

Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable

Retours d'expérience du projet
« Les cantines s'engagent »

ILS L'ONT FAIT



Mai
2022

SOMMAIRE

Collège Jovet – Aime-la-Plagne – au plus proche des élèves pour s'engager durablement	page 03
Transport et mobilité CCAS d'Annonay – une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire et l'utilisation d'un logiciel adapté pour suivre les approvisionnements	page 05
Bagnère-de-Luchon : un travail conséquent sur les procédures d'approvisionnement pour viser EGALIM	page 07
Binic-Étables-sur-Mer : une évolution du cahier des charges pour atteindre EGALIM	page 09
Croisilles – de l'importance des parties prenantes dans un projet de restauration durable	page 11
Curis-au-Mont-d'Or – la fin de la réchauffe en barquettes plastique	page 13
Emmerin – un projet de restauration durable qui rassemble	page 15
Cité scolaire internationale de Ferney-Voltaire – le développement durable aux fourneaux !	page 17
Commune de Genouillé – un contrat renégocié et un pas de géant vers EGALIM	page 19
Lycée Storck (Guebwiller) – sensibiliser de futurs restaurateurs au gaspillage alimentaire	Page 21
La Roche-Chalais : des campagnes de sensibilisation pour une restauration toujours plus durable	Page 23
Le Nouvion-en-Thiérache – des produits de qualité et locaux pour des repas plus savoureux	Page 25
Ville de Saint-Gravé – alliance et stratégie gagnante pour une restauration durable	Page 27
Sausset-les-Pins – un self pour moderniser la restauration scolaire	Page 29
Ville de Vendôme – des marchés publics renouvelés pour plus de qualité dans l'assiette	Page 31



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Collège Jovet – Aime-la-Plagne – au plus proche des élèves pour s'engager durablement



PROTEINES VÉGÉTALES



BIO, DURABLE ET DE QUALITÉ



ANTI-GASPI



TRANSPARENCE



SANS PLASTIQUE

POURQUOI AGIR ?

Présentation du bénéficiaire

En parallèle de la restructuration de ses installations, le collège Jovet a souhaité intégrer les bonnes pratiques d'une gestion écologique, responsable et durable de sa restauration (gestion des déchets, mise en place optimale de la ligne de self, îlots, etc....). Prêt à évoluer vers des pratiques responsables mais manquant d'informations et de mesures concrètes à mettre en place, il a répondu à l'appel à projet de l'ADEME portant sur la mise en œuvre d'une démarche de restauration scolaire plus durable pour sa cuisine.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 106 g de déchets par repas servi, dans la moyenne du gaspillage scolaire. 90% proviennent des restes d'assiette, soit l'équivalent de 300 repas gaspillés par semaine.

Approvisionnements : très peu de visibilité sur les critères de référencement (qualité et provenance des produits). Environ 15% de produits bio mais quasiment pas d'identification des autres produits sous SIQO dans le logiciel PRESTO mis en place par le rectorat.

Plastique : tous les contenants utilisés pour la restauration scolaire sont en inox

Alternatives végétariennes : intégration du menu végétarien dans le plan alimentaire depuis novembre 2019, avec formation par le département des chefs de cuisine aux recettes végétariennes.

Information-communication : des menus pas très lisibles et ne mettant pas en avant les produits sous SIQO. Le collège n'a pas encore mis en place de commission restauration.



Département de Savoie Aime-la-Plagne (73)

Bénéficiaire

Restaurant scolaire du Collège Jovet

Partenaires

Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

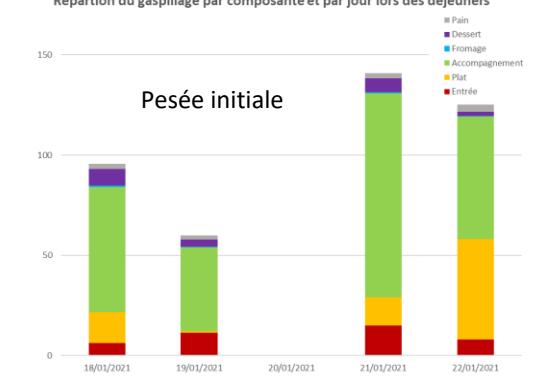
Chiffres clés

- 400 repas par jour environ
- 98 k€ d'achats annuels de denrées (environ 1,70 EUR par repas)

Date de lancement

Année de lancement : 2021

Répartition du gaspillage par composante et par jour lors des déjeuners



Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- réduire le gaspillage en adaptant les quantités à l'appétit des convives et en les sensibilisant au gaspillage alimentaire.
- 2- réaliser une enquête satisfaction pour mieux comprendre les raisons du gaspillage et mettre en place des commissions restauration
- 3- renforcer le référencement des fournisseurs et producteurs locaux investis dans les filières qualité pour atteindre les objectifs EGALIM

Des actions efficaces pour réduire le gaspillage

L'essentiel du travail sur ce sujet a été l'instauration d'assiettes « petites faims » colorées, pour proposer aux élèves une offre adaptée à leur appétit. En parallèle, des actions de sensibilisation auprès des collégiens ont eu lieu, avec la troupe de théâtre PDG Compagnie de Chambéry.



L'enquête de satisfaction, point de départ à une meilleure prise en compte des besoins

L'enquête satisfaction menée en fin d'année a permis aux collégiens de s'exprimer sur la restauration scolaire. L'engouement suscité par ce questionnaire, avec près de 70% de répondants, a renforcé la nécessité de mettre en place des commissions restauration, mais le contexte sanitaire n'en a pas encore permis la réalisation. Améliorer le lien et la connaissance mutuelle entre la cuisine et les convives reste une priorité pour lutter contre le gaspillage et améliorer la satisfaction.

Renforcer le référencement des fournisseurs et producteurs locaux investis dans les filières qualité

Malgré la volonté de l'équipe du collège, les problèmes d'effectifs dans un contexte sanitaire tendu n'ont pas permis de mener à bien ce projet.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME :
www.ademe.fr
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire
- Le site du bénéficiaire
<https://jovet.ent.auvergnerhonealpes.fr/>
- Le site de l'ADEME en Région
<https://auvergne-rhone-alpes.ademe.fr/>

“

La mise en place de commissions menu et la mise en avant du personnel de cuisine au sein du conseil d'administration va nous permettre de faire briller la cuisine.

On espère pouvoir rapidement faire venir des petits groupes d'élèves en cuisine les mercredis matin, afin qu'ils s'immangent et échangent avec l'équipe et soient des ambassadeurs de tous nos efforts auprès de leurs camarades

”

*Soraya Soriano-Boullic,
Gestionnaire*

FOCUS

Proposer des assiettes petites faims et grandes faims pour s'adapter aux besoins des convives et limiter le gaspillage alimentaire.

Ne disposant que d'une seule ligne de self et dans un espace assez contraint, le collège a fait le choix d'utiliser des assiettes de couleur pour rendre plus visibles les assiettes « petites faims ».

Si les contraintes sanitaires et des problèmes d'effectifs n'ont pas permis de réaliser de nouvelles mesures de gaspillage alimentaire précises, l'équipe se félicite de l'apparente réduction du gaspillage avec cet outil, qui a fait ses preuves dans d'autres établissements, avec une réduction du gaspillage allant parfois jusqu'à 30%



Facteurs de reproductibilité

Si la couleur permet aux collégiens d'identifier immédiatement l'assiette « petite faim », encore faut-il que cette assiette soit effectivement moins remplie. Les habitudes ont la vie dure et il est essentiel que le personnel de service y soit attentif. Par ailleurs, des campagnes régulières de pesée sont indispensables pour « objectiver » les résultats obtenus.

CONTACTS

- Bénéficiaire
intendance.0730002f@ac-grenoble.fr

- ADEME
Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale de l'ADEME Auvergne Rhône Alpes
ademe.auvergne-rhone-alpes@ademe.fr



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

CCAS d'Annonay – une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire et l'utilisation d'un logiciel adapté pour suivre les approvisionnements



POURQUOI AGIR ?

Fonctionnement et nombre de repas

La ville d'Annonay produit 750 repas par jour au sein de sa cuisine centrale, pour fournir le territoire communal (écoles, établissements d'accueil de personnes âgées et portage à domicile). Les écoles maternelles et primaires représentent un volume d'environ 200 000 repas annuels.

Au cours de l'année 2020, la ville a répondu à l'appel à projet de l'ADEME afin de soutenir ses démarches pour une restauration scolaire plus durable.

Rappel de la Loi

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi Egalim pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 25% de gaspillage constaté avec un niveau d'environ 135g de déchets par repas servi, soit un niveau supérieur à la moyenne nationale de 110g.

Approvisionnements : la part des produits durables n'a pas pu être identifiée car l'établissement ne dispose pas d'outils lui permettant d'extraire ces données. Les commandes sont effectuées à la main.

Plastique : l'établissement a déjà banni les contenants en plastique des plats. Les satellites disposent de fontaines et le fromage est majoritairement à la coupe.

Alternatives végétariennes : des repas végétariens sont proposés chaque semaine. Un travail doit être entrepris pour varier les recettes et améliorer l'équilibre alimentaire.

Information-communication : l'essentiel de l'information des convives se fait au travers des menus, disponibles sur le site internet de la ville et également affichés ; ils comportent peu ou pas d'informations sur la nature et la qualité des produits. Aucune commission restauration n'est organisée.



Région Auvergne-Rhône-Alpes
CCAS d'Annonay (07)

Bénéficiaire

Restaurants scolaires d'Annonay

Partenaires

- ADEME, Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie

Chiffres clés

- 750 repas par jour environ
- 378 k€ d'achats alimentaire annuels
- Coût de revient du repas scolaire : soit 5,36 € par repas (pour les achats alimentaire, la production, la livraison)
- Gaspillage alimentaire : 65 g / repas

Date de lancement

Année de lancement : 2021

Actions engagées

Définition du plan d'action

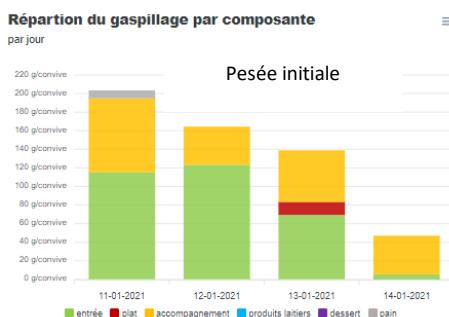
La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- la réduction du gaspillage alimentaire
- 2- le suivi et l'amélioration des approvisionnements, notamment l'utilisation d'un logiciel et des rencontres avec des producteurs locaux
- 3- des formations à la cuisine végétarienne ont été effectuées
- 4- un renforcement des échanges entre la cuisine centrale et les satellites avec des commissions menus régulières
- 5- un travail sur l'identification des produits durables et de qualité dans les menus

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Un travail de redéfinition des grammages a été réalisé par la cuisine centrale afin d'ajuster les quantités produites sur les recommandations du GEMRCN, ce qui a permis une forte réduction du gaspillage.

Les résultats ont été très probants puisque le gaspillage constaté a été réduit d'environ 50 % (65 g par repas servi) ! Les équipes poursuivent un travail d'affinage des portions en fonction de leur consommation afin de s'approcher au plus près des besoins des enfants. Ci-dessous, les résultats de la pesée initiale :



Les équipes des établissement satellites ont bénéficié d'une formation sur les nouvelles portions pour ajuster le service. La communication entre les équipes a été renforcée afin de répondre au mieux aux besoins des enfants. Au fur et à mesure des modifications de grammages, un référentiel est envoyé aux cuisines satellites et fait office de repère pour les agents.

Approvisionnements durables

La cuisine centrale propose désormais 2 composantes EGALIM par jour, contre 1 environ en début de projet. Les denrées proviennent d'une vingtaine de fournisseurs différents, dont 10 sont présents sur la plateforme d'achats du territoire, le GRAAL, qui propose de plus en plus de produits SIQO.

“

Cette démarche a été très enrichissante que ce soit pour les équipes de la cuisine centrale ou les élus. Elle a permis d'identifier les enjeux et faire évoluer les pratiques sur les portions de repas nécessaires aux enfants. Et ainsi limiter le gaspillage pour permettre une amélioration qualitative des repas.

”

Séverine VALLOT, DGA Solidarités, Directrice CCAS-CIAS

La gestion des approvisionnements : une évolution nécessaire pour identifier la part des produits SIQO

Pour renforcer l'organisation des approvisionnements et du fonctionnement de la cuisine centrale, le CCAS d'Annonay a décidé d'utiliser la nouvelle version du logiciel Aideomenu.

Après les 3 jours de formation organisées fin janvier 2022 par la société VICI, les équipes seront en mesure d'utiliser cet outil en ligne plus ergonomique que le précédent. Il leur permettra, en outre, de suivre leurs achats avec plus de précisions.

La cuisine centrale devrait donc être prochainement en mesure de connaître la part de produits durables et de qualité Malgré les efforts des équipes du CCAS, ces données étaient toujours inconnues au début de mois de janvier 2022.



Les facteurs de reproductibilité

Les outils logiciels sont aujourd'hui incontournables pour fournir aux établissements des données précises sur la part de produits bio, labelisés et locaux. Ils proposent de nombreuses fonctionnalités, de la gestion des menus à celle des achats, offrant des moyens d'optimiser l'organisation du restaurant collectif et de gagner du temps, qui peut être réinvesti dans la mise en œuvre d'actions en faveur d'EGALIM. A court terme, néanmoins, les équipes doivent prévoir quelques heures de formation.

CONTACTS

Bénéficiaire

Séverine VALLOT – directrice CCAS - 04 75 33 75 11

ADEME

Sarah Martin, Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale Région Auvergne Rhône-Alpes
ademe.auvergne-rhone-alpes@ademe.fr

POUR EN SAVOIR PLUS

Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr
<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

Le site du bénéficiaire

<https://www.mairie-annonay.fr/>

Le site de l'ADEME en Région à préciser

<https://auvergne-rhone-alpes.ademe.fr>



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Bagnère-de-Luchon : un travail conséquent sur les procédures d'approvisionnement pour viser EGalim

POURQUOI AGIR ?

Fonctionnement et nombre de repas

Le collège de Bagnères de Luchon produit 750 repas par jour, soit un volume d'environ 69 392 repas annuels. Au total avec les écoles primaires, maternelles et le lycée, la cité scolaire produit 96 664 repas par an.

Au cours de l'année 2020, le collège a répondu à l'appel à projet de l'ADEME afin de soutenir ses démarches pour une restauration scolaire plus durable.

Rappel de la Loi

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGalim ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGalim pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 51 gr de gaspillage constaté en moyenne, avec des fluctuations importantes dans les grammages de déchets par repas servis, oscillants entre 30 et 104 gr.

Approvisionnements : la part des produits durables s'élève à 10 % environ. Près de 10 % des produits sont locaux, sans entrer dans les 50% EGalim.

Plastique : l'établissement a déjà banni les contenants en plastique des plats et dispose de fontaines à eau. Les paniers repas sont toujours composés de plastique avec des emballages sous vide, faute de mieux.

Alternatives végétariennes : des repas végétariens sont proposés chaque semaine. Un travail doit être entrepris pour varier les recettes, améliorer l'équilibre alimentaire et le niveau de satisfaction.

Information-communication : l'essentiel de l'information des convives se fait au travers des menus, disponibles sur l'intranet, le site internet de l'établissement. Ils sont également affichés mais comportent peu ou pas d'informations sur la nature et la qualité des produits. Une commission restauration est organisée chaque trimestre, réunissant à minima le chef, la nutritionniste et la responsable des approvisionnements.



PROTEINES VÉGÉTALES



BIO, DURABLE ET DE QUALITÉ



ANTI-GASPI



TRANSPARENCE



SANS PLASTIQUE



Cité scolaire
de Luchon

Région Occitanie
Cité scolaire de Bagnères-de-Luchon (31)

Bénéficiaires

Restaurants scolaires de :

Collège Jean-Monnet

Lycée polyvalent Edmond Rostand

Ecoles de Bagnères de Luchon, Montauban de Luchon, Cazeaux de Larboust et Oô

Partenaires

- Conseil Départemental de Haute Garonne
- Villes de Bagnères de Luchon, Montauban de Luchon, Cazeaux de Larboust et Oô
- Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie, ADEME

Chiffres clés

- 750 repas par jour environ
- 165 k€ d'achats alimentaire annuels
- Coût de revient du repas scolaire : 2,38 € par repas (uniquement périmètre cuisine centrale : achats, production)
- Gaspillage alimentaire : 41 gr/ repas
- BIO : 10 %

Date de lancement

Année de lancement : 2021

Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

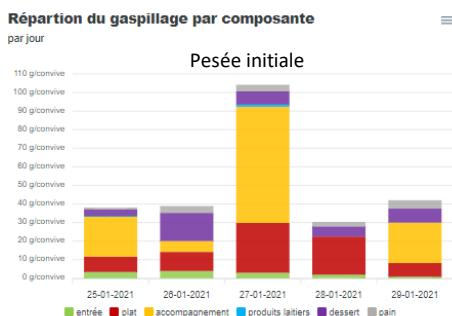
- 1- la réduction du gaspillage alimentaire
- 2- le suivi et l'amélioration des approvisionnements, notamment la révision des clauses du marché d'approvisionnement
- 3- l'introduction de nouvelles recettes végétariennes
- 4- la mise en place d'une sensibilisation à l'alimentation
- 5- un travail sur l'identification des produits durables au niveau du self
- 6 - la pérennisation de la commission restauration

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Differentes actions ont été mises en œuvre afin de réduire le gaspillage alimentaire :

- 1- Proposition d'assiettes grande faim ou petite faim
- 2- Proposition de demi-pain
- 3- Possibilité de demander la portion adaptée à sa faim pour le plat chaud

La campagne de pesée initiale du mois de janvier 2021 indique 41 gr de gaspillage alimentaire par convive.



Sensibilisation à l'alimentation

Dans le cadre du label E3D Education, des éco-délégués, encadrés par des professeurs, organisent des ateliers le midi. L'alimentation durable est l'une des 7 thématiques proposées.

Une sensibilisation au petit déjeuner a été animée par une nutritionniste du conseil départemental de Haute Garonne et l'opération devrait se renouveler notamment pour informer les élèves en option sport.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME :
www.ademe.fr
<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable>
- Le site du bénéficiaire
<https://jean-monnet.ecollege.haute-garonne.fr>
- Le site de l'ADEME en Région à préciser
<https://occitanie.ademe.fr>

“ La méthode utilisée avec toutes les parties prenantes de notre restauration, nous a permis de faire en même temps, un point sur ce qui a été entrepris, les objectifs que nous aimerais atteindre et ce qui serait envisageable de mettre en place. Ainsi le point de vue de chacun (élèves, parents, professeurs, personnels administratifs, élus, collectivités) est pris en compte pour construire une restauration de qualité respectueuse de notre environnement... ”

Odile Sanséau Juel – Adjointe gestionnaire

Une révision des clauses des marchés pour favoriser les approvisionnements bio, locaux, et les petits producteurs. ”

L'objectif d'introduction de produits de qualité et/ou durables sera atteignable au fil des années.

Un travail sur le renouvellement des marchés publics a été entrepris. Le groupement d'achat du Comminges (13 établissements) a réfléchi à la politique globale d'achat public et a revu le cahier des charges afin d'introduire le maximum de produits bio et de qualité tout en favorisant la réponse des petits producteurs locaux (proposition de 14 lots en MAPA). Ces derniers ont également été accompagnés dans la réponse aux appels d'offre.

Un objectif principal est poursuivi : offrir une meilleure alimentation aux élèves. Pour y répondre, différentes actions ont été identifiées :

- Une Information sur chaque produit dès l'offre
- La prise en compte du bien-être animal et des produits de qualité (rejet des œufs de poules élevées en batterie)
- Des produits sélectionnés, de qualité par l'intermédiaire de la plateforme OCCENA :
 - Plus de 300 additifs déconseillés, voir interdits
 - Interdiction de l'huile de palme et de toute huile hydrogénée
 - Interdiction de la double congélation

Ces différents critères ne correspondent toutefois pas aux critères d'approvisionnement EGAlim, les efforts sont donc à poursuivre !

Quelques chiffres : 85 soumissions, 19,21% articles bio et labellisés EGAlim, 57 produits locaux sur les MAPA.

Le conseil départemental de Haute Garonne a déployé l'utilisation du logiciel Easiliy pour suivre précisément le % de produits bio et locaux.

Facteurs de reproductivité

Le travail de révision des marchés a permis à l'établissement d'orienter ses achats tout en respectant le code des marchés publics. Une stratégie adaptée permet de favoriser l'introduction de produits durables issus de petites exploitations locales, dont certaines sont en transition vers la labellisation AB.

CONTACT

- Collège Jean Monnet de Bagnères de Luchon
Tél : 05 61 79 96 50
0311334g-gest@ac-toulouse.fr
- ADEME Direction régionale Région à préciser
Sarah Martin, Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr
- Direction régionale Région Occitanie
ademe.midi-pyrenees@ademe.fr



ILS L'ONT FAIT

Binic-Étables-sur-Mer : une évolution du cahier des charges pour atteindre EGALIM

POURQUOI AGIR ?

Fonctionnement et nombre de repas

La commune de Binic-Étables-sur-Mer fournit 425 repas par jour auprès de 4 cantines scolaires. Les repas sont préparés pour Binic-Étables-sur-Mer par la société de restauration Convivio et par un Syndicat Intercommunal de Restauration Collective. Les repas sont livrés en liaison froide auprès des écoles maternelles et primaires.

Au cours de l'année 2020, la ville a répondu à l'appel à projet de l'ADEME afin de lancer une démarche en faveur d'une restauration scolaire plus durable.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 12 % de gaspillage constaté avec un niveau d'environ 95g de déchets par repas servi, soit un chiffre un peu inférieur à la moyenne nationale qui se situe à 110g.

Approvisionnements : le prestataire indique avoir identifié, sur un mois, 24 % de produits bio et 31 % de produits SIQO, en plus des produits bio. Il ne dispose pas d'outil permettant une extraction automatisée des données. Cette extraction a donc été effectuée à la main sur une période d'un mois.

Plastique : l'établissement reçoit certains contenants de réchauffe en plastique, notamment pour les PAI. Les entrées et les desserts sont aussi fréquemment livrés sous plastique.

Alternatives végétariennes : des repas végétariens sont proposés chaque semaine. Un travail est entrepris pour varier les recettes et remplacer les produits industriels encore trop régulièrement proposés.

Information-communication : les menus sont disponibles sur le site internet de la ville mais pas tous affichés. Ils indiquent uniquement les produits bio et les plats végétariens. Des commissions restauration sont organisées tous les 2 mois.



INES VÉGÉTALES



BIO, DURABLE ET DE QUALITÉ



ANTI-GASPI



TRANSPARENCE



SANS PLASTIQUE

**BINIC-ÉTABLES
SUR MER**

Bretagne
Ville de Binic Etables sur Mer (22)

Bénéficiaire

Cantine de l'école de la Vigie

Partenaires

- Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

Chiffres clés

- **425** repas par jour environ
- **42,8k€** d'achats alimentaire annuels
- Coût de revient du repas scolaire : **7,59€/repas** (uniquement périmètre cantine scolaire : achats alimentaires, personnel, matériau)
- Gaspillage Alimentaire : **95 g / repas**

Date de lancement

Année de lancement : 2021



Actions engagées

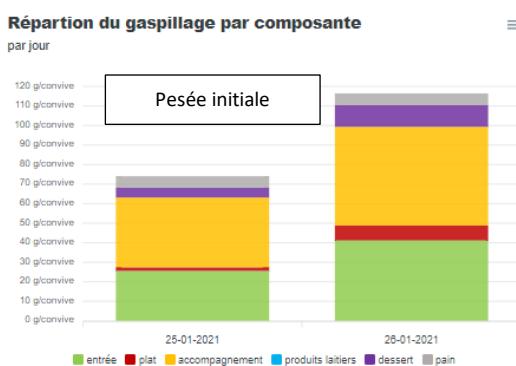
Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- la réduction du gaspillage alimentaire
- 2- le suivi des approvisionnements par le prestataire
- 3- l'amélioration de la qualité des repas végétariens
- 4- l'utilisation de contenants en inox et l'arrêt des bouteilles d'eau en plastique
- 5- l'administration d'un questionnaire auprès des élèves et des parents d'élèves afin d'identifier le taux de satisfaction et les attentes.
- 6 - L'affichage des menus, et la communication sur le projet et les évolutions.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Un travail de suivi des recettes et des grammages est régulièrement réalisé par le prestataire pour réduire le gaspillage. Les équipes de cantine ont réduit la taille des portions de pain. Malheureusement, ce travail n'est pas suffisant puisque la deuxième campagne de pesées indique un gaspillage alimentaire de 112 gr par convive soit une augmentation de 18 % environ. Le niveau de gaspillage est néanmoins extrêmement variable en fonction des plats proposés. Ci-dessous, les résultats de la campagne de pesée initiale :



Les équipes sur site et le prestataire communiquent régulièrement pour ajuster l'offre aux besoins des élèves.

La réduction du plastique

La commune a investi dans des carafes et des fontaines à eau pour remplacer les bouteilles d'eau. L'exercice est plus difficile avec les contenants de réchauffe pour les plats et des emballages de certains produits puisque ces changements sont entre les mains du prestataire. Ce dernier fait face à des contraintes logistiques qui bloquent les ambitions de la municipalité.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME :
www.ademe.fr
<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable>
- Le site du bénéficiaire
<https://www.binic-etales-sur-mer.fr/>
- Le site de l'ADEME en Région à préciser
<https://bretagne.ademe.fr>



La Mairie de Binic-Étables-sur-Mer souhaite proposer une alimentation de qualité et durable pour l'ensemble de sa restauration collective (écoles, résidences autonomies, centres de loisirs). En attendant la mise en place d'une restauration idéale nous souhaitons trouver des solutions pour améliorer le quotidien. Le dispositif « les cantines s'engagent » est arrivé à point nommé et a permis, à partir du plan d'action élaboré, de mettre en œuvre une dynamique et des actes concrets au niveau de la cantine d'une des écoles de la commune (mis en place de pesées régulières, suppression des bouteilles plastiques...). Un poste de responsable enfance jeunesse a été créé avec une prise de fonction courant du printemps 2022. Au niveau de la restauration scolaire, son rôle de coordination va notamment permettre de veiller à la conformité des pratiques de la loi EGALIM, harmoniser les pratiques, assurer le lien avec le prestataire.

*Jean-Michel Treussard,
élu en charge de l'enfance*



Une nécessaire évolution du cahier des charges de la prestation de restauration pour atteindre EGALIM

Le nouveau marché a débuté le 3 janvier 2022. L'offre doit intégrer au minimum 30 % de produits EGALIM, qui doivent être complétés par 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Convivio, le prestataire reconduit pour ce marché, assure dorénavant la confection et la livraison en liaison froide des repas auprès des 4 écoles de la commune.

Soutenir la démarche de restauration idéale

Soucieux du « bien manger » au sein de la commune, la municipalité souhaite mettre en place une restauration collective durable construite de façon participative avec les acteurs concernés par le sujet. Pour ce faire, un cabinet a été recruté dès le début de l'année 2022. Les premières réunions vont avoir lieu pour aboutir d'ici la fin de l'année à l'élaboration d'un pré programme qui sera le document définissant le projet de restauration idéale.

Facteurs de reproductibilité

Le cahier des charges de la prestation lors d'une gestion en sous-traitance est un élément clé dans l'atteinte des objectifs EGALIM. Le rappel et l'intégration des critères de durabilité a permis à la commune de Binic-étables-sur-mer d'ajuster l'offre de restauration de façon à atteindre les objectifs attendus.

CONTACTS

- Bénéficiaire : Jean Michel Treussard
jean-michel.treussard@besurmer.fr
- ADEME Direction régionale Région à préciser
Sarah Martin, Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr
- Direction régionale Région Bretagne
ademe.bretagne@ademe.fr



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Croisilles – de l'importance des parties prenantes dans un projet de restauration durable



PROTEINES VÉGÉTALES



BIO, DURABLE ET DE QUALITÉ



ANTI-GASPI



TRANSPARENCE



SANS PLASTIQUE

POURQUOI AGIR ?

Présentation du bénéficiaire

La ville de Croisilles (1970 habitants) sert chaque année l'équivalent de 10.000 repas aux enfants scolarisés sur sa commune. Sa restauration est concédée à la société API dans le cadre d'un marché public.

Au cours de l'année 2020, la ville a répondu à l'appel à projet de l'ADEME portant sur la mise en œuvre d'une démarche de restauration scolaire plus durable.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 22% de gaspillage constaté avec un niveau d'environ 112g de déchets par repas servi, ce qui est au niveau de la moyenne de gaspillage en cantine scolaire moyen (110g).

Approvisionnements : la part des produits bio est de 28%. Au total, la part des produits EGALIM est de 32%. Les chiffres ne sont pas spécifiques à la ville mais à l'ensemble des clients de la cuisine centrale API, faute d'un outil analytique. Les produits de qualité hors EGALIM ou locaux représentent quant à eux environ 40%.

Plastique : toutes les composantes du repas sont livrées dans des contenants en inox sauf les entrées.

Alternatives végétariennes : la ville propose un repas végétarien par semaine. Cela se fait essentiellement par le remplacement de la viande ou du poisson par des plats à base d'œufs et fromage. La préparation de plats à base de légumineuses est compliquée pour la cuisine centrale d'API.

Information-communication : les menus détaillent les produits sous label et sont affichés à la cantine et à la mairie mais ne sont pas consultables sur le site internet de la ville.



**Hauts de France
Croisilles (62)**

Bénéficiaire

Cantine scolaire de Croisilles

Partenaires

Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME
RÉGAL de la Communauté de Communes du Sud-Artois

Chiffres clés

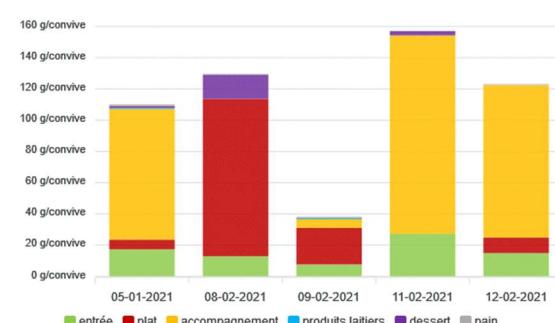
- 60 repas par jour environ
- Evolution avant / après :**
- Gaspillage alimentaire** : 112g → 122g par repas

Date de lancement

Année de lancement : 2021

Répartition du gaspillage par composante

par jour



Pesée initiale

Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- réduire le gaspillage en agissant à la fois sur les quantités livrées et sur l'adaptation à l'appétit des convives
- 2- développer les repas végétariens à base de légumineuses et suivre le niveau de satisfaction des enfants
- 3- améliorer l'information de l'ensemble des parties prenantes sur les enjeux d'une restauration plus durable

Réduire le gaspillage alimentaire

Plusieurs actions ont été mises en place par l'équipe de restauration afin de réduire la quantité de gaspillage notamment :

- Un meilleur ajustement du nombre de repas commandés auprès d'API ;
- Un accompagnement accru des enfants afin qu'ils goûtent systématiquement, en particulier les entrées ;
- Des pesées intermédiaires ont eu lieu entre les 2 campagnes de pesées initiale et finale.

Le travail d'ajustement des quantités livrées, notamment pour les accompagnements, n'a pas complètement abouti. De même, l'évaluation de l'appétit de l'enfant via des jetons petite/moyenne/grande faim n'a pas pu être déployé en 2021.

Une grande partie de l'équipe de restauration a été absente à compter de la rentrée 2021, sans visibilité sur l'évolution de cette situation qui logiquement a une incidence forte sur l'avancement du projet.

Le gaspillage n'a malheureusement pas diminué au cours du projet.

Développer la consommation des plats à base de légumineuses

API a développé des recettes de plats à base de légumineuses en vue de réduire la part des produits ultra-transformés et faciliter ainsi la mise en place du repas végétarien hebdomadaire. La logique poursuivie est de réduire progressivement la part de la viande au profit des légumineuses (ex spaghetti bolognaises à base de lentilles, ...).

Une analyse de la satisfaction des enfants est prévue suite à la présentation de ces nouveaux plats.

Améliorer l'information et créer une communauté autour du projet

Malgré la motivation des différentes parties prenantes pour le projet, il n'a pas été possible de créer de dynamique partagée au sein de la ville.

Un livret d'information sur la cantine, destiné à favoriser le dialogue avec les parents a été réalisé par l'équipe de restauration. A ce stade, il n'y a pas de commission restauration ou autre instance permettant de réunir l'ensemble des acteurs autour du projet.

POUR EN SAVOIR PLUS

■ Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire

■ Le site du bénéficiaire :

www.mairie-croisilles.fr / <https://ccsarefonte.rvvn.org/economie/projet-alimentaire-territorial-pat/le-regal>

■ Le site de l'ADEME en Hauts de France

www.hauts-de-france.ademe.fr

“

Cet appel à projet a permis un regard plus approfondi sur le fonctionnement de la cantine et de réorienter les tâches des personnels avec une formation appropriée. Avec le fournisseur, il y a eu une meilleure compréhension de ses contraintes et cela a permis de réduire les quantités livrées.

Ces quelques mois ont permis plus d'implication des élus afin d'éviter les gaspillages alimentaires.

Gérard Due,
Maire

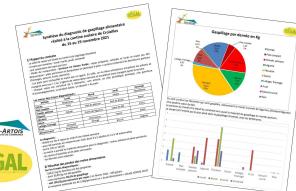
”

FOCUS

Le projet s'est déroulé dans un contexte difficile pour la ville, à la fois du fait de la crise sanitaire mais également de tensions internes.

Dans cette situation délicate, la ville a pu compter sur le soutien sans faille du REGAL (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire), créé par la Communauté de communes Sud-Artois.

Le REGAL a été présent tout au long du projet, en soutenant l'équipe de restauration à la fois dans la réalisation des pesées mais également dans l'élaboration de supports (livret d'information sur la cantine), ou la proposition d'animations à destination des enfants en lien avec d'autres acteurs (CPIE, Les Sens du goût, ...)



La société API a également été particulièrement impliquée dans :

- La recherche de solutions pour réduire le gaspillage alimentaire (ajustement du nombre de repas, des quantités livrées de certaines composantes, proposition de supports d'animation pour les convives)
- L'atteinte des objectifs en matière d'approvisionnement en produits de qualité
- L'évolution des produits et plats entrant dans la composition des repas végétariens
- L'accèsibilité à l'information pour les parties prenantes

Facteurs de reproductibilité

L'atteinte des objectifs EGAL nécessite d'associer l'ensemble des parties prenantes autour d'un projet partagé. L'implication et le soutien d'acteurs extérieurs à la commune doivent être recherchés systématiquement et s'inscrire dans la durée.

CONTACTS

■ Bénéficiaire

gdue@mairie-croisilles.fr

■ REGAL de la Communauté de Communes du Sud-Artois

regal@cc-sudartois.fr

■ ADEME

Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie

[Sarah.martin@ademe.fr](mailto:sarah.martin@ademe.fr)

Direction régionale de l'ADEME Direction régionale Hauts de France

ademe.picardie@ademe.fr



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Curis-au-Mont-d'Or – la fin de la réchauffe en barquettes plastique



PROTEINES VÉGÉTALES



BIO, DURABLE ET DE QUALITÉ



ANTI-GASPI



TRANSPARENCE



SANS PLASTIQUE

POURQUOI AGIR ?

Présentation du bénéficiaire et annonce de l'action.

La ville de Curis-au-Mont-d'Or a conclu depuis plus de 6 ans un partenariat avec un prestataire privé pour assurer la livraison des repas de la cantine de son école primaire. Si au démarrage du projet, elle se montrait plutôt satisfaite du prestataire (qualité des repas et des options proposées), la ville ne s'était pas encore interrogée sur le contenu des assiettes servies aux élèves et déplorait d'avoir globalement peu d'informations sur le fonctionnement de la restauration.

Consciente de cette nécessité, la municipalité a répondu au cours de l'année 2020, à l'appel à projet de l'ADEME portant sur la mise en œuvre d'une démarche de restauration scolaire plus durable.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 17% de gaspillage constaté avec un niveau d'environ 75 g de déchets par repas servi, ce qui est très peu relativement au niveau de gaspillage moyen scolaire.

Approvisionnements : malgré les arguments commerciaux avancés par le prestataire, il a été impossible de quantifier la réalité des approvisionnements durables dans les repas servis aux enfants : le prestataire livrant plus de 3 600 000 repas par an, avec des formules et menus divers selon ses clients (choix quotidien parmi plusieurs plats), il s'est avéré que l'outil informatique dont il disposait ne permettait pas d'analyser la part d'approvisionnements durables finalement servis à une seule cantine.

Plastique : bien que présentées comme « éco-conçues et recyclables », les grandes barquettes livrées à la cantine et réchauffées sur place se sont avérées être en plastique.

Alternatives végétariennes : grâce au choix proposé par le prestataire, des alternatives végétariennes sont offertes chaque semaine aux responsables de la cantine qui commandent les menus.



Région Auvergne-Rhône-Alpes Curis-au-Mont-d'Or (69)

Bénéficiaire

Restaurant scolaire de Curis-au-Mont-d'Or
Restauration en gestion déléguee

Partenaires

Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

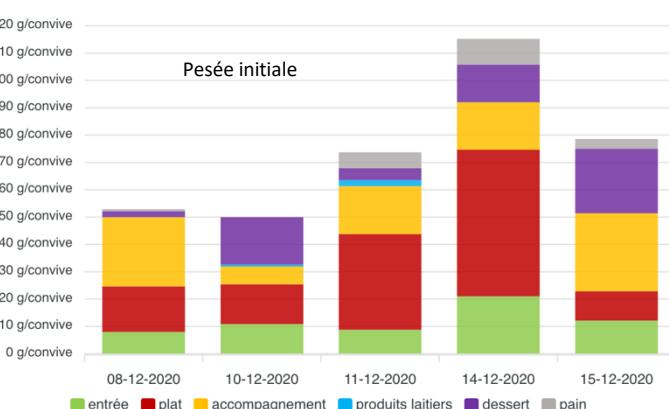
Chiffres clés

- 140 repas par jour
- 20 000 repas par an environ, dont la livraison est assurée par un prestataire externe.

Date de lancement

Année de lancement : 2021

Répartition du gaspillage par composante par jour



Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- fin de la réchauffe dans les barquettes plastique
- 2- amélioration de la communication
- 3- remise en place d'un composteur

De la difficulté à mettre fin aux barquettes plastique

Ne maîtrisant pas toute la technicité du produit, le prestataire de restauration a sollicité son fournisseur de barquettes plastique pour participer à une réunion sur ce sujet. Ce dernier a alors défendu l'innocuité de son produit et ses avantages en termes de sécurité sanitaire. Il a expliqué que « *seuls le bisphénol et les phthalates sont interdits et que ses barquettes n'en contiennent pas* ». Reprenant le sujet environnemental, il a défendu qu'un poids moindre des barquettes en plastique avait un meilleur bilan carbone que d'autres contenants réutilisables plus lourds. A la recherche d'un consensus et voyant que les positions des uns et des autres étaient difficilement conciliaires, la municipalité a finalement tranché en choisissant le transvasement des barquettes plastique livrées à la cuisine dans des contenants en matières inertes, comme le verre ou l'inox. Au final, la solution mise en place ne fait pas baisser les quantités de déchets produits car les barquettes plastique sont toujours utilisées pour l'acheminement des repas jusqu'au restaurant scolaire. Si la législation impose la fin des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique à début 2025, on peut regretter que le prestataire n'ait pas saisi l'opportunité de cette étude pour tester des solutions alternatives dès 2021.

Des efforts nécessaires pour améliorer la communication sur les approvisionnements et les menus

Face à l'impossibilité de chiffrer les pourcentages de produits sous SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine) réellement distribués à chacun de ses clients selon les repas commandés, le prestataire a dû réaliser des développements informatiques qui, un an après le lancement du projet, ne sont pas encore finalisés et ne permettent pas d'avoir une vision plus précise des quantités servies. En parallèle, la municipalité a amélioré l'information des parents concernant les menus et le contenu des repas, en repositionnant l'affichage sur un lieu de passage visible de tous.

Retour du composteur

Le gaspillage alimentaire étant relativement faible, l'action principale et la plus naturelle de la commune a été de remettre en place le composteur de l'école : geste engagé aux vertus pédagogiques pour un groupe d'enfants qui apporte chaque jour des restes, notamment les déchets non carnés, pour alimenter le compost qui servira au service des espaces verts de la commune.

POUR EN SAVOIR PLUS

■ Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire

■ Le site du bénéficiaire

www.curis.fr

■ Le site de l'ADEME en Région

<https://auvergne-rhone-alpes.ademe.fr/>

“

La visite de la cuisine lors du diagnostic initial, en compagnie de parents d'élèves et du chargé d'études missionné par l'Ademe, a été une véritable révélation pour nous : ouvrir le four et y voir des plats en ébullition dans des barquettes plastique, qui allaient être servis à nos bouts-de-choux en train de s'installer joyeusement pour le déjeuner nous a paru inacceptable. Il fallait passer à l'action !

Bérangère Durand Mathieu,
Adjointe aux écoles

”

FOCUS

Transvaser le contenu des barquettes plastique dans des contenants inertes avant la réchauffe demande à l'équipe en charge de la restauration un travail supplémentaire : manipulation, lavage et séchage des bacs... Le poids des contenants a été étudié avant de mettre en place l'action, et il est apparu que l'inox, moins lourd que le verre, était la solution la plus adaptée pour faciliter la manutention.



Facteurs de reproductibilité

Si l'investissement dans des bacs inox est relativement faible, il ne faut pas négliger l'importance de la sensibilisation des équipes en charge de la préparation et du service des repas. Dans ce cas, le sujet de la lutte contre le plastique et les perturbateurs endocriniens fait consensus et les enjeux de santé des enfants dépassent largement le coût en termes d'efforts de manipulation. Encore faut-il associer l'équipe, être à l'écoute des considérations pratiques, tester différentes solutions, avant de généraliser l'achat des bacs.

CONTACTS

■ Bénéficiaire

mairie@curis.fr

■ ADEME

Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale de l'ADEME Auvergne Rhône Alpes
ademe.auvergne-rhone-alpes@ademe.fr

Credits photos : Vincent Dantone



Liberté
Égalité
Fraternité



Référence ADEME : avril 2022

@ademe

www.ademe.fr



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Emmerin – un projet de restauration durable qui rassemble



PROTEINES VÉGÉTALES



BIO, DURABLE ET DE QUALITÉ



ANTI-GASPI



TRANSPARENCE



SANS PLASTIQUE

POURQUOI AGIR ?

Présentation du bénéficiaire

La ville d'Emmerin (3100 habitants) sert chaque année l'équivalent de 37.000 repas aux enfants scolarisés sur son territoire. Sa restauration est concédée à la société Sobrie Restauration dans le cadre d'un marché public.

Au cours de l'année 2020, la ville a répondu à l'appel à projet de l'ADEME portant sur la mise en œuvre d'une démarche de restauration scolaire plus durable.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 39% de gaspillage constaté avec un niveau d'environ 180g de déchets par repas servi, ce qui est très élevé par rapport au niveau de gaspillage moyen scolaire (110g).

Approvisionnements : la part des produits bio est de 8%. Celle des autres produits EGALIM est quasi nulle. Les produits MSC (hors EGALIM) représentent 3%. Le prestataire a historiquement privilégié l'introduction de produits locaux disposant d'autres labels notamment « Saveurs en'Or ».

Plastique : tous les contenants utilisés pour la restauration scolaire sont en inox.

Alternatives végétariennes : la ville applique la loi en proposant un repas végétarien par semaine. Cela se fait essentiellement par le remplacement de la viande ou du poisson par des omelettes, pavés végétaux/fromagers ou boulettes, mais rarement avec des plats complets végétariens associant légumes, céréales et légumineuses.

Information-communication : les menus, disponibles sur le site internet de la ville et également affichés, détaillent les produits bio, saveur en'Or et les « nouveaux produits » incorporés dans les repas végétariens



Hauts de France
Emmerin (59)

Bénéficiaire

Cantine scolaire de Emmerin

Partenaires

Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

Chiffres clés

- 150 repas par jour environ
- 91 k€ d'achats de repas
- Coût complet du repas scolaire : 9,74 € (yc personnel des offices et encadrement)

Evolution avant / après :

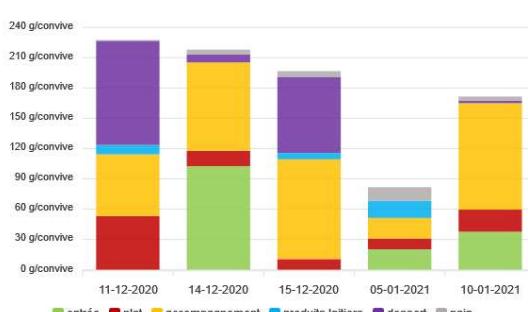
Gaspillage alimentaire : 180g → 152g par repas

Date de lancement

Année de lancement : 2021

Répartition du gaspillage par composante

par jour



Pesée initiale

Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- réduire le gaspillage en agissant à la fois sur les quantités livrées et sur l'adaptation à l'appétit des convives
- 2- atteindre les objectifs EGALIM en termes de produits de qualité via le renouvellement du marché de restauration
- 3- améliorer l'information de l'ensemble des parties prenantes sur les enjeux d'une restauration plus durable

Réduire le gaspillage alimentaire

Un travail d'ajustement des quantités livrées a été réalisé avec le prestataire, notamment sur les accompagnements. Ce travail n'est pas complètement abouti et doit se poursuivre au cours de l'année 2022.

En parallèle, un système de distribution plus ajusté des pièces de viande, poisson ou autres composantes protidiques du repas, a été expérimenté avec succès auprès des enfants (cf focus). Il s'agit de servir l'enfant en fonction de son « appétit du moment » tout en rendant plus efficace la gestion du rab pour l'ensemble des convives. Le système permet également d'impliquer l'enfant dans l'adaptation de la quantité servie.

Un système complémentaire d'évaluation générale de l'appétit de l'enfant va être déployé en 2022 (jetons petite/moyenne/grande faim).

Augmenter la part des produits EGALIM

Dans le cadre du renouvellement de son marché de restauration, la ville accompagnée de la Métropole Européenne de Lille (MEL) a élaboré un cahier des charges ambitieux afin d'atteindre les objectifs de la loi EGALIM.

La part des produits issus de l'agriculture biologique a été fixée à 25% au lieu de 20% et le système de notation tient compte de manière plus importante de ces produits. La part des produits de qualité est fixée à 50%, niveau exigé par la loi.

Rassembler largement autour du projet de restauration

Le projet a mobilisé dès son démarrage l'ensemble des parties prenantes de la ville, et notamment des représentants des parents d'élèves, l'équipe de restauration, les élus et l'équipe de la ville, le directeur de l'école.

Cette mobilisation ainsi qu'un binôme de pilotage très impliqué est un des facteurs clés de succès pour le projet.

Enfin, une commission de restauration a été mise en place qui permet de réunir 3 fois par an les parties prenantes et de garantir la continuité de l'engagement.

“

L'accompagnement par l'ADEME a été à la fois théorique et concret.

Théorique car nous voulions correspondre à la loi EGALIM et concret car nous avons lancé différentes actions pour réduire à la fois le gaspillage alimentaire et augmenter la qualité des repas servis.

Pour assumer cette mission nous avons réuni une équipe composée de bénévoles, de salariés et d'élus. Le travail accompli nous a permis de vérifier que nous avions déjà de bonnes pratiques mais aussi de constater des dérives au niveau du gaspillage et d'y remédier.

Jacques Bayle

Adjoint au développement durable
Nicolas Flament / Delphine Coopman
Chargés de mission)

”

Focus

Le système des demi-portions a été mis en place en mai 2021 et son impact a été mesuré lors de la seconde campagne de pesée en novembre 2021.

Le principe est d'adapter la taille de la portion de viande servie, ou composante protidique « découpable », en fonction de l'appétit de l'enfant. Par exemple, si celui-ci a une petite faim, on lui proposera une demi-portion de steak à la place d'un steak complet. Si après avoir mangé sa demi-part, l'enfant a encore faim, il revient chercher la demi-part supplémentaire. Sinon, cette demi-part peut être distribuée à un autre enfant.



Facteurs de reproductibilité

Ce système d'ajustement des quantités servies présente de multiples avantages :

- En responsabilisant l'enfant par rapport à la quantité consommée
- En soulignant spécifiquement la valeur de la composante protidique
- En augmentant la quantité de « rab » valorisable auprès de l'ensemble des convives ... et de l'enfant qui pourra profiter du « rab » un jour où il aura plus faim.

POUR EN SAVOIR PLUS

■ Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire

■ Le site du bénéficiaire

www.emmerin.fr

■ Le site de l'ADEME en Hauts de France

www.hauts-de-france.ademe.fr

CONTACTS

■ Bénéficiaire

Tél : 03 20 07 17 60
contact@ville-emmerin.net

■ ADEME

Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr
Direction régionale Hauts de France
ademe.nord-pas-de-calais@ademe.fr



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Cité scolaire internationale de Ferney-Voltaire – le développement durable aux fourneaux !

POURQUOI AGIR ?

Une cité scolaire à fort impact

La restauration de la cité scolaire produit chaque jour près de 1400 repas pour ses collégiens et lycéens. Suite à l'arrivée d'une nouvelle cheffe de cuisine à la rentrée 2020, l'établissement souhaite profiter de la dynamique de changement pour réorganiser sa cuisine. Il répond alors à l'appel à projet de l'ADEME portant sur la mise en œuvre d'une démarche de restauration scolaire plus durable.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : Moins de 18% de gaspillage constaté avec un niveau d'environ 94g de déchets par repas servi, sensiblement inférieur à la moyenne nationale de 110g.

Approvisionnements : 19% de produits EGALIM dont 17% de produits bio.

Plastique : pas de plastique pour la cuisson, peu pour la conservation. Des conditionnements en plastique sont toutefois utilisés pour présenter certains produits comme les fromages.

Alternatives végétariennes : des options végétariennes sont proposées une ou plusieurs fois par semaine.

Information-communication : certains pictogrammes concernant les produits de qualité ne sont pas affichés ou sont illisibles. Plus globalement, aucune action de communication n'a été menée envers les élèves.



PROTEINES VÉGÉTALES



BIO, DURABLE ET DE QUALITÉ



ANTI-GASPI



TRANSPARENCE



SANS PLASTIQUE



**Région Auvergne-Rhône-Alpes
Ferney-Voltaire (01)**

Bénéficiaire

Restaurant scolaire de la Cité scolaire internationale de Ferney-Voltaire

Partenaires

Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

Chiffres clés

- jusqu'à **1400** repas par jour
- **516 k€** d'achats alimentaire annuels / 2,15€ par repas

Evolution avant / après :

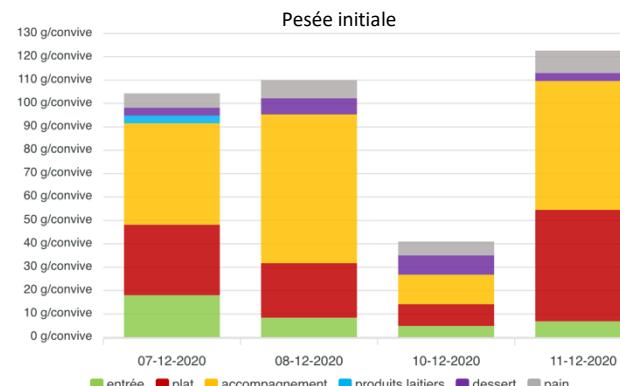
Approvisionnements durables et de qualité :
19% → 35%

Date de lancement

Année de lancement : 2020

Répartition du gaspillage par composante

par jour



Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- lutte contre le gaspillage alimentaire
- 2- suppression totale de la vaisselle plastique.
- 3- augmentation de la part de produits SIQO.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Très attentive au sujet du gaspillage alimentaire et à la préservation des ressources, la cheffe cherche en permanence à innover sur ces sujets. Elle met par exemple en place la réhydratation à froid des féculents, qui permet d'utiliser sept fois moins d'eau ou propose des frites au four pour éviter l'utilisation et la manipulation de grandes quantités d'huile pour toute la cité scolaire. Si du côté de la cuisine, les quantités sont calculées au plus juste pour limiter le gaspillage alimentaire et les bonnes pratiques anti-gaspi sont nombreuses, les élèves ne sont pas associés à ces actions : la crise sanitaire qui s'installe durant le projet empêche la mise en place d'actions de prévention et sensibilisation. Avec une salle de restauration aux capacités déjà limitées par rapport à la taille de l'établissement, l'instauration des mesures de distanciation durant le repas oblige les élèves à manger plus rapidement pour assurer la rotation des tables. Dans ce contexte, il est difficile de mener en parallèle des actions de sensibilisation ou même une étude sur les attentes et la satisfaction des convives, alors que la Vie Scolaire doit gérer d'autres priorités.

Suppression totale de la vaisselle plastique

Alors que l'équipe de restauration avait pris pour habitude d'utiliser des coupelles plastique pour présenter certains fromages ou pâtisseries, la norme devient de n'utiliser le plastique que lorsqu'il n'y a plus assez de vaisselle en porcelaine. La vaisselle plastique est utilisée jusqu'à épuisement du stock, et de nouveaux contenants réutilisables sont commandés en parallèle.

Augmentation de la part de produits SIQO

Le gestionnaire et la cheffe de cuisine sont en phase sur la nécessité d'augmenter la part du bio et des autres produits disposant de Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO) dans l'assiette des élèves. Si cette volonté implique une recherche permanente de nouveaux fournisseurs, l'accompagnement de ce projet a aussi mis au jour le fait que de nombreuses références éligibles n'étaient pas correctement identifiées dans le logiciel de gestion. Ainsi, pour bénéficier de chiffres fiables concernant leur niveau d'approvisionnement en produits SIQO, l'équipe a dû entamer un fastidieux travail de vérification et correction des référencements existants, pour faire monter la part des produits à leur niveau réel.

“

« Avoir un consultant de l'ADEME à nos côtés pendant plusieurs mois nous a permis d'inscrire cette action sur le long terme : en faisant des points réguliers sur les sujets du gaspillage, des approvisionnements, du plastique ou des déchets, par exemple, nous nous sommes vraiment engagés dans une transition durable, et pas des actions coup de poing sans lendemain. La crise sanitaire nous a fait avancer bien moins vite que prévu, mais la détermination est là et le mouvement de fond se poursuit »

Lise Popova
Cheffe de cuisine

”

FOCUS

Afin de répondre aux exigences de la loi EGALIM concernant les alternatives végétariennes, la cheffe se laisse inspirer par des publications professionnelles comme « Le Cuisinier », magazine des cuisiniers en restauration collective, qui présente les ingrédients pour 100 convives, le mode opératoire, le coût des portions, et les valeurs nutritionnelles de différentes recettes chaque mois.



POUR EN SAVOIR PLUS

■ Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr

www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire

■ Le site du bénéficiaire

<https://csi-ferneyvoltaire.etab.ac-lyon.fr/spip/>

■ Le site de l'ADEME en Région

<https://auvergne-rhone-alpes.ademe.fr/>

CONTACTS

■ Bénéficiaire

Lise.POPOVA@auvergnerhonealpes.fr

■ ADEME

Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie

Sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale de l'ADEME Auvergne Rhône Alpes

ademe.auvergne-rhone-alpes@ademe.fr



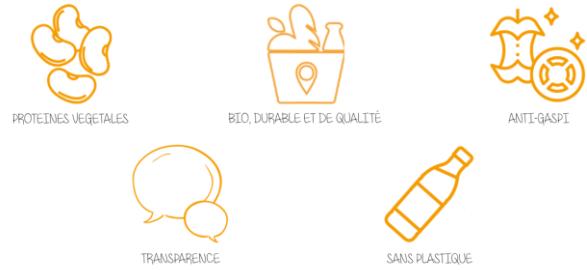
**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Commune de Genouillé – un contrat renégocié et un pas de géant vers EGALIM



POURQUOI AGIR ?

Une restauration élémentaire de petite taille sur un territoire rural

Située en Charente-Maritime, la commune de Genouillé (900 habitants) dispose d'une école publique. En regroupement pédagogique intercommunal avec la commune voisine de Saint-Crépin, cette école accueille uniquement les élèves d'élémentaire.

Faisant le constat d'une restauration de qualité mais peu valorisée, la commune a saisi l'appel à candidatures de l'ADEME « Les cantines s'engagent » pour prendre un virage volontariste en faveur d'une alimentation plus durable.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 29% de gaspillage constaté avec un niveau d'environ 150g de déchets par repas servi, soit un chiffre supérieur à la moyenne nationale (110g).

Approvisionnements : seulement 4,4% d'approvisionnements durables et de qualité. L'organisation des achats est spécifique puisque la commune a recours quasi-exclusivement à un fournisseur unique qui intervient sous forme d'assistance technique (création de menus et approvisionnement). La cuisinière commande un nombre de repas et dispose des fiches techniques associées aux menus proposés. La commune commande une fois par semaine au boucher et une fois par quinzaine au poissonnier.

Plastique : cuisine faite sur place, seules les panières en plastique sont à remplacer.

Alternatives végétariennes : l'offre de repas végétarien s'appuie sur des propositions relativement diversifiées (croque-monsieur végétarien, crumble ratatouille...) avec quelques propositions de produits transformés (aiguillettes végétales...).

Information-communication : Mise à part la transmission des menus via le site de la commune et leur affichage, il n'y a pas d'initiatives (pas d'enquête, pas de commission restauration, ...). A noter, une certaine proximité avec les parents d'élèves, qui appellent la cuisinière directement en cas d'absence de leur enfant.



Nouvelle-Aquitaine
Commune de Genouillé (17)

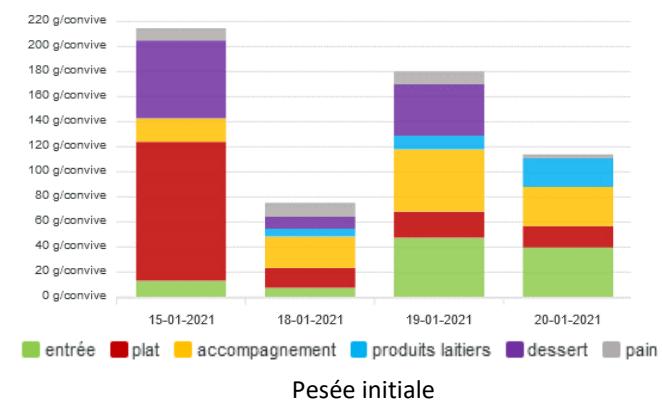
Bénéficiaire
Restaurant scolaire de Genouillé

Partenaires
Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

Chiffres clés
- 75 repas par jour environ
- 24 k€ d'achats alimentaire annuels (2€/repas)
- Coût de revient du repas scolaire : 7,05€
Evolution avant / après :
Gaspillage alimentaire : 150g → 100g par repas
Approvisionnements durables et de qualité :
4% → 40%

Date de lancement
Année de lancement : 2021

Répartition du gaspillage par composante
par jour



Actions engagées

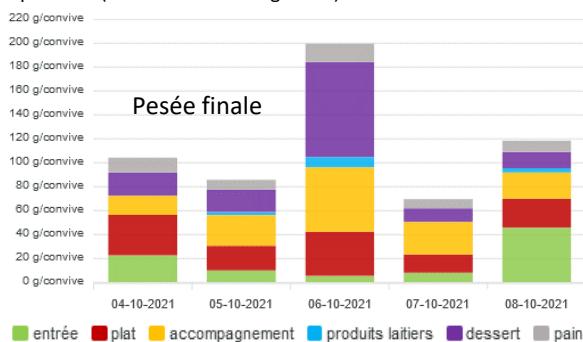
Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- la réduction du gaspillage alimentaire
- 2- un travail sur les approvisionnements et notamment l'exploration de solutions nouvelles en matière d'achat (mise en concurrence du fournisseur, mutualisation avec d'autres collectivités...)
- 3- une action sur l'information et la communication vis-à-vis des parents d'élèves (création d'une boîte à idées sur le site de la ville, mise en place d'une commission restauration...)
- 4- la participation à une formation sur la cuisine végétarienne afin que la cuisinière s'approprie pleinement cette thématique.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Au cours du projet, 2 nouvelles campagnes de pesées ont été réalisées et ont permis d'ajuster progressivement les quantités préparées et servies. A chaque campagne, le gaspillage avait été réduit de 20%, pour atteindre finalement 100g de gaspillage par repas servi (-33% de réduction globale).



A présent, le travail devra s'orienter sur l'accompagnement à la découverte alimentaire des nombreux enfants qui refusent de goûter les aliments qu'ils ne connaissent pas.

Enquête parents-enfants

La diffusion d'une enquête parents-enfants sur le restaurant scolaire a obtenu de nombreuses réponses. L'équipe a pu identifier un certain nombre d'attentes mais également mesurer l'intérêt de mieux communiquer sur la cantine.

Ainsi, plusieurs répondants ont fait part de leur souhait que la cuisine soit maison, faite sur place...

Visiblement les parents ne savent pas que c'est déjà le cas : les repas sont préparés chaque jour sur place à partir de produits frais !

La commission restauration ou les visites de parents au restaurant scolaire ont donc toute leur place dans le plan d'action.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME :
<http://www.ademe.fr/>
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire
- Le site du bénéficiaire
www.genouille17.fr/
- Le site de l'ADEME en Région
www.nouvelle-aquitaine.ademe.fr



Le projet « les cantines s'engagent » a été pour nous un véritable déclencheur. D'abord il nous a convaincus que nous avions des marges de manœuvres importantes sur le gaspillage alimentaire. Le diagnostic détaillé nous a donné les clés pour agir de manière déterminée.

Cela a aussi été un temps de réflexion important sur nos achats et nous a apporté des clés de négociation avec notre fournisseur.

Nous participons par ailleurs à un groupe Cantines au sein de la communauté de communes Aunis Sud et notre action s'intègre au projet alimentaire territorial de notre territoire.

L'action doit se poursuivre, en équipe, mais nous sommes dorénavant clairement une cantine engagée !

Sophie Fauché - Cuisinière
Emmanuel Nicolas



Focus

Au cours du projet, plusieurs pistes ont été explorées pour faire évoluer les achats. D'abord l'idée d'un passage en direct des achats (sans externalisation à un grossiste) doublée d'une mutualisation avec des voisins a été envisagée. Sans succès...

Ensuite, l'équipe a tenté d'identifier un fournisseur alternatif qui permettrait une mise en concurrence avec celui en place. Echec également, car il n'a pas été possible de trouver un niveau de service équivalent.

Finalement la solution est venue d'une renégociation du contrat en cours. En effet, forte de la dynamique engagée et des résultats de ses campagnes de pesées, l'équipe-projet a pu convenir avec son fournisseur qu'elle commanderait dorénavant des portions maternelles (selon le GRCN) pour les élèves d'élémentaire. Comme on le voit ci-contre, si le gaspillage a sensiblement diminué, les enfants ont encore largement de quoi manger à leur faim.

Grâce à cette disposition, le fournisseur était en mesure de proposer des approvisionnements quasiment conformes à EGALIM sans changer le coût de sa prestation ! Dès le premier mois d'exécution : les approvisionnements durables et de qualité dépassaient les 40% :

Bio = 38,6%	AOP./AOC = 1,5%	IGP = 1%

Facteurs de reproductibilité

Le fait d'externaliser les achats à un seul grossiste permet un gain de temps précieux pour les collectivités qui ont peu de ressources d'autant plus qu'un travail volontariste sur le gaspillage peut rendre cette approche compétitive.

Une option performante pour atteindre les objectifs EGALIM qui doit toutefois être combinée avec quelques fournisseurs locaux si l'on veut développer également les approvisionnements directs.

CONTACTS

- Bénéficiaire
mairie@genouille17.fr

- ADEME
Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale de l'ADEME Nouvelle-Aquitaine
nouvelle.aquitaine@ademe.fr



ILS L'ONT FAIT

Lycée Storck (Guebwiller) – sensibiliser de futurs restaurateurs au gaspillage alimentaire



POURQUOI AGIR ?

Un lycée professionnel et technologique avec une section hôtellerie-restauration : l'occasion de sensibiliser les élèves et les futurs restaurateurs au développement durable

Le lycée Joseph Storck est un lycée professionnel et technologique, également doté d'un internat. L'établissement dispose de sa propre cuisine ainsi que d'un restaurant d'application qui accueille des clients extérieurs, et deux restaurants pédagogiques où les élèves cuisinent pour les demi-pensionnaires. Au cours de l'année 2020, le lycée a répondu à l'appel à projet de l'ADEME portant sur la mise en œuvre d'une démarche de restauration scolaire plus durable.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : Avec 102g de gaspillage par repas, le lycée se situe juste en dessous de la moyenne nationale (110g). 90% du gaspillage vient des restes d'assiette, a priori servies trop généreusement.

Approvisionnements : le lycée ne dispose d'aucune visibilité sur ses approvisionnements. S'il fait partie du Groupement d'Achats des établissements scolaires universitaires et hospitaliers du Haut-Rhin, il gère lui-même son propre marché. De plus, il est actuellement impossible de dissocier les achats faits pour la demi-pension de ceux des restaurants pédagogiques.

Alternatives végétariennes : l'offre végétarienne est systématiquement proposée en alternative au plat classique. Sous la dénomination « menu éco-responsable », un menu spécifique végétarien est proposé une fois par semaine le midi et le soir.

Information-communication : les mentions « fait maison », « bio » et « local » sont bien visibles et un tableau d'affichage sensibilise à la consommation de viande et aux produits bio, mais les menus ne font pas apparaître de mentions spécifiques concernant l'origine ou la qualité des ingrédients. Le contexte sanitaire n'a pas permis la réunion de la commission menus.



Région Grand Est
Guebwiller (68)

Bénéficiaire

Restaurant scolaire du Lycée Joseph Storck

Partenaires

Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

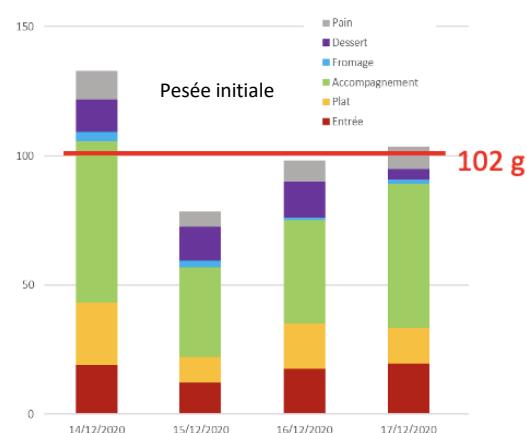
Chiffres clés

- jusqu'à **430** repas par jour, produits sur place
- 102g de gaspillage par repas

Date de lancement

Fin 2020

Répartition gaspillage



Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- la réduction du gaspillage alimentaire
- 2- un travail sur les approvisionnements pour accroître la part d'approvisionnements durables et de qualité.
- 3- améliorer la qualité de l'information sur la restauration

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Bien que cet axe ait été présenté comme une priorité, la façon dont le chef de cuisine a souhaité y répondre, par un meilleur dialogue entre les élèves et la cuisine au moment du service, ne semble pas avoir apporté ses preuves. Le personnel demande quasi-systématiquement aux élèves d'annoncer leur faim. Cependant, les pesées menées par la suite ont systématiquement présenté des chiffres de gaspillage allant de 120 à 130g par couvert. L'implication des élèves et notamment des éco-délégués dans ces pesées permet de sensibiliser au sujet.

Nous avons également relevé la difficulté pour le chef de cuisine de connaître le nombre d'élèves à servir chaque jour : si le nombre de demi-pensionnaires sur 5 jours est connu à l'avance, il lui est très difficile d'avoir une visibilité sur le nombre de demi-pensionnaires qui ne mangent pas chaque jour au lycée. Ce nombre peut fortement varier : contrairement aux collégiens qui doivent rester dans les murs de leur établissement entre 12 et 14h, les lycéens peuvent décider de ne pas manger à la cantine en dernière minute, et sortir déjeuner à l'extérieur. La crise sanitaire, avec ses fermetures de classes inopinées et son impact sur la fréquentation du lycée, a achevé de rendre tout exercice de prévision quasiment impossible.

Marchés alimentaires

Le référencement d'un nouveau fournisseur va permettre d'augmenter la part de produits bio. Le lycée doit cependant faire face à une augmentation des prix des denrées dans un contexte où la participation demandée aux familles n'évolue pas. Comme vu plus haut, le travail sur le gaspillage alimentaire ne permet pas encore de dégager des marges qui permettraient de compenser les surcoûts de ces produits.

Communication

Le bio, le local et le fait maison apparaissent désormais sur le menu affiché à l'entrée du self. Le lycée utilise également les réseaux sociaux pour communiquer plus facilement avec les élèves sur les menus.

POUR EN SAVOIR PLUS

■ Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire

■ Le site du bénéficiaire

<https://lyc-storck.monbureaunumerique.fr/>

■ Le site de l'ADEME en Région

<https://grand-est.ademe.fr/>

“

« L'accompagnement de l'ADEME était pour nous l'occasion de créer une dynamique pour :

- améliorer la gestion des coûts
- impliquer et former le personnel
- bénéficier d'un diagnostic de situation
- travailler avec des producteurs/fournisseurs locaux bio.

La crise sanitaire a extrêmement compliqué cette tâche mais nous avons avancé plus en un an sur le sujet des approvisionnements durables que nous ne l'avions fait les 5 dernières années. Cette accélération, on la doit à la pérennisation de notre Chef de cuisine, qui s'est réellement engagé sur le sujet ».

Caroline Ast
Conseillère principale d'éducation

”

FOCUS

Un menu coloré, illustré et convivial pour donner aux élèves envie de venir au self...



et des produits appétissants et colorés, parce qu'on mange aussi avec les yeux !



CONTACTS

■ Bénéficiaire

caroline.ast1@ac-strasbourg.fr

■ ADEME

Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale de l'ADEME Grand Est
grand-est@ademe.fr

Credits photos : lycée Storck et Vincent Dantone



Liberté
Égalité
Fraternité



Référence ADEME : avril 2022

@ademe

www.ademe.fr



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

La Roche-Chalais : des campagnes de sensibilisation pour une restauration toujours plus durable



PROTEINES VÉGÉTALES



BIO, DURABLE ET DE QUALITÉ



ANTI-GASPI



TRANSPARENCE



SANS PLASTIQUE

POURQUOI AGIR ?

Fonctionnement et nombre de repas

La ville de La Roche Chalais produit 210 repas par jour au sein de son restaurant municipal pour nourrir les enfants de l'école maternelle et primaire. Cette production représente au total un volume d'environ 28 800 repas annuels.

Au cours de l'année 2020, la ville a répondu à l'appel à projet de l'ADEME afin de soutenir ses démarches pour une restauration scolaire plus durable.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 9% de gaspillage constaté avec un niveau d'environ 54g de déchets par repas servi, soit un niveau très bas par rapport à la moyenne nationale de 110g.

Approvisionnements : la part des produits durables a été identifiée manuellement, l'établissement ne disposant pas d'outils informatiques permettant son extraction. La part de produits Bio de l'année 2020 est de 43%.

Plastique : l'établissement est dans une démarche forte de suppression du plastique sur site mais propose encore des sachets individuels pour les sorties scolaires, ainsi que des gourdes en plastique.

Alternatives végétariennes : des repas végétariens sont proposés chaque semaine. Les équipes ont été formées à la préparation de recettes végétariennes mais celles-ci sont encore trop souvent peu appréciées.

Information-communication : les convives et parents d'élèves ont accès aux menus affichés qui identifient la nature et la qualité des produits. Ces derniers sont valorisés mais le menu manque de lisibilité. Aucune commission restauration n'est organisée.



Nouvelle Aquitaine
La Roche Chalais (24)

Bénéficiaire

Cantines scolaires de la municipalité de La Roche Chalais

Partenaires

- Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

Chiffres clés

- 210 repas par jour environ
- 78 k€ d'achats alimentaire annuels
- Coût de revient du repas scolaire : 6,10 €/repas (uniquement périmètre cuisine centrale : achats alimentaires, production, livraison)
- Gaspillage alimentaire : 54 g/ repas
- Bio : 65 %

Date de lancement

Année de lancement : 2021

Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

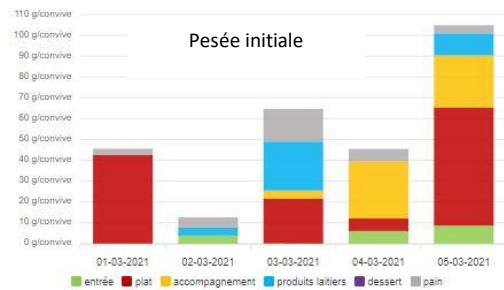
- 1- la réduction du gaspillage alimentaire
- 2- la poursuite des recherches pour les achats de produits bio/de qualité et locaux/direct producteur
- 3- l'élaboration de nouvelles recettes végétariennes
- 4- l'identification d'alternatives pour réduire le plastique lors des pique-niques
- 5- l'amélioration de l'identification des produits durables et de qualité dans les menus
- 6 - l'organisation d'action de sensibilisation et l'élaboration d'une enquête pour identifier les attentes, la vision et la satisfaction des élèves et parents d'élèves.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

L'établissement souhaite poursuivre ses efforts dans la réduction du gaspillage. Un travail d'ajustement des portions est effectué selon les produits préparés. La deuxième campagne de pesées affiche une réduction de 29 % du gaspillage alimentaire

Répartition du gaspillage par composante

par jour



Approvisionnements durables

Une partie des achats est effectuée via Agap'pro, Manger Bio Périgord et Bio Coop.

La municipalité et la cheffe entretiennent également des relations directes avec des producteurs de la région, notamment pour les yaourts, la viande, la volaille, les fruits et les légumes, ainsi que le pain.

La part des produits Bio de janvier à septembre 2021 s'élève à 65 % et les produits locaux représentent 38 % du total des achats Bio et non Bio. Enfin, l'établissement a obtenu le label Ecocert niveau 2. Le coût matière a diminué depuis 2019, passant de 2.30€ à 1.93€. Malheureusement les autres charges ont augmenté (énergie, personnel, transport...).



Il a été très enrichissant de travailler sur de nouvelles idées pour à la fois réduire le gaspillage et sensibiliser les enfants, tout en restant ludique. Et ce malgré la crise sanitaire !

Nous avons d'autres projets en tête et nous n'abandonnons pas l'idée de mutualiser les commandes dans notre milieu rural !

Affaire à suivre....

Marilyn PASQUIS
Responsable des achats



Fort engagement sur la sensibilisation au sein du restaurant municipal

L'équipe municipale a sollicité une agence de communication locale pour élaborer un affichage et du mobilier ludique qui soutiennent les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire et la sensibilisation orale des équipes.

Ainsi les enfants ont accès à un gâchimètre pour le pain et peuvent identifier la notation du gaspillage de la veille grâce à « Théo ».

Des affiches, des sets de table et un marquage au sol renseignent en image les bons gestes pour réduire le gaspillage et privilégier une alimentation durable.



Une table de tri adaptée

Les enfants jettent eux-mêmes leurs déchets, qu'ils soient en maternelle ou en primaire, avec l'aide de leurs accompagnants. Une table de tri a été spécialement conçue.

Une tentative de mutualisation des actions avec les autres établissements (collèges) alentours a été lancée mais n'a pas encore trouvé d'interlocuteur mobilisable.

Facteurs de reproductibilité

La sensibilisation auprès des élèves est un facteur clé de réussite pour atteindre les objectifs en faveur d'une alimentation durable. Des actions simples accompagnent la transmission de bonnes pratiques. Le temps sera en mesure de dire si ces actions améliorent l'acceptabilité des plats proposés.

CONTACTS

■ Mairie de La Roche Chalais, Marilyn PASQUIS
Tel : 05.53.92.47.00
mpasquis@larochechalais.fr

■ ADEME
Sarah Martin, Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale Région Nouvelle-Aquitaine
nouvelle.aquitaine@ademe.fr

Credits photos : Marilyn Pasquis, La Roche Chalais

POUR EN SAVOIR PLUS

Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr
<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

Le site du bénéficiaire

www.larochechalais.fr

Le site de l'ADEME en Région à préciser

<https://nouvelle-aquitaine.ademe.fr>



Liberté
Égalité
Fraternité



Référence ADEME : avril 2022

@ademe

www.ademe.fr



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Le Nouvion-en-Thiérache – des produits de qualité et locaux pour des repas plus savoureux



PROTEINES VÉGÉTALES



BIO, DURABLE ET DE QUALITÉ



ANTI-GASPI



TRANSPARENCE



SANS PLASTIQUE

POURQUOI AGIR ?

Présentation du bénéficiaire et annonce de l'action.

La ville du Nouvion-en-Thiérache (2700 habitants) assure la production en régie de près de 27 000 repas destinés aux écoles et aux seniors ainsi que ceux à destination de la ville voisine d'Esquéhéries. Les écoles maternelles et primaires représentent un volume d'environ 10 000 repas annuels.

Au cours de l'année 2020, la ville a répondu à l'appel à projet de l'ADEME portant sur la mise en œuvre d'une démarche de restauration scolaire plus durable.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 17% de gaspillage constaté avec un niveau d'environ 75g de déchets par repas servi, ce qui est très peu relativement au niveau de gaspillage moyen scolaire (110g).

Approvisionnements : seulement 1% d'approvisionnements durables et de qualité (dont 0,15% sous le label bio) mais près de 30% d'approvisionnements locaux.

Plastique : tous les contenants utilisés pour la restauration scolaire sont en inox.

Alternatives végétariennes : la ville applique la loi en proposant un repas végétarien par semaine. Cela se fait essentiellement par le remplacement de la viande ou du poisson par des omelettes, pavés végétaux/fromagers ou boulettes. Plus rarement des plats complets végétariens sont proposés associant légumes, céréales et légumineuses.

Information-communication : l'information des convives se fait au travers des menus, disponibles sur le site internet de la ville et également affichés. Ces menus ne comportent pas d'informations sur la nature et la qualité des produits. Il n'y a pas de commission restauration.



**Hauts de France
Le Nouvion-en-Thiérache (02)**

Bénéficiaire

Cantine scolaire du Nouvion-en-Thiérache

Partenaires

Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

Chiffres clés

- 150 repas par jour environ
- 73 k€ d'achats alimentaire annuels
- Coût complet du repas scolaire : 12,74 € (y compris personnel des offices et encadrement)

Evolution avant / après :

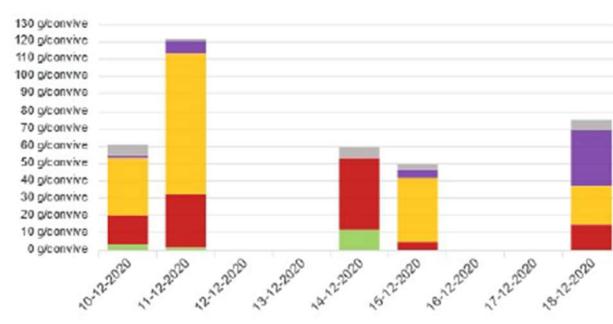
Gaspillage alimentaire : 75g → 44g par repas
Approvisionnements durables et de qualité : 1% → entre 5 et 10%

Date de lancement

Année de lancement : 2021

Répartition du gaspillage par composante

par jour



entrée plat accompagnement produits laitiers dessert pain

Pesée initiale

Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- l'augmentation de la part des approvisionnements de qualité, en privilégiant les produits locaux
- 2- un travail sur les repas végétariens afin d'augmenter la part des recettes maison à base de légumineuses notamment
- 3- l'amélioration de l'information des convives via les menus et la mise en place d'actions de sensibilisation et de découverte des produits de qualité pour les enfants

De plus en plus de produits frais, de qualité et locaux

Un gros travail de recherche sur les approvisionnements de qualité a été réalisé par l'équipe projet de la ville, en lien avec le PAT du Pays de Thiérache et les autres acteurs de la restauration collective locale (collège voisin).

Des partenariats avec des producteurs locaux ont été mis en place en 2021 (dans le cadre d'approvisionnements directs) : le 1^{er} avec un maraîcher (voir focus) et le 2nd avec un producteur de pommes et de poires situé à quelques kilomètres. Ces producteurs ne réalisent pas de traitements phytosanitaires sur leurs cultures mais n'ont pas fait de demande de labellisation bio en raison des contraintes, notamment financières, associées à la démarche.

Les achats de produits issus de l'agriculture biologique ont également augmenté via les fournisseurs historiques notamment pour les desserts (compotes, yaourts) et les produits appétisés.

Au final, même si la part des produits EGALIM dont bio reste modique en fin de projet (estimée entre 5 et 10%), son augmentation est très significative au regard du niveau de départ.

Vers une utilisation accrue des légumineuses

Afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas végétariens, les cuisiniers et une alternante en nutrition ont recherché de nouvelles recettes incorporant notamment des légumineuses.

Une liste de menus a été établie qui va être testée en début d'année 2022.

Une meilleure communication autour des repas et de la restauration

De nombreuses actions ont été mises en place pour mieux sensibiliser les enfants aux enjeux d'une alimentation de qualité : classe alimentation, poulailler (les poules consomment les épluchures produites par la cuisine), ...

Les menus valorisent désormais les produits de qualité avec des logos spécifiques.

Il est également prévu de réaliser un jardin éducatif en 2022.

“

Nous nous efforçons de nous approvisionner en local au maximum pour la viande, les légumes frais. Il est actuellement difficile pour nous d'intégrer plus de bio, le coût est un frein, le prix de revient des repas ne nous le permet pas et il nous paraît plus essentiel de faire travailler nos artisans et producteurs locaux et d'avoir des produits de qualité.

Les pratiques culinaires sont à travailler pour les apports en légumineuses.

”

Katie Lefevre,
Adjointe aux écoles et à la jeunesse

FOCUS

Le partenariat avec un maraîcher local a été mis en place à l'été 2021. Il permet d'acheter des légumes frais, qui sont ensuite travaillés « à l'ancienne » par les 2 cuisiniers, satisfaits de proposer de meilleurs produits aux convives. Goût et qualité sont au rendez-vous !



Facteurs de reproductibilité

La logique d'amélioration continue semble particulièrement pertinente pour des territoires pour lesquels l'offre en produits de qualité, notamment EGALIM est très restreinte.

L'objectif à court terme est d'augmenter la part des produits frais avec un bénéfice important en termes de qualité nutritionnelle (l'ultra fraîcheur des produits permet de préserver au maximum leurs micronutriments) et de goût.

A moyen terme, les partenariats doivent aider les producteurs à s'engager dans des démarches de référencement de qualité. Vigilance néanmoins sur les producteurs qui annoncent « faire du bio » sans être engagés dans la démarche de certification ; ceux là doivent être en mesure de démontrer qu'ils respectent strictement le cahier des charges, pour pouvoir être intégrés dans les 50% EGALIM.

POUR EN SAVOIR PLUS

■ Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire

■ Le site du bénéficiaire

www.lenouvion.com

■ Le site de l'ADEME en Hauts de France

www.hauts-de-france.ademe.fr

CONTACTS

■ Bénéficiaire

mairie-nouvion@orange.fr

■ ADEME

Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale Hauts de France
ademe.nord-pas-de-calais@ademe.fr



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Ville de Saint-Gravé – alliance et stratégie gagnante pour une restauration durable



POURQUOI AGIR ?

Un tout petit restaurant scolaire sur un territoire rural

Située en Bretagne, la ville de Saint-Gravé – 700 habitants- accueille les enfants au sein d'une école maternelle et élémentaire privée. Le restaurant scolaire municipal sert environ 40 repas par jour. A la suite des élections de 2020, la nouvelle équipe municipale souhaitait s'engager plus fortement pour une alimentation durable, c'est donc naturellement qu'elle a fait acte de candidature pour le projet « Les cantines s'engagent » de l'ADEME.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : le gaspillage est très élevé avec 43% des denrées livrées non-consommées et un ratio de 210g par repas servi. C'est assez caractéristique d'une production de repas externalisée. Le prestataire estime que ces chiffres vont être précieux pour faire prendre conscience au chef de cuisine de l'impact de pratiques trop généreuses

Approvisionnements : c'est la société de restauration qui assure l'achat de denrées. La première évaluation menée sur un mois montre un niveau d'approvisionnement durable et de qualité tout à fait honorable à près de 26% (dont 25% de bio). L'entreprise alerte néanmoins sur sa capacité à mobiliser d'autres produits durables compte tenu des filières de qualité présentes en Bretagne.

Plastique : seules les entrées sont livrées en boîtes plastique réutilisables. Les verres sont également en plastique et devront être changés avant 2025.

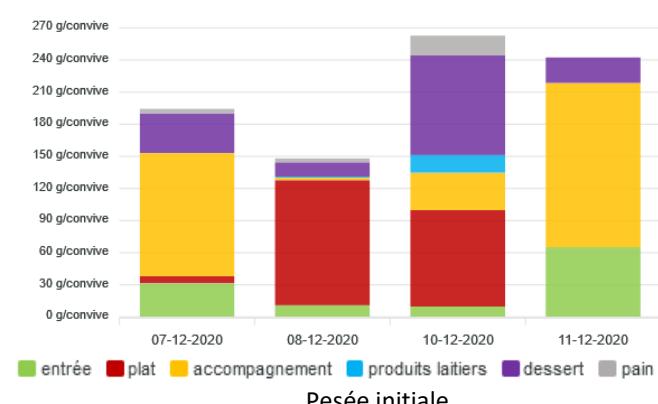
Alternatives végétariennes : les propositions végétariennes sont assez inspirées, avec relativement peu de produits transformés, mais la fréquence n'est à ce stade que d'un repas par mois.

Information-communication : Les menus transmis aux parents sont clairs et visuels. Les parents doivent néanmoins obtenir un code transmis par la mairie pour accéder au site de la société de restauration. Aucune autre action n'est engagée sur ce volet.



Répartition du gaspillage par composante

par jour



Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- la réduction du gaspillage alimentaire qui est la priorité numéro 1 ;
- 2- le développement des approvisionnements durables et de qualité, à iso-budget, en tirant partie des économies de matière réalisées par les actions de lutte contre le gaspillage ;
- 3- une augmentation progressive de la fréquence des repas végétariens (1 par mois, 2 par mois, 1 par semaine) ;
- 4- la proposition d'une action commune sur l'alimentation durable avec l'équipe pédagogique de l'école.

Finalement le programme d'action va prendre une tournure sensiblement différente avec le renouvellement du marché.

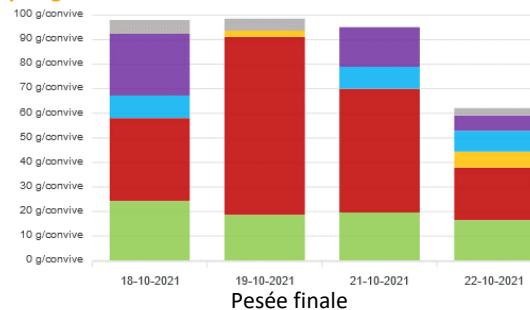
Un appel d'offres lancé avec un nouveau partenaire

Au début du projet, Saint-Gravé était membre d'un groupement de commandes avec 5 communes et un centre social. Pour répondre à ces besoins hétérogènes, la société de restauration mobilisait 3 cuisines centrales, avec des niveaux de satisfaction variables en fonction de chacune, ce qui était assez délicat à piloter.

La ville a décidé de modifier son organisation en donnant suite à la proposition de Pluherlin de faire un groupement de commandes à 2. Le cahier des charges élaboré avec l'aide du Gab56 était résolument engagé en faveur de l'alimentation durable et des objectifs EGALIM définis comme plancher plutôt qu'objectif ! Un effort particulier est porté au développement du vrac, notamment sur les laitages.

Une entreprise locale a fait une offre conforme aux attentes.

Gaspillage en forte baisse



Pesée finale

Les pratiques du nouveau prestataire ont permis de ramener le gaspillage à 20% et 88 g par repas servi.

Approvisionnements durables en forte hausse

Les pratiques d'approvisionnement du nouveau prestataire ont permis d'augmenter à 40% de produits durables et de qualité (dont 32% de bio).

Un point d'attention néanmoins, puisque la société de restauration annonce un taux à 55% de produits EGALIM en tenant compte des produits MSC et BBC qui ne sont pourtant pas reconnus en tant que tel au titre d'EGALIM.

POUR EN SAVOIR PLUS

Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire

Le site du bénéficiaire

www.saint-grave.fr

Le site de l'ADEME en Région

<http://www.bretagne.ademe.fr/>

“

« Le projet Les cantines s'engagent nous a permis une vraie prise de recul sur la restauration de l'école, nos relations à la société de restauration et également les synergies à l'œuvre dans notre groupement de commande.

Cela a également été l'occasion d'une mobilisation inédite pour déployer de nouvelles actions.

Nous sommes très fiers des résultats que nous avons obtenus, même s'il nous reste encore quelques ajustements à réaliser avec notre prestataire »

Aline Gaucher – Adjointe au maire ”

”

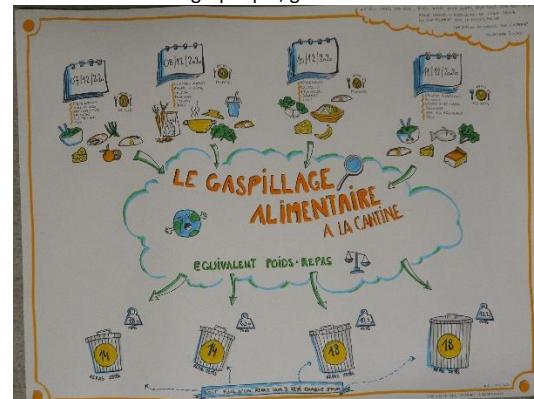
Focus

Au-delà des actions menées dans le cadre du restaurant scolaire, l'équipe a engagé un travail de communication vis-à-vis des parties prenantes de la restauration scolaire.

L'école a été primée à un concours pour la protection de l'environnement organisé par le quotidien Ouest France avec une action intitulée « Bien dans mon corps, bien dans ma tête, bien dans ma planète » faisant la part belle à l'action engagée au sein du restaurant.

Les enfants ont également mené l'enquête auprès de leurs aînés, les personnes âgées de leur entourage, afin de connaître les souvenirs qu'ils gardaient de la cantine de leur jeunesse. Une manière originale de prendre du recul sur leur propre alimentation.

Enfin les résultats obtenus grâce à ce projet, ont été valorisés au travers d'un travail de facilitation graphique, grâce aux talents d'une élue :



Facteurs de reproductibilité

La mise en place d'un groupement de commandes et le recours à un assistant externe pour la rédaction de son marché est une démarche facilitante et accessible pour une petite collectivité.

CONTACTS

Bénéficiaire

mairie-st-grave@orange.fr

ADEME

Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale de l'ADEME Nouvelle-Aquitaine
ademe.bretagne@ademe.fr

Credits photos : Aline Gaucher



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Sausset-les-Pins – un self pour moderniser la restauration scolaire



POURQUOI AGIR ?

Présentation du bénéficiaire

La ville de Sausset-les-Pins produit chaque jour l'équivalent de 500 repas au sein de son restaurant municipal pour nourrir les enfants de l'école maternelle et primaire. Un projet de réaménagement du restaurant scolaire ayant lieu en parallèle, l'appel à projet de l'ADEME portant sur la mise en œuvre d'une démarche de restauration scolaire plus durable était l'occasion idéale pour avancer plus rapidement et efficacement sur le sujet.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : un gaspillage moyen de 174g par repas, bien supérieur à la moyenne nationale de 110g.

Approvisionnements : des approvisionnements de produits SIQO et issus du commerce équitable inférieurs à 1%, et de produits bio inférieurs à 5%. Pas d'outil de gestion des stocks ni de suivi de la production.

Plastique : tous les contenants utilisés pour la restauration scolaire sont en inox, en verre, ou éventuellement en plastique réutilisable pour la vaisselle des maternelles.

Alternatives végétariennes : la ville applique la loi en proposant un repas végétarien par semaine, dont le contenu est validé par une diététicienne. Cela se fait essentiellement en remplaçant viande ou poisson par des omelettes, des pavés végétaux/fromagers ou des boulettes ; rarement des plats complets végétariens associant légumes, céréales et légumineuses.

Information-communication : les menus, disponibles sur le site internet de la ville, également affichés à l'entrée de l'école, sont peu lisibles et ne mettent pas en avant l'origine ou la qualité des produits.



Région Sud, Provence-Alpes-Côte d'Azur Sausset-les-Pins (13)

Bénéficiaire

Restaurant scolaire de Sausset-les-Pins

Partenaires

Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

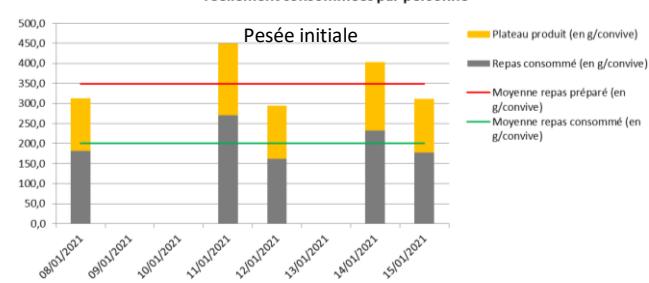
Chiffres clés

- 500 repas par jour environ
- 206 k€ d'achats de denrées

Date de lancement

Janvier 2021

Comparatif entre les quantités préparées par personne et les quantités réellement consommées par personne



Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- réduire le gaspillage en profitant de la mise en place d'un self
- 2- développer un carnet de recettes végétales avec l'équipe de production et former le chef sur ces sujets
- 3- atteindre les objectifs EGALIM en matière d'approvisionnements

Réduire le gaspillage alimentaire

La mise en place du self a permis à l'équipe de production de ne plus servir sur table l'intégralité de la production du jour, mais d'utiliser les bacs les uns après les autres sur la ligne de self. Tous les bacs n'étant pas systématiquement présentés, les excédents peuvent ainsi être conservés pour une utilisation ultérieure.

Développer un carnet de recettes végétales

Afin de s'exercer à la pratique de recettes à base de protéines végétales, le chef teste sur un public restreint, lors des temps périscolaires du mercredi, les nouvelles recettes qu'il met au point. L'objectif est de mettre en place une nouvelle recette par mois.

Atteindre les objectifs EGALIM en termes de produits de qualité

En se faisant accompagner par un AMO (Assistant à Maîtrise d'Ouvrage), la ville a judicieusement intégré les objectifs d'EGALIM dans son nouveau marché public concernant les approvisionnements.



Prendre le temps de nous pencher sur nos commandes et approvisionnements via cette étude, ainsi que sur notre gaspillage nous a fait prendre conscience des écarts entre les quantités commandées et le besoin réel des enfants. Les économies ainsi générées vont pouvoir être investies dans des produits d'une encore meilleure qualité.



*Isabelle Santini
Directrice Pôle Enfance Famille*

FOCUS

Le passage d'un service à table à un service en mode « self » a permis d'optimiser les conditions de consommation des repas en améliorant les flux d'élèves et en laissant aux élèves le temps de déjeuner dans une atmosphère plus détendue et moins contrainte par les différents horaires de service. Avant la mise en place du self, il y avait 4 services dont le premier pouvait durer jusqu'à 45 minutes, et les 3 autres 20 minutes maximum.



Facteurs de reproductibilité

Si la mise en place du self et des nouveaux procédés de préparation et service a incontestablement permis de réduire le gaspillage alimentaire en cuisine, il s'agit de transformations qui prennent du temps et vont mobiliser toutes les forces en présence. Il est important que ces efforts ne se fassent pas au détriment d'autres sujets qui sont loin d'être accessoires et peuvent également participer à la baisse du gaspillage : travail sur les portions servies, éducation au goût, communication...

POUR EN SAVOIR PLUS

■ Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire

■ Le site du bénéficiaire

<http://www.ville-sausset-les-pins.fr/>

■ Le site de l'ADEME en PACA

<https://paca.ademe.fr/>

CONTACTS

■ Bénéficiaire

Tél : 04 42 44 51 51
secretariat@mairie-saussetlespins.fr

■ ADEME

Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale de l'ADEME Auvergne Rhône Alpes
ademe.paca@ademe.fr



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



ILS L'ONT FAIT

Ville de Vendôme – des marchés publics renouvelés pour plus de qualité dans l'assiette



POURQUOI AGIR ?

Une restauration intercommunale qui souhaite avancer en faveur d'une alimentation plus durable

La ville de Vendôme assure, au sein de sa cuisine centrale, la production des repas pour différents besoins sur le territoire intercommunal (crèches, écoles, Ehpad, portage...). Parmi ceux-ci les écoles maternelles et primaires représentent un volume d'environ 70.000 repas annuels.

Au cours de l'année 2020, la ville a répondu à l'appel à projet de l'ADEME portant sur la mise en œuvre d'une démarche de restauration scolaire plus durable.

Les objectifs de la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » (dite « EGALIM ») a instauré différents objectifs à la restauration collective. Il s'agit de :

- 1- Limiter le gaspillage alimentaire ;
- 2- Développer les approvisionnements durables et de qualité ;
- 3- Bannir l'essentiel du plastique ;
- 4- Proposer des alternatives aux protéines animales ;
- 5- Assurer une plus grande transparence vis-à-vis des usagers.

Présentation plus complète de la loi EGALIM pour le secteur de la restauration collective.

Ces objectifs ont été complétés et renforcés par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et résilience ».

Diagnostic initial

Un diagnostic complet du service de restauration scolaire a été établi en début de projet afin d'identifier les principaux axes de progrès.

Gaspillage : 32% de gaspillage constaté avec un niveau d'environ 150g de déchets par repas servi.

Approvisionnements : seulement 3% d'approvisionnement durables et de qualité (uniquement sous le label bio, principalement des fruits).

Plastique : les barquettes plastiques utilisées pour le conditionnement et le transport des repas représentent près d'une tonne annuellement. Des plats en inox sont déjà en service sur certaines écoles.

Alternatives végétariennes : la ville applique la loi en proposant un repas végétarien par semaine. Cela se fait essentiellement par le remplacement de la viande ou du poisson par des omelettes, pavés végétaux/fromagers ou boulettes; rarement des plats complets végétariens associant légumes, céréales et légumineuse.

Information-communication : l'essentiel de l'information des convives se fait au travers des menus, disponibles sur le site internet de la ville et également affichés ; ils comportent peu d'informations sur la nature et la qualité des produits. Une commission restauration est réalisée 2 fois par an.

VENDÔME
Centre Val de Loire
Ville de Vendôme (41)

Bénéficiaire
Cuisine centrale de Vendôme

Partenaires
Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie,
ADEME

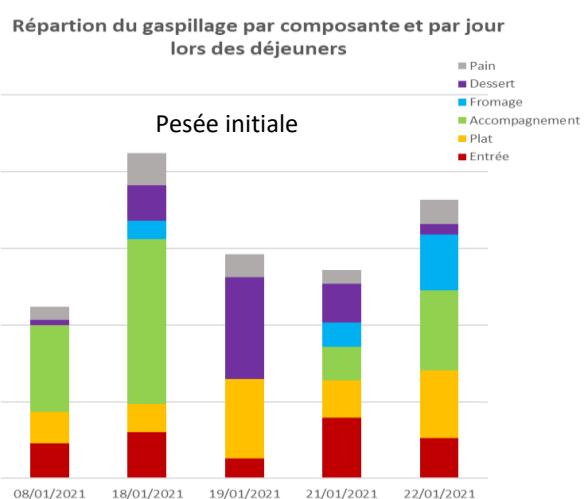
Chiffres clés

- 1200 repas par jour environ
- 460 k€ d'achats alimentaire annuels (2€ / repas, tous convives confondus)
- Coût de revient du repas scolaire : 2,88€ (uniquement périmètre cuisine centrale : achats, production, livraison)

Evolution avant / après :

- Gaspillage alimentaire : 150g → 100g par repas
- Approvisionnements durables et de qualité : 3% → 32%

Date de lancement
Année de lancement : 2021



Actions engagées

Définition du plan d'action

La restitution du diagnostic initial a permis d'identifier les axes prioritaires pour le passage à l'action :

- 1- la réduction du gaspillage alimentaire
- 2- un travail sur les approvisionnements pour renouveler les marchés de denrées alimentaires et accroître la part d'approvisionnements durables et de qualité.

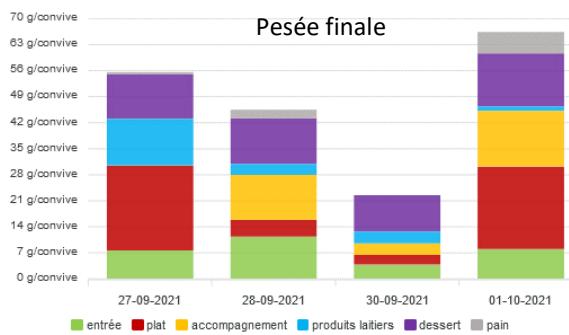
Une enquête-convives et le développement de la cuisine végétarienne (au travers de formations notamment) ont aussi été identifiées comme actions prioritaires.

La suppression des barquettes plastiques constitue également un enjeu majeur. Compte tenu des enjeux financiers et des contraintes aussi bien structurelles qu'organisationnelles liées à cette évolution, elle n'a pu être intégrée au projet au cours des quelques mois de sa réalisation (échéance de la loi EgaliM : fin 2024)

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Un travail de redéfinition des grammages a été réalisé par la cuisine centrale afin d'ajuster les quantités produites et livrées au plus près de la consommation des enfants.

Ce travail a été ciblé sur les entrées et les accompagnements, avec une baisse de 0 à 20% selon les menus et les écoles. Les résultats ont été très probants puisque le gaspillage constaté a été réduit de 2/3 environ (50g par repas servi) !



Attention toutefois, cette seconde campagne de pesées sur une semaine comportait 2 menus « faciles », contrairement à la première. De ce fait, la réalité du gaspillage se situe sans doute entre 50g et 100g par repas servi.

Marchés alimentaires

Un important travail de sourcing et de redéfinition de l'allotissement a été réalisé (voir ci-contre)

POUR EN SAVOIR PLUS

■ Sur le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire

■ Le site du bénéficiaire

www.vendome.eu

■ Le site de l'ADEME en Région

www.centre.ademe.fr

“

« L'accompagnement de l'ADEME sur ce projet nous a permis d'enclencher une belle dynamique pour la mise en place de la loi EgaliM. Nous avons multiplié par 10 nos approvisionnements labellisés et bio, nous rapprochant ainsi des objectifs fixés par la loi des 50% de produits durables et bio.

Notre gaspillage alimentaire a également fortement diminué et cette démarche globale nous permettra de continuer pendant les années à venir à améliorer la qualité de l'alimentation pour nos scolaires, mais aussi pour l'ensemble de nos concitoyens. »

Agnès MacGillivray

Adjointe au Maire, en charge des assurances, de la commande publique et de l'alimentation

”

FOCUS

Le développement des circuits-courts alimentaires et des filières de qualité passe nécessairement par une redéfinition de l'allotissement de manière à ce que les producteurs locaux soient en mesure de se positionner.

Dans le cas de la ville de Vendôme, ce travail a abouti à l'identification de 14 lots :

1- Produits laitiers	8- Volailles
2- Fromage lait de vache	9- Viandes hachées
3- Epicerie	10- Pain blanc
4- Epicerie bio	11- Viennoiseries
5- Surgelés	12- Pain bio
6- Viandes	13- Fruits et légumes
7- Viand. cuites/charcut.	14- Pommes poires bio

Avec ce niveau d'allotissement et compte tenu des réponses obtenues, la projection « plancher » pour l'année 2022 est de 32% d'approvisionnements durables et de qualité (10% bios / 22% autres labels/SIQUO)

Facteurs de reproductibilité

La période de renouvellement des marchés a été un paramètre déterminant pour pouvoir travailler sur les achats alimentaires. Le travail de sourcing et d'échanges préalables avec les fournisseurs a permis de vérifier la cohérence de l'allotissement et s'assurer que les producteurs locaux identifiaient bien la démarche engagée et qu'ils répondraient effectivement à l'appel d'offres lancé.

CONTACTS

■ Bénéficiaire

cuisinecentrale-directeur@catv41.fr

■ ADEME

Sarah Martin - Service Forêt, Alimentation et Bioéconomie
Sarah.martin@ademe.fr

Direction régionale de l'ADEME Centre Val de Loire
ademe.centre@ademe.fr