



## LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### CONSOMMER MOINS MAIS MIEUX



En juin 2016, la commune de Pleyber-Christ a répondu à un appel à projet de Morlaix communauté qui proposait un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire. Cet appel à projet a pour objectif :

- de mettre en œuvre le plan d'actions du Programme Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage (ZDZG) 2016/2018,
- d'accompagner les communes adhérentes dans leurs réponses aux nouvelles obligations réglementaires de la Loi de Transition Énergétique pour la Croissance Verte. En effet, à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2016, les établissements de restauration collective gérés par les collectivités avaient l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire,
- de permettre aux établissements de se mettre en conformité avec la loi du 12 juillet 2010 (loi dite

Grenelle II) instaurant une obligation de tri à la source et de valorisation des biodéchets pour les « gros producteurs », c'est-à-dire tout établissement qui produit plus de 10 tonnes de biodéchets par an. À noter que les biodéchets produits par la collectivité n'atteignent pas ce seuil de 10 tonnes par an.

De plus L'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) lance un appel à projets auprès des collectivités lauréates Territoire Zéro Déchets Zéro Gaspillage (ZDZG) sur l'anti gaspi et plus globalement sur les enjeux de l'alimentation durable : « 1 000 restaurants scolaires contre le gaspillage alimentaire ».

**Objectif :**  
réduire au moins de 30 %  
le gaspillage alimentaire



## UN DIAGNOSTIC AU GRAMME PRÈS !

Dans un premier temps, il s'agissait de réaliser des pesées dans les restaurants scolaires pendant au moins 15 jours et de diffuser une enquête dans les classes afin de recueillir les goûts des enfants. Ceux-ci ont participé aux pesées, ont été initiés au tri des déchets qui se sont déroulés sur le restaurant scolaire primaire du 21 juin au 5 juillet 2016 (soit 9 repas). Certes, les conditions d'accueil n'étaient pas forcément favorables (la salle de restauration avait été transférée dans la salle des fêtes pendant les travaux de réhabilitation) mais cette phase de diagnostic était indispensable à l'étude.

Le tri a consisté à séparer les déchets selon six catégories pour permettre une analyse fine de l'origine du gaspillage :

- entrées
- plats
- desserts
- pain
- biodéchets non alimentaires
- les emballages.

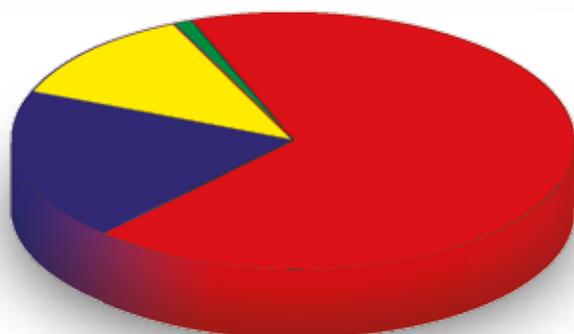
On distinguera également à ce stade le gaspillage au niveau de la préparation (le surplus) du gaspillage au niveau des dessertes (sorties d'assiettes).

Plusieurs autres données viennent compléter ce diagnostic : les effectifs, les quantités préparées et les coûts d'un repas (matières premières, ressources humaines et dépenses de fonctionnement).

### Résultats des pesées

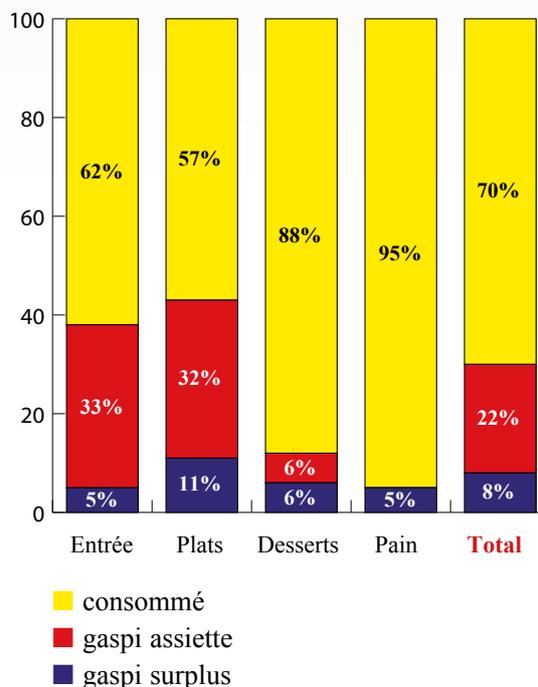
Ils mettent en évidence un **gaspillage moyen de 161 g par repas**, supérieur à la moyenne nationale qui est de 120 g. Le gaspillage provient à 26 % des surplus de production et à 74 % des sorties d'assiettes.

### Répartition des aliments qui partent à la poubelle en fonction des composantes du repas :



- 68 % proviennent du plat
- 19 % proviennent des entrées
- 12 % proviennent des desserts
- 1 % provient du pain.

### Autre fait marquant, l'origine du gaspillage :



**30 % des aliments préparés terminent à la poubelle** dont 22 % en sortie d'assiettes et c'est au niveau du plat que le gaspillage est le plus important.

Impact de ce gaspillage calculé pour une année scolaire dans ce restaurant scolaire :

- 2,5 tonnes de biodéchets collectées et incinérées
- 4 207 plateaux partent à la poubelle
- 80 baguettes gaspillées par an

Soit une ardoise annuelle du gaspillage alimentaire pour la commune estimée à 21 878 €



## ENQUÊTE AU CŒUR D'UNE ASSIETTE

Une enquête a aussi été réalisée auprès des enfants pour appréhender le temps du repas. Arthur, en service civique et impliqué dans cette démarche de chasse au gaspi sur la collectivité, a proposé un questionnaire de satisfaction. Pour cela, il est passé dans toutes les classes de l'école Jules Ferry et a posé les questions qui portaient sur les menus, les quantités servies, le bruit, les temps d'attente entre les plats, etc. Au total, 120 questionnaires ont été exploités (65 CE et 55 CM).

Globalement, 49 % des enfants déclarent être contents de manger à la cantine (34 % en CM et 60 % en CE), principalement pour être avec les copains (53% des réponses) et parce que c'est bon (37% des réponses).

83 % des enfants considèrent qu'il y a trop de bruit.

### La qualité du repas

Pour les enfants, le menu est plutôt moyen (53%), bon (33 %), pas bon (14 %), sans différence entre les CE et les CM.

Ce qu'ils aiment principalement :

	☹️	😊	😊😊	😊😊😊
Les entrées	10	43	33	33
Les assaisonnements	29	37	26	27
La viande	15	34	29	41
Le poisson	39	27	23	28
Les légumes	49	39	13	18
Les sauces	31	40	16	31
Les desserts	4	8	33	74
Le fromage	31	25	21	42
Le pain	3	12	22	83

### Les temps d'attente entre les plats

Pour 49 % c'est correct, pour 24 % c'est long, pour 17 % c'est trop rapide et 10 % trop long.

Chez les CM, le devenir des aliments a aussi été évoqué. Pour la majorité d'entre eux, ils savent que les déchets alimentaires finissent à la poubelle. Deux autres questions leur ont été posées :

### Pourquoi limiter le gaspillage ?

Les réponses sont plus variées et sont le fruit d'une réflexion personnelle de l'enfant :

« ça coûte cher et on peut faire des économies », « il faut penser à ceux qui n'ont pas à manger et qui sont pauvres », « ce n'est pas bien de jeter », « ce n'est pas écologique », « ça ne se recycle pas ».

### Comment réduire le gaspillage ?

- Se forcer à tout manger et finir son assiette (26 %)
- Je donne aux copains qui en ont envie (19 %)
- Se servir moins quand on n'a pas trop faim ou qu'on n'aime pas.
- Demander moins et se resservir
- Avoir de meilleurs repas
- Il faut mettre au congélateur et les resservir après

Dans l'ensemble, les enfants sont conscients que leur comportement alimentaire conditionne les déchets.

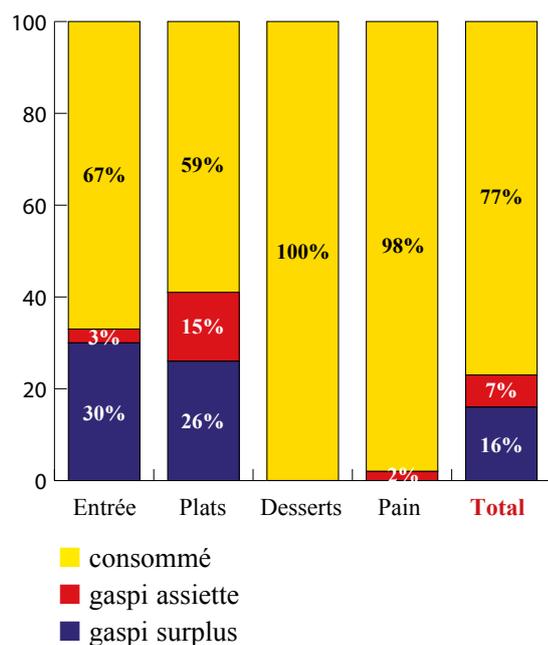
En janvier dernier, le self éco-responsable a été mis en service et une nouvelle campagne de pesées a été effectuée en mars.



## BILAN APRES LA MISE EN PLACE DU SELF ECO-RESPONSABLE

### Le bilan global fait apparaître des données totalement différentes :

1. Le gaspillage moyen pour le restaurant concerné est de 90 g par repas (= par convive) pour les primaires, inférieur à la moyenne nationale qui est de 120 g : une diminution de 44 % est enregistrée par rapport aux premières pesées.



2. Ce gaspillage provient :
  - des surplus à 70 % (26 % en 2016)
  - des sorties d'assiettes à 30 % (74 % en 2016)

### Impact de ce gaspillage calculé pour une année scolaire dans ce restaurant scolaire :

- 1,8 tonnes de biodéchets collectées et incinérées (2,5 tonnes en 2016)
- 3 522 plateaux partent à la poubelle (4 207 en 2016)
- Soit une ardoise annuelle du gaspillage alimentaire pour la commune de 18 316 € (21 878 € en 2016)

### Une inversion totale de la tendance

Les surplus de production flambent tandis que le gaspillage s'effondre. Ce résultat est étroitement lié avec la mise en service du self éco-responsable, les enfants se servent eux-mêmes une juste quantité en entrée, ils ont la possibilité de demander un plat chaud plus ou moins copieux, le fromage est systématiquement proposé et le dessert est portionné ou pas (des demis fruits sont proposés systématiquement).

Face à ce résultat, la cuisine centrale va devoir réaliser un travail d'adaptation des quantités à mettre en production. Ce travail est initié : actuellement, des pesées systématiques sont toujours réalisées en fin de service sur les surplus de production et en fonction des menus réalisés. Ainsi, par point de distribution, nous allons être en mesure de calculer un grammage par denrée, que ce soit pour un enfant de maternelle ou de primaire, ainsi qu'un distinguo entre ce que les enfants mangent volontiers à l'école Jules Ferry ou moins bien à l'école Saint-Pierre. L'enjeu est de taille, le défi est pris à bras le corps par une équipe motivée à la cuisine centrale, toujours dans le respect du plan alimentaire et des préconisations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).

Ce travail initié en 2016 à l'école Jules Ferry prouve que des marges de manœuvre existent pour lutter contre le gaspillage alimentaire et que nous devons persévérer dans cette voie. Forts de cette expérience et des résultats obtenus, la même démarche a d'ores et déjà débuté sur l'école Saint-Pierre où le diagnostic a été réalisé au mois d'avril par Arthur. D'un commun accord, la commune et l'association des parents d'élèves de l'école Saint-Pierre ont décidé de se doter eux aussi d'un self éco-responsable à la rentrée de septembre 2017.

