

Plan de prévention des déchets ménagers et assimilés & Projet Alimentaire Territorial

Réseau « Nos Cantines Durables »

Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

Rencontre du 9 novembre 2021

Participants

14 en visio

31 en présentiel

Accueil par M. Mouren, vice-président de la Métropole et
maire de Châteauneuf les Martigues

Contexte

Cette rencontre, co-animée par les services du Projet Alimentaire Territorial et du Plan de prévention des déchets, a pour objectif d'échanger les bonnes pratiques et les retours d'expériences entre les communes de la Métropole sur la thématique du gaspillage alimentaire.



Présentation de la nouvelle animatrice du réseau « Nos Cantines Durables » du PAT : Lison Postel

Lancement de l'AAP Nos Cantines Durables début décembre 2021 : destiné à accompagner individuellement les communes dans leurs projets de restauration collective durable.

Présentation de la boîte à outils métropolitaine « lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire »

Suite à l'expérimentation menée sur les territoires de Marseille Provence et du Pays d'Aix, financée par la Région, l'ADEME, la DRAAF et le projet européen LIFE SMART WASTE et suite aux besoins exprimés lors de la rencontre du 29 juin, une boîte à outils métropolitaine a été créée.

Basée sur le retour d'expériences des communes de la Métropole Aix-Marseille Provence, cette boîte à outils permet de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire conforme à la réglementation et propose des actions testées par les communes. Elle sera mise en ligne prochainement sur le site internet dechets.ampmetropole.fr

Elle regroupe l'ensemble des documents suivants :

- Fiche récapitulative de la réglementation
- Questionnaire « analyse des pratiques » : « check liste »
- Tableau excel « les pesées »
- Fiches retours d'expériences des communes engagées
- 10 Fiches actions

Pour proposer un retour d'expérience vous pouvez contacter
Christelle DEBLAIS christelle.deblais@ampmetropole.fr



Témoignages

TRETS

- 1 gestionnaire dédiée aux achats et à la cuisine centrale
- Accompagnement par une AMO sur la rédaction des marchés publics + travail sur le gaspillage + recherche de financements (France Finance, France Agrimer) + accompagnement pour l'obtention du label ECOCERT
PS : Trets a également été accompagné dans le cadre de l'expérimentation métropolitaine, par le bureau d'études Ecogeos.
- Marchés public de denrées alimentaires :
 - o critère cout uniquement 35% ;
 - o fraîcheur des produits : cueillette de moins de 3 jours
- Favorise les circuits courts : nombre d'intermédiaire limités
- Phase de sourcing très longue pour identifier les producteurs locaux, et pour accompagner les petits producteurs à répondre aux marchés
- Aujourd'hui 60% de BIO : surcoût de 50 000 € mais limitation du gaspillage permet de compenser le surcout
- Renforcement du lien (au jour le jour) entre cuisine centrale et satellites
- Fiche appréciation des plats avec smileys 😊 :
 - o 50% de satisfaction : modification du plat
 - o 30% de satisfaction : arrêt du plat
- Adaptation des portions : grammages en fonction de l'âge (le CP mange moins que le CM2), découpage des steaks fromagers en 2 pour les maternelles, ...
- L'accompagnement du repas, le tri des déchets, les pesées, etc ... sont inscrits dans les fiches de poste des agents
- Ecocert : volonté de se faire certifier 2 carottes en cuisine
- Utilisation du tableau de suivi excel ADEME depuis 2 ans
- La commission « menus » est très sensible à ces actions environnementales
- Compostage sur chaque site

Guenaël Vandeville - g.vandeville@ville-de-trets.fr

CHATEUNEUF LES MARTIGUES

- Démarrage du projet et des pesées en 2017
- Au départ, 159g de gaspillage alimentaire. 2 ans après le gaspillage n'est plus que de 49 g. On constate une diminution de plus de 50% sur chaque site
- Les facteurs de réussite :
 - o Communication via les fiches de liaisons
 - o Pesées quotidiennes de toutes les composantes par site
 - o Préparations faites maison à base de produits bruts
 - o Partage des expériences d'un réfectoire à l'autre

Mais augmentation du gaspillage en 2020 (méthode et durée du service, équipes changeantes, ...) probablement en lien avec la mise en place des restrictions sanitaires.

Comment redynamiser le projet ?

- Repas à thème sur un pays (préparation de la décoration sur le temps périscolaire) : la convivialité et l'implication des enfants en amont du repas limitent le gaspillage
- Lors de la journée à thème, intervention du CCAS avec les crèches et la maison des aînés
- Sur le temps de garderie : animation de 30' sur le gaspillage
- Challenge anti gaspillage alimentaire basé sur les pesées quotidiennes :
 - o Chaque mois, le restaurant scolaire vainqueur gagne un gâteau maison accompagné de la visite des cuisiniers
 - o Chaque année, le restaurant scolaire vainqueur reçoit un prix par le Maire

- Organisation de comités techniques avec la cuisine centrale et les référents de site (qui connaissent bien les enfants)
- Volonté de passer à un 3^{ème} service sur certains restaurants pour permettre aux enfants d'être moins nombreux durant le temps du repas et de réduire les nuisances sonores : cela nécessite que les enseignants acceptent de finir 15 min plus tôt et reprendre 15 min plus tard
- Souhaite mutualiser la gestion des biodéchets entre plusieurs communes.

Sylviane Joumon sylviane.joumon@chateauneuf-les-martigues.fr

Echanges et questions

- Le personnel ne doit pas être en flux tendu pour couper des fruits ou faire des pesées : il est nécessaire de bien organiser les équipes.
- Les convives doivent passer suffisamment de temps à table

Le GERES a publié un guide de prévention du gaspillage alimentaire et à la réduction des déchets dans les collèges et lycées.¹

Par exemple, à Châteauneuf les Martigues, la manière d'organiser le service a été très importante : avant, plonge au fur et à mesure. Aujourd'hui, la plonge est faite à la fin et tous les agents sont dédiés à l'accompagnement des enfants durant le temps du repas. Il est donc nécessaire de bien analyser les pratiques et les habitudes avec les équipes lors du diagnostic.

- La plateforme Agrilocal 13 référence près de 150 producteurs locaux. www.agrilocal13.fr
- Une visite du compostage des biodéchets des restaurants scolaires de Miramas sera prochainement organisée

Visite de la cuisine centrale de Châteauneuf les Martigues



¹ Tous les guides sont sur le site de l'ADEME : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>



Prochain rendez-vous le 19 janvier 2022 pour la prochaine rencontre
« alternatives aux contenants en plastique à usage unique »

Organisation

Métropole Aix-Marseille Provence et PAT

Christelle Deblais
Service Plan de Prévention des
déchets et économie circulaire
07 60 74 56 31

christelle.deblais@ampmetropole.fr
<https://dechets.ampmetropole.fr/>

Lugdivine Cocchiello
Service Alimentation durable,
économie agricole et innovation
07 77 67 96 37

lugdivine.cocchiello@ampmetropole.fr
[https://pat-ampmetropole-
paysdarles.jenparle.net](https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net)

Lison Postel
Animatrice Restauration
Durable
Projet Alimentaire
Territorial
06 17 53 73 51
l.postel@ville-arles.fr

Qui était là ?

