

# Compte rendu atelier n°2

## Gaspillage alimentaire professionnel

### RAPPEL DU CONTEXTE

#### DEFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».

#### **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de 2013**

Le gaspillage en restauration collective se compose du :

- Gaspillage des convives (restes d'assiettes)
- Gaspillage de fin de service (portions non servies et jetées par le personnel)
- Gaspillage de stock (dates dépassées, denrées abimées...)

#### CADRE REGLEMENTAIRE :

- **Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire – juin 2013 et avril 2017**

L'objectif de ce pacte est la réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025. Cet objectif de réduction de moitié du gaspillage alimentaire a été réaffirmé dans le second pacte national signé en avril 2017 qui s'étend sur la période de 2017 - 2020.

- **Article 102, LOI n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte introduit dans le Code de l'environnement l'article L.541-15-3.**

«L'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion. »

- **LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite « loi GAROT »**

« La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

- 1) La **prévention** du gaspillage alimentaire ;
- 2) L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le **don ou la transformation** ;
- 3) La valorisation destinée à l'**alimentation animale** ;

- 4) L'utilisation à des fins de **compost** pour l'agriculture ou la **valorisation énergétique**, notamment par méthanisation.

La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets. »

## COMPTE RENDU DE L'ATELIER

### ECHANGES

- **Comment varier les menus ? Comment lutter contre le « c'est pas bon » ?**

Ce qu'il faut retenir : Il faut proposer plusieurs fois un aliment aux enfants pour qu'il puisse réellement dire si elle aime ou pas.

*Les astuces évoquées :*

- Faire des plats « mélangés » avec une proportion de légumes adapté pour que cela reste dans la catégorie « légume vert » mais mélangé : Exemple : Epinards mélangés dans les pâtes ou riz + ratatouille.
- Proposer des aliments de qualité, quitte à augmenter légèrement le prix des repas pour avoir des matières premières avec « du goût ».
- Au lycée, possibilité de proposer plusieurs plats en indiquant de manière visible « menu équilibré » et « menu non équilibré ». Remarque : attention à la bonne gestion des quantités préparées dans ce cas là
- Les habitudes et l'éveil au goût se fait tout au long du parcours de l'enfant donc à travers plusieurs établissements.

- **Les portions, « les convives ne mangent rien », ...**

Ce qu'il faut retenir : Les recommandations nutritionnelles proposées par le GEMRCN (référence répandue dans la restauration collective), ne sont que des recommandations et le restaurant collectif peut tout à fait adapter les portions à ses convives.

Chaque établissement public a ses spécificités et doit s'y adapter : particularité des convives (âges, pathologies, cursus...), activités de la structure (activité physique, travaux en extérieur, activité de bureau...), environnement (urbain, rural, agricole...).

Les astuces évoquées :

- Adapter les portions a son public : en Sud-Gironde, certains restaurants scolaires ont réduit de 20 à 30% (en fonction des aliments) les quantités préparées préconisées et ainsi réduit le gaspillage alimentaire.
- Eviter « la cuillère de plus », le « au cas où », la « peur du manque » lors de la préparation

- Laisser les convives se servir eux-mêmes. Par exemple, pour les salades ou les accompagnements. Remarque : attention à l'hygiène de l'installation et à ne pas engendrer du gaspillage alimentaire supplémentaire

- **Education alimentaire : « reconnecter les convives avec leur assiette »**

Ce qu'il faut retenir : diminution du nombre de personnes qui cuisinent chez eux, déconnexion entre l'assiette et les aliments/la production, plus de cours de cuisine dans les écoles, ...

Les astuces évoquées :

- Impliquer les convives dans le restaurant scolaire :
  - Faire visiter les cuisines aux convives
  - Faire participer les élèves à la fabrication des repas. Les élèves peuvent cuisiner avec les équipes de cuisine tant que les règles d'hygiène habituelles de la cuisine sont respectées.
  - Les élèves punis vont à la plonge : débat autour de cette pratique mais résultats positifs de l'établissement : implication des élèves. Prise de conscience du gaspillage
- Faire des ateliers cuisines avec les élèves ou des ateliers jardin
- Inviter les parents aux restaurants scolaires (écoles primaires)
- Lien jardin / production et repas : visiter les producteurs ou les faire intervenir, faire jardin aromatique en périscolaire, affiches dans le réfectoire...

- **Education au goût VS gaspillage alimentaire : « C'est bien de varier les menus mais ils ne mangent pas »**

Les remarques :

- Salad'bar : Très plébiscité au niveau des lycées car les élèves se servent eux-mêmes, choisissent et donc cela évite le gaspillage alimentaire dans les assiettes. Néanmoins c'est assez compliqué en termes de gestion des quantités à préparer gaspillage en fin de service des plats présentés et non consommés. -> demande d'être réapprovisionné régulièrement en petites quantités pour éviter le gaspillage en fin de service.
- Possibilité de faire voter les convives (enfants, adultes...) : pour un repas à thème. La cuisine doit ensuite trouver un menu correspondant. Possibilité de le faire sous la forme d'un « challenge » lancé à la cuisine. Exemple : repas de couleur, pays,....
- En primaire, obliger à goûter mais mettre par exemple pour les entrées: 1 radis, ou 2 tranches de concombre.

- **Gestion des effectifs présents**

Les remarques : Les parents, vies scolaires, lycéens, enseignants... ne pensent pas forcément à faire le lien entre « fiche de présence » et « gaspillage alimentaire ». Il ne faut donc pas hésiter à faire remonter cet argument là au proviseur, en salle des professeurs (voyages ou sorties scolaires), lors des réunions de rentrées avec les parents...

- **Mobiliser les gestionnaires, élus, responsables et mobiliser des investissements**

Ce qu'il faut retenir :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire est une obligation réglementaire
- Des obligations réglementaires en termes de gestion des biodéchets arrivent pour 2023. Réduire le gaspillage alimentaire c'est réduire la quantité de déchet à traiter.
- « Le gaspillage alimentaire c'est des sous et du temps de travail jeté à la poubelle »

Les astuces évoquées :

Prendre le temps de faire un calcul du coût du gaspillage alimentaire. Cela prend un peu de temps mais permet réellement d'avoir un argument et une vision de la problématique. Le Sictom du Sud-Gironde peut vous accompagner et/ou vous fournir les outils pour effectuer ce calcul.

Exemple : sur 8 établissements allant de 850 à 40 convives la moyenne du coût du gaspillage alimentaire est de 0.30€/convive/repas. Suite à un réajustement simple des commandes en pain, une école du Sud-Gironde a, cette année, économisé 3€/jour soit près de 500€ par an. Petite économie mais très simplement identifiée et mise en place.

- **Débordement du sujet sur la partie « gestion des déchets »**

Alimentation animale :

Attention : les biodéchets issus des cantines (même les épluchures) sont considérées comme sous-produits animaux de catégorie 3. Leur utilisation dans le cadre de l'alimentation animale est donc officiellement interdite pour l'alimentation d'animaux destinés à l'alimentation humaine. Par contre des animaux familiers ou des animaux à fourrure ou le compostage sont des solutions envisageables.

**Réglementation (CE) n°1069/2009 – MAJ 7 mars 2018**

Pratiques informelles de dons d'épluchures ou de restes alimentaires pour alimenter poules ou cochons de particuliers. Compostage possible jusqu'à 1 tonne/semaine (sur site ou bien chez un agriculteur, tas de fumier ou autre...).

Réglementation :

Tri et valorisation des biodéchets obligatoire au-dessus du seuil de 10 tonnes de biodéchets produits par an. La loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, dite loi Grenelle 2, a instauré une obligation de tri à la source et de valorisation des biodéchets pour les personnes qui en produisent des quantités importantes. Entrée en application progressivement depuis 2012, la loi relative aux biodéchets s'est d'abord concentrée sur les très gros producteurs de biodéchets (plus de 120 tonnes annuelles) atteignant progressivement le seuil de 10 tonnes par an en 2016.

A l'horizon 2023 : « obligation de la généralisation du tri à la source des biodéchets pour tous les producteurs » fixée par la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte pour tous les producteurs.

## DOCUMENTS DE REFERENCES EVOQUES DANS LES ECHANGES :

- **GEMRCN :**

Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition. L'objectif est d'accompagner les restaurants collectifs dans les choix nutritionnels : fréquence de service de plats, contrôle des grammages des portions, recommandations spécifiques (sel, pain, eau, sauces...). <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>

- **Norme AFNOR :**

Basée sur la norme volontaire NFX50-220 « Service de la restauration scolaire », la certification NF Service - Restauration scolaire a été élaborée par AFNOR Certification et AGORES (Association Nationale des Directeurs de Restauration Municipale). Elle garantit et valorise la qualité du service public rendu par les collectivités locales pour la restauration scolaire : temps passé à table, qualité de l'accueil, éducation alimentaire,

- **Guides sur le gaspillage alimentaire (exemple) :**

- <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-gaspillage-alimentaire-restauration-collective-8598.pdf>
- [https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-06/cahier\\_restaurant\\_collective\\_1806122\\_95p.pdf](https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-06/cahier_restaurant_collective_1806122_95p.pdf)

## CONCLUSION :

La lutte contre le gaspillage alimentaire est différente en fonction des types de structures et de leur taille, chaque établissement a ses particularités et chaque action de lutte contre le gaspillage alimentaire doit être adaptée en fonction. Il est très difficile de généraliser.

Le réseau et le partage peut être une solution pour lutter contre le gaspillage alimentaire de la maternelle au lycée ! Partage d'astuces, de bonnes pratiques, de fournisseurs, comparaison de portion, d'aménagement, de matériel, de fournisseur, de producteurs, idées de menus...

L'annuaire sert à cela : pouvoir demander ou partager simplement en vous adressant aux personnes pouvant vous répondre directement.

Des visites ou ateliers d'échanges direct peuvent aussi être organisés : entre établissements « similaires » au votre (nombre de convives ou « type » de convives) ou bien entre établissements « se suivant » primaire/collège/lycée d'une même commune par exemple.