

Compte-rendu de la Journée Technique

« Comment agir efficacement contre le gaspillage alimentaire en restauration collective scolaire »

Collège Noès à Pessac, mercredi 30 janvier 2019



Journée co-organisée avec le Conseil Départemental de la Gironde

Avec le soutien de :



Animation de la journée assurée par l'Équipe du CREPAQ :

- Dorothée DESPAGNE GATTI
- Gary MAUGER
- Rémi CLEMENT
- Thomas CORROY-MADRID

Objectif de la journée technique :

Cette journée avait pour objectif de témoigner, d'échanger et de partager les bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective scolaire, et les collèges girondins.

Lieu : Collège Noès, Pessac (33)

Nombre de participants : 38 (La liste d'émargement est jointe en annexe)

Programme de la journée

13h30 Accueil des participants et café de bienvenue

14h00 Introduction de la journée

- Jean-Paul PORTA, Gestionnaire du Collège de Noès
- Guy MORENO, Vice-président chargé de la politique éducative et sociale des collèges du département de la Gironde
- Laure CURVALE, Conseillère Départementale déléguée à la transition et à la précarité énergétique, Département de la Gironde
- Dorothée DESPAGNE-GATTI, Directrice du CREPAQ

14h30 Intervention 1 - *Proposer, éveiller et impliquer les convives*

- Caroline FREDJ, Animatrice Culturelle et Pierre HELLEISEN, Chef au collège de Monjous (Gironde)

15h00 Intervention 2 - *Équipement et formation: deux leviers à actionner pour réduire le gaspillage*

- Thierry ORS, Chef au Collège de Saint-André (Gironde)

15h30 Intervention 3 - *Innover en communication et développer de bonnes relations avec les convives pour éviter le gaspillage alimentaire*

- Antoine DAHAI, Cuisinier au Lycée de la Venise Verte (Deux-Sèvres)

16h00 Conclusion de la journée

I – Contexte général sur le gaspillage alimentaire dans les collèges girondins

1.1. Introduction

Jean-Paul Porta, gestionnaire du Collège Noès, a présenté le gaspillage alimentaire dans le contexte mondial en revenant sur les chiffres-clés, les enjeux éthiques, économiques, sanitaires et écologiques. En effet dans le monde un aliment sur trois est gaspillé ce qui représente 1,3 milliard de tonnes par an. En France le gaspillage représente pas moins de 10 millions de tonnes/an soit un coût estimé à 16 milliards d'euros par an.

Guy Moreno, Vice-président chargé de la politique éducative et sociale des collèges du département de la Gironde, remercie tout le monde pour leur présence, par ailleurs il parle du gaspillage alimentaire comme un enjeu critique, compte tenu de la pression que ce dernier exerce sur les ressources naturelles mais aussi sur les populations qui sont parfois poussées à migrer. En Gironde le constat suivant est fait : sur 63 000 collégiens, 53 000 déjeunent chaque jour au restaurant scolaire pour un coût annuel de 40 000 000 euros. Le gaspillage alimentaire constaté équivaut à 1 700 000 repas gaspillés/an, soit environ 1 033 tonnes de matière par an qui seraient responsables de 3 910t/Co2/an, compte tenu de toutes les émissions directes et indirectes. Guy Moreno a terminé sa présentation en disant : *« Sans vous on ne fait rien. Si vous ne faites rien de votre côté c'est voué à l'échec »*

Laure Curvale, conseillère départementale déléguée à la transition et à la précarité énergétique, a remercié les participants de leur présence à cette journée. Selon elle « La charte de la restauration fixe des objectifs ambitieux » le réel enjeu réside dans la mise en œuvre de ces objectifs. Elle rappelle que la moitié du gaspillage alimentaire dans les collèges trouve son origine dans les plateaux (reste de consommation), et que le coût de ce gaspillage, correspond au montant qui ne peut pas être alloué à un approvisionnement biologique et local dans une logique de circuit court. L'idée est donc de réaliser des économies en diminuant le gaspillage alimentaire, permettant de dégager une marge de manœuvre que l'établissement peut utiliser pour un approvisionnement de meilleure qualité permettant à son tour de diminuer ce gaspillage.



1.2. Définition du gaspillage alimentaire et des enjeux qui y sont liés

- Dorothee DESPAGNE-GATTI, Directrice du CREPAQ

CREPAQ **RÉGAL!**
L'Alliance citoyenne de tous citoyens

Définition du gaspillage alimentaire

Définition du gaspillage alimentaire:
« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »

Source: Rapport ADÉME « Pactes et gaspillages alimentaires - État des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire » - Mai 2016

CREPAQ **RÉGAL!**
L'Alliance citoyenne de tous citoyens

Hierarchisation des mesures contre le gaspillage alimentaire

Prévention
Dons et/ou transformation
Détournements vers la consommation animale
Valorisation (compostage et méthanisation)

- 1) **Prévention** : Ensemble des mesures prises avant la création de gaspillage alimentaire pour le prévenir et/ou empêcher son aggravaion.
- 2) **Dons et/ou transformation** : Ensemble des dispositions prises une fois le gaspillage alimentaire potentiellement créé, afin que les denrées alimentaires soient consommées par l'homme.
- 3) **Les détournements vers la consommation animale** lorsque la consommation humaine n'est pas possible.
- 4) **La valorisation** (compostage et méthanisation) lorsque les 3 actions précédentes n'ont pas été possibles.

Passer directement aux étapes 2 ou 3 ou 4 sans passer par l'étape 1 est un non sens !

CREPAQ **RÉGAL!**
L'Alliance citoyenne de tous citoyens

Le gaspillage alimentaire en restauration collective

Entre 440 et 540 mille tonnes de nourriture gaspillées chaque année par la restauration collective

Moyenne nationale en gr/convive/repas

Gaspillage alimentaire en restauration collective	Moyenne ADÉME en g/personne/repas
Ecole élémentaire	220
Collège	113
Lycee	100
Hôpital	175
EHFAD	155
Enfance	75

Ces chiffres sont issus des données issues ADÉME relatives entre 2013 et 2017.
Source: ADÉME, « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, guide pratique v.07, ADÉME 2017

CREPAQ **RÉGAL!**
L'Alliance citoyenne de tous citoyens

Au niveau national

1970 - 1980 2013 17 août 2015 11 février 2016

1970-1980 : scandale éthico-social du gaspillage alimentaire à l'échelle des femmes dans le monde.

2013 : Création du Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire. Porté par Guillaume GAROT, alors ministre délégué à l'agriculture.

17 août 2015 : Loi sur la transition énergétique pour la croissance verte. Article pour la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective publique. Généralisation du tri des biodéchets pour les gros producteurs d'ici 2025.

11 février 2016 : Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire permet notamment :
« la hiérarchisation des actions à mettre en place pour récupérer et valoriser les denrées alimentaires »
« d'intégrer la lutte contre le gaspillage dans les programmes scolaires »

CREPAQ **RÉGAL!**
L'Alliance citoyenne de tous citoyens

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : Qu'est ce que c'est ?

C'est un **réseau** qui a pour objet de mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire de la région Nouvelle-Aquitaine afin de :

- ✓ Décliner au niveau régional le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et son objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025
- ✓ Contribuer à la mise en œuvre de la loi sur la transition énergétique (volet gaspillage alimentaire) et la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire au niveau de ces territoires.

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ! »

En partenariat avec :

Adéme Nouvelle-Aquitaine, MARS AQUITAINE, République Française

<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/kit-restauration-collective>

<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>

CREPAQ **RÉGAL!**
L'Alliance citoyenne de tous citoyens

L'intelligence collective au sein du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine :

Modes de coopération:

- Rencontre, échange, circulation de l'information
- Soutien personnalisé à un acteur
- Co-construction de projets communs
- Apprentissages réciproques
- Partage, mutualisation, ossature de bonnes pratiques

CREPAQ **RÉGAL!**
L'Alliance citoyenne de tous citoyens

Les acteurs du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine:

Tous les autres acteurs pouvant être liés à la thématique de l'alimentation

Producteurs, Transformateurs, Distributeurs GMS, Restaurateurs, Associations de solidarité, Associations environnementales, Associations de consommateurs, Entreprises, Associations professionnelles, Syndicats intercommunaux de déchets, Établissements publics, Services de l'état, Collectivités publiques et territoriales, Chambres consulaires.

II – Témoignages et partage des bonnes pratiques

2.1. Présentation du collège Les Fontaines de Monjous de Gradignan (33)

- Caroline FREDJ, Animatrice culturelle et Pierre HELLEISEN, Chef au collège de Monjous (Gironde)

J'adapte les portions

Une réflexion sur le grammage des portions est importante :

- Diminuer les portions du plat principal afin de faire baisser le taux de gaspillage de la viande (ou du poisson) et de l'accompagnement selon l'appétit des convives.
- Informer le personnel et les élèves de la possibilité de proposer des demi-parts et du rabiol. Cela permet de limiter le gaspillage en donnant la possibilité de manger la quantité adaptée à leur faim.

J'adapte les portions

Petite portion



Moyenne portion



J'informe les convives



Je troque les produits intacts

- Dans la salle de restaurant, on peut mettre en place une table permettant aux convives de donner aux autres certaines denrées alimentaires intactes qu'ils ne souhaitent plus consommer.
- Les produits acceptés sont les suivants :
 - fruits
 - produits secs conditionnés (biscuits, dosettes de sucre, etc.)
 - produits frais conditionnés (yaourt, crèmes dessert, compotes, etc.) qui doivent être impérativement consommés sur place pendant le temps de repas.

Je troque les produits intacts



Et surtout je sensibilise les convives





A retenir :

Les premières actions ont porté sur le pain. Dorénavant le pain du self est de qualité puisqu'il est fabriqué par un artisan boulanger. Si le coût unitaire a augmenté, comme le gaspillage a diminué et que le pain est limité à 3 tranches par élève, le coût total reste le même.

L'établissement propose aussi des portions différentes, petites ou moyennes. Cela permet d'adapter les quantités aux différents appétits et de diminuer le gaspillage si les élèves s'engagent à finir leur assiette ! De plus les surveillants sont vigilants dans le réfectoire pendant le service et font un retour en temps réel au chef pour que les petites/moyennes portions soient adaptées en temps réel, selon ce qu'il reste dans les assiettes et les échanges avec les convives dans le réfectoire.

Enfin, l'équipe cuisine a mis en place une table de troc sur laquelle les convives peuvent y laisser yaourts, fromages, desserts, tous intacts afin d'être de suite consommés par d'autres convives. Par contre ils ne peuvent pas laisser de plats chauds.

Petit plus, l'établissement est équipé d'un composteur et d'un poulailler.

Beaucoup de réactions dans la salle concernant cette table de troc et la rupture de la chaîne du froid. On considère celle-ci négligeable sur le temps du service, il y a aussi possibilité de mettre une petite armoire réfrigérée sur la table de troc pour limiter d'autant plus ce risque.

2.2. Présentation du collège Saint André de Bordeaux (33)

- Thierry ORS chef au collège de Saint André (Gironde)

A retenir :

Suite à une caractérisation d'ordures ménagères, l'établissement a grandement diminué sa production de déchets ce qui lui a permis de réaliser des économies.

L'établissement a aussi fait des efforts sur le pain puisqu'il achète désormais leurs pains biologiques à Pain et Partage, qui sont grandement appréciés par les élèves. Et si encore une fois le coût unitaire est plus élevé, l'établissement s'y retrouve puisqu'il y a moins de gaspillage. Thierry Ors a aussi fait le choix de proposer différents types de pains et une dizaine d'entrées, ainsi la diversité diminue le gaspillage.

Dans la même optique, l'établissement achète de la viande de meilleure qualité et revoit les quantités à la baisse, sachant qu'en plus, une viande de bonne qualité va rendre moins d'eau. Pareillement, environ 30% de produits biologiques et locaux si possible, sont mis en œuvre.

Récemment l'établissement s'est équipé d'une cellule de refroidissement qui permet de refroidir les non-servis et de les resservir le lendemain ou de les transformer en verrine ou en soupe etc.

Pour conclure Thierry Ors souligne l'importance du lien affectif avec les élèves, des bonnes relations avec la vie scolaire pour mener à bien des actions antigaspillage.

3.3. Présentation du lycée de la Venise Verte (79)

- Antoine DAHAI Cuisinier au lycée de la Venise Verte (Deux-Sèvres)





A retenir :

- Une heure de vie de classe

En début d'année scolaire l'équipe cuisine présente aux élèves sa façon de travailler. Lors de cette heure est diffusé un film réalisé en collaboration avec les animateurs culturels qui retrace tous les points importants de la restauration (la réception, la production, la réservation, le convoyeur...). Suite à cette diffusion un échange s'ouvre sur la restauration.

- Communiquer avec les élèves

La communication est primordiale pour instaurer une confiance avec eux. Elle passe par un mot tout simple le « bonjour ». C'est très important un bon accueil. Connaître les produits qui sont présentés, car si l'élève pose des questions, l'équipe cuisine doit pouvoir répondre en toute transparence.

- Un groupe Facebook « En immersion dans les cuisines de la Venise Verte »

Ce groupe a été créé dans le but de montrer une grande transparence dans leur travail en effet des affiches, des news, des photos ou des vidéos de la production y sont postées.

- Des affichages

Des campagnes d'affichage sur le gaspillage, les pictogrammes, les animations à venir, le tri des déchets, les repas à thèmes, les règles à respecter sont affichées dans l'établissement.

- La visite des cuisines

Chaque année l'établissement organise une ou plusieurs journées portes ouvertes pour que les élèves puissent découvrir ce milieu mystérieux derrière la ligne de self.

- Des ateliers cuisines

Des cours de cuisine ont lieu les mercredis après midi ou en soirée pour se rapprocher des élèves internes et partager leur savoir faire avec eux lors de la réalisation de recettes simples (tiramisu, tartiflette, salade de chèvre chaud).

- La proximité avec les élèves

Être au plus proche de l'élève physiquement, ne pas hésiter à servir devant eux dans la salle pour « casser » cette barrière qu'est la ligne de self.

- La qualité de l'assiette, des produits frais et de qualité

En effet 90 % des produits sont frais, que ce soient les légumes pour les entrées, les viandes ou les poissons en passant par les desserts, le tout préparé et cuisiné. Les viandes sont des produits Label Rouge.

- Le personnel qualifié

Chaque cuisinier apporte son expérience ; tous ont confiance en leur administration qui les laisse autonomes sur l'organisation, les menus et les animations.

- La présentation

De nombreux plats sont présentés de manière attrayante pour redorer l'image de « la cantine ». Des préparations en cassolettes, des buffets ou encore des effets de miroir viennent égayer le quotidien.

- Du pain de qualité

Un pain très frais avec 3 livraisons par jour, réalisées par un artisan boulanger à 500m du lycée.

- Repas à thème

De nombreux repas à thème sont proposés ainsi que des petits ateliers pour mettre en avant un plat ou un produit environ tout les 15 jours.

III – Conclusion

Jean-Marc Depuydt de la Direction des collèges du département de la Gironde revient sur la Charte de la restauration collective dans les collèges qui vise la garantie des trois piliers du service public : une restauration durable et responsable, une restauration sécurisée et maîtrisée, des offres alimentaires cuisinées et goûteuses, des acteurs impliqués et un cadre économique harmonisé et optimisé. Il a aussi évoqué la plateforme Easylis et ses objectifs. Easylis est une application de « terrain » qui permet de gérer l'intégralité du processus de restauration (approvisionnement, stocks, menus et recettes etc.). Toutefois les collèges girondins devront attendre la fin de l'année pour y avoir accès.

<https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-02/charte-restauration-scolaire-2016.pdf>

– Analyse des questionnaires de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée.

Sur les 23 personnes ayant retourné leur questionnaire, il en ressort un taux de satisfaction globale de 92,4 % qui correspond à la somme des personnes satisfaites et très satisfaites.

Voici quelques citations recueillies dans les questionnaires :

"Parfait, merci beaucoup"

"Merci et bravo"

"A renouveler"

Feuille d'émargement
Journée technique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine
30 janvier 2019 à Pessac

NOM	Prénom	Fonction	Etablissement / Organisme	Ville	Signature
BONIN	KATIA	aide cuisinier	Collège NOES	PESSAC	1
CANTON	VERONIQUE	ADJOINTE GESTIONNAIRE	COLLEGE ALIENOR D'AQUITAINE	SALLES	1
CLEMENT	Rémi	Chargé de mission	CREPAQ	Bordeaux	1
MAUGER	Gary	Chargé de mission	CREPAQ	Bordeaux	1
Thomas	Corroy Madrid	VSC	CREPAQ	Bordeaux	1
Coma	Inconnu	Cuisinier	Collège Georges Rayet	Pessac	1
CUGUILLIERE	Marie-line	Gestionnaire	Collège Georges BRASSENS	PODENSAC	1
CUSSAC	Benoît	Chef Cuisinier	COLLEGE ALIENOR AQUITAINE	SALLES	1
DESPAGNE GATTI	Dorothée	Directrice	CREPAQ	Bordeaux	1
Hildelbert	Virginie	Educatrice sensorielle en alimentation	regroupement des professionnels, référents en éducation au goût (ANEG) et de l'Institut du Goût de la Nouvelle-	Inconnu	1

NOM	Prénom	Fonction	Etablissement / Organisme	Ville	Signature
Inconnu	Inconnu	Gestionnaire	Collège Olympe de Gouges	Cadaujac	1
Inconnu	Inconnu	Chef cuisinier	Collège Olympe de Gouges	Cadaujac	1
Inconnu	Inconnu	Second de cuisine	Collège Olympe de Gouges	Cadaujac	1
LALANNE-BENAC	Jocelyne	GESTIONNAIRE	COLLEGE F. MITTERRAND	PESSAC	1
MAURICIO	Joëlle	ATTEE	collège Panchon	33460 ARSAC	1
POUMEAU	KARINE	chef de cuisine	COLLEGE NOES	PESSAC	1
salme	solihy	gestionnaire	Collège camille claudel	Latresne	1
VILLENEUVE	Marie-Chantal	gestionnaire	collège Panchon	ARSAC	1
DAHAI	Antoine	cuisinier	Lycée Venise Verte	Niort	1
COUZON	Christian	cuisinier	Collège Les Lesques	Lesparre	1
CANTON	Véronique	adj-gest	Collège Aliénor d'Aquitaine	Salles	1
CUSSAC	Benoît	cuisinier	Collège Aliénor d'Aquitaine	Salles	1
ORS	Thierry	Chef	Collège Saint André	Bordeaux	1
ROUBAUD	Monique	Chef de cuisine	Collège Gerard Philippe	Pessac	1

NOM	Prénom	Fonction	Etablissement / Organisme	Ville	Signature
PELLEGRINI	Valérie	Infirmière	Collège Noes	Pessac	1
RAYET	J. Philippe	Chef de cuisine	Pellegrue	Pellegrue	1
?	?	Parent d'élève	Collège Noes	Pessac	1
DUPUIS	Christine	Cuisinier	Collège Biganos	Biganos	1
GIRARD	Élizabeth	Aide cuisine	Collège Biganos	Biganos	1
MORET	Emmanuel	Chef cuisine	Collège François Mauriac	St Symphorien	1
HELLEISEN	Pierre	Chef Cuisine	Collège Fontaines Monjous	Gradignan	1
PORTA	Jean Paul	Gestionnaire	Collège Noes	Pessac	1
PETILLON	Yannick	DC	Département		1
CURVALE	Laure	Conseillère départementale	CD 33		1
MORENO	Guy	Vice Président	Département		1
DEPLUYDT	Jean Marc	CD 33	CD 33	Bordeaux	1
FREDJ	ie	AED	Collège Fontaine Monjous	Gradignan	1
DUPUY	Éric	Principal		St Aubin de Médoc	1