

Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Pleyber-Christ (29)

Une cantine en libre-service éco- responsable pour moins gaspiller et faire des économies

Devant un gaspillage important à la cantine scolaire Jules Ferry, la commune s'engage dans une démarche « zéro gaspi » aidée par Morlaix communauté. Elle rénove la cantine, investit dans du mobilier adapté et embauche un service civique pour mettre sa démarche en œuvre en 2016 et 2017.

Pleyber-Christ, commune rurale de 3 200 habitants, est située au sud ouest de Morlaix. On y trouve trois écoles : deux publiques et une privée. Plus de 120 000 repas sont préparés annuellement par la cuisine centrale du Brug et distribués quotidiennement en liaison chaude vers 5 cuisines satellites : EHPAD, foyer de vie Saint Exupéry, école Robert Desnos, école Jules Ferry, école St Pierre, et le centre d'accueil des jeunes migrants.

➤ Diagnostic gaspillage alimentaire dans les écoles

Morlaix Communauté, lauréate de l'appel à projets national « Zéro Déchet, Zéro Gaspillage », développe un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec les communes de son territoire. Il s'agit de répondre aux enjeux de la loi de Transition écologique pour la croissance verte, qui impose aux collectivités d'engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective : un Pacte national vise à diviser par deux le gaspillage d'ici à 2025. Dans ce cadre, l'intercommunalité a accompagné la commune de Pleyber-Christ dans la réalisation d'un diagnostic de ses pratiques :

- Réalisation de pesées systématiques des déchets pendant 15 jours tant au niveau de la préparation (le surplus) que des dessertes (sorties d'assiettes)
- Enquêtes auprès des enfants



Le mobilier de la cantine est adapté pour favoriser l'autonomie des enfants et éviter le gaspillage

- Préconisation d'actions anti-gaspillage, de la commande des denrées à la distribution, avec l'expertise du laboratoire LABOCEA.

Afin de réaliser ce diagnostic, la commune de Pleyber-Christ a recruté une personne en service civique pour intervenir dans les écoles, comprendre les raisons pour lesquelles les enfants ne mangent pas certains produits et les sensibiliser au gaspillage alimentaire.

➤ L'impact du gaspillage : le cas de l'école Jules Ferry

Pour l'école publique, les pesées ont démontré que le gaspillage moyen était de 161 gramme/repas/enfant pour les primaires là où la moyenne nationale est de 120 g.

Approvisionnement et coût du repas

Les aliments proviennent majoritairement de producteurs ou vendeurs locaux et/ou Bio : lait bio (Le Gall/Landerneau), pain de la commune, pommes de terre de l'entreprise Mevel et autres légumes ponctuellement de l'épicerie collaborative Elocop basée à Pleyber-Christ. L'épicerie bio provient de la centrale d'achats Océade. Des distributeurs (Société Krill, Le Roy, Le Saint) sont également prestataires pour la cuisine. Le coût de revient est de 5,11 € par repas, car la commune dispose d'un budget cuisine centrale qui lui permet de faire des économies d'échelle. Chaque repas est revendu à 3,30 €/enfant et 7€/adulte. ■

Ce gaspillage provient à 26 % des surplus et à 74 % des sorties d'assiettes. Ainsi, pour une année scolaire, cela représente :

- 2,5 tonnes de biodéchets collectées et incinérées,
- 4 207 plateaux qui partent à la poubelle soit un budget estimé de près de 22 000 € !

➤ Les actions

Pour atteindre l'objectif du «zéro gaspi», la commune a choisi de rénover l'ensemble des locaux utilisés par l'ancienne cantine scolaire (Jules Ferry) pour y développer une cantine en libre service éco-responsable. Les tables et chaises ont été conservées alors que la commune a investi dans du mobilier (entreprise Pichon) pour le service des repas. Elle a également acheté des assiettes de taille réduite permettant d'adapter les quantités servies. L'investissement dans le nouveau mobilier représente un coût de 14 293 €.

➤ Les enfants, acteurs de cette évolution

Depuis janvier 2017, les enfants de l'école primaire déjeunent dans la salle de restaurant neuve où 145 repas sont livrés chaque jour.

Ils se servent l'entrée en quantité désirée et sont tenus de goûter, même un peu. Avec la même assiette, ils vont se faire servir le

“ Dans leur assiette, les enfants n'aiment pas trop ce qui leur est inconnu. Il faut donc les amener à goûter, sans les forcer, sans perdre l'idée de manger à leur faim et sans jeter à la fin du repas. ”



Nathalie Gaouyer, adjointe

plat auprès du chef de cuisine qui personnalisera la quantité selon l'appétit et l'envie des enfants. Chaque enfant doit consommer tout ce qu'il a dans son assiette et trier les déchets de son plateau (bio-déchets, plastiques...).

Le libre service implique des règles de respect de l'autre dans ses déplacements. La suppression de la rampe entre l'enfant et le personnel améliore et développe la relation entre eux. Six agents assurent l'encadrement du temps de repas.

➤ Des résultats immédiats !

Une nouvelle campagne de pesée a été réalisée après l'ouverture du nouveau restaurant et les résultats sont radicalement différents !

Le gaspillage moyen a été réduit à 90 grammes par repas, soit une diminution de 44% par rapport aux premières pesées ! Constat intéressant : la tendance est inversée. Le gaspillage provient principalement



Compostage des biodéchets

des surplus à 70% (contre 26% en 2016) et des sorties d'assiettes à 30% (74% en 2016). Grâce à ce travail, il va appartenir à la cuisine centrale de travailler à ajuster les quantités mises en fabrication.

➤ Les limites

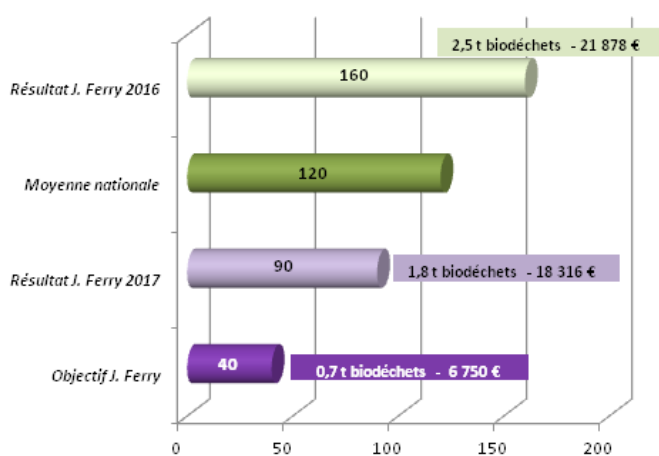
Le revers de la médaille est que les enfants ne mangent peut-être pas suffisamment d'aliments «sains» (légumes, viandes, laitages, etc.) au détriment de petits déjeuners et/ou de goûters souvent trop sucrés et/ou gras. L'éducation alimentaire des enfants doit aussi passer par celle des parents !

➤ Une réussite qui essaime !

Au-delà de la réduction très importante des bio déchets à la cantine, ce programme a permis à l'ensemble des partenaires de travailler de concert : agents des cantines, cuisiniers (cuisine centrale), diététicienne, élus et équipes éducatives dès la rentrée 2017 pour avancer et travailler en cohérence.

Cette démarche entreprise par la commune a déjà fait des petits... Ainsi l'école privée Saint Pierre s'est montrée très intéressée par l'expérience, et a investi dans du mobilier adapté (12 000 € TTC) financé pour moitié par la commune. D'autres acteurs (Résidence du Brug, Genêts d'or) sont aussi intéressés par cette démarche qui, on le souhaite, profitera à tous. ■

Gaspi alimentaire - École Jules Ferry PleyberChrist
g/enfant/repas jetés



Quantité de déchets produits et objectifs à atteindre

CONTACT :

Nathalie Gaouyer, adjointe Pleyber -Christ - loic.gaouyer@wanadoo.fr
 Pascaline Talec, DGS Pleyber Christ - 02 98 78 41 67 - pleyber.christ-mairie-sg@orange.fr
 Nicolas Ulrich, chargé de mission Morlaix Co - 02 98 15 29 19 - nicolas.ulrich@agglo.morlaix.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

