

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

### Réseau « restauration collective durable »

## Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

Rencontre du 29 juin 2021

### Contexte

Le Plan de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés a été voté en décembre 2019. Pour atteindre l'objectif de -10% à l'horizon 2025, de nombreuses actions sont prévues (réemploi, compostage, ...) et notamment le déploiement des démarches de réduction du gaspillage alimentaire dans près de 50% des sites de restauration scolaire.

Le Projet Alimentaire Territorial de la Métropole et du Pays d'Arles a été co-construit avec l'ensemble des acteurs depuis 2018. Il regroupe 25 actions réparties en 6 thématiques.

L'axe commun de ces 2 stratégies est la réduction du gaspillage alimentaire.

Cette rencontre, co-animée par les services du PAT 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.

### Participants

14 en visio

27 en présentiel



A ce jour, près de 150 sites de restauration scolaire ont été accompagnés sur la réduction du gaspillage alimentaire sur l'ensemble du territoire métropolitain. Une expérimentation a été menée plus particulièrement 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.

Il est aujourd'hui nécessaire de capitaliser et de diffuser toute cette expertise pour massifier les démarches et atteindre les objectifs.

### Bilan des 2 années d'accompagnement (ECOGEOS)

ECOGEOS est le prestataire qui a accompagné la Métropole dans le cadre de l'expérimentation citée ci-dessus. Il est intervenu sur 30 sites de restauration scolaire. 4 tonnes de déchets alimentaires ont pu être évitées grâce aux 105 actions qui ont été mises en œuvre.

Muriel Bruschet [muriel.bruschet@ecogeos.fr](mailto:muriel.bruschet@ecogeos.fr)

## Témoignages

### Vitrolles

- 2 sites engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage ;
- 6 sites engagés dans l'expérimentation bacs inox (pour remplacer les barquettes à usage unique) accompagnée d'un plan de formation des agents avec le CNFPT ;
- Mise en place de la charte de la pause méridienne, d'un tableau d'appréciation des menus avec un groupe d'enfants chaque semaine ;
- Partenariat avec les enseignants (ex : les pesées des déchets sont utilisées pendant les cours de maths) ;
- La gestion des biodéchets est intégrée dans le marché avec le délégataire ;
- Bilan : forte évolution des pratiques professionnelles.

Pascal Guilhot [pascal.guilhot@ville-vitrolles13.fr](mailto:pascal.guilhot@ville-vitrolles13.fr)



### Salon de Provence

- Cantine labellisée Ecocert (1 carotte)
- Mise en place du compostage et pesée du gaspillage alimentaire dans une école : le personnel gère l'approvisionnement et le retournement du compost ; habitude à prendre mais finalement très peu de temps nécessaire. Utilisation du compost dans un jardin attendant aux bacs de compostage ;
- Création d'un guide « ici je composte »
- Formation de toutes les équipes, y compris enseignante, et des enfants ;

Sophie Ballatore [s.ballatore@salon-de-provence.org](mailto:s.ballatore@salon-de-provence.org)



### Les Pennes Mirabeau

- Une cuisine par école, qui utilise des fruits et légumes locaux ;
- Commande des produits en fonction des effectifs et adaptation en fonction des retours des cuisinières et des agents ;
- Le plus gros groupe scolaire a mis en place 6 actions, une pesée en fin de service (retour assiettes) pendant 6 semaines, un gachimètre à pain (sur le modèle de celui de l'ADEME et fabriqué par les services techniques), un quizz pour les parents d'élèves. Déploiement du gachimètre sur tous les sites ;
- Perspectives : achat de balance pour toutes les cantines, quizz numérique et mini-conférence.

Mathilde Baron [mathilde.baron@vlpm.com](mailto:mathilde.baron@vlpm.com)



### Sausset les Pins

- Accompagnement par la Métropole et par le dispositif « [les Cantines s'engagent](#) » ;
- Démarrage du projet il y a un an et souhaite s'engager dans la durée ;
- Baisse des commandes de viande de 20% grâce à une analyse des pratiques ;
- Passage à 4 ou 5 composantes selon les jours qui respecte l'équilibre nutritionnel ;
- Un nouveau cahier des charges va prévoir le passage à 4 composantes. A noter que les le GEMRCN propose des recommandations de grammage et non des obligations, il est donc tout à fait possible de les modifier (en accord avec la nutritionniste) pour s'approcher davantage des consommations réelles.

Isabelle Santini [i.santini@saussetlespins.fr](mailto:i.santini@saussetlespins.fr)

Delphine Dubois (association Cocodiet) [d.dubois.diet@hotmail.fr](mailto:d.dubois.diet@hotmail.fr)



## Echanges et questions

- Le don pour nourriture animal est encadré par une convention agréée par l'Etat et nécessite un arrêté préfectoral ;
- Utiliser le compost uniquement dans un jardin d'ornement, et non dans un jardin potager ;
- [Diagnostiquer ma cantine sur les mesures de la loi EGALIM](#)

## Perspective : « la Boite à outils « Anti-gaspi »

Basée sur le retour d'expériences des communes de la Métropole Aix-Marseille Provence, cette boite à outils vous permettra de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire conforme à la réglementation et vous proposera des actions testées par les communes. Elle sera disponible fin 2021 et mis en ligne sur le site internet [dechets.ampmetropole.fr](http://dechets.ampmetropole.fr)

<i>Résultats du sondage (plusieurs choix possibles – 20 participants)</i>	
<b>Quels sont vos besoins ?</b>	
une hotline pour répondre à vos questions	35%
<b>Des ressources en ligne</b>	<b>90%</b>
<b>Une mise en relation avec les communes engagées</b>	<b>80%</b>
des visites des communes engagées	65%
<b>des rencontres 1 ou 2 fois par an pour échanger les bonnes pratiques</b>	<b>80%</b>
un accompagnement ponctuel	45%
un accompagnement régulier	20%
<b>Quels outils vous sera le plus utile ?</b>	
Questionnaire analyse des pratiques	45%
Fiche récapitulative réglementation	65%
Tableau excel « pesées »	35%
<b>Fiches retours d'expériences des communes engagées</b>	<b>80%</b>
<b>Fiches bonnes pratiques « les actions à mettre en place »</b>	<b>75%</b>
Vidéo	20%

Prochain rendez-vous à l'automne 2021

<b>Organisation</b> <b>Métropole Aix-Marseille Provence</b>	
Christelle Deblais Service Plan de Prévention des déchets et économie circulaire Tel : 07 60 74 56 31 <a href="mailto:christelle.deblais@ampmetropole.fr">christelle.deblais@ampmetropole.fr</a> <a href="https://dechets.ampmetropole.fr/">https://dechets.ampmetropole.fr/</a>	Lugdivine Cocchiello Service Alimentation durable, économie agricole et innovation Tel : 07 77 67 96 37 <a href="mailto:lugdivine.cocchiello@ampmetropole.fr">lugdivine.cocchiello@ampmetropole.fr</a> <a href="https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net">https://pat-ampmetropole-paysdarles.jenparle.net</a>

## Qui était là ?

