

PLAN MÉTROPOLITAIN DE PRÉVENTION DES DÉCHETS MÉNAGERS ET ASSIMILÉS

2019-2025

BOÎTE À OUTILS

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
EN RESTAURATION COLLECTIVE

ADOPTÉZ LE
R3FLEXE
RÉDUIRE - RÉUTILISER - RECYCLER

SOMMAIRE

COMMENT UTILISER CETTE BOITE A OUTILS ?	5
METHODOLOGIE	6
Phase 1 : diagnostic	6
Mettre en place une équipe projet au sein de la commune	6
Où se trouve le gaspillage ?	6
En cuisine	6
Réaliser le diagnostic	7
Comment faire ?	7
Quelques exemples	8
Choix des actions et mise en œuvre	9
Phase 2 : mise en œuvre	9
Phase 3 : évaluation et amélioration	11
Evaluation de l'impact des actions	11
RECAPITULATIF REGLEMENTAIRE	12
Lutte contre le gaspillage alimentaire	12
Substitution des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective	13
QUESTIONNAIRE « ANALYSE DES PRATIQUES »	14
NIVEAU 1 : initier une démarche	14
NIVEAU 2 : Pour aller plus loin	17
DEFINITIONS	24
RESSOURCES COMPLEMENTAIRES	24

Boîte à outils pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

La Métropole Aix Marseille Provence a défini son [Plan de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés 2019-2025](#) approuvé en décembre 2019. Il a pour objectif de réduire de 10 % le ratio annuel des déchets ménagers et assimilés par habitant en 2025 par rapport à 2015. Ce plan s'inscrit dans le Plan Climat-Air-Energie métropolitain et définit 4 axes de travail :

- Axe 1 : Sensibiliser à la réduction des déchets pour faire évoluer les comportements ;
- Axe 2 : Harmoniser les modalités de gestion des déchets d'activités économiques sur le territoire afin de favoriser l'émergence de solutions adaptées ;
- Axe 3 : Valoriser la ressource « biodéchets » et **lutter contre le gaspillage alimentaire** ;
- Axe 4 : Donner une seconde vie aux produits et objets.

De 2019 à 2021, la Métropole a accompagné les communes volontaires des territoires de Marseille Provence et du Pays d'Aix (CT1 et CT2) sur la réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire. Pour mener à bien cette expérimentation, le bureau d'études Ecogeos les a accompagnés pour l'un de leurs restaurants scolaires.

Pour permettre à chaque commune d'initier une démarche, cette boîte à outils, basée sur le retour d'expériences des communes de la Métropole Aix-Marseille Provence, permet de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire conforme à la réglementation et propose des actions testées par les communes.

Elle a pour vocation de partager et d'essaimer ces bonnes pratiques et les retours d'expériences auprès de l'ensemble des communes de la Métropole.

En partenariat avec le Projet Alimentaire Territorial de la Métropole et du Pays d'Arles, des rencontres « Nos Cantines Durables » sont également l'occasion de partager et d'échanger les bonnes pratiques et les solutions concrètes.

Cette boîte à outils est téléchargeable à l'adresse suivante :

<https://dechets.ampmetropole.fr/pro/>

Comment utiliser cette boîte à outils ?

Elle se décompose en plusieurs documents et plusieurs phases :

1. **Récapitulatif de la réglementation** sur le gaspillage alimentaire et le plastique en restauration scolaire
2. **Questionnaire analyse des pratiques** : ce questionnaire va vous aider à trouver les sources de gaspillage. Il permet d'établir un bilan des pratiques actuelles de votre service de restauration scolaire
3. **Tableau excel des fiches de pesées** : tous les onglets de ce fichier peuvent être imprimés pour faciliter l'utilisation. Il est ensuite nécessaire d'entrer les données de la campagne de pesées pour établir la fiche de synthèse globale.
4. **Fiches actions** les plus mises en œuvre par les communes
5. **Fiches retours d'expériences** des communes de la Métropole

Phase 1 : diagnostic

0,5 mois

Mise en place de l'équipe projet

Diagnostic : campagne de pesées n°1 et analyse des pratiques

Phase 2 : mise en œuvre

1,5 mois

Choix des actions

Suivi de la mise en œuvre des actions

Questionnaire de satisfaction des convives

Phase 3 : évaluation et amélioration

1 mois

Seconde campagne de pesées

Évaluation de l'impact des actions

Ajustement et amélioration des d'actions

Méthodologie

Phase 1 : diagnostic

0,5 mois

Mise en place de l'équipe projet

Diagnostic : campagne de pesées n°1 et analyse des pratiques

Mettre en place une équipe projet au sein de la commune

L'équipe projet pilote et assure le suivi de l'ensemble du projet. Elle est constituée, à minima, du chef de cuisine et de la diététicienne, du responsable du personnel de service et des agents de la pause méridienne, ainsi que du service environnement.

D'une manière générale, cette démarche doit impliquer le plus grand nombre de personnes possible en lien avec le restaurant : élus, chef de cuisine, personnel de service, agent polyvalent de la pause méridienne, enseignants, convives, infirmière, diététicien...

PS : l'équipe projet décide des types de pesées à effectuer (sur une semaine, par composantes, etc...) en fonction du niveau choisi (Niveau 1 ou Niveau 2)

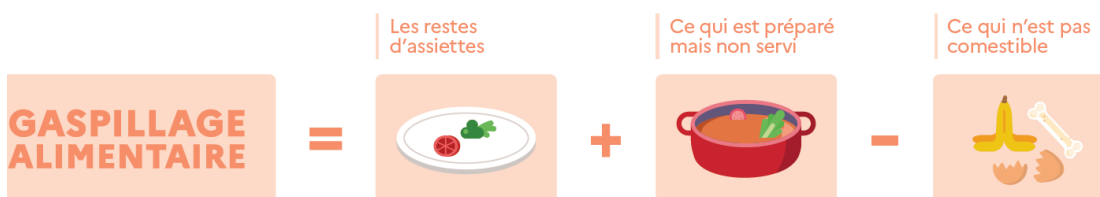
Où se trouve le gaspillage ?

En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées, pas de retour des causes du non servi à l'équipe de cuisine
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé
Lors du service	Service et distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
A la fin de la consommation	Consommation	Convives n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, lieu peu propice au plaisir de manger

Source : ADEME – réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective (2018)

Réaliser le diagnostic

Objectif : mesurer la quantité de nourriture gaspillée et analyser ses pratiques



	Niveau 1 Initier la démarche	Niveau 2 Pour aller plus loin
Quels aliments ?	Séparer les plats « non servis à conserver », les déchets « préparés entamés non servis », les « retours plateaux » et le pain	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer les plats « non servis à conserver », les déchets « préparés entamés non servis », les « retours plateaux » et le pain - Peser séparément les composantes (entrée, viande, accompagnement, dessert, etc...)
Sur quelle durée ?	<p>Pendant 1 semaine (4 repas variés, qui plait ou qui plait moins)</p> <p>Avant et après la mise en œuvre des actions</p>	<p>Pendant 3-4 semaines (un cycle de menus)</p> <p>Avant et après la mise en œuvre des actions</p>
Comment faire ?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fixer la date de la semaine de pesée. Bien définir ce que vous allez analyser au niveau de la cuisine et des déchets des convives (<i>déchets évitables vs déchets inévitables</i>). Acheter le matériel si nécessaire (balance, récipients, poubelles de tri) 2. Expliquer le rôle de chaque agent : surveiller le tri, peser les déchets, reporter les chiffres sur la grille de pesées, ... <ul style="list-style-type: none"> • Pour les déchets de cuisine : le chef et les membres de l'équipe cuisine • Pour les déchets consommables : les équipes assurant le service et la surveillance 3. Mettre en œuvre la semaine de pesée 4. Analyser les pratiques à l'aide du questionnaire dédié 5. Récupérer toutes les grilles de pesées et analyser les résultats et les pratiques 	
Quel matériel ?	<p>1 balance ou un peson¹</p> <p>Poubelles de tri avec les images de ce qu'il faut trier chaque jour.</p> <p><i>Astuce : n'hésitez pas à réutiliser les seaux à fromage blanc pour en faire des poubelles !</i></p>	

¹ Possibilité d'achat des pesons au rayon « pêche »

Quelques exemples



Photo 1 : exemple de peson



Photo 2 : Mise en place de la pesée des composantes -

Gâchimètre			
Semaine	18/11	25/11	
Poids	18 kg	16 kg	
Prix	54€	48€	
Animal	BEAGLE	BERGER PYRENNAIS	
Objet	DEUX VIDEO	1 MONO POLY	

Photo 3 : Suivi des pesées du gâchimètre à pain - Ventabren

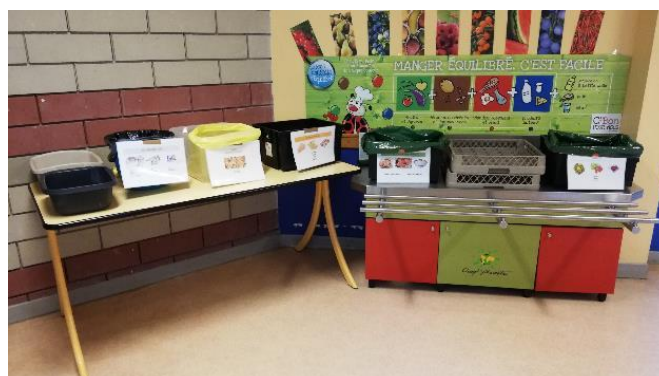


Photo 4 : Mise en place de la pesée des composantes - Vitrolles

Phase 2 : mise en œuvre

1,5 mois

Choix des actions

Suivi de la mise en œuvre des actions

Questionnaire de satisfaction des convives

Choix des actions et mise en œuvre

- ⇒ Identifiez les principales causes de gaspillage alimentaire
- ⇒ Choisissez dans la liste ci-dessous les actions les plus adaptées

Les actions **en gras**, testées par les communes, font l'objet d'une fiche détaillée (*cf. recueil des Fiches Actions*).

Choix des actions « lutte contre le gaspillage alimentaire »

Elaboration des menus	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibiliser les parents d'élèves • Pérenniser ou mettre en place une commission « menus » avec les enfants • Identifier, retravailler et partager les menus bloquants • Proposer des menus végétariens sous de nouvelles formes • Passer de 5 à 4 composants 	    
Cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter les quantités commandées en révisant les grammages des plats 	
Service	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter la quantité servie (grande faim/petite faim) • Ne pas mélanger les composantes dans l'assiette, éviter les plats trop gras, trop de sauce, trop d'assaisonnement • Harmoniser les pratiques en matières de service du pain et service du pain en fin de chaîne • Systématiser la découpe des fruits à la demande • Limiter la mise à disposition des dosettes individuelles de sauce 	    
Consommation	<ul style="list-style-type: none"> • Limiter le volume sonore • Adapter le temps du repas • Mise en place d'un gâchimètre à pain • Proposer des fruits coupés • Systématiser les pesées en fin de service et en cuisine • Sensibiliser les convives (affichage, ...) • Mettre en place le tri des déchets alimentaires et identifier les solutions de valorisation 	      
Don	<ul style="list-style-type: none"> • Initier la mise en place de partenariat pour le don 	
Organisation interne/RH	<ul style="list-style-type: none"> • Fédérer et impliquer les équipes à la démarche • Intégrer la lutte contre le GA dans les fiches de postes • Former le personnel de restauration • Mettre en place une fiche de liaison sur les quantités non distribuées 	   

Phase 3 : évaluation et amélioration

1 mois

Seconde campagne de pesées

Évaluation de l'impact des actions

Ajustement et amélioration des d'actions

Évaluation de l'impact des actions

Après 1 mois de mise en œuvre, une seconde campagne de pesées vous permettra d'évaluer l'impact de vos actions, de faire un premier bilan avec l'équipe projet et de décider de la suite du projet.



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE



3,8 MILLIARDS
DE REPAS PAR AN

MOYENNE GÉNÉRALE
POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE :
120 G

QUANTITÉS JETÉES :

EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS
Données compilées par L'ADEME sur plus de 1800 établissements

DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ (centres hospitaliers, EHPAD)	DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES (de la maternelle au lycée)	DANS LES ENTREPRISES	MODE DE GESTION CONCÉDÉ	MODE DE GESTION AUTOGÉRÉ	TYPE DE LIAISON SUR PLACE	TYPE DE LIAISON LAISON CHAUDE	TYPE DE LIAISON LAISON FROIDE
160 G	110 G	95 G	144 G	116 G	121 G	116 G	138 G

L'ACCOMPAGNEMENT 36 %

LA VIANDE OU LE POISSON 26 %
sont les deux aliments les plus jetés ...
... alors qu'ils représentent la part la plus importante du coût des matières premières et d'impact environnemental.

Objectif national :
**RÉDUIRE LE GASPILLAGE
DE MOITIÉ D'ICI À 2025 ***

* Loi du 11/02/20 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Pour en savoir plus : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Récapitulatif réglementaire

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Loi (11.02.2016) dite « Garot »
Hiérarchie des actions de lutte
contre le GA :
(1)réduire-> (2)trier-> (3)recycler

Information et éducation dans les
écoles

Loi EGALIM (30.10.2018)

Ordonnance (21.10.2019) diagnostic et don alimentaire

Loi AGECE (10.02.2020)

Décret (24.12.2020) label anti-gaspi

01.09.2016

21.10.2019

22.10.2020

2025

Obligation de mettre en
place une démarche de lutte
contre le GA

Si > 3000 repas/jour
Obligation partenariat de don
alimentaire avec convention

Obligation de mettre en
place une démarche de
lutte contre le GA et un
diagnostic

**Réduire de 50% le gaspillage
alimentaire en restauration
collective**

Source : synthèse lois lutte contre le gaspillage alimentaire – Ministère de l'agriculture et de l'alimentation – Mise à jour 4 janvier 2021

Substitution des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective

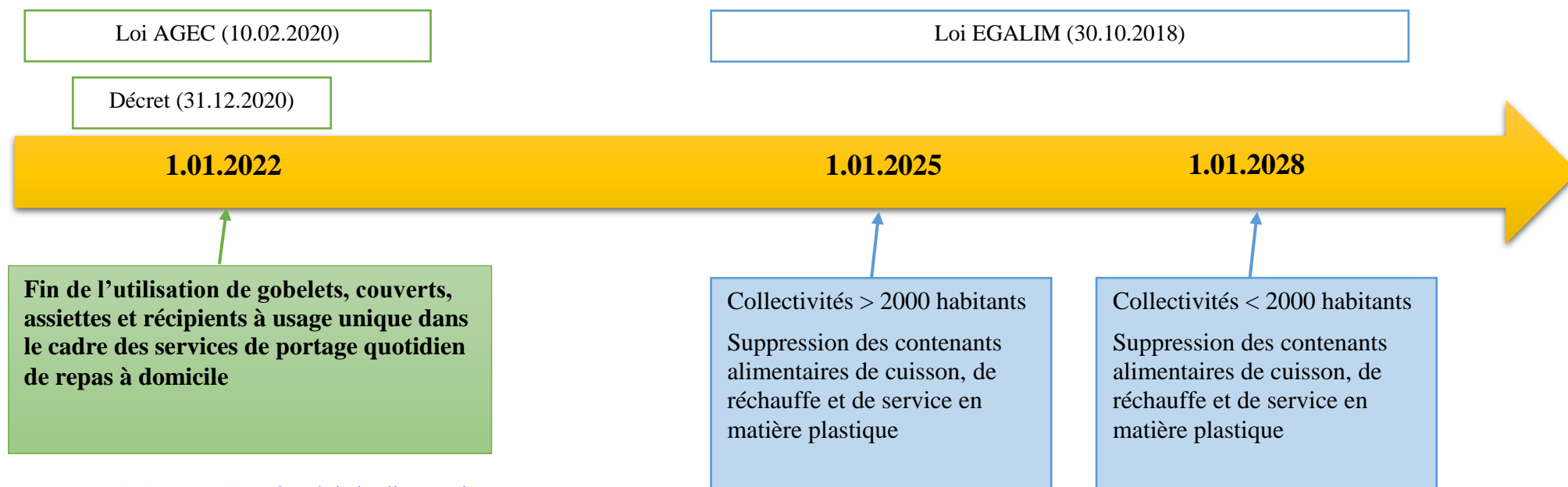
Définition "Contenants de cuisson, réchauffe, service » :

Objets destinés à contenir des denrées alimentaires (ie conditionnements, récipients, articles de vaisselle, etc.), en contact avec les aliments, utilisés lors des étapes de cuisson, réchauffe et de service, c'est à dire ceux utilisés :

- pour la cuisson ;
- pour la préparation des plats chauds en cuisine* ;
- pour la remise en température ;
- pour la présentation des plats chauds et froids aux convives ;
- par les convives (c'est-à-dire la vaisselle).

Les conditionnements des produits bruts ou transformés pré-emballés n'entrent pas dans ce périmètre

** Pour assurer le transport en liaison froide entre une cuisine centrale et une cuisine satellite, les barquettes plastique peuvent être utilisées à condition qu'elles ne soient pas employées pour le refroidissement rapide, pour la remise en température ni pour le service."*



Source : [avis du Conseil National de l'Alimentation](#) (n°87 – mars 2021)

Questionnaire « analyse des pratiques »

NIVEAU 1 : initier une démarche

Identifier les principales causes de gaspillage alimentaire

		Réponses
Fonctionnement de la cuisine	<p>Qui est responsable des repas (organisme de tutelle) et du personnel de la cuisine ? (Mairie, prestataire privé...)</p> <p>Qui réalise les repas ? (la cuisine est-elle autonome ou en délégation de service ? Qui est le prestataire ?)</p> <p>Est-ce que les agents ont été formés ou sensibilisés à la réduction du gaspillage alimentaire ? ou autre thème en lien (alimentation durable, ...)</p> <p>La cuisine fournit-elle une ou plusieurs cantines (dans ce cas combien) ? en liaison chaude ou froide ?</p> <p>Combien la cuisine prépare-elle en moyenne de repas (matin/midi/soir) ?</p>	

	<p>Comment sont élaborés les menus ?</p> <p>Comment est commandé le pain ?</p> <p><i>Si marché public :</i> Existe-t-il dans le marché une possibilité de moduler les quantités commandées ?</p> <p>Est-ce que le marché oblige le prestataire à respecter le GMRCN ?</p>	
Elaboration des Menus	<p>Avez-vous une diététicienne ?</p> <p>Le menu est-il adapté aux convives ?</p> <p>Les convives sont-ils invité à faire part de leur avis ?</p>	
Production / cuisine centrale	<p>Existe-t-il des variations importantes entre le nombre de convives prévu par le chef et l'effectif réel ?</p> <p>Comment se fait l'inscription à la cantine ? (<i>réflexion sur la possibilité d'affiner le nombre d'élèves présent/aux inscriptions</i>)</p>	
Gestion des surplus	<p>Même en ajustant au mieux, peut-il encore y avoir des excédents ? Pourquoi ?</p> <p>Si les surplus sont réutilisés un autre jour, y-a-t-il une diminution des commande la fois suivante ? Si prestataire, y-a-t-il une moins-value ?</p>	

Service	<p>Les portions sont-elles adaptées aux différentes faims ?</p> <p>L'environnement est-il propice pour déjeuner ?</p> <p>Le temps passé à table est-il suffisant ?</p> <p>Le personnel présent en salle accompagne-t-il et incite-il à goûter ?</p> <p>Est-ce que les entrées sont très souvent gaspillées ?</p>	
Consommation	<p>Quels sont les aliments prioritairement concernés par le gaspillage : pain, viande, légumes, féculents ?</p> <p>Etes-vous attentif aux goûts des enfants (éviter trop de sauce, de gras, d'assaisonnement...) ?</p>	



NIVEAU 2 : Pour aller plus loin

Analyse des pratiques

		Réponses
CUISINE		
Fonctionnement de la cuisine	Est-ce que les agents ont été formés ou sensibilisés à la réduction du gaspillage alimentaire ? ou autre thème en lien (alimentation durable, ...)	
	Qui réalise les repas ? - la cuisine est-elle autonome ou en délégation de service ? - qui est le prestataire ?	
	La cuisine fournit-elle une ou plusieurs cantines (dans ce cas combien) ? En liaison chaude ou froide ?	
	Combien la cuisine prépare-elle en moyenne de repas (matin/midi/soir) ?	
Construction des menus	Comment sont élaborés les menus ?	
	Y a-t-il une commission des menus ?	

	Les élèves sont-ils impliqués ?	
	Y-a-t-il des contraintes prises en compte dans l'élaboration des menus (le grammage ou autres contraintes fixées par la collectivité) ?	
	Combien y-a-t-il de composants au repas <ul style="list-style-type: none"> - 4 ou 5 ? - cela dépend des jours ou est-ce régulier ? 	
	Y a-t-il du choix (plusieurs plats proposés) ?	
Commandes	Quel est le budget d'achat des denrées alimentaires par an ?	
	<i>Si marché public :</i> Est-ce que le marché permet de moduler les quantités commandées en fonction de la consommation des élèves, de moduler certaines commandes ou de déroger aux indications du GEMRCN ?	
Qualité des menus	La cuisine dispose-t-elle d'une légumerie ?	
	La majorité des produits utilisés sont-ils des produits frais, en conserves, surgelés ? Pourquoi ?	
	En cas de liaison froide, le personnel a-t-il été formé sur ce système ?	

	<i>(technique de chauffe différente d'un produit à l'autre, sinon les plats seront moins bons)</i>	
	Demander aux chefs quels sont leurs points forts, points faibles, quels plats ils aiment cuisiner, quelles sont leurs spécialités...	
Estimation du nombre de convive	Comment est estimé le nombre de convives ?	
	Quelle est en moyenne la différence entre le nombre de repas estimé et le nombre réel de convives ?	
	Que se passe-t-il lorsqu'une classe s'absente ? Y-a-t-il une procédure particulière entre les enseignants et la restauration ?	
Quantités préparées	Comment sont calculées les quantités à acheter (pain, entrée, légumes, viande, dessert) ? Par qui ? Comment ? (Commission des menus ? Qui y participe ?)	
	La cuisine dispose-t-elle de balances ?	
	Toutes les quantités sont-elles préparées à l'avance ou une partie en fin de service en fonction des personnes présentes (cuisson minute) ?	
	Le pain est-il prédécoupé, ou coupé au fur et à mesure du service ?	
Gestion des stocks	Quelles sont les fréquences de commande ?	
	La règle "premier rentré – premier sorti" est-elle appliquée ?	



Restaurants(s) satellite(s)	Y a-t-il des échanges entre la cuisine centrale et les satellites sur les quantités non servies ?	
Relation fournisseur	Quelles sont les relations avec les fournisseurs (commandes centrale d'achat ? - coopérative producteurs ? – direct producteurs ?)	
SERVICE		
Le service	Le service se fait-il en self, à table ?	
	En libre service (ex entrées, accompagnements, sauces) ?	
	Les convives ont-ils le choix entre plusieurs plats (entrées / accompagnements ...)	
	Les élèves doivent-ils obligatoirement prendre de la viande ou du poisson ?	
	La viande est-elle servie avant l'accompagnement ?	
Quantités servies	Est-ce que tout est mélangé dans l'assiette ?	
	Quels sont les ustensiles et les plats de service utilisés ? (<i>louche, cuillère, taille assiette, plat gastro, ...</i>)	
	Y en a-t-il de tailles différentes ?	

	Le personnel a-t-il reçu des formations particulières sur le service, l'équilibre alimentaire des jeunes, etc ? Y est-il sensibilisé ?	
	Les portions sont-elles identiques ou différenciées selon les enfants (« <i>petite faim/grande faim</i> ») ? Y a-t-il des portions pour « goûter » ?	
Présentation	Est-ce qu'une attention particulière est portée à la présentation des plats ?	
Accompagnement des convives	Combien y a-t-il de personnel en salle ? Quelle est leur mission ? Est-ce que les enfants ont un temps minimum à table ?	
Environnement	La salle de restaurant est-elle bruyante, y a-t-il de la décoration ?	
Pain	Comment le pain est-il servi (sur chaine du self, en début ou en fin, en salle, en corbeille sur table, est-il limité lors du premier passage ? etc...)	
Retour professionnel cuisine/ étblt	Quelles sont pour eux les principales sources de gaspillage alimentaire ? pourquoi d'après eux les enfants ne finissent-ils pas leurs plats ? Des actions sont-elles déjà été testées pour réduire le GA ? Que faudrait-il faire pour réduire le GA ?	

	Quels pourraient être leur contribution pour réduire le GA ?	
Consommation		
Retour des élèves (Interroger quelques élèves)	<p>Est-ce que c'est bon ici en général ?</p> <p>Pourquoi n'as-tu pas mangé ?</p> <p>En avais-tu trop ?</p> <p>Est-ce que les aliments sont autorisés dans la cour (Bonbon, barre chocolatée ...)</p> <p>Est-ce que tu connais l'équipe de cuisine ?</p> <p>Y-a-t-il une collation donnée le matin ?</p>	
Temps du repas	<p>Combien de temps ont les élèves pour manger ?</p> <p>Les élèves doivent-ils rester un minimum de temps à table ?</p>	

Fin du service

Restes alimentaires	La cuisine dispose-t-elle de cellule de refroidissement ? Est-elle utilisée fréquemment ?	
	Qu'est-il fait des restes ? (jetés, récupérés par le personnel de cuisine, donnés, etc).	
Déchets	Est-ce que le tri des déchets est mis en place ?	
	Qui gère les déchets ? (prestataire privé ou public) ? Dans le cas du public, payez-vous le service des déchets ?	
	La production de déchets de l'établissement est-elle connue ? Si oui, quelle est-elle ?	
	Les déchets organiques sont-ils valorisés ? Y-a-t-il un composteur ?	



Définitions

Biodéchets : tout déchet biodégradable + tout déchet alimentaire

Déchets alimentaires : gaspillage alimentaire + déchets inévitables (os, noyaux, ...)

Gaspillage alimentaire : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue, jetée ou dégradée (tous les restes consommables)

Retours assiettes : gaspillage généré par les convives dans leurs assiettes

Préparé non servi : gaspillage généré par un excès de nourriture préparée et jetée en fin de service

Ressources complémentaires :

Centre de ressources économie circulaire et déchets – [OPTIGEDE ADEME](#)

Diagnostiquer ma cantine sur les mesures de la loi EGAlim : [ma-cantine.beta.gouv.fr](#)

Vous souhaitez partager votre expérience ou nous aider à améliorer la boîte à outils, vous pouvez contacter :

Christelle Deblais
Métropole Aix-Marseille Provence
Service Plan de Prévention des déchets et économie circulaire
Tel : 07 60 74 56 31
christelle.deblais@ampmetropole.fr



ADOPTÉZ LE
R3FLEXE
RÉDUIRE - RÉUTILISER - RECYCLER

Plus d'infos sur
dechets.ampmetropole.fr

