

Comment réduire le gaspillage alimentaire **au sein de sa restauration collective ?**

Eléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE

CENTRES PERMANENTS
D'INITIATIVES POUR
L'ENVIRONNEMENT



Préface

Actrices de premier plan dans le secteur de la restauration collective, les collectivités territoriales portent une responsabilité éminente dans la promotion d'une alimentation saine et durable.

Saine car la restauration collective peut démontrer qu'elle est un lieu de découverte culinaire et de qualité gustative.

Durable, car un objectif de qualité peut se concilier avec une approche économe de nos ressources.

C'est dans cet état d'esprit que l'Union nationale des CPIE a engagé avec plusieurs collectivités volontaires et agissant en gestion directe des expériences destinées à améliorer la « chasse au gaspi » en matière alimentaire, qu'il s'agisse des pertes ou des déchets alimentaires.

Ville pionnière en matière de développement des circuits courts et d'approvisionnement bio, Lons-le-Saunier assure la fourniture quotidienne de 5000 repas et reposant sur plusieurs productions bio bien établies : viande, pain, produits laitiers…

La réussite d'une telle politique, c'est d'abord celle d'une démarche globale, qui décloisonne les autres secteurs concernés : amélioration de la qualité de l'eau, promotion du tri multi-filière des déchets.

C'est ensuite la mise en œuvre d'une gestion rigoureuse, qui ne néglige aucune piste d'économie dans la fourniture et la consommation des repas, jusqu'aux déchets finaux.

C'est enfin le souci de pouvoir faire connaître notre action et sensibiliser les consommateurs sur l'ajustement des efforts déployés par la collectivité : composition des menus, équilibre nutritionnel, informations ciblées auprès de certains publics (scolaires et familles notamment).

Cette mise en cohérence, je l'ai également suivie au titre de mes différentes responsabilités : en tant que député-maire de Lons-le-Saunier qui a participé à la réalisation de ce guide, mais aussi de président de l'AMF en ayant activement milité pour que le code des marchés publics s'adapte en faveur des circuits courts. Depuis le décret du 25 août 2011 c'est chose faite, avec l'intégration des performances en matière d'approvisionnement parmi les critères déterminant l'offre économiquement la plus avantageuse.

Jacques Pélissard
Député-maire de Lons-le-Saunier

Président de l'Association des maires de France,
à la date de la première édition de ce guide



Des bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire

Le réseau des CPIE avec ses 80 associations labellisées réparties sur l'ensemble du territoire français, a fait de **l'accès à tous à une alimentation de qualité** et **respectueuse de l'environnement**, l'une de ses priorités d'intervention.

Aujourd'hui, de nombreux messages informatifs ou recommandations circulent, sans forcément être accompagnés d'une **sensibilisation sur les liens existants** entre notre environnement, les méthodes de productions agricoles, nos habitudes de consommation alimentaire et notre santé. **Aider à la compréhension** de ces liens et accompagner les acteurs et les citoyens vers des pratiques alimentaires plus durables sont donc deux objectifs majeurs pour favoriser une meilleure prise en compte des enjeux de l'alimentation.

Le réseau des CPIE s'investit pour y contribuer. Son ancrage territorial fort, son engagement sur les questions de préservation de l'environnement, d'agriculture durable et de consommation alimentaire individuelle et collective aux côtés des acteurs territoriaux, constituent des atouts pour agir efficacement.

Il tient des rôles importants (sensibilisation des publics, coordination de projets collectifs locaux, accompagnement vers une évolution de pratiques de production, d'achats, de consommation...) et réunit des interlocuteurs capables de nouer les liens qui s'imposent. Il accompagne les publics et les structures collectives dans la compréhension et le choix de nouvelles pratiques alimentaires.

Lorsqu'elle s'engage en faveur de la réduction du **gaspillage alimentaire** tel qu'au travers de ce guide, l'Union nationale des CPIE fait le choix **d'identifier les bonnes pratiques** initiées dans son réseau pour **apporter des réponses opérationnelles** aux problématiques que rencontrent les structures en charge d'une restauration collective directe.

Les chiffres moyens du gaspillage alimentaire mesuré en France s'établissent à **20 kg par habitant et par an…** Une fois les sources de gaspillage identifiées tout au long de la chaîne alimentaire (sur-approvisionnement, non-consommation de produits préparés, restes effectifs sur les portions de repas, issue non adaptée aux déchets fermentescibles…), les acteurs de structures collectives et les citoyens qui les fréquentent ont aujourd'hui besoin d'être sensibilisés et guidés vers de meilleures pratiques, permettant de réduire sensiblement ce gaspillage, souvent réalisable par des gestes simples.

La méthode formalisée dans **ce guide**, réalisé en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Forêt, **offre aux collectivités des solutions accessibles** pour mettre en place de nouveaux modes de gestion de leur restauration. Cette méthodologie vise un changement de pratiques durable de la structure et touche tant les décideurs, les gestionnaires que les citoyens qui fréquentent ce lieu collectif ; chacun devant être accompagné différemment.

Yvon Bec
Président de l'Union nationale des CPIE

Christian Magne
administrateur, référent alimentation



Sommaire

Préambule 7

Partie 1. Approches relatives au gaspillage alimentaire **8**
- Pertes, déchets, gaspillages : quelle(s) définition(s) ? 8
- Les grands chiffres du gaspillage alimentaire 9
- Le gaspillage alimentaire au coeur des enjeux de développement durable 10
- Des objectifs de prévention des déchets au Plan national pour l'alimentation : des enjeux croisés 11

Partie 2. Eléments de méthodes en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective **16**
- Comment initier un projet et identifier les actions prioritaires ? 16
- Comment gérer l'approvisionnement et le service ? 22
- Comment mobiliser les professionnels de la restauration ? 27
- Comment sensibiliser les convives ? 30

Partie 3. Fiches de synthèse des expériences des CPIE **35**
- Un programme de sensibilisation au gaspillage alimentaire au cœur de l'Agenda 21 scolaire 36
- Education à l'alimentation et prévention du gaspillage 38
- Introduire la sensibilisation au gaspillage au sein d'un projet relatif au compostage 40
- Informer, sensibiliser et former les personnels de service 42
- Adapter l'offre alimentaire au public accueilli 44
- Une réflexion participative en faveur de la réduction du gaspillage 46
- Un établissement volontaire, accompagné par ses partenaires territoriaux 48

Pour aller plus loin… 50

Ressources de référence et documentaires 51

Remerciements 53

Repères de lecture

Pour faciliter la lecture du guide, quelques repères visuels :

Eclairages d'acteurs de l'alimentation et de la prévention du gaspillage alimentaire

Eléments de précisions, Références, Pour aller plus loin…

Repères méthodologiques dans la conduite du projet

Eléments de synthèse

Exemple d'outils

Illustrations / extraits de témoignage

Préambule



Partenaires historiques des collectivités territoriales, les CPIE les accompagnent dans la mise en œuvre de leur projet de développement durable de territoire et dans leurs actions de sensibilisation auprès des habitants et des publics qu'elles accueillent.

A l'interface de ces deux domaines d'intervention, les CPIE font appel à leurs compétences liées à la conduite de projet, à la formation, à la conception d'outils de sensibilisation adaptés au territoire et aux publics, à la mise à disposition de ressources.

Des éléments de méthodes de conduite de projet et de pédagogie…

Dans une **démarche de développement durable**, ils aident les collectivités à :

- identifier leurs axes prioritaires d'intervention,
- définir leur plan d'action,
- identifier leurs besoins de formations,
- mettre en relation les différents métiers qui composent la collectivité et créer ainsi les passerelles nécessaires à l'animation de projet,
- et atteindre un niveau de compétences au sein même de la collectivité allant jusqu'à l'auto-évaluation.

Les enjeux liés à l'alimentation, jugés prioritaires au sein du projet associatif du réseau des CPIE, sont pris en compte au travers de nombreux projets conduits ou accompagnés par les CPIE. Pour diffuser les bonnes pratiques à l'ensemble du réseau et renforcer la finalité de l'action territoriale, l'Union nationale des CPIE anime son dispositif « Environnement-Alimentation-Santé ». L'accompagnement de structures collectives vers une alimentation plus durable constitue un axe fortement développé, dans lequel la question du **gaspillage alimentaire** est abordée avec plusieurs entrées.

… déployés en faveur d'une alimentation durable au sein des territoires

L'Union nationale des CPIE s'est employée à identifier les pratiques, les outils et les expériences vécues favorables à la réduction du gaspillage alimentaire, auprès des CPIE qui proposent une restauration ou qui accompagnent une collectivité en gestion directe.

7 **expériences**, retraçant l'accompagnement de 10 projets de restauration collective, ont été recueillies et constituent la ressource pour ce guide. La majorité des espaces de restauration étudiés concerne des **structures scolaires, administrations et centres d'hébergement** :

- CPIE Loire Océane et la restauration collective du centre
- CPIE Vallée de l'Ognon et les deux lycées Colomb et Les Haberges
- CPIE Woëvre-Côtes de Meuse et le collège Saint-Mihiel
- CPIE Alpes de Provence et les trois collèges de Manosque, Oraison, Banon
- CPIE des Pays Tarnais et la cité scolaire de Bellevue
- CPIE Bresse du Jura et Syndicat Mixte de la restauration collective lédonienne
- CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale et la restauration collective du centre

Quatre autres CPIE ont pu témoigner de points de méthodes, issus de leur expérience d'accompagnement de projet « alimentation durable » auprès de structures collectives : les CPIE Clermont-Dôme, CPIE du Haut-Jura, CPIE Flandre-Maritime, CPIE Pays de Vaucluse.

Parmi ces expériences, des **recommandations** communes émergent et constituent la ressource exploitable pour introduire de nouvelles initiatives ou des changements de pratiques au sein de la collectivité, en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire[1].

Ce guide les restitue et vient ainsi **contribuer aux objectifs du Plan National pour l'Alimentation (axe II.6)**.

1. La formalisation d'éléments de méthode inscrits dans ce guide s'inspire, dans un cadre d'expérimentation plus restreint, de celle employée pour synthétiser les grands principes de la DDmarche®, démarche de développement durable adaptée aux communautés de communes, co-construite par l'Union nationale des CPIE et Mairie-Conseils (service de la Caisse des Dépôts).

À NOTER

Les éléments de méthodes identifiés sont issus d'expériences conduites au sein de restaurations collectives distinctes : accueil de groupes plusieurs fois par jour, établissements accueillant entre 200 et 1200 élèves, démarche globale d'une collectivité préparant 5000 repas par jour, préparation des repas sur place ou livrées, repas servis en self ou à la table… Les profils de restaurations collectives enquêtés portent sur l'accueil de groupes d'âges moyens et n'abordent pas les spécificités de prises alimentaires et d'accueil liées à la petite enfance, aux personnes âgées, ou à des publics spécifiques (milieu hospitalier…)



Partie 1 Approches relatives au gaspillage alimentaire

Pertes, déchets, gaspillages : quelle(s) définition(s) ?

Il n'existait jusqu'à aujourd'hui pas de définition homogène selon les pays pour définir ce que l'on considère comme de la perte, du déchet ou du gaspillage.

Récemment, la FAO *(Food and Agriculture Organization, organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture)* s'est employée à définir la notion de gaspillage alimentaire comme étant « toute perte d'aliments périmés ou jetés »[2].
Pour elle, le **gaspillage alimentaire** comprend l'ensemble des pertes et des déchets alimentaires.

Les **pertes alimentaires** se définissent comme « la diminution de la masse alimentaire consommable aux stades de production, de la post-récolte, de la transformation et de la distribution » et sont essentiellement dues à un manque d'efficacité de nos chaînes d'approvisionnement alimentaire.

Les **déchets alimentaires** résultent quant à eux directement de nos comportements de consommation puisqu'ils correspondent aux « denrées alimentaires propres à la consommation mais qui ont été mises au rebut, généralement au niveau des détaillants et des consommateurs »[3].

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

=

Pertes alimentaires
Part importante dans les pays en développement

+

Déchets alimentaires
Part importante dans les pays développés

En France, le terme « gaspillage alimentaire » trouve aujourd'hui sa place dans les débats portés auprès des consommateurs et des politiques conduites par les décideurs nationaux et territoriaux. L'Etat a lancé en 2010 le Plan National pour l'Alimentation pour structurer l'action publique relative aux enjeux de l'alimentation et fédérer les initiatives. Il y inscrit comme axe d'intervention la prévention et de la réduction du gaspillage alimentaire *(voir partie « Des objectifs de prévention au Plan national Alimentation »).*

Cependant, les professionnels de la restauration collective, en gestion directe ou concédée, soulignent une difficulté à parler d'une même définition du gaspillage alimentaire et de ce qui le compose. Ces définitions différentes peuvent entraîner une grande variation en terme de quantités estimées, de coûts supportés et de plan d'action à mettre en place - *consulter les éclairages de professionnels apportés dans ce guide.*

ET POUR CE GUIDE ?

Il a été choisi dans ce guide de s'intéresser plus particulièrement à la part de déchets alimentaires produite dans la **phase de préparation, de distribution en restauration collective et de consommation par les convives**. Les expériences conduites par les CPIE portent sur cette part de gaspillage alimentaire.

POUR ALLER PLUS LOIN

Le rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire, élaboré en 2011 par le Ministère de l'Ecologie et le comité de pilotage restreint de l'étude, précise les définitions du « gaspillage alimentaire », ses impacts, la situation dans quelques-uns des autres pays de l'Union européenne et du monde, les obstacles identifiés dans la baisse du gaspillage alimentaire.

- Le rapport final est à paraître en début d'année 2013
- Retrouvez les références de la source dans la partie *« Ressources de référence et documentaires »*

2. Note de synthèse « Empreinte des gaspillages alimentaires » - FAO - mars 2012
3. Id.

Les grands chiffres du gaspillage alimentaire



ÉCLAIRAGE

M. Dominique VINCENT, trésorier de l'association AGORES (association nationale des directeurs de la restauration collective) et directeur de la restauration municipale de la ville d'Annecy.

« La question du gaspillage alimentaire est très récente dans la restauration collective. Agores a choisi d'en faire un des thèmes majeurs de son 26e Forum (mai 2012) afin de présenter les études réalisées par la FAO ou le Ministère en charge de l'agriculture sur cette question et d'initier une prise en compte plus forte de la part des professionnels de la restauration collective publique. Lors de ces échanges, les professionnels ont constaté la difficulté d'identifier une même définition du gaspillage alimentaire, et de connaître le pourcentage d'alimentation gaspillée. A Annecy, des opérations de mesures sont réalisées de façon ponctuelle dans les restaurants municipaux, afin de mieux connaître le taux de perte. Depuis 3 ans, les surplus sont redistribués auprès d'associations caritatives locales, grâce à une convention de partenariat. Mais en amont, l'ajustement des quantités est plus difficile. A Annecy par exemple, la cuisine centrale ajuste à minima les volumes livrés, et ajuste au quotidien (en fonction des effectifs réels) les volumes nécessaires pour les repas du midi. Cela induit de réaliser plus de kilomètres liés aux livraisons supplémentaires… »

Juin 2012

A noter : Didier THÉVENET, membre du conseil d'administration d'AGORES et directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, a accepté d'apporter une relecture attentive du présent guide.

Quelques chiffres clés de ce que représente le gaspillage alimentaire, en France et en Europe :

Le gaspillage, vue générale

- En France, une moyenne de **20 kg par habitant et par an** de déchets alimentaires produits par les ménages, dont 7 kg d'aliments encore emballés et 13 kg de restes de repas ou de fruits et légumes abîmés[4].
- Les déchets alimentaires correspondent à **10 %** des déchets ménagés et assimilés[5].
- En Europe, des estimations portent à **179 kg par habitant et par an** l'ensemble du gaspillage engendré du champ à l'assiette[6].
- Dans le monde, **1/3** de la part des aliments produits pour la consommation humaine est perdue et gaspillée[7].

Le gaspillage au sein de la restauration collective

Par restauration collective, on retient les métiers relatifs à la restauration scolaire, médico-sociale et de santé, et d'entreprises (privée et administration)[8].

- En France, la restauration collective représente 100 repas/an/personne soit près de 3 milliards de repas chaque année.
- En moyenne, 30 à 40 % de la quantité des produits du repas finissent à la poubelle.
- En moyenne nationale, le gaspillage alimentaire en restauration collective représente 167 g/repas/personne[9].
- Les établissements de santé et médico-sociaux (264 g/repas/pers.) puis les cantines des collèges et lycées (179 à 200 g/repas/pers.) produisent le plus de pertes et gaspillages[10].

POUR ALLER PLUS LOIN

Les documents nationaux de référence, les ressources sur le gaspillage alimentaire en restauration collective ainsi que sur la restauration collective responsable sont cités en fin de guide.

→ Retrouvez ces sources dans la partie *« Ressources de référence et documentaires »*

4. 5. Chiffres ADEME, 2009
6. 7. Données FAO, 2012. Selon les méthodes de calcul, cette estimation varie entre 30 % et 50 %.
8. 9. 10. Rapport final « Pertes et gaspillages alimentaires dans les métiers de la remise directe », UrbanFoodLab pour MAAPRAT, 2011. Ces chiffres sont issus d'une campagne de pesée réalisée sur une semaine dans un établissement, et composent une indication nationale moyenne.



Le gaspillage alimentaire au coeur des enjeux de développement durable

En remontant la chaîne de distribution et de production, le gaspillage alimentaire se révèle être une cause de pertes de ressources naturelles liées à l'exploitation de la terre, mais aussi de mobilisation et d'exploitation de forces de travail inutiles, de pertes monétaires directes et indirectes etc.

En mettant en lumière les impacts environnementaux, sociaux et économiques qu'engendre le gaspillage alimentaire, le choix d'agir en faveur de sa réduction, sur toute la chaîne de production jusqu'à la consommation, s'inscrit comme un enjeu majeur. Sans être exhaustif, le tableau ci-contre en donne un aperçu.

ÉLÉMENTS DE SYNTHÈSE

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

▶ Prévention du gaspillage des ressources : eau, sol, énergie

▶ Limitation des pollutions, issues de la production (intrants agricoles et pollutions des eaux, des sols, émissions de gaz à effet de serre (GES) à la consommation (transport, transformation et émissions de GES).
L'alimentation est à l'origine de 30% du total des émissions de GES.

▶ Politique de prévention et de gestion des déchets : emballages et poids des déchets, émission de méthane par les déchets fermentescibles…
1/3 des impacts environnementaux sont liés aux secteurs de l'alimentation.

▶ …

ENJEUX SOCIAUX

▶ Enjeux locaux :
- accès à l'alimentation (de qualité) des populations démunies
- éducation à la consommation alimentaire (part des habitudes alimentaires, part des traditions culturelles…)
- identification de circuits d'approvisionnement de proximité
- …

▶ Enjeux globaux :
- sécurité et souveraineté alimentaire ;
- limitation de la surconsommation (entraînant une diminution de l'offre alimentaire sur les marchés mondiaux)

▶ …

ENJEUX ÉCONOMIQUES

▶ Réduction de la perte monétaire indirecte, liée au coût de production, de transformation et de transport « inutiles ». Ces coûts sont ré-impactés auprès des acheteurs et des consommateurs.

▶ Lutte contre la pauvreté :
la lutte contre le gaspillage alimentaire est un des leviers de lutte contre la pauvreté, en limitant la perte financière directe et la réduction du pouvoir d'achat (estimation : 500 euros par personnes et par an[11].)

▶ …

POUR ALLER PLUS LOIN

Une étude, menée en 2012 par la FAO, se donne pour objectif de quantifier l'impact de la nourriture non consommée sur l'environnement. Elle conduira à la première empreinte écologique mondiale du gaspillage alimentaire.

11. Intervention de D. Viel, « Lutte contre le gaspillage alimentaire : enjeux et actions des pouvoirs publics »1es rencontres européennes de prévention des déchets, Paris, 19 et 20 juin 2012



Des objectifs de prévention des déchets au Plan national pour l'alimentation : des enjeux croisés

La FAO positionne la réduction des pertes et des déchets alimentaires comme *« l'étape la plus logique dans une progression vers une production et une consommation durable, incluant une amélioration de la sécurité alimentaire et une limitation du changement climatique et des divers autres effets environnementaux négatifs »*.

Si des mesures ne sont pas prises rapidement pour changer les comportements alimentaires, le gaspillage alimentaire pourrait augmenter de 40 % d'ici 2020[12].

Objectifs européens de réduction du gaspillage alimentaire

Le parlement européen demande à ce qu'une stratégie coordonnée soit mise en place de façon urgente, en associant les mesures européennes et nationales. Il a voté une résolution le **19 janvier 2012** fixant pour objectifs la **réduction de 50 %** de la quantité de déchets alimentaires produits d'ici 2025.

Il y est proposé de :

- mieux éduquer pour moins gaspiller, en conduisant des campagnes d'information nationales et européennes, en favorisant une éducation alimentaire dès le plus jeune âge, et en mutualisant les bonnes pratiques,
- revoir les étiquettes et emballages, en limitant la confusion d'interprétation des dates limites de consommation et en proposant différentes tailles de portions,
- encourager la restauration collective responsable, en promouvant les produits locaux, la redistribution des invendus aux personnes démunies, la consommation de fruits et de lait à l'école.

Le parlement européen souhaite déclarer l'année 2014 « Année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Déjà en 2008, la politique de gestion des déchets faisait l'objet d'orientations majeures inscrites dans la directive-cadre européenne, et énonçant le processus à conduire par les Etats membres dans la gestion des déchets :

1. prévenir la production de déchets
2. préparer les déchets en vue de leur réemploi
3. les recycler
4. les valoriser
5. les éliminer de manière sûre et dans des conditions respectueuses de l'environnement.

Objectifs français de prévention des déchets : les lois Grenelle

En France, les enjeux relatifs à la réduction des déchets et à leur valorisation sont intégrés dans la **loi Grenelle**, qui fixe parmi ses priorités la **réduction des déchets à la source** en renforçant les mesures de planification pour favoriser l'élaboration des plans locaux de prévention et encourager la révision des plans élaborés par les collectivités territoriales (Grenelle I) et la réduction à la source des biodéchets (Grenelle II).

Le plan d'action 2009-2012 du gouvernement vise à mettre en application les objectifs du Grenelle.

La loi Grenelle II (12 juillet 2010) instaure l'obligation de **tri à la source et de valorisation des biodéchets pour les personnes qui en produisent des quantités importantes** : *« les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique »*. La circulaire du 10 janvier 2012 en précise les modalités d'application.

Ces dispositions concernent directement **la restauration collective et le commerce**, parmi les plus gros producteurs de biodéchets. L'Etat a chargé l'ADEME de produire en 2012 des *« guides pratiques sectoriels éclairant les aspects techniques et méthodologiques de la gestion des biodéchets en conformité avec la réglementation environnementale et sans préjudice de la réglementation sanitaire dans les secteurs de la restauration et du commerce alimentaire »*.

La prévention du gaspillage alimentaire vient en réponse à ces objectifs de réduction à la source des biodéchets. Les acteurs de la restauration collective (collectivités, sociétés de restauration collective…) sont pleinement concernés et s'emparent de ces enjeux et de leurs nouvelles obligations.

12. Estimations Commission Européenne.



ÉCLAIRAGE

Marie-Cécile ROLLIN, déléguée nationale, Comité de Coordination des Collectivités – CCC

Le CCC accompagne les collectivités qui souhaitent conserver, développer ou réintroduire une restauration en gestion directe, dans une démarche de développement durable. Il compte 5000 adhérents, composés d'établissements scolaires, de santé, sociaux, du travail, et d'autres types (centres de loisirs, centres de détention…)

« Le CCC a participé à l'écriture de la réglementation relative à la gestion des biodéchets et rédige actuellement un guide pour accompagner les professionnels de la restauration collective dans leurs nouvelles obligations.

Parmi eux, les établissements hospitaliers seront les plus concernés. Ils produisent de grandes quantités de biodéchets, du fait de la restauration quotidienne assurée auprès d'un nombre variable de patients, aux profils nutritionnels différents. Ces établissements s'engagent dans la réflexion.
Les établissements scolaires et d'enseignement font partie des plus engagés, à ce jour, dans des actions de prévention et de sensibilisation au gaspillage. Par contre, la restauration d'entreprise est un secteur plus difficile à engager, car elle regroupe des consommateurs moins facilement mobilisables sur le temps des repas.

La nouvelle réglementation des biodéchets a poussé le CCC à analyser la composition des déchets issus de la restauration des établissements. Il a constaté la marge de manœuvre possible sur la production de certains déchets et les économies réalisables (en terme de production, d'achats…).

La lutte contre le gaspillage alimentaire étant inscrite comme action prioritaire pour le CCC, il a lancé une opération pilote mobilisant 6 établissements* pour tester de nouvelles façons de fonctionner, en vue de diminuer la production de déchets et le gaspillage. Cette action est inscrite dans le PNA. Le CCC n'est pas persuadé que la réglementation hygiène soit une cause majeure de gaspillage dans la phase de préparation et de service, notamment après avoir constaté que 2/3 des déchets d'établissements sont issus de plats servis et non consommés.

Enfin, il a créé une mention supplémentaire « restauration collective » dans le cursus d'apprentissage du métier de cuisinier. Ce milieu professionnel nécessite des compétences particulières : techniques de cuisine mais aussi relations avec les convives, gestion du service de self… Il est important de les valoriser pour une meilleure reconnaissance du métier de cuisinier. »
A suivre…

Août 2012

* 6 établissements différents en région Bourgogne, Franche-Comté et Auvergne.



La réduction du gaspillage alimentaire, comprise dans les objectifs de prévention et de réduction des déchets, s'est inscrite naturellement dans le Plan national pour l'alimentation (PNA), élaboré en 2010 par le Ministère en charge de l'agriculture, de façon articulée avec les autres secteurs de l'Etat : Ministère de l'Ecologie, de la Santé, de l'Education… et les autres plans nationaux déjà existants, tels que le Plan national nutrition santé (PNNS), le Plan de lutte contre l'obésité, le Programme national aide alimentaire (PNAA), la Stratégie de développement durable 2010-2013…

La politique de l'alimentation développée depuis juin 2012 s'est fixée trois priorités :
- la justice sociale,
- l'éducation alimentaire
- l'ancrage territorial.

Place de la prévention et de la réduction du gaspillage alimentaire dans le PNA

Le gaspillage alimentaire a toute sa place au sein de ces priorités notamment avec le déploiement d'actions permettant l'augmentation des dons en faveur des plus démunis, le développement d'actions de sensibilisation des consommateurs à l'alimentation et en favorisant les travaux entre acteurs de l'ensemble de la chaine alimentaire.

En octobre 2012, le Ministère en charge de l'agriculture inscrit la lutte contre le gaspillage alimentaire comme l'une de ses actions prioritaires et vise une réduction de moitié des quantités d'aliments gaspillés d'ici 2025.

Tous acteurs de la réduction du gaspillage alimentaire : un pacte national

Pour atteindre cette ambition, Guillaume Garot, Ministre délégué en charge de l'agroalimentaire, propose un « pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, signe d'une mobilisation partagée ». Ce pacte concernera tous les acteurs : industriels, commerçants, les marchés d'intérêt national, les cantines, le grand public, les associations caritatives, d'environnement etc. Les dispositifs et campagnes d'information déployés faciliteront la mobilisation de chacun.

www.gaspillagealimentaire.fr

ÉCLAIRAGE

Perrine COULOMB, en charge de l'aide aux démunis et à la lutte contre le gaspillage, Direction de l'Alimentation, Ministère en charge de l'agriculture.

« Le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, en charge du Plan national pour l'alimentation, travaille en lien avec le Ministère de l'Ecologie et le Ministère des Finances sur la question du gaspillage alimentaire. Après la remise d'une étude réalisée par le Ministère en charge de l'agriculture sur « Pertes et gaspillages alimentaires : marges de manœuvre et verrous au stade de remise directe au consommateur et en restauration collective », le Ministère de l'Ecologie a sollicité une étude du gaspillage alimentaire « Du champs à l'assiette », à paraître au début de l'année 2013. Pour animer et poursuivre les travaux sur le gaspillage alimentaire, des groupes de travail thématiques multi-acteurs vont être lancés et copilotés par le Ministère de l'Ecologie et le Ministère en charge de l'agriculture. »

Décembre 2012







ÉCLAIRAGE

Claudine MARTIN, juriste, Syndicat national de la restauration collective (SNRC) accompagnée de Carine PRUDHOMME, responsable environnement au sein de Compass Group France, et de Elisabeth DERANCOURT, responsable du développement durable au sein du groupe Elior.

Le SNRC regroupe 31 sociétés de restauration collective (SRC) qui exercent leur activité dans le cadre de la sous-traitance.

« Le cadre d'intervention des sociétés de restauration collective est complexe. Il dépend à la fois :

- du type de collectivité dans lequel elles interviennent (milieu scolaire, d'entreprise, hospitalier, carcéral…),
- du cahier des charges établi avec son client (fixant la composition des menus, la variété journalière de l'offre, les modalités de gestion des déchets etc.),
- du cadre réglementaire notamment en termes d'hygiène relatif à la préparation et au service des repas, à la gestion des surplus alimentaires et à la valorisation des biodéchets, sur lequel les sociétés du SNRC sont très rigoureuses et font l'objet de nombreux contrôles,
- du respect des recommandations nutritionnelles du GEMRCN, voire des textes règlementaires fixant les exigences de qualité nutritionnelle
- jusqu'à la prise en compte des contraintes ou des habitudes de consommation alimentaires des convives…

Ainsi, le cadre d'intervention des sociétés de restauration collective peut être très diversifié et la conduite d'une action en faveur de la réduction des déchets alimentaires demandera des solutions adaptées à chacun d'eux, quasiment au cas par cas.

Il est ici évoqué la notion de perte alimentaire plutôt que de gaspillage, car une part des déchets est intrinsèque à la restauration (pour les épluchures par exemple, il ne s'agit alors pas de gaspillage mais d'un sous-produit lié à l'utilisation de produits frais végétaux). Une autre part est en aval de l'activité de restauration (préparation des repas et service) et peut être inhérente au contexte de restauration collective : en milieu hospitalier servant 3 repas par jour à des convives en perte d'appétit, en milieu carcéral où les détenus préfèrent, pour des raisons différentes, acheter eux-mêmes des denrées brutes et refusent les repas servis par l'administration pénitentiaire.

Sans pouvoir atteindre le niveau zéro de perte alimentaire, l'engagement du client et de ses convives déterminera les objectifs et les axes d'intervention possibles. L'éducation à la consommation et à l'alimentation des convives joue un rôle primordial, même au sein de la restauration d'entreprise accueillant un public adulte ! La responsabilisation de chaque acteur est nécessaire.

Les sociétés de restauration collective sont engagées dans des actions en faveur de la réduction des déchets alimentaires, en cherchant une cohérence en termes d'impact environnemental, de qualité de produits et de service, de respect du budget alloué dans le contrat liant la société de restauration à son client, tout en respectant les règles strictes en termes d'hygiène et de sécurité sanitaire.

Des initiatives sont en cours et viendront améliorer les pratiques, pas à pas. »

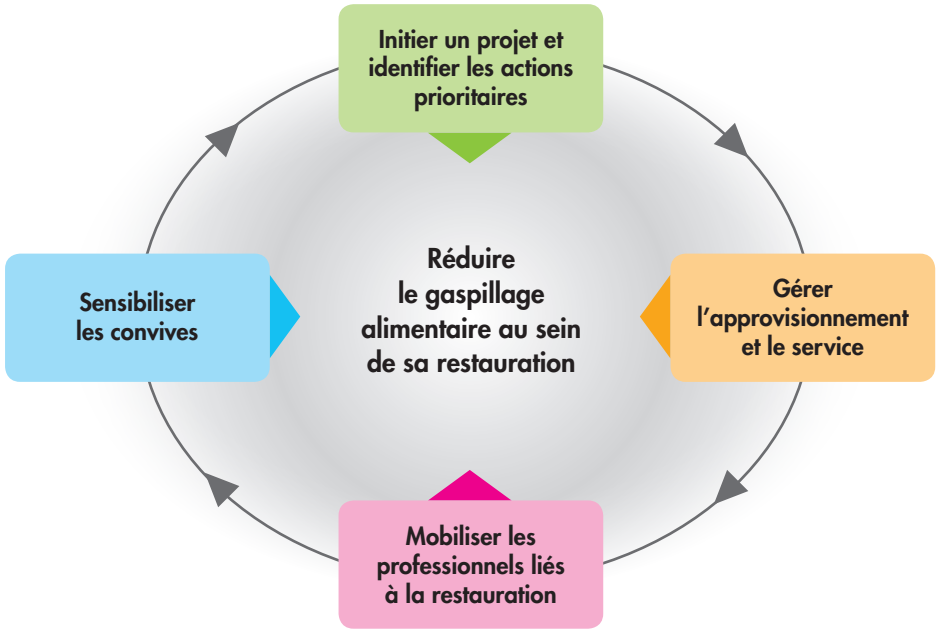
Septembre 2012

Partie 2 Eléments de méthodes en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective



Au sein de projets de CPIE déployés directement au sein de leur propre restauration collective ou en accompagnement de collectivités territoriales, 4 grands axes d'intervention sont repérés.

Si l'étape d'engagement dans le projet est inéluctablement la première, ces 4 axes sont le plus souvent à conduire simultanément : chacun étant nécessaire pour contribuer efficacement à une réduction du gaspillage alimentaire. Leurs frontières sont perméables et le choix de certaines actions peut interagir sur d'autres. Conduit dans la durée et régulièrement actualisé, le projet pourra évoluer et réinterroger les actions engagées.



Comment initier un projet et identifier les actions prioritaires au sein de ma collectivité ?

Un engagement volontaire de la collectivité

Que l'intervention du CPIE intervienne à la définition même du projet, ou à une phase plus avancée, un même constat est établi dans les expériences témoignées : l'initiative doit venir de la collectivité, seule à même de déterminer les composantes du projet qu'elle souhaite conduire, en relation avec les moyens **humains, financiers, techniques** dont elle dispose, mais aussi des **caractéristiques de son territoire**.

Une initiative de la collectivité, pour son territoire et ses publics

Toutes les expériences démontrent que la **détermination** de la collectivité à s'investir de façon prioritaire, et la possibilité de **rejoindre une dynamique territoriale** de plus grande échelle, sont deux facteurs qui garantiront une inscription du projet dans un programme d'action à moyen et long terme.

Identifier l(es)'élu(s) de référence, tant pour la phase de lancement que pour la phase de pérennisation du projet

La collectivité s'engage dès lors que la décision politique de s'investir dans le champ d'intervention intégrant la question du gaspillage alimentaire est votée par le conseil (municipal, communautaire…). La présence d'un(des) **élu(s) moteur(s)** sur ces questions est donc primordiale, en premier lieu pour la phase de sensibilisation au projet de la communauté élue, puis à la délibération ; et en second lieu dans la phase de pérennisation du projet, qui est à conduire dans la durée.



Le rôle de l'équipe technique est important, car celle-ci facilite la mise en exergue des **arguments concrets** favorables au choix d'intervention : évaluation du coût des commandes publiques « gaspillées », coût de gestion des déchets, identification des personnels à impliquer…



Construction d'un composteur dans le cadre de l'opération 3C (Compostage Cantine Collège), interrogeant la provenance des déchets - CPIE Alpes de Provence

Les projets peuvent être initiés sous des **entrées thématiques différentes**.

Des thèmes d'intervention propices à agir en faveur de la prévention du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire couvre des enjeux liés à la prévention et à la gestion des déchets, à l'équilibre alimentaire des convives, à la santé-nutrition, à l'économie d'énergie, à la réduction des transports par le choix de circuits de proximité, à l'organisation du travail et de la prise en compte des contraintes des métiers… Ces domaines sont autant de **portes d'entrée** à l'introduction d'une action en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

Les projets portant sur une « alimentation durable » et une « éducation à l'alimentation » intégreront facilement - naturellement - la problématique du gaspillage. Les autres entrées permettent de questionner l'ensemble de la chaîne et d'inscrire la prévention du gaspillage alimentaire comme l'une des actions prioritaires.

Ainsi, les expériences relevées témoignent majoritairement de la volonté ou de l'opportunité d'inscrire la question précise de la prévention/réduction du gaspillage alimentaire dans des projets à l'origine portés sur la **gestion des déchets** : réduction de la quantité et du poids des déchets, mise en place du compostage, réduction du coût de collecte et traitement.

Le CPIE Bresse du Jura rappelle les enjeux d'aborder tant la question du « contenu » que du « contenant » (emballage) dans un projet relatif à la prévention et la réduction des déchets, dont les déchets alimentaires.

Le CPIE Loire-Océane a initié son projet sous l'angle de la gestion des déchets et de la réduction des coûts qui y sont liés. Il a été conduit à interroger l'ensemble de la chaîne de restauration, jusqu'à la phase d'élaboration des menus et d'approvisionnement.

Un accompagnement par un professionnel extérieur à la collectivité

Identifier le partenaire professionnel pour un accompagnement à l'action

L'accompagnement par un acteur professionnel garantira un apport méthodologique mais aussi une vision extérieure, neutre mais professionnelle et méthodique, du contexte dans lequel évolue la collectivité :

- cadre politique
- origine du projet
- territoire d'action et acteurs présents
- organisation et fonctionnement de la restauration
- rôle des personnels
- …

Parmi les structures susceptibles d'accompagner la collectivité dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire, on identifie les CPIE, ressources pour ce guide, mais aussi d'autres acteurs de l'environnement, de la prévention des déchets, ou de la santé. S'il est spécialisé, ce professionnel saura s'entourer des partenaires présents sur le territoire de la collectivité, selon leurs propres compétences.

Cet accompagnement peut n'être sollicité que sur certaines phases du projet, si la collectivité détermine avoir besoin d'un soutien sur quelques compétences ciblées : en terme d'actions de sensibilisation ou d'actions de formations par exemple.

PRÉCISIONS

Il est bien évoqué ici **l'accompagnement au projet**, et non la conduite du projet, dans une optique de prise d'autonomie de la part de la collectivité après quelques mois d'exercice.



Mobiliser une diversité d'acteurs au sein de la collectivité

Mettre en place un groupe « projet » représentatif

Dès le lancement du projet, les CPIE recommandent de mobiliser un groupe de personnes de la collectivité **représentatives de la diversité des métiers** voire des publics concernés par l'action :

- agents techniques des différents services de la collectivité,
- gestionnaire comptable,
- personnels de cuisine et de service : chef cuisinier, cantiniers
- le cas échéant : proviseur, enseignants, intendant, infirmière, ainsi que représentants d'élèves et de parents d'élèves,
- le cas échéant : responsable du jardin si une filière compostage existe ou est en création.

Il est important que chacun prenne conscience qu'il peut être acteur du dialogue et du bon déroulement du projet, et qu'il soit convié à participer en ce sens.

Le CPIE Woëvre-Côtes de Meuse témoigne de la mobilisation des enseignants via l'organisation de 3 temps d'échanges. Cette mobilisation les prépare et les responsabilise sur l'action qui va être conduite, dans une configuration où ils ne déjeunent pas à la cantine.

Identifier ou reconnaître une personne référente, pour le suivi du projet

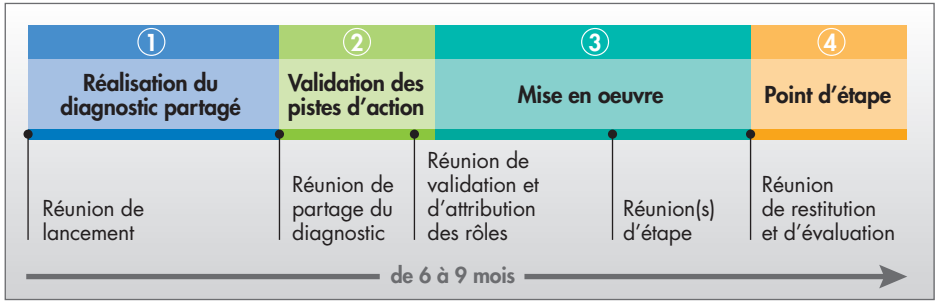
Au sein de ce groupe, l'identification ou la reconnaissance d'une **personne référente** est nécessaire. Pourquoi reconnaissance ? Car les expériences ont révélé que des professionnels de la collectivité sont souvent à l'origine même de l'initiative, et que leur implication individuelle reste déterminante pour la mise en œuvre et l'animation du projet. L'identification de ce référent ne dénature pas la compétence propre de chaque acteur lié à la restauration collective également impliqué. Tout ceci s'entend sous réserve de l'accord du référent identifié et de la **détermination précise du rôle qu'il aura à jouer** dans le cadre de ses fonctions professionnelles.

Cette phase de mobilisation peut s'étendre sur quelques mois (3 mois), le temps de rassembler l'ensemble des parties prenantes autour du projet.

Déterminer collectivement les phases du projet

Déterminer les phases de son projet

Une fois mis en place, le groupe projet **détermine les phases du projet et la mise en œuvre opérationnelle** : calendrier, durée, réunions d'étapes... Le temps d'accompagnement et de diagnostic nécessaire est à ne pas négliger, tant en terme financier qu'en terme de mobilisation d'équipe. Ces phases peuvent se séquencer en 4 grands temps.



L'établissement du diagnostic et la définition des actions prioritaires

Identifier la démarche DD existante la plus appropriée à son territoire/ à sa structure

Le lancement d'une démarche en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire peut être simplifié dès lors que l'initiative est rattachée à une **démarche de développement durable existante**.

En effet, introduire seule la question du gaspillage alimentaire, sans la lier aux enjeux plus globaux qu'elle touche, risque de limiter la faisabilité et la durabilité du projet, comme l'implication des personnels et des publics concernés.



Il existe aujourd'hui des démarches nationales de développement durable pour lesquelles des retours d'expériences peuvent être sollicités ou consultés : Agenda 21, DDmarche®, ou plus spécifiquement des démarches relatives aux établissements scolaires : E3D, Eco-Ecole®…

Des initiatives et contextes régionaux peuvent également fortement favoriser l'émergence d'un projet et son inscription dans une dynamique de territoire.

CONTEXTES TERRITORIAUX INTRODUISANT LA DIMENSION « GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Collectivité concernée	Contexte territorial de l'initiative
CPIE Loire Océane - restauration collective du centre	Perspectives de mise en place de la redevance spéciale relative aux ordures ménagères auprès des professionnels par la Communauté de communes Cap Atlantique
Lycée Colomb, Lycée Les Haberges et CPIE Vallée de l'Ognon	Dynamique relative aux Agenda 21scolaires à la Région Franche-Comté
CPIE Woëvre-Côtes de Meuse et Collège Saint-Mihiel	Démarche d'Agenda 21 du Conseil général de la Meuse et démarche « Connais ton Parc » sur le territoire du Parc naturel régional de Lorraine
Collèges de Manosque, Oraison, Banon et CPIE Alpes de Provence	Dynamique relative aux Agenda 21 du Conseil général des Alpes de Haute-Provence et du Conseil général des Jeunes
CPIE des Pays Tarnais et Cité scolaire de Bellevue	Politique de développement durable du Conseil général du Tarn, notamment Eco-collèges 81 (décliné en Agenda 21)
Ville de Lons-le-Saunier et CPIE Bresse du Jura	Démarche de développement durable du Syndicat Mixte de la restauration collective lédonienne
CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale - restauration collective du centre	Démarche d'éco-centre du CPIE Démarche du SMICTOM relative à l'approvisionnement et à l'animation de repas, auprès des collèges et lycées

Des **campagnes nationales annuelles**, d'une durée limitée, existent et offrent aux collectivités une opportunité à laquelle se rattacher : Semaine du Développement durable en avril, Semaine du Goût en octobre, Semaine de Réduction des Déchets en novembre. Ces campagnes représentent **une échéance fixe** pouvant déterminer une **date clé** : amorce du projet, conduite d'enquêtes ou de rencontres, mobilisation des équipes, restitution d'une phase du projet...

1 Réalisation du diagnostic partagé

La phase de diagnostic est primordiale pour :

- **récapituler les éventuelles actions déjà conduites**, et ainsi valoriser les points forts et améliorer les points faibles. Cette approche plus concrète valorise les agents et leurs pratiques déjà engagées et est moins déconcertante pour les non initiés,
- recueillir les **constats**, ou de **nouvelles idées d'actions**,
- **mobiliser et informer l'ensemble des parties concernées** par le projet au sein de la collectivité.

Diagnostiquer ensemble les axes d'intervention prioritaires et réalistes

Cette phase peut être conduite par le groupe projet et animée par le référent CPIE, lors d'une réunion où les différents profils de métiers de la collectivité sont représentés. Elle peut aussi être approfondie par des entretiens avec les équipes de la collectivité, ce qui nécessitera de consacrer un temps à la synthèse des informations recueillies.

A l'issue, l'identification des **grands enjeux et des actions potentielles** peut être réalisée. Il y sera mis en exergue les actions prioritaires à conduire à court terme (dans les 6 mois), pour amorcer concrètement l'action et maintenir la mobilisation des équipes.
Une présentation simple et claire des propositions d'action devra être produite, en vue de son explication et son partage en séance collective.



EXEMPLE DE RESTITUTION DE DIAGNOSTIC

Enjeux	Objectifs (pour quoi)	Méthodes (comment)	Actions possibles (quoi)	Outils nécessaires (avec quoi)	Echéance proposée (quand)	Coût estimé (combien)	...
Sensibiliser à la notion de gaspillage alimentaire	Evaluer la perception du gaspillage par les consommateurs	• Identification du niveau d'information/ sensibilisation • Identification des causes de gaspillage par le consommateur	Action 1 : mise en place d'un sondage ou questionnaire simple, durant le temps du repas	Grille de sondage ou enquête Référents pour conduire/ recueillir l'enquête			
	Interpeller les convives et expliquer les enjeux	Messages courts et marquants	Action 2 : création d'une affiche de sensibilisation au gaspillage	Création graphique			
Diminuer les quantités de déchets alimentaires	Quantifier et qualifier les déchets alimentaires produits	Quantification, voire typologie des déchets alimentaires	Action 3 : semaine test de pesée	Matériel de pesée			
Impliquer les professionnels	Evaluer les évolutions nécessaires des pratiques professionnelles	Témoignages métiers, constats de pratiques, évaluation de formations nécessaires...	Action 4 : atelier d'échange et réflexion pour les personnels de service	Séance dédiée sur le temps de travail			
Prévenir le gaspillage alimentaire	Estimer au plus juste le nombre de convives	Identification des contraintes et des marges de progrès	Action 5 : amélioration du système de réservation	- Consultation des outils de gestion - Echanges avec le gestionnaire			
	Adapter les quantités nécessaires	Mise en œuvre des recommandations du GEMRCN	Action 6 : formation des professionnels à la qualité nutritionnelle	Séance de formation avec organisme spécialisé			
...	...	...					

② Validation des pistes d'action

Partager les pistes d'action et les valider collégialement

Les objectifs sont **présentés aux membres du groupe projet et à l'ensemble des parties concernées** en réunion. Cette réunion générale représente un temps d'échanges transversal, propice au débat.

Les objectifs de chaque action sont explicités. Chaque participant peut exprimer ses contraintes métiers, ses appréhensions et ses souhaits.

Cette séquence permet de déterminer, parmi les actions proposées, celles prioritaires à retenir, celles à programmer dans un lapse de temps plus long ou celles à écarter. Les rôles sont répartis sur chacune d'elle.
Le tableau de diagnostic devient un outil de suivi et de gestion du projet.



EXEMPLE D'ÉTAIEMENT DU TABLEAU DE DIAGNOSTIC

	Personne référente de l'action	Niveau de maturité de l'action : *à initier/ à affiner/ à finaliser*	Information et/ou formations nécessaires	Points de vigilance	Mesures d'évaluation
Action 3	M. Y, chef cuisinier	A initier	Information aux équipes cuisine des modalités de déroulement de l'action		Poids de déchets alimentaires
Action 5	Mme X, gestionnaire	A affiner			Ratio réservation/présence
…	…	…			

Prévoir en amont les critères d'évaluation - *voir* 4

Le nombre d'actions prioritaires validées sera **limité** dans la phase de lancement du projet afin qu'il reste réalisable, qu'il s'inscrive dans un calendrier à court terme et qu'il ne déjoue pas la motivation de l'équipe de la collectivité.

Une **priorisation** des actions sera déterminée, et doit se faire après l'étude minimale des moyens à y affecter afin d'en permettre leur bonne réalisation. Le lancement de la démarche sera entériné après validation des temps de mise en place et de suivi (*x* réunions avec *x* personnes durant le temps de travail) : c'est un engagement préalable de la structure qui garantit les moyens nécessaires à l'atteinte des objectifs définis.
Si les moyens sont plus faibles, les objectifs seront revus à la baisse.

TYPES D'ACTIONS PRIORITAIRES RETENUES

Collectivité concernée	Nombre d'actions prioritaires retenu	Type d'action
CPIE Loire Océane - restauration collective du centre	3	- Sensibilisation des convives - Echanges avec les professionnels de cuisine - Tri des déchets de table
Lycée Colomb, Lycée Les Haberges et CPIE Vallée de l'Ognon	3 (2009/2010) puis 4 (2012)	- Relance de la commission menu - Mise en place de menus au choix - Sensibilisation des convives - Récupération du pain
Lycée Les Haberges et CPIE Vallée de l'Ognon	4	- Eduquer au goût : un repas bio - Eduquer à la diététique : programme d'information - Sensibilisation au gaspillage : affichage informatif - Adaptation des portions servies
CPIE Woëvre-Côtes de Meuse et Collège Saint-Mihiel	5	- Sensibilisation des convives - Enquête auprès des agents - Pesée - Exposition - Formation des agents
Collèges de Manosque, Oraison, Banon et CPIE Alpes de Provence	3	- Sensibilisation des convives - Formation des agents - Intervention en classe
CPIE des Pays Tarnais et Cité scolaire de Bellevue	3	- Sensibilisation des convives - Tri des déchets de table - Intervention en classe
Ville de Lons-le-Saunier et CPIE Bresse du Jura	4	- Formations en 4 temps (4 approches)
CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale - restauration collective du centre	3	- Sensibilisation des convives - Participation active des convives - Pesée

La mise en œuvre de l'action et son évaluation

3 Mise en œuvre

Pour la mise en œuvre du projet, les recommandations issues des expériences relevées peuvent s'appliquer à tout type de projet mené au sein d'une collectivité, aux particularités qu'un projet relatif à la prévention du gaspillage alimentaire demande à la fois de :

- **mobiliser des métiers distincts au sein de la collectivité**, qu'il faut réussir à réunir sur les temps du pilotage du projet et à mobiliser pour sa mise en œuvre,
- être en **lien direct avec des publics**,
- solliciter la participation de ces publics, qui :
  - n'ont pas le même **niveau d'éducation à l'alimentation**, de sensibilisation au gaspillage ou d'habitudes alimentaires,
  - ne disposent que de **peu de temps** à l'heure des repas, elle-même constituant un temps de « pause ».

Durant la mise en œuvre des actions, la collectivité aura pour vigilance de **ne pas introduire de coupure** dans la conduite du projet, volontaire ou non (ex. semaine de tri et pesée sans communication des résultats, mise en place du tri pour compostage sur une durée limitée, formation spécifique proposée aux professionnels sans mise en application…). Au risque d'entraîner une incompréhension sur la démarche engagée voire un désengagement, tant pour l'équipe projet que pour le public.

Prévoir des réunions d'étape, pour mobiliser le groupe projet et garantir un suivi des objectifs

Pour se prémunir de toute interruption de projet, et faire régulièrement le point sur les avancées des actions, le groupe projet se réunira selon le calendrier défini collectivement, dans une perspective de **contribution constructive**. Le pilote du projet s'assurera de la présence des personnes référentes de chaque action lors des réunions d'étape.

Le CPIE des Pays Tarnais évoque l'attribution de temps (30 jours sur l'année) à l'un des personnels de la cité scolaire, dédié au suivi de l'agenda 21 de l'établissement, en lien avec le CPIE.

Ces réunions d'étape sont l'occasion de partager les difficultés rencontrées (mobilisation, outils nécessaires, budget...) et acter collectivement toute révision d'objectif. Dans ce cas, le groupe s'assurera que les finalités des actions restent en cohérence avec la démarche de développement durable qu'il aura choisi de suivre, le cas échéant.

4 Point d'étape

La dimension d'évaluation est introduite dès la phase de diagnostic et de validation des actions à conduire. En déterminant ces critères, le groupe projet se donne des **points de repères** et identifie les marges de progrès à observer.

Les mesures permettront de confirmer des tendances observées relatives au gaspillage alimentaire ou de lever des à priori sur les comportements alimentaires et les pratiques professionnelles, élément également constaté lors de l'étude conduite par Agropoint Tarn conduite dans les collèges du département du Tarn[13].



EXEMPLE DE CRITÈRES D'ÉVALUATION

Type d'action	Critères
Evaluation des quantités de déchets alimentaires	Taux de retour plateaux avec reste/sans restes
	Mesure du poids des déchets : total par semaine
Evaluation des types de déchets alimentaires	% des restes issus d'entrées/de plats/de desserts % des restes issus de légumineux/féculents
Evaluation du système de réservation	Ratio entre les nombres de réservation et le nombre de convives présents
Enquête auprès des convives	Nombre de réponses aux sondages/ enquêtes
	Taux de satisfaction des repas proposés
	Taux de transformation « non sensibilisé »/ « initié » au thème du gaspillage alimentaire
Enquête auprès des professionnels	Taux de réponse aux sondages Taux de satisfaction aux évolutions de pratiques apportées (nouveaux équipements, nouvelles méthodes de travail…)
…	…

Déterminer des critères d'évaluation appropriables par tous les membres du groupe projet

13. Analyse d'A. Bermond, mission d'amélioration de la restauration dans les collèges du Tarn, 2006-2011, Agropoint, conduite dans le cadre de la politique de développement durable du Conseil général du Tarn.



Lors de la première réunion de restitution des actions conduites, il est important de toujours **valoriser les progrès accomplis** dans la démarche, doucement au début (appropriation culturelle), puis plus rapidement et de façon efficiente pour la suite (méthodologie acquise).

L'analyse de ces critères étayera les réponses aux questions habituellement posées dans la conduite d'une évaluation :

- **atteinte des objectifs** : oui/non/à poursuivre/objectifs à réviser (arguments)
- **fonctionnement du groupe projet** : efficace/inefficace, adapté/inadapté, souple/contraignant
- **difficultés / dysfonctionnements rencontrés**
- **retour des professionnels** : positif / négatif (arguments)
- **retour des consommateurs** : positif/négatif (arguments)
- etc.

Comment gérer l'approvisionnement et le service ?

L'approvisionnement est une question primordiale pour la collectivité, à mettre en rapport avec le cadre de la commande publique, les contraintes de prix et les contraintes d'organisation en cuisine liées aux règles sanitaires et aux recommandations nutritionnelles.

Déterminer ses choix d'approvisionnements

Les expériences conduites ne révèlent pas de liens majeurs entre le cadre de la commande publique et le gaspillage alimentaire, dès lors qu'une évaluation des besoins est bien établie. Les restaurations enquêtées fonctionnent le plus souvent en flux tendus, en relation avec des grossistes ou des fournisseurs regroupés.

Une prévision ajustée des besoins, pour une commande publique « préventive » de gaspillage

Le choix d'un approvisionnement local n'impactera pas directement la réduction du gaspillage alimentaire. En effet, la collectivité devra être tout autant en mesure d'**évaluer finement ses prévisions de commandes**, afin que les producteurs s'organisent en conséquence, dans le respect de la commande publique et du délai de livraison. Ces ajustements ou variations peuvent ne pas être supportés par tous les producteurs locaux.

Egalement, la **disponibilité** de produits n'est pas forcément assurée sur le territoire, nécessitant une évaluation par la collectivité (en lien avec la chambre d'agriculture, le groupement régional des agriculteurs biologiques, et d'autres acteurs territoriaux) des types de produits et quantités potentiellement disponibles.

Mais un approvisionnement local peut cibler une dimension **qualitative et gustative des produits** plus élevée, qui, elle, aura une incidence positive lors de la phase de préparation et de consommation. Des actions de sensibilisation pourront être déployées auprès des convives en lien avec les producteurs. Ces actions seront favorables à une meilleure appréciation des produits *(voir partie « Comment sensibiliser les consommateurs ? »)*. Le critère de choix est ici orienté vers le produit plutôt que vers le fournisseur.

Des approvisionnements locaux en faveur d'une qualité de produits

Cette volonté de favoriser les approvisionnements locaux s'inscrit dans une démarche plus globale de développement durable et d'éducation à l'alimentation de la part de la collectivité. Ce choix peut conduire à réviser les menus proposés, pour équilibrer les coûts entre produits, dont certains sont plus élevés. Il ne sera pas forcément possible de choisir un approvisionnement local pour tous les types de produits alimentaires, également pour des raisons économiques (calcul du rapport coût/matière). Le prix du produit incitera à gérer la quantité de matière entrant dans la composition des plats (poids en viande par exemple).

RÉFÉRENCES

Le décret 2011-1000 modifiant certaines dispositions applicables aux marchés et contrats relevant de la commande publique, introduit la possibilité de retenir, parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les performances en matière de développement des approvisionnements directs.

Dans le périmètre de la commande publique, l'idée d'inclure une **possibilité d'essai** pour les nouveaux produits (quantité et durée) favoriserait la prévention du gaspillage. **L'introduction progressive d'un(de) nouveau(x) produit(s)** dans la composition des menus est une solution à privilégier.

Une introduction progressive de nouveaux produits alimentaires

Evaluer ses besoins, en terme de quantité de produit et de profils nutritionnels

Une évaluation fine des besoins (prévisions de commandes) s'inscrit comme un des leviers à la réduction du gaspillage alimentaire. Cette évaluation portera tant sur les **profils des consommateurs** que sur le **nombre de repas à prévoir**.

Les recommandations du GEMRCN[14], publiées sous forme de guide pratique, précisent les objectifs nutritionnels par catégories d'âge, le grammage recommandé, et conseille sur la structuration des repas et l'élaboration des menus.

Se référer aux recommandations nutritionnelles pour déterminer les quantités nécessaires

La prise en compte de ces recommandations par la collectivité - dès les premières réunions du groupe projet, et plus précisément par le chef cuisinier et le gestionnaire - lui permettra de **définir la composition des menus, le type de produits servis et les portions proposées selon les publics accueillis**, et agir directement sur la **planification de ses commandes**.
Les CPIE font en effet état d'une source de gaspillage plutôt liée à la quantité proposée au convive qu'à la qualité des produits. Un repas à 4 composantes convient lorsque l'offre alimentaire est suffisante.

RÉFÉRENCES

Les recommandations du GEMRCN ont été confortées par la publication du décret et de l'arrêté relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire (30 septembre 2011).

L'appropriation de ces recommandations peut nécessiter la formation du personnel de cantine, tant pour la prise de connaissance et la compréhension de ces règles nutritionnelles, que pour leur mise en application dans la planification des menus et le service *(voir partie « Comment mobiliser les professionnels ? »)*.

Se faire aider ou proposer des formations sur la nutrition

L'appui d'un professionnel peut se révéler ici nécessaire : **nutritionniste, infirmière scolaire** qui sauront, dans l'exercice de leur métier, expliquer les recommandations et être à l'interface entre la dimension santé et les pratiques de consommation alimentaire. L'intervention d'un **économe** peut aussi conduire à réévaluer les besoins et adapter ses commandes. Pour certains centres collectifs, le travail avec les **conseillères d'économie sociale et familiale** est intéressant à développer, car elles peuvent être un relais dans les foyers.

L'évaluation du nombre de convives est souvent perçue comme un point noir dans la prévention du gaspillage alimentaire. Les expériences recueillies présentent des types d'organisation des réservations et d'un accès à la restauration susceptibles de **limiter une sur-préparation**.
Dans les restaurations scolaires, les réservations à l'année ou à la semaine peuvent être ajustées jusqu'au matin même, permettant de transmettre aux cuisines des chiffres affinés avant la phase de préparation. Ceci nécessite une confirmation quotidienne assurée par les agents de la collectivité ou un système informatisé.
Sans avoir été rencontré ici, certaines collectivités choisissent une majoration du prix d'un repas (consommé et non réservé au préalable ou bien d'une absence non avertie) appliquée aux familles dont les enfants fréquentent la restauration scolaire. Cette procédure, qui peut favoriser une prise de conscience, devra être précédée de messages d'information clairs auprès des parents d'élèves.



Des modalités d'inscription et d'accès à la restauration pour limiter les plats préparés en surnombre

Le CPIE Vallée de l'Ognon témoigne de la mise en place au lycée Les Haberges d'un système de réservation des repas par badge à valider la veille par chaque élève. Cette organisation a été proposée par l'établissement et acceptée par les parents d'élèves. Elle permet d'ajuster au plus juste le nombre de repas préparés par la cuisine.



Système de badges pour s'inscrire à la cantine à J-1 – Lycée Les Haberges

14. « Recommandation – nutrition », Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition, juillet 2011



Certains établissements ou administrations limitent le gaspillage alimentaire grâce à l'équilibre qui se joue entre réservation et inscription à la journée. Il est entendu que des variations importantes peuvent cependant apparaître malgré des estimations connues, et qu'une telle régulation ne peut se projeter dans tous les établissements proposant une restauration collective.

Le CPIE Bresse du Jura témoigne d'une bonne limitation du gaspillage au sein du restaurant municipal grâce à son accès au public sur le temps du midi : les plateaux préparés en surnombre (excédents) sont resservis le jour même. Les restes ou surplus de préparation sont recyclés.

Le CPIE Woëvre-Côtes de Meuse constate que les quantités peuvent s'équilibrer entre élèves externes inscrits au déjeuner le matin même et élèves internes absents.

Pour l'accueil de groupe, l'organisme adressant un public se chargera de confirmer auprès de la structure en charge de la restauration collective le nombre de convives qu'elle aura à accueillir. La date limite de confirmation sera déterminée en fonction de la date butoir de commande auprès de ses fournisseurs (J-2 à J-8 jours selon le fournisseur).

Des investissements en équipements, favorables à la limitation du gaspillage

Le cadre sanitaire des denrées alimentaires et de la restauration collective conditionne la préparation et le service des repas. Pour le respecter et ne pas entraîner de gaspillage, la collectivité doit être en mesure d'appliquer les règles strictes relatives au maintien à température ou de chaîne du froid, de conditionnement des produits servis aux consommateurs, du délai de service des excédents. La conduite du diagnostic peut établir la nécessité d'intervenir sur des aspects organisationnels et matériels de la restauration collective.

RÉFÉRENCES

Le « paquet hygiène » fixe un certain nombre d'exigences à respecter pour les produits alimentaires (voir le site www.europa.eu, synthèse de la législation de l'Union Européenne, rubrique « sécurité alimentaire ») dans lequel s'inscrit depuis 2004 l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (méthode HACCP).

L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, définit les catégories de denrées et les conditions de service à respecter en restauration collective : maîtrise des températures, durée de vie des préparations, condition de service et de retrait des aliments...

→ www.legifrance.gouv.fr

Tant auprès des expériences recueillies que dans la documentation existante sur le gaspillage alimentaire, des préconisations émergent quant aux équipements favorables à une prévention ou une limitation du gaspillage alimentaire.

Sur la phase d'approvisionnement et de gestion des stocks, les logiciels de gestion des stocks offrant la possibilité d'**organiser et cibler les produits à consommer en priorité** au vu de leur date de péremption, permet de prévenir le gaspillage en amont de la phase de préparation.

Le CPIE du Cotentin témoigne de l'investissement par le collège de Briquebec, servant 530 repas par jour, d'un logiciel de gestion des stocks. Le coût important d'acquisition (5000 euros) a été évalué comme compensé à l'issu d'un an d'utilisation, par les économies faites sur les pertes de produits alimentaires non consommés.

Programmer des acquisitions coûteuses, mais rentables dans la durée

Pour la phase de préparation, et pour limiter le gaspillage des plats à base de légumes (crudités ou légumes cuisinés) et de fruits, il est recommandé de s'équiper d'une **légumerie**. Cet espace, dédié à la préparation des fruits et légumes, peut s'avérer avantageux pour adapter les quantités préparées vis à vis du nombre de convives, de leur profil nutritionnel et des habitudes alimentaires. Un suivi des quantités de restes selon le type de produits, une estimation



du coût que ces quantités représentent, une évaluation du coût de main d'œuvre « internalisé », mettra en avant des éléments financiers favorables à ce choix d'équipement. Il concordera également avec la volonté de favoriser un approvisionnement de proximité car les produits pourront être préparés sur place. Un projet d'éducation alimentaire (goût, connaissance des produits) ou de gestion des déchets (compostage) peut y être associé.

Ces choix d'équipement, coûteux et adaptés à certains types de restauration (cuisine centrale) s'inscriront plus facilement dans un **projet global** qui prévoit la **restructuration de l'espace de restauration et de stockage**.

Le CPIE Loire Océane évoque le travail actuellement conduit par une association d'insertion pour s'occuper de la mise en place d'une légumerie, qui facilitera aussi l'utilisation des produits des maraîchers locaux.

En phase de service, les conditions de refroidissement, de maintien en température et de maintien de la chaîne du froid sont inscrites dans les règles strictes d'hygiène à respecter. Elles nécessitent des **équipements spécifiques** (fours performants pour des cuissons longues, cellule de refroidissement, sonde de température…).

Cependant, même utilisés de façon optimale pour limiter le gaspillage lié aux excédents, ces équipements ne peuvent solutionner le gaspillage des **produits servis manipulés et/ou non protégés** (fromages découpés) ou **ayant quitté la chaîne du froid** (produits laitiers).

Certains équipements, telles que des vitrines réfrigérées fermées, limitent la perte liée à la sortie de la chaîne du froid tout en laissant les produits accessibles aux convives.

La remise dans le service de plats préparés et conservés selon les règles, pose la question pointée par Agropoint Tarn de l'équation entre équilibre alimentaire, diversité des repas et limitation du gaspillage alimentaire…

D'où l'importance des phases de détermination des besoins et de sensibilisation des convives aux enjeux du gaspillage, mais aussi de service adapté au profil des convives.

Il ressort ici l'importance d'un travail d'analyse partagée sur le fonctionnement de la cuisine et son interface avec les convives. Il pointe également la question des choix de produits commandés et préparés par la cuisine centrale.

QUELQUES CHIFFRES - *Source : Agropoint[15] sur le département du Tarn*

Sur 6 repas analysés, en % de plateaux	Entrée : crudités	Entrée : charcuterie	Plat principal avec légumes	Plat principal avec féculent
Composition des plateaux	52,3 %	90,6 %	-	-
Restes	28,3 %	16,6%	60%	37%

15. Mission d'amélioration de la restauration dans les collèges du Tarn, 2006-2011, Agropoint

REPÈRES

Produits en liaison chaude : + 63°C

Température de conservation dans les établissements de restauration collective :
de + 2 à + 8 °C selon type de denrées alimentaires

Produits servis aux consommateurs pouvant être resservis :
- produits conditionnés et stables à température ambiante
- excédents chauds présentés aux consommateurs, refroidis de 63° à 10°C en moins de 2h : J + 1
- excédents chauds conservés en cuisine, refroidis de 63° à 10°C en moins de 2h : J +3
- excédents livrés et maintenus en liaison froide

Produits servis aux consommateurs ne pouvant pas être resservis :
- produits périssables ou très périssables sortis de la chaîne du froid (ex. : produits lactés)
- produits non protégés présentés aux consommateurs (ex. : crudités)
- excédents chauds n'ayant pas fait l'objet d'un refroidissement rapide
- produits servis froids maintenus à +10°C pendant plus de 2h

Sources : Legifrance, MAAPRAT 2011 et 2012



L'organisation du service des repas peut faire l'objet d'améliorations, en faveur d'une réduction du gaspillage alimentaire.

Repenser l'organisation du service des composantes du menu

Parmi les recommandations habituelles et ayant déjà prouvé leur efficacité, la **disposition des plats sur la ligne de service** (restauration en self) permet d'équilibrer les types de produits et les quantités prises par les convives : plat principal en début de service, entrée et pain (tranché / entier) en fin de service. Le convive a pu « apprécier » le contenu du plat principal et la quantité servie avant d'opter pour les autres composantes du menu.

L'**adaptation de la portion** servie à l'assiette, en fonction de l'appétit du convive, peut limiter le gaspillage, tant pour la restauration en self que servie à table ; cela questionne néanmoins la quantité à prévoir en phase de préparation pour ne pas reporter le gaspillage en cuisine.

Auprès de publics scolaires, l'adaptation des portions ne doit pas introduire, ou être la conséquence, de la question de prise d'en-cas voire de grignotage : il devra faire l'objet d'une vigilance.

Repenser son espace de restauration

Repenser l'agencement et la qualité des locaux, tant en salle qu'en cuisine, peut favoriser :

- un confort de prise de repas pour les consommateurs, grâce à une bonne isolation au bruit, une adaptation de la taille des tablées,
- une optimisation de la gestion et de la préparation des repas (gestion des stocks),
- une fluidité de service, grâce à une réorganisation de la chaîne limitant le temps d'attente, une répartition des plats à choisir mieux repérée,
- une qualité de maintien en température des plats, grâce justement à la fluidité de service (au delà du matériel professionnel utilisé),
- une gestion facilitée de la fin de chaîne (tri et compostage des déchets).

Cette intervention n'est **pas anodine en termes financiers et structurels**, elle sera inscrite dans un projet transversal en faveur du développement durable abordant ainsi les enjeux liés à une alimentation durable, aux économies d'énergie, à la gestion des déchets, à la valorisation des compétences et métiers de cuisine, à l'information disponible pour les consommateurs, à la prise en compte du bien-être (au travail, à l'école)…

Une évaluation auprès des consommateurs des **éléments « perturbateurs »** d'une prise alimentaire équilibrée et complète peut s'avérer utile pour déterminer les points précis d'intervention *(voir partie « Sensibiliser les consommateurs »)*. En contre exemple, les chiffres issus de l'enquête de consommation d'Agropoint Tarn n'établissent pas de causes à effets majeures entre le cadre du repas et les quantités gaspillées : les élèves enquêtés estimant le bruit non gênant, la durée de repas et les quantités servies suffisantes…

Le lycée Georges Colomb a inscrit la restructuration de la cantine scolaire comme action prioritaire en 2012.

Le CPIE du Haut-Jura fait état de l'enquête conduite par le Conseil général du Jura auprès des restaurations scolaires, mesurant les consommations par type de plat, par niveau de classes etc. Cette enquête révèle que les plus jeunes élèves de collège préfèrent prendre leur repas sur des petites tablées alors que les plus âgés ne sont pas gênés par des tablées plus grandes. Ces conditions de repas peuvent influer sur la consommation (complète/partielle) du repas.

Le CPIE Bresse du Jura accompagnera les structures sur l'agencement et la qualité des locaux, en complétant son intervention par l'apport d'outils éducatifs d'accompagnement de l'enfant et l'animation des repas.

POUR ALLER PLUS LOIN

L'AFNOR, en partenariat avec AGORES (anciennement ANDRM), a lancé en 2008 la certification NF service « restauration scolaire », assurant une qualité de service pour le confort et la santé de l'enfant. La collectivité, qui sollicite volontairement cette certification, doit répondre à des objectifs relatifs à l'équilibre et la variété alimentaire, aux mesures d'hygiène, à la gestion de la période de repas en faveur du bien-être de l'enfant. Cette démarche est basée sur la norme NF-X 50-220.
→ www.afnor.org



QUELLE ISSUE POUR DES PRODUITS NON CONSOMMÉS ?

La Bourse aux dons, initiative mise en place par le Ministère en charge de l'agriculture, permet de mettre en lien les professionnels de l'alimentation et les associations caritatives ou CCAS et de favoriser le dons de denrées alimentaires (entre autre) : http://alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons.
Pour certains produits non consommés et émanant d'une restauration collective, ils peuvent être réintroduits dans une filière de consommation (sous respect des règles sanitaires appliquées à ces produits). Les Banques alimentaires, qui inscrivent la lutte contre le gaspillage alimentaire comme l'un des piliers de leur action, collectent les produits de toute sorte auprès des producteurs, des industriels agro-alimentaires, du grand public, de la grande distribution… et lancent de nouvelles initiatives auprès d'établissements scolaires pour récolter les quantités de produits non entamés et compatibles à la consommation humaine.
→ www.banquealimentaire.org

Comment mobiliser les professionnels de la restauration ?

L'implication des professionnels de la collectivité, concernés directement ou indirectement dans leur métier par la prévention du gaspillage alimentaire, est l'une des garanties de réussite du projet.

La multiplicité des entrées que recouvre le gaspillage alimentaire (finances, déchets, équilibre alimentaire, gestion, pratiques professionnelles de restauration…) nécessite de mobiliser les agents concernés et favoriser leur adhésion au projet.

Impliquer les professionnels de la restauration dès le lancement du projet !

Le projet, piloté et suivi par le « groupe projet » représentatif de la diversité des métiers *(voir partie « Initier un projet »)*, prendra ainsi en compte **dès la phase de diagnostic**, les **contraintes spécifiques de chacun dans sa pratique professionnelle** et déterminera les **compétences et savoir-faire valorisables**.
L'explication de la démarche dans sa globalité, et la présentation des gains directs sur leurs conditions de travail, permettent d'aborder voire de lever des oppositions initiales.

Le CPIE Bresse du Jura inscrit comme fil conducteur de son action l'objectif de donner les moyens aux personnels de service de comprendre et de s'approprier les démarches engagées au restaurant municipal en matière de nutrition, d'hygiène alimentaire, d'agriculture locale, de relais d'information auprès des enfants, de développement des relations entre service et restaurant municipal…

CONFIGURATION DE MOBILISATION DE PERSONNELS

CPIE Loire Océane - restauration collective du centre	3 personnes de l'équipe administration/animation 3 personnes de l'équipe cuisine (2 cuisiniers, 1 plongeur) 3 personnes de l'équipe de service
Lycée Colomb et CPIE Vallée de l'Ognon	20n de personnes : représentants d'élèves, ATOS, représentants des enseignants, représentants de personnels de cuisine… puis mise en place d'une commission menu (élèves volontaires, adultes, intendante, infirmière, chef cuisinier)
CPIE Woëvre-Côtes de Meuse et Collège Saint-Mihiel	4 personnes de l'équipe pédagogique au lancement 6 personnes de l'équipe de cuisine et de service
CPIE des Pays Tarnais et cité scolaire de Bellevue	15 personnes : administrateurs, chef cuisinier, enseignants…
CPIE Bresse du Jura et restaurant municipal de Lons-le-Saunier	Formation/mobilisation de 200 personnes (personnels de service + élus)
CPIE Flandre-Maritime et centre d'hébergement L'Argousier géré par le syndicat intercommunal	2 personnes référentes : directeur du centre et chef cuisinier Equipe du centre d'hébergement



La consultation des professionnels peut prendre la forme d'**enquête** (conduite par le CPIE accompagnateur ou des élèves dans le cadre d'un projet pédagogique par exemple), d'**entretiens ciblés**, de **temps d'échanges formels** (en réunion sur le temps de travail) ou **informels**.

La majorité des questions seront de forme ouverte pour favoriser **l'expression de tous** et l'émergence de nouvelles idées ; même si cela suppose un travail d'analyse et de synthèse plus long. La configuration dépendra de la taille de l'équipe de restauration et des moyens de traitement des éléments recueillis.

Favoriser l'expression de tous pour croiser les contraintes et les motivations

Ces échanges sont destinés à **identifier** :

- leur perception des sources de gaspillage alimentaire,
- les réussites ou échecs constatés sur des opérations antérieures,
- les constats d'appréciation des repas ou de réactions des convives,
- leurs contraintes liées au fonctionnement de la restauration collective voire des spécificités du territoire (producteurs, éloignement des cuisines satellites…),
- les craintes liées aux changements susceptibles d'intervenir sur leur propre poste,
- etc.

EXEMPLES DE QUESTIONS POSÉES AUX PROFESSIONNELS

Professionnels de cuisine
Avez-vous les moyens de caractériser le gaspillage alimentaire réalisé ?
Selon votre appréciation, quelles sont les principales sources de gaspillage ?
Quelles initiatives ont déjà été conduites ? Réussites/échecs
Quelles améliorations vous semble-t-il nécessaire de mettre en place au sein de la cuisine (matériel, organisation, compétences…) ?
De quelles formations complémentaires auriez-vous besoin (ou les membres de l'équipe) ?
Connaissez-vous une initiative particulière qu'il vous semblerait intéressant de tester ici ?
…
Professionnels de service
Selon votre appréciation, quelles sont les principales habitudes de consommation de la part des convives ?
Recueillez-vous des demandes/remarques/doléances de la part des convives ? Si oui lesquelles ?
Interagissez-vous avec les convives lors de la remise des plats ?
De quelles formations complémentaires auriez-vous besoin (ou les membres de l'équipe) ?
…
Professionnels administratifs
A quelles difficultés êtes-vous confrontés dans la gestion des effectifs ?
A quelles difficultés êtes-vous confrontés en terme d'approvisionnement ?
Le fonctionnement entre cuisines centrales et satellites est-il satisfaisant ?
Existe-il une interface de dialogue entre restauration collective et consommateurs (convives, parents d'élèves, représentants …) ?
Comment les menus sont-ils déterminés ?
…
Communément
Considérez-vous que les interactions entre l'instance de gestion, la cuisine et le service soient suffisantes ?
De quels outils (de gestion, d'information, d'éducation…) auriez-vous besoin dans l'exercice de vos fonctions pour favoriser la réduction du gaspillage alimentaire ?
Etes-vous prêts à contribuer de façon plus approfondie à un projet en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire ?
Souhaitez-vous faire partie des personnes référentes (/autorisez-vous qu'un membre de votre équipe fasse partie des personnes référentes) ?
…



Le recueil et l'analyse de ces éléments de réponse viendra nourrir le diagnostic et permettra de déterminer les axes possibles d'intervention *(voir partie « Etablissement du diagnostic et définition des actions prioritaires »)*.

Il est souligné l'importance d'**accompagner dans la durée** les professionnels au changement de pratiques voire de cadre de travail, quelque soit leur profil.

Mobiliser progressivement et accompagner les professionnels

Le diagnostic ne détermine pas des « erreurs » mais des marges de progrès. Ces évolutions de pratiques répondent à un projet collectif, dont ils deviennent contributeurs.

Le CPIE Alpes de Provence rappelle l'importance de prendre en compte la question des fiches de postes et des salaires de référence, dès lors qu'une modification notable de la pratique professionnelle est demandée (nouvelle compétence, tâche supplémentaire…).

Parmi les actions d'accompagnement au changement, les CPIE proposent des **formations**, qui abordent tant les **dimensions réglementaires** de l'alimentation collective que l'approche qualitative des produits, **l'approche territoriale de l'approvisionnement et l'approche éducative**.

Les formations peuvent se composer de séquences dédiées à :

- **la nutrition** et le respect des recommandations, la conception d'un menu équilibré ; conduite avec l'appui d'un nutritionniste,
- la compréhension et le respect des **règles d'hygiène** relatives à la restauration collective, la méthode HACCP ; conduite avec l'appui des services vétérinaires, visites d'une cuisine témoin…,
- l'organisation de l'**approvisionnement** : calendrier de saisonnalité, productions locales disponibles sur le territoire, liens environnement-alimentation,
- l'approche **qualitative des produits** et des **façons de cuisiner**,
- la **maîtrise de coûts** et de la **commande publique**,
- **les méthodes de service** et la relation au consommateur,
- les **techniques et outils d'animation** (adultes/enfants).

ÉLÉMENTS DE SYNTHÈSE

CONVAINCRE	RASSURER	ACCOMPAGNER
▶ pertinence du projet ▶ opportunité d'évolution de pratiques et de gain de temps ▶ valorisation de compétences ▶ cohérence avec la réglementation	▶ capacité à contribuer ▶ objectifs dans la durée ▶ changements progressifs	▶ accès à des formations qualifiantes ▶ écoute et dialogue ▶ étapes

Le CPIE Woëvre-Côtes de Meuse témoigne du rôle moteur du chef cuisinier, qui fédère l'équipe autour de la qualité de service. Les liens entre gestionnaires et cuisiniers existent réellement. Ils sont demandeurs d'aller au delà des actions déjà mise en place.

Le CPIE Pays de Vaucluse a proposé une formation des cantiniers au sein du programme « De la ferme à ta cantine ». Cette formation porte sur l'introduction de produits locaux de qualité en restauration collective. Le CPIE y a abordé, en partenariat avec Agribio 84, tant des éléments théoriques (grammages, saisonnalité…) que pratiques (visite d'exploitation, composition d'un menu 100% local…) en soulignant l'importance d'un temps dédié à l'échange entre agriculteurs et cuisiniers : contraintes, avantages et attentes de chacun.



La **dimension qualitative** des produits et la façon de les préparer revient régulièrement dans les points d'attention à avoir. Plus le fonctionnement de la restauration collective favorisera une **mise en pratique réelle du métier de cuisinier**, et non d'assembleur, plus les plats proposés ont des chances de satisfaire le consommateur.

Privilégier une pratique concrète du métier de cuisinier

L'éducation à l'alimentation et au goût prend alors toute sa place. Le **cœur de métier de cuisinier** est revalorisé, tant auprès des professionnels eux-mêmes qu'auprès des consommateurs, et des élèves (collèges/lycées) en particulier.

Cette valorisation du métier de cuisinier peut jouer un rôle important en terme de prévention du gaspillage tant en phase d'approvisionnement et de préparation - détermination des composantes des menus, approvisionnement de qualité, méthodes de préparation… - qu'en phase de remise au consommateur.

Le CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale accueille des groupes (adultes, enfants, scolaires) et dispose d'un atelier-cuisine. Il dispense des formations spécifiques à l'alimentation en restauration collective autour de l'axe « Manger et faire manger - un outil d'éducation au développement durable ». Il met particulièrement en avant la réglementation et les pratiques d'hygiène, la connaissance des produits et les techniques d'éducation au goût, afin de redonner la place au métier de cuisinier et l'appréciation du goût des produits par le consommateur.

Instaurer des interactions entre les métiers de la restauration, et avec les convives

Les interactions entre les deux métiers de la restauration (cuisine et service) permettent de transmettre des informations relatives à la consommation des repas : appétence, retours cuisine, types de plats les moins consommés… Ces échanges peuvent nourrir la **réflexion sur l'élaboration des menus** et leur planification.

Les expériences témoignent aussi que l'introduction d'**interactions entre consommateurs et cuisiniers** permet d'attirer une meilleure attention aux menus et aux produits proposés.
Au travers de commissions « menus », d'ateliers-cuisine, d'opérations de présentation de produits, les cuisiniers ont la possibilité de présenter leur métier et leur savoir-faire. Les consommateurs découvrent le fonctionnement de la restauration, les règles d'hygiène à respecter et leurs conséquences, des apports nutritionnels des produits…

Le lycée Colomb a remis en place la commission « menus », à laquelle participent les cuisiniers, les éco-délégués, les gestionnaires…

Le CPIE des Pays Tarnais témoigne de la satisfaction des agents de restauration à voir l'intérêt et la prise en compte du gaspillage alimentaire par les jeunes élèves de la cité scolaire, qui ont pu découvrir le fonctionnement de la cuisine et échanger avec les agents.

Comment sensibiliser les convives ?

La sensibilisation et l'éducation à l'alimentation dans un projet relatif à la prévention du gaspillage alimentaire y constitue un **élément clé**, car il est constaté que la majorité du poids des déchets en fin de service provient de plats et de produits (pain, produits laitiers, fruits…) non consommés, ou consommés partiellement.
Et cette éducation n'est pas réservée à des publics scolaires ou jeunes, le public adulte est tout autant concerné par la **compréhension des aspects nutritionnels des repas**, de la **provenance et de la qualité des produits**, du **fonctionnement de la restauration**, des **enjeux** couverts par la réduction du gaspillage alimentaire…
Un convive sera d'autant plus attentif à ce qu'il consomme qu'il ***saura*** ce qu'il consomme.

Inscrire la sensibilisation des convives à la prévention du gaspillage alimentaire comme l'une des actions prioritaires

L'éducation à l'alimentation fait partie des champs d'intervention les plus couverts par les CPIE dans les témoignages recueillis. Ils présentent une **diversité de méthodes et d'outils** de sensibilisation et d'éducation, mis en œuvre au sein de restaurations collectives.

Ces actions ouvrent le champ à **la réflexion, au débat, à certains choix de consommation** jusqu'aux **changements de pratiques des consommateurs**. Sans être exhaustives, les initiatives présentées ci-dessous sont parmi les plus rencontrées.

Un large choix d'interventions auprès des consommateurs

EXEMPLES D'ACTIONS DE SENSIBILISATION/ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ET À LA PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Action	Objectifs	Publics *(indicatif)*
Sondage/questionnaire	Connaître les habitudes alimentaires des convives Evaluer le niveau de sensibilisation au gaspillage	Adultes/enfants
Affiches/expositions	Interpeller Visualiser le gaspillage alimentaire Identifier ses sources Rendre compte d'une enquête	Adultes/enfants
Récupération et pesée des déchets alimentaires	Rendre compte concrètement des quantités de déchets alimentaires produites Mesurer	Enfants
Interventions en classes	Introduire la notion de gaspillage sur un temps en salle Mobiliser les éco-délégués et valoriser leur travail	Enfants
Boîte à idées	Interpeller Favoriser la participation à une action de sensibilisation	Adultes/enfants
Récupération du pain	Rendre compte visuellement des quantités gaspillées	Adultes/enfants
Photographie des plateaux	Rendre compte visuellement des quantités gaspillées Faire prendre conscience de la charge de travail des personnels de service	Enfants
Opération « repas zéro déchet »	Interpeller Proposer de nouveaux menus aux convives Faire le lien avec la gestion des déchets	Adultes/enfants
Opération « nouveau produit »	Présenter et valoriser un nouveau produit ou une nouvelle recette	Adultes/enfants
Panneaux explicatifs	Explication de la provenance des aliments, de la méthode de préparation…	Adultes/enfants
Ateliers thématiques	Dans un programme d'animation : atelier cuisine, atelier « épluchage » : rendre concrète la phase de préparation des repas	Enfants
Concours thématique (type slogan de la semaine)	Identifier les messages acquis relatifs à la prévention du gaspillage/éducation à l'alimentation	Enfants
Elaboration d'un Livre Blanc	Interpeller Favoriser une approche globale des enjeux de l'alimentation et/ou du gaspillage et/ou du fonctionnement de la restauration collective Favoriser une démarche participative Formuler des propositions d'actions	Enfants



Une enquête relative aux **habitudes alimentaires** initiée au lancement du projet révèlera, ou confirmera, des constats sur les types de déchets alimentaires les plus produits en fin de service et leurs causes. Chaque convive a des habitudes alimentaires différentes et un rapport à l'alimentation qui lui est propre.

Identifier les habitudes alimentaires pour affiner les messages de sensibilisation

S'il est aisé de s'attendre à une bonne consommation d'un plat principal avec féculents (frites…) tant par un public d'enfants que d'adultes, il est d'autant plus important de comprendre **pourquoi** les convives ne consomment pas certains produits afin de **travailler sur les composantes de l'action de sensibilisation et adapter les messages**.

Les questions posées cibleront prioritairement leurs habitudes et leurs impressions relatives au temps du repas collectif. L'évaluation de la perception du gaspillage alimentaire pourra intervenir au même moment. En fonction de la composition de l'action de sensibilisation, des questions orientées alimentation/environnement, alimentation/santé... pourront compléter l'enquête.



Les convives peuvent ainsi être invités à renseigner en quelques mots sur papier, ou si les lieux le permettent directement sur ordinateur, leurs goûts, leurs impressions, leurs souhaits en matière d'alimentation. En fonction du nombre de convives « enquêtés », les questionnaires comporteront soit des questions ouvertes, soit des choix plus précis (QCM).

Le CPIE Loire Océane témoigne de la place des habitudes alimentaires et de l'accompagnement nécessaire pour favoriser leur évolution : le changement de type de pain, introduit dans deux restaurations collectives différentes (celle du CPIE et celle d'une cantine), n'ont pas eu le même effet : dans l'une, il a permis de réduire le gaspillage de ce produit, dans l'autre, le pain n'a pas été consommé…

Attention cependant : le temps du repas représente pour les convives un temps de « coupure », durant laquelle une sollicitation et/ou la diffusion d'informations peuvent être difficiles à conduire.

Par ailleurs, comme pour les entretiens ou les échanges réalisés avec l'équipe professionnelle, l'exploitation des enquêtes nécessitera un temps de travail à prévoir dans le phasage du projet.

Cette sorte « d'état des lieux » et son analyse permettent d'identifier les actions de sensibilisation possibles et les outils à développer. Ces propositions d'actions seront inscrites dans le diagnostic *(voir partie « Identifier les axes prioritaires d'intervention »)* pour être partagées et débattues avec l'équipe professionnelle.

Les expériences démontrent la réussite d'**opérations « coup de poing »** sur une journée ou une semaine, qui marquent. La pesée des restes et la récupération du pain sont les plus employées. Les résultats (chiffres ou visuels) parlent très souvent d'eux-mêmes, sans avoir à les commenter…

QUELQUES QUESTIONS OUVERTES RÉVÉLATRICES D'HABITUDES ALIMENTAIRES (ADAPTÉES POUR DES GROUPES RESTREINTS)

Quel aliment aimez-vous le plus ?
Quel aliment aimez-vous le moins ?
Que n'aimiez-vous pas étant petit, que vous aimez aujourd'hui ?
Prenez-vous un encas dans le courant de la matinée ? Si oui, pour quelles raisons ?
Habituellement, consommez-vous 1/complètement 2/partiellement les plats choisis ? Pourquoi ?
Etes-vous satisfait des repas proposés ? Pourquoi ?
…

Le CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale développe un programme d'animation des repas collectifs destiné à redonner du sens à l'acte alimentaire, en faisant prendre conscience aux convives que les goûts évoluent, qu'ils ont la capacité de faire des choix de consommation... La découverte des aliments « autrement » (mariage de saveurs par exemple) favorise l'éveil au goût et l'attention portée aux plats proposés.

POUR ALLER PLUS LOIN

Les habitudes alimentaires des Français

Le Ministère en charge de l'agriculture sollicite chaque année auprès du CREDOC une étude approfondie sur les habitudes alimentaires des Français, leurs perceptions de la qualité alimentaire et de la politique menée en la matière, publiée sous la forme de « baromètre de l'alimentation ». La dernière date de septembre 2011 et est consultable sur **www.alimentation.gouv.fr.**

Elle révèle que, pour eux, les actions prioritaires à conduire, après l'accès aux plus démunis à une alimentation diversifiée et en quantité suffisante, sont de : proposer des repas équilibrés en cantine scolaire (79%), améliorer l'alimentation des personnes âgées et dépendantes (69%) et améliorer l'alimentation des personnes hospitalisées (58%). On peut donc y noter l'attention qu'ils portent à la restauration en collectivité. La limitation du gaspillage alimentaire entre dans les actions à conduire pour garantir la qualité des produits mis sur le marché (64%). Enfin, les actions d'éducation à l'alimentation doivent permettre d'apprendre à manger équilibré (71%) et apprendre les règles d'hygiène (59%).

Si les opérations « coup de poing » fonctionnent sur un temps donné, il faut penser le projet dans sa globalité et l'y inscrire comme un **levier** à l'action de sensibilisation.

Le pain est le produit alimentaire le plus souvent pris comme exemple du gaspillage réalisé. Il révèle des habitudes de consommation qui peuvent être facilement ciblées pour prévenir le gaspillage : 10 kg de pain/jour gaspillés constatés par le CPIE Alpes de Provence ou encore 40,26 kg de pain gaspillés en 12 services de restauration constatés par Agropoint Tarn, l'équivalent de 19000 euros sur une année !

Le lycée Les Haberges a exposé les 350 kg de déchets produits chaque semaine en sortie de plateau au self, à l'occasion d'une journée de sensibilisation à la démarche Agenda 21 conduite dans l'établissement. Dans son nouveau plan d'action (février 2012), la sensibilisation au gaspillage à la cantine sera reconduite, sous une nouvelle forme.



Forum Agenda 21 Lycée Les Haberges

Un travail de **communication sur les produits proposés** et leurs caractéristiques (proximité, bio, labellisé…) favorisera une meilleure connaissance des produits de la part des convives. Les aspects nutritionnels peuvent à cette occasion être mis en avant, comme des idées de recette à reproduire chez soi.

Amorcer la sensibilisation par une action qui marque, tout en la prolongeant par de nouvelles initiatives

Les supports de communication expliquant **la démarche conduite** pourront aussi être affichés. Quelques grandes interrogations peuvent aussi y être insérées pour interpeller : *« combien gaspille-t-on d'aliments en une semaine ? », « combien de plateaux repas sont-ils jetés ? », « combien de personnes peut-on nourrir avec les aliments gaspillés ? »…*
Des résultats chiffrés viendront y répondre à la fin de l'opération.

Le CPIE des Pays Tarnais a illustré le gaspillage du pain de la cité scolaire de Bellevue en exposant à l'entrée du self les 3 gros sacs de pain récoltés en une semaine. Depuis cette action de sensibilisation, l'établissement scolaire a choisi de proposer un pain de 40 grammes au lieu de 60 grammes pour limiter le poids gaspillé.

Aussi, la **communication sur le métier même de cuisinier** et le fonctionnement de la restauration peut favoriser l'ouverture d'un **dialogue** entre équipe professionnelle et convives. Comme vu en partie *« Comment mobiliser les professionnels de sa restauration »*, les échanges, tant formels qu'informels, permettent d'entendre les attentes des consommateurs, leur expliquer les exigences nutritionnelles et sanitaires, valoriser les produits choisis et les métiers de cuisine et service de restauration collective.

Favoriser le dialogue entre cuisiniers et convives

Ces liens « recréés », cette prise en compte des spécificités des métiers des uns et des attentes des autres, contribue à **redonner du sens à l'acte de se nourrir** et à porter une attention particulière à ce que l'on consomme.

Ce sens sera d'autant plus exacerbé qu'une attention sera apportée à la **présentation des plats**. Premier sens entrant en contact avec le lieu de restauration et les plats proposés, la vue joue indéniablement sur l'envie de goûter et le plaisir de manger.







Exemples de préparations à base de légumes et de fruits (accueil de groupe) - CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale

Favoriser la participation des convives à certaines actions de sensibilisation

Favoriser une **participation des convives** à l'une des actions les amènera à être plus **réceptifs aux messages de prévention**. A l'occasion d'un événement national par exemple (Semaine de réduction des déchets, semaine du développement durable, semaine du goût… *voir aussi la partie « Comment initier un projet ? »*), la mise en place d'une boîte à idées, d'un concours de slogan, ou de temps d'échanges lors d'un repas à thème les amène à **s'exprimer sur leur « vécu » au sein de la restauration collective**, et souvent à **prendre conscience** que certains actes entraînent une production de déchets alimentaires.

La restitution des contributions fait partie intégrante de l'action, si l'on ne souhaite pas introduire de démotivation ou d'incompréhension vis à vis des convives.



Cette interpellation sera organisée selon l'âge des convives.
Pour un public adulte, des « **interpellations** » animées durant le temps du repas les invite à **s'interroger sur leur propre consommation**. La volonté étant de favoriser une réflexion, individuelle et/ou collective, vis à vis de ses habitudes alimentaires.

A l'occasion d'une journée organisée par un comité d'entreprise et accueillie au CPIE, le CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale interroge ses convives sur leurs goûts et leurs habitudes alimentaires. Ce temps convivial représente une opportunité pour les sensibiliser.



Sensibilisation d'élèves en salle, suivi d'ateliers pratiques - CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale

Dans le cadre d'un programme de sensibilisation d'élèves, les CPIE proposent majoritairement des **temps de sensibilisation en salle** (théorie et échanges) **couplés à des temps d'animation lors de la restauration** (concrétisation, mise en pratique). L'appui **d'éco-délégués** sur certaines parties de l'action est un atout : les élèves sont face à leurs homologues.

La sensibilisation au thème du gaspillage peut être réalisée **en classe**, en séance de cours, dès lors qu'elle s'inscrit en lien avec les programmes d'enseignement de l'Education nationale. L'utilisation de diaporamas illustrés de chiffres clés et de visuels « parlants », est un bon support introductif pour **lancer un débat** en classe. Compléter ces séances par une **visite de site** (cuisine, exploitations agricoles) rend concret le lien entre production, préparation et consommation.



Livre Blanc
« De la terre à l'assiette »
CPIE Bresse du Jura

Ces actions concrètes (pesée, interpellations…) vues plus haut peuvent être renforcées par la mise en place d'un travail type journalistique avec reportage photos (plateaux repas en fin de chaîne, livraisons des produits alimentaire et quantités de déchets produites…), qui remportent une bonne adhésion de la part des élèves. L'avantage est de pouvoir rendre compte, visuellement, de ce que représente le gaspillage alimentaire, et ce auprès du plus grand nombre, par exemple lors d'exposition au sein de l'établissement.



Forum Agenda 21 Lycée Les Haberges

Le CPIE Woëvre-Côtes de Meuse a accompagné la réalisation et l'animation d'une exposition sur la prévention des déchets et le compostage par les élèves à l'occasion de la semaine du développement durable, pour sensibiliser l'ensemble de l'établissement.

Au sein du projet de grande ampleur du CPIE Bresse du Jura « De la terre à l'assiette », 12 classes de primaire ont été mobilisées pour réfléchir aux thèmes des déchets, des circuit courts, de la préservation des ressources naturelles… Les élèves ont produit un Livre Blanc, riche de propositions d'actions concrètes pour une alimentation durable dans les restaurants scolaires et à la maison.

Quand une participation des convives est sollicitée, et à chaque étape du projet franchie, il est essentiel de prévoir une **information** ou une **restitution** auprès du plus grand nombre : affiches, résultats d'enquête, portes ouvertes, expositions… Cette étape permet :

- valoriser l'action conduite et à laquelle toute une équipe participe,
- informer des avancées,
- rendre compte des « résultats » obtenus,
- faire appel à des nouvelles idées,
- échanger sur les difficultés à prendre en compte pour les étapes suivantes,
- …

Cette information maintient et anime le lien entre le groupe projet, les professionnels mobilisés et les convives.

Il ressort de ces expériences une **diversité d'actions possibles** en matière de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation, favorables à la prise de conscience de ses habitudes alimentaires et à la capacité de choix. La collectivité identifiera les actions **les plus adaptées à son contexte territorial et à son public**, pour les adapter et continuer à innover en matière de prévention du gaspillage alimentaire.

La mutualisation d'expériences confirme son importance, notamment pour les collectivités et les partenaires territoriaux qui amorcent un projet.



Partie 3 Fiches de synthèse des expériences des CPIE

Pour élaborer ce guide méthodologique et pratique, l'Union nationale des CPIE s'est appuyée sur l'expérience de son réseau en matière d'accompagnement de projets de territoire et d'actions de sensibilisation et d'éducation. Parmi les témoignages recueillis, 7 actions sont présentées dans les pages qui suivent :

- Un programme de sensibilisation au gaspillage alimentaire au cœur de l'Agenda 21 scolaire
  CPIE des Pays Tarnais et la cité scolaire de Bellevue à Albi
- Education à l'alimentation et prévention du gaspillage
  CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale
- Introduire une sensibilisation au gaspillage au sein d'un projet relatif au compostage
  CPIE Alpes de Provence et les collèges de l'Opération 3C
- Informer, sensibiliser et former les personnels de service
  CPIE Bresse du Jura et le Syndicat Mixte de la Restauration Collective Lédonienne
- Adapter l'offre alimentaire au public accueilli
  CPIE Loire Océane
- Une réflexion participative en faveur de la réduction du gaspillage
  CPIE Vallée de l'Ognon et le lycée Georges Colomb
- Un établissement volontaire, accompagné par ses partenaires territoriaux
  CPIE Woëvre-Côtes de Meuse et le collège de Saint-Mihiel



Les 7 fiches expériences mettent en exergue l'angle d'approche retenu par le CPIE pour aborder la question du gaspillage alimentaire dans la(es) restauration(s) gérée(s) ou accompagnée(s), au sein d'un projet précis ou plus global.

Pour aider toute collectivité en charge d'une restauration à se situer parmi ces expériences, chaque fiche détaille :

- le type de collectivité, le mode de restauration, le profil et le nombre de convives concernés,
- les domaines d'intervention assurée par le CPIE : accompagnement de projet, diagnostic, gestion de l'approvisionnement, mobilisation des professionnels, sensibilisation des convives,
- l'action concrète conduite,
- les réussites et les difficultés rencontrées, ainsi que les perspectives qui s'annoncent.



Fiche 1

Un programme de sensibilisation au gaspillage alimentaire au cœur de l'agenda 21 scolaire

CPIE des Pays Tarnais et la cité scolaire de Bellevue à Albi (Tarn, 81)



Collectivité : la cité scolaire de Bellevue (Albi, Tarn)
Nombre de repas/jour : 1200 repas/jour
Profil des convives : public scolaire
Mode de restauration : restaurant scolaire, type self

Domaines abordés

- [x] **Initiative / accompagnement du projet**
- [x] **Identification des axes prioritaires d'action/diagnostic**
- [ ] **Gestion de l'approvisionnement**
- [x] **Mobilisation des professionnels de la restauration collective**
- [x] **Sensibilisation des convives**

L'action, en quelques mots

L'action conduite :
Mise en place d'un agenda 21 sur l'alimentation



Contexte

Cette action est née d'une volonté de professeurs du lycée de la cité scolaire de Bellevue de conduire un projet pédagogique autour du programme de 1ère sur « Nourrir l'humanité ». Les professeurs de collège rejoignent ensuite le projet, en l'inscrivant dans le thème du développement durable (programme 5e et 4e). La cité scolaire fait appel en septembre 2011 au CPIE des Pays Tarnais pour les accompagner dans cette thématique et créer des animations.



Réussites	Difficultés	Pour aller plus loin
Volonté interne de la cité scolaire ; mobilisation d'un personnel interne pour suivre l'action Opération « coup de poing » qui marque Récolte de produits non consommés exposée, qui interpelle Appel et mobilisation d'élèves volontaires Implication des agents techniques, qui témoignent de leur métier A terme, évolution du grammage du pain	Temps de sensibilisation court : 2 séances x 2h en classe et temps du self Identification de temps sur le cycle scolaire Démonstration visuelle du gaspillage nécessitant une place conséquence, et ne pouvant s'adapter à certaines catégories de produits	Pesée des aliments gaspillés à mettre en place

Le diagnostic des actions prioritaires à engager en matière d'alimentation, conduit par le CPIE, fait apparaître 3 espaces clés d'intervention :

- la restauration scolaire,
- l'animation pédagogique en classe, en lien avec les professeurs
- la maison des lycéens.

Le thème du gaspillage alimentaire se révèle prioritaire et peut être introduit dans les 2 premiers espaces d'intervention.

Composantes relatives à la prévention du gaspillage alimentaire

Fort de son expérience relative au dispositif « Eco-Collèges 81 » conduit par le Conseil général du Tarn, le CPIE des Pays Tarnais lance en janvier 2012 le programme de sensibilisation, en proposant différentes actions de sensibilisation et notamment :

- sensibilisation en classe :
  - reportage sur le gaspillage alimentaire puis débat pour les élèves du collège,
  - visite d'exploitation, interventions en classe et notion de conservation des aliments pour les élèves du lycée,
- sensibilisation au self : affiche expliquant les objectifs de l'Agenda 21 et interpellation des élèves sous forme de questions,
- diffusion d'un questionnaire simple sur les causes et les solutions de réduction du gaspillage,
- photographie des plateaux-repas en fin de pause déjeuner,
- récolte du pain et des produits non consommés,
- mais aussi rencontre des élèves et des agents techniques.

Dans sa mise en place et son déroulement, le programme implique les enseignants, le conseiller principal d'éducation mais également un groupe d'élèves (collégiens et lycéens), et les agents techniques du restaurant scolaire.

CONTACTS

Jean-Fabien Gineste,
référent alimentation, CPIE des Pays Tarnais, tél. : 05 63 47 72 94
→ www.cpie81.asso.fr

Bruno Mercat,
professeur de SVT, Cité scolaire de Bellevue, tél. : 05 63 48 82 20



Fiche 2

Education à l'alimentation et prévention du gaspillage

CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale (Bas-Rhin, 67)



Collectivité : centre d'accueil du CPIE + démarche du SMICTOM d'Alsace Centrale auprès des collèges
Nombre de repas/jour : jusqu'à 60 repas / jour pour le centre d'accueil
Profil des convives : public scolaire, public péri-scolaire et service jeunesse, public adulte
Mode de restauration : centre d'accueil du CPIE : au plat par table

Domaines abordés

- Initiative / accompagnement du projet
- Identification des axes prioritaires d'action/diagnostic
- Gestion de l'approvisionnement
- Mobilisation des professionnels de la restauration collective
- Sensibilisation des convives

L'action, en quelques mots

L'action conduite :
Programme d'éducation à l'alimentation et accompagnement de projets



Contexte

Le CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale inscrit dès 2000 la question de l'alimentation dans son projet associatif. A cette époque, la question de l'alimentation prend un tournant au sein de la structure, avec l'arrivée d'un cuisinier-animateur. En premier lieu, il rend les repas plus cohérents pour réduire l'empreinte écologique de l'assiette dont il revoit ainsi sérieusement le contenu. Le public (adultes, enfants ou scolaires), accueilli dans le centre du CPIE, est invité à participer concrètement au temps des repas. Il redonne du sens à l'acte quotidien de se nourrir, s'interroge sur ses pratiques, découvre les solutions alternatives qu'il peut choisir et mettre en œuvre. En complément, des ateliers cuisines sont proposés aux enfants comme aux adultes, permettant ainsi de réaliser, transmettre et partager un moment alimentaire. Cette sensibilisation et cette mise en pratique favorisent l'appropriation de l'acte alimentaire et l'introduction d'une prévention au gaspillage.

Composantes relatives à la prévention du gaspillage alimentaire

Le CPIE intervient tant auprès des publics qu'il accueille dans son centre (environ 4300 adultes et 5800 enfants dont 2370 scolaires accueillis par an) qu'en accompagnement de structures extérieures (écoles, collèges et lycées, périscolaires et services Animation Jeunesse, structures de formation…) pour des projets liés à l'alimentation.

Dans le cadre principalement d'un programme de territoire, il accompagne les cantines de collèges vers une alimentation plus durable. Il mobilise et rassemble les acteurs de la structure éducative et travaille avec différents interlocuteurs (personnels de service, intendant, enseignants, cuisiniers…).
Cette concertation est conduite en lien avec les objectifs pédagogiques de l'Education Nationale, et notamment aux programmes de SVT sur les volets «Des pratiques au

Réussites	Difficultés	Pour aller plus loin
Mobilisation de la communauté éducative dans son ensemble, autour du projet Liaison entre programme de sensibilisation à l'alimentation et programme de SVT Objectifs raisonnables à court terme pour la collectivité Implication des élèves dans le déroulement du repas	Mobilisation de la communauté éducative dans son ensemble, autour du projet Intégration de l'intervenant extérieur auprès des jeunes (intervention ponctuelle, thématique nouvelle) Temps de validation des objectifs et mise en route du programme, dans le calendrier scolaire	Une démarche récemment lancée : des enseignements à venir Une création de fiches techniques pour faciliter l'appropriation du projet par la communauté éducative

service de l'alimentation humaine», «Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement». Ceci permet de favoriser une bonne prise en compte du projet au sein de l'établissement, en écho avec les programmes abordés.
Le CPIE définit avec chaque établissement des objectifs à atteindre dans les 6 mois à venir, afin de les rendre concrets. Les premiers objectifs visent une réduction du gaspillage sur les retours d'assiettes, et plus particulièrement sur les produits « pain » et « légumes ». L'accompagnement et les modes d'intervention du CPIE sont adaptés selon l'avancement de l'établissement dans la démarche : mise en route du projet, précision d'une action…
La formation des cuisiniers de la restauration collective est intégrée dans la démarche. Elle porte notamment sur des enseignements relatifs à la diversité du vivant et la découverte de recettes ludiques et alternatives. Surtout, elle s'appuie sur les témoignages de ce qu'il se fait déjà en restauration collective et met en avant la technicité des cuisiniers.

Dans le cadre de son centre d'accueil, l'éducation à l'alimentation et l'animation des repas sont l'une des composantes essentielles de l'action du CPIE en faveur de la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire.

L'action pédagogique se décline en plusieurs temps et sous différentes formes :
- travail sur les représentations initiales des publics sur l'alimentation,
- éveil de la curiosité du public sur les temps de repas,
- identification des habitudes,
- initiation à de nouveaux goûts, expression des sensations...

Auprès des publics jeunes, le CPIE prend le parti de rendre les enfants acteurs lors des repas afin de les impliquer et d'amorcer une réflexion sur les choix qu'ils peuvent avoir en terme de consommation « je me sers - je mange ce que je me suis servi » : pour la distribution du pain par exemple. Cela a l'avantage d'être un acte révélateur même si encore symbolique… L'animation du repas qui s'en suit offre un espace d'expression des émotions (« j'aime/je n'aime pas », « pourquoi »). Au préalable de ces repas, le CPIE met en place des animations sur la consommation et amène les enfants à réaliser en supermarché des courses selon des consignes d'achats (qualité du produit, prévention des déchets etc.).

Pour tous les publics accueillis, ces temps de repas représentent un moment de détente, d'échange et de découverte. Ils peuvent être poursuivis d'ateliers en cuisine, qui permettront de mettre en pratique, de rendre l'individu acteur, de transmettre et partager un moment « alimentaire », de l'origine du produit à l'ingestion de celui-ci.

CONTACTS

Jean-François Dusart,
formateur-cuisinier,
CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale,
tél. : 03 88 85 11 30
→ www.maisonnaturemutt.org



Tout au long de la semaine*, la découverte (de nouveaux produits, de nouvelles textures, de nouveaux goûts, de nouvelles alliances... ou de nouvelles pratiques telles que la transformation du pain dur en chapelure, l'utilisation de produits sans épluchage etc.) se poursuivra, les habitudes alimentaires seront petit à petit modifiées et l'individu sera en capacité de faire le choix dans ses pratiques alimentaires.

Le CPIE constate que les enseignants intègrent ce séjour dans un projet pédagogique mené au sein de leur classe sur l'alimentation, et qu'ils réinscrivent leur nouvelle classe l'année suivante. Les enfants, qui reviennent au CPIE hors cadre scolaire, sont parfois en demande de plats qu'ils y ont découverts. Les adultes goûtent à la diversité et s'ouvrent à une évolution de leur alimentation, malgré un travail de sensibilisation certainement plus long à conduire.

* Ces animations peuvent être adaptées : en cas de séjour plus court, ou en cas d'objectifs trop ambitieux au vu du public concerné, des parties ne seront alors pas abordées.



Fiche 3

Introduire une sensibilisation au gaspillage au sein d'un projet relatif au compostage

CPIE Alpes de Provence et les collèges engagés dans l'opération pilote « Opération 3C »



Collectivité : 3 établissements impliqués dans le projet « Opération 3C (Compostage Cantine Collège) » :
- collège J. Giono de Manosque (493 élèves)
- collège d'Oraison (362 élèves)
- collège de Banon (193 élèves)

Nombre de repas/jour : environ 1000 (pratiquement tous les élèves sont demi-pensionnaires)
Profil des convives : public scolaire
Mode de restauration : restaurants scolaires type self, certains livrés par l'Unité de Production Culinaire

Domaines abordés

- [x] **Initiative / accompagnement du projet**
- [ ] **Identification des axes prioritaires d'action/diagnostic**
- [ ] **Gestion de l'approvisionnement**
- [x] **Mobilisation des professionnels de la restauration collective**
- [x] **Sensibilisation des convives**

L'action, en quelques mots

L'action conduite :
Opération 3 C (Compostage Cantine Collège)



Contexte

Le Conseil général des Alpes de Haute-Provence coordonne le projet d'Agenda 21 conduit à l'échelle du département, dans lequel 7 collèges sont engagés. Dans ce cadre, l'Assemblée plénière du Conseil général des Jeunes a validé le projet « Opération 3C » (Compostage Cantine Collège) proposé par la commission Cadre de vie des collégiens pour l'année 2011/2012. Ce projet a pour objectif de mettre en place des installations de compostage des déchets alimentaires générés par les activités de restauration scolaire. Le CPIE Alpes de Provence, en lien avec l'association Gesper, a en charge la sensibilisation et la formation du personnel et des collégiens à la question du compostage.



Réussites	Difficultés	Pour aller plus loin
Introduction de la notion de gaspillage alimentaire au sein d'un programme dédié à la prévention et la gestion des déchets par compostage Implication et portage du projet par le Conseil général des Alpes de Haute Provence et du Conseil général des Jeunes Adhésion des agents, dès lors qu'ils sont consultés et associés en amont Des élèves investis (éco-délégués, classes ambassadrices) Taille des collèges facilitant la conduite des projets	Perception d'imposition du projet entraînant un surplus d'activité, par une partie des agents Organisation de la restauration non homogène sur le territoire (certains en UPC, d'autres non) Différence d'âge des élèves (6e/5e et 4e/3e) et de niveau d'intérêt au projet, qui se révèle lors des séances de sensibilisation Vigilance à ne pas transformer le temps informel des repas en temps scolaire, en lui gardant un rôle informatif (pas de journée continue) Conduite d'une semaine-test, sans objectifs à plus long terme de la gestion de ces déchets	Maintenir la dynamique et les habitudes de tri et de compostage mises en place, favorables au changement de comportement, et dans le cas présent, clé d'entrée de la sensibilisation au gaspillage alimentaire

Composantes relatives à la prévention du gaspillage alimentaire

Le projet vise à accompagner les établissements dans une démarche globale de prévention et de compostage autonome des biodéchets du restaurant, de suivre et évaluer les actions engagées, et produire des outils permettant d'étendre la démarche sur les autres collèges du département. Sous cette entrée « prévention et gestion des déchets », la volonté de réduction du gaspillage est réelle et introduite lors des différentes étapes du projet.

Le projet est découpé en 4 étapes :
- semaine-test et sensibilisation lors des repas, accompagnée par les éco-délégués,
- actions pédagogiques spécifiques auprès des collégiens en temps scolaires (bio-déchets, étude du compost, rôle d'éco-citoyen, enjeux du développement durable…) : 3 séances par classe, auprès d'une classe de 6e et d'une classe de 5e dans chaque collège, qui deviennent ambassadrices du projet,
- formation auprès des agents,
- autoévaluation.

10 kg de pain gaspillés par jour, 230 à 260 grammes gaspillés par plateau

La notion de gaspillage alimentaire est introduite dans les différentes étapes du projet :
- lors des premières séances en classe : les élèves sont invités à réagir aux constats chiffrés nationaux du gaspillage, thème qui les interpelle et éveille une prise de conscience,
- lors de la semaine-test, à l'occasion de la mise en place du tri des déchets des plateaux : la mesure du gaspillage se révèle concrètement : 230 à 260 grammes de déchets/plateau (tout déchet alimentaire confondu) et 10 kilogrammes de pain journaliers,
- lors de la formation des agents techniques aux techniques de compostage et à sa mise en place au sein de l'établissement : le tri des plateaux effectué par les élèves facilite et fluidifie le travail des agents techniques après la dépose des plateaux, les quantités triées alimentent le composteur de l'établissement…

Ces constats rendent compte des quantités gaspillées et de leur impact sur le déroulement de leurs fonctions et le temps consacré à la gestion des déchets.

CONTACTS

Steve Jacqueson et **Céline Pleuveraux**, chargés de mission, CPIE Alpes de Provence, tél. : 04 92 87 58 81
→ www.cpie04.com
Benjamin Lafont, **Coralie Humbert**, Conseil général des Alpes de Haute-Provence
Sylvain Girieud, Conseil général des Jeunes
tél. : 04 92 30 04 86
→ www.cg04.fr



Fiche 4

Informer, sensibiliser et former les personnels de service

CPIE Bresse du Jura et le Syndicat Mixte de la Restauration Collective Lédonienne



Collectivité : Syndicat Mixte de la Restauration Collective Lédonienne
Nombre de repas/jour : 5000 repas/jour (50 structures dont 33 écoles et le centre hospitalier)
Profil des convives : public scolaire, public adulte (hospitalisation, à domicile et self)
Mode de restauration : restaurant collectif

Domaines abordés

- [x] **Initiative / accompagnement du projet**
- [ ] **Identification des axes prioritaires d'action/diagnostic**
- [ ] **Gestion de l'approvisionnement**
- [x] **Mobilisation des professionnels de la restauration collective**
- [x] **Sensibilisation des convives**

L'action, en quelques mots

L'action conduite :
Programme « De la Terre à l'Assiette » : formation et sensibilisation à une alimentation responsable



Contexte

Le Syndicat Mixte de la Restauration Collective Lédonienne (composé de la ville de Lons-le-Saunier, du SICOPAL et de l'hôpital) est engagé dans une démarche environnementale globale. Il inscrit au sein de sa cuisine centrale une démarche spécifique en faveur d'une meilleure alimentation et d'une réduction des coûts et des déchets.
Pour cela, il favorise le développement de circuits courts et la provenance de produits biologiques, et aborde les questions relatives à l'hygiène/sécurité, au traitement des eaux, aux déchets et à la limitation du gaspillage alimentaire.
Simultanément, un dispositif d'éducation à l'alimentation responsable intitulé « De la Terre à l'Assiette » est mis en œuvre entre le Syndicat Mixte de la restauration collective Lédonienne, le SICOPAL et le CPIE Bresse du Jura, pour sensibiliser les usagers et les professionnels de la cuisine centrale aux enjeux de l'alimentation responsable.
Et ce grâce à plusieurs actions : information, sensibilisation et formations des personnels de service et des élus des communes adhérentes au SICOPAL sur la démarche engagée, mais aussi programme pédagogique à destination de scolaires de cycle 3, réunions publiques, réunions de restitution, création et animation d'un site Internet grand public…

Composantes relatives à la prévention du gaspillage alimentaire

Le CPIE Bresse du Jura propose un programme de formation permettant aux personnels de service de comprendre et de s'approprier la démarche engagée au sein de la cuisine centrale.
Les axes relatifs à la nutrition, l'hygiène alimentaire, l'agriculture locale, l'éducation auprès des enfants, le développement de la communication entre cuisine centrale et écoles (...) sont abordés et animés grâce à des ateliers de réflexion, des visites des cuisines et des écoles…

Réussites	Difficultés	Pour aller plus loin
Initiative soutenue de la ville de Lons-le-Saunier, le SICOPAL et le Syndicat Mixte Implication des personnels de services du restaurant et des écoles Constitution d'un cycle de formation abordant toutes les composantes de la démarche de la cuisine centrale Présence d'interlocuteurs référents, moteurs dans la conduite de l'action et le bon relationnel entre les structures et les services Programme d'action complet, permettant une sensibilisation de publics diversifiés (enfants, grand public, scolaires, parents d'élèves, élus, techniciens…)	Assurance d'une bonne implication des élus, à qui il a été proposé une formation spécifique	Mesures des quantités de gaspillage après le service, dans les structures adhérentes au SICOPAL et dans les stocks (en cours) Réagencement des lieux de service et de prise de repas, pour améliorer la qualité des temps de restauration

Les élus du SICOPAL bénéficient également d'une formation sur les enjeux de ce projet, pour favoriser la bonne appropriation de ses composantes et son portage. La formation spécifique à destination des élus a conduit à une ouverture du dialogue entre professionnels, techniciens et décideurs.
200 personnes auront été sensibilisées en fin du cycle de formation.

A terme, la compréhension des enjeux de l'alimentation durable, la création de liens entre la cuisine centrale et les écoles et le développement de la communication permettra de mieux gérer la composition, la préparation et le service des repas, en faveur d'une diminution du gaspillage alimentaire.
Les personnels en charge du service sont pleinement associés à la démarche. Leurs évaluations sur les causes du gaspillage ont été recueillies, sur la base des réactions des consommateurs aux menus par exemple. Tout au long de l'action, les interactions entre les deux métiers de la restauration (cuisine/service) sont favorisées.

A l'échelle du projet « De la Terre à l'Assiette », tous les publics (enfants, grand public, parents d'élèves, élus…) sont sensibilisés à la thématique du gaspillage alimentaire grâce à la création du site internet (www.delaterrealassiette.fr), la mise en place de réunions publiques en soirée, l'accompagnement des programmes scolaires etc. Le CPIE aborde principalement ce thème par une entrée « prévention des déchets » et les liens entre contenus/contenants de produits alimentaires, mais aussi via d'autres entrées (circuit court, biodiversité, santé-nutrition…). Cette démarche, permettant de toucher et de mettre en lien l'ensemble des acteurs (consommateurs, enfants, élus, personnels de services, professionnels de la cuisine centrale, syndicat…), aboutit à la rédaction d'un Livre Blanc, recueil de propositions concrètes à mettre en œuvre par la collectivité.



Au delà de ce programme de formation et de sensibilisation, le CPIE accompagne les structures vers un meilleur agencement des locaux et une meilleure qualité d'accueil des temps de restauration collective. Il propose des outils éducatifs pour l'accompagnement des apprenants (enfants et adultes) et l'animation des repas : par exemple, sur la présentation des menus, sur la découverte des habitudes alimentaires «voyage autour du monde»… Les autres outils portent sur le goût et les saveurs afin de donner envie aux enfants de manger, de goûter. Durant la formation l'accent est mis également sur la valorisation des plats et sur la conduite d'un service approprié aux convives concernés.

A CONSULTER

Parmi les actions conduites par le CPIE Bresse du Jura, l'une a consisté à accompagner le collège Jules Grévy de Poligny dans l'action de sensibiliation « Menu zéro déchet ». Le retour d'expérience est consultable dans le dossier des 1ères rencontres européennes de la prévention des déchets, Paris, 19 et 20 juin 2012.

CONTACTS

Yannick Boyer,
responsable pédagogique,
CPIE Bresse du Jura,
tél. : 03 84 85 12 75
→ www.delaterrealassiette.fr
Didier Thévenet,
directeur, cuisine centrale de
Lons-le Saunier,
tél. : 03 84 43 32 21



Fiche 5

Adapter l'offre alimentaire au public accueilli

CPIE Loire Océane et son centre d'accueil (Les Korrigans)



Collectivité : le centre d'accueil du CPIE Loire Océane
Nombre de repas/jour : 80 repas x 3 fois/jour
Profil des convives : public scolaire, public adulte
Mode de restauration : restaurant du centre d'accueil, au plat par table

Domaines abordés

- Initiative / accompagnement du projet
- Identification des axes prioritaires d'action/diagnostic
- Gestion de l'approvisionnement
- Mobilisation des professionnels de la restauration collective
- Sensibilisation des convives

L'action, en quelques mots

L'action conduite :
Sensibiliser les convives à la réduction des déchets et au compostage



Contexte

Le CPIE Loire Océane gère un centre d'accueil à destination de différents types de publics : adultes, sportifs, enfants de 3 à 15 ans… L'accueil peut atteindre 80 personnes, mais ce chiffre est susceptible de varier toutes les semaines.
D'ici 2013, le centre souhaite s'engager dans une démarche de développement durable (gestion des déchets, mesure de la consommation d'eau, compteur d'électricité…), impliquant les personnes en séjour. A ce titre, il s'est notamment engagé dans une action relative à la gestion des déchets et au compostage. Cette action contribuera à réduire la quantité de déchets produite, permettant de limiter l'impact financier de la mise en place de la redevance spéciale auprès des professionnels, prévue en 2013 sur le territoire. Cette action ne peut être conduite sans une prise en compte de la gestion de l'approvisionnement alimentaire en amont.

Composantes relatives à la prévention du gaspillage alimentaire

Après un diagnostic des actions à développer dans le cadre du projet de gestion durable du centre, le CPIE s'est engagé dans une sensibilisation des convives à la réduction des déchets et au compostage. L'objectif de cette action est de faire prendre conscience et d'adapter son comportement en faveur d'une réduction de la quantité de déchets produite et d'une réduction du gaspillage alimentaire.



Réussites	Difficultés	Pour aller plus loin
Importance du diagnostic partagé Bonne gestion de l'économat Un choix de produits (qualité) limitant le gaspillage alimentaire Un accompagnement des professionnels de la restauration dans les nouvelles pratiques Une phase de sensibilisation à la problématique des déchets alimentaires pensée dans son ensemble Des outils de sensibilisation simples Une mobilisation des parents d'élèves, des équipes pédagogiques, des directeurs de site… le temps d'un repas aux côtés de l'économe Appel à des associations spécialisées pour la récupération de certains déchets alimentaires (ex. transformation du pain en aliment pour bétail)	Des difficultés peuvent être rencontrées sur les délais de livraison de produits en circuits courts Une mise en oeuvre de l'action de prévention du gaspillage plus complexe au delà de 80% de fréquentation du centre de restauration Une action engagée sous l'entrée « déchets », en relation avec le budget alloué au niveau départemental	Mise en place d'une légumerie par une association d'insertion, permettant d'adapter au mieux les quantités préparées et facilitant l'utilisation de produits des maraîchers locaux Penser à des aménagements spécifiques en cuisine pour traiter l'ensemble des déchets (emballages, déchets de préparation, déchets alimentaires…) Faire évoluer les outils de sensibilisation des publics pour qu'ils soient réutilisables (ex. : affiche à chaque table)

Une anecdote relevée : « les enfants voulant tellement diminuer le volume de déchets alimentaires produits à partir de leur assiette qu'ils n'osaient plus se servir dans les plats…»

CONTACTS

Fabrice Monvoisin
directeur adjoint,
CPIE Loire Océane,
tél. : 02 40 42 31 10

L'équipe mobilisée au sein du CPIE est composée du directeur de centre, d'une coordinatrice pédagogique, d'un animateur, de deux cuisiniers, d'un plongeur et de trois personnes de service.

Le CPIE Loire Océane accueille un public régulier et diversifié. Le nombre de repas est précisé 10 jours à l'avance, dans le cadre des réservations entre le centre et les établissements lui adressant un public.

La sensibilisation à l'alimentation et à la prévention du gaspillage auprès des publics accueillis est réalisée durant les déjeuners, sur une heure, soit 5h par semaine.

Ce programme est à reproduire toutes les semaines, au rythme du changement des groupes accueillis, ce qui demande de faire appel à une communication simple mais efficace. Les publics participent à l'action, notamment les enfants, lors des mesures des quantités gaspillées en fin de repas.

Parallèlement, afin d'adapter au mieux les repas aux profils des convives, le CPIE a intégré dans l'équipe un économe. Cette nouvelle compétence a permis de repenser les menus proposés et réduire fortement le gaspillage due à des commandes inadaptées aux profils des publics accueillis.

Les personnels de la restauration sont pleinement associés à la démarche mise en œuvre, dès le diagnostic conduit sur le site et notamment sur les quantités jetées. Ils ont pu témoigner de leur perception des causes du gaspillage, lors de temps d'échanges.

Les personnels de service ont bénéficié d'un accompagnement des animateurs dans la mise en place des actions de sensibilisation des publics, afin que l'ensemble des composantes du projet leur soient présentées et qu'ils acquièrent des repères d'objectifs et de méthodes, étant au contact des publics au quotidien sur le temps des repas.



Fiche 6

Une réflexion participative en faveur de la réduction du gaspillage

CPIE Vallée de l'Ognon et Lycée Georges Colomb (70)



Collectivité : 1 lycée
Nombre de repas/jour : 450 repas/jour
Profil des convives : public scolaire
Mode de restauration : restaurant scolaire, type self

Domaines abordés

- [x] Initiative / accompagnement du projet
- [x] Identification des axes prioritaires d'action/diagnostic
- [ ] Gestion de l'approvisionnement
- [x] Mobilisation des professionnels de la restauration collective
- [x] Sensibilisation des convives

L'action, en quelques mots

L'action conduite :
Mobilisation des élèves autour du thème « moins gaspiller dans la restauration collective »



Contexte

450 repas / 90 kg de gaspillage journalier

Au printemps 2008, après l'état des lieux, le comité de pilotage de l'agenda 21 du lycée Georges Colomb valide les enjeux prioritaires de son Agenda 21. Il définit chaque année un thème principal et retient pour l'année scolaire 2011/2012, le thème de l'alimentation au sens large : alimentation chez soi, au lycée et dans le monde. La Région habilite les lycées engagés dans ces démarches à faire appel aux CPIE de Franche-Comté sur une journée d'accompagnement. L'équipe pédagogique du lycée lance une réflexion sur les actions à mettre en place, et s'oriente en première instance sur la limitation du gaspillage alimentaire. En effet, 90 kg sont gaspillés chaque jour, représentant un double coût non négligeable d'approvisionnement et de gestion de déchets pour le lycée[16].

16. Chiffres issus de l'interview de représentants du lycée dans « L'Alsace, le Pays » 4 avril 2012

Composantes relatives à la prévention du gaspillage alimentaire

Au sein du lycée, 20 personnes des équipes pédagogiques et techniques sont concernées par la conduite du projet d'Agenda 21 au sein du lycée : représentants d'élèves, ATOS, représentants d'enseignants, représentants des personnels de cuisine… Un groupe de travail Agenda 21 pilote le projet.

En 2011, le lycée s'investit dans la semaine de réduction de déchets et lance plusieurs actions à cette occasion. Un sondage auprès des élèves sur le gaspillage alimentaire est organisé et révèle que 96% des élèves reconnaissent jeter de la nourriture à la cantine. Ils évoquent ne pas aimer le repas à la cantine (68%), sans pour autant manquer de temps pour se restaurer (91%). A l'issue de ce sondage, la diffusion d'un diaporama resituant les chiffres clés du gaspillage en France est alors passé dans chaque classe.

Réussites	Difficultés	Pour aller plus loin
Le gaspillage alimentaire retenu comme thème prioritaire de l'Agenda 21 pour l'année 2012 Une mobilisation de l'équipe pédagogique et technique du lycée, qui prend en compte les contraintes du métier de cantiniers Des actions de sensibilisation « coup de poing » qui marquent Une mobilisation des écodélégués Un mode participatif des élèves dans l'identification des causes du gaspillage, facilitant la sensibilisation	Un cadre budgétaire par repas très contraint Des causes multiples au gaspillage alimentaire, nécessitant une sensibilisation diversifiée et dans la durée Des élèves présents dans l'établissement sur une courte période	Restructuration de la cantine pour favoriser un approvisionnement en produits frais et un temps de repas de qualité

Les élèves sont invités à réfléchir sur les causes du gaspillage. Parmi les causes évoquées, se trouvent le goût des produits servis et une certaine « liberté » à jeter en milieu collectif… Des affiches illustrant ce que le gaspillage représente pour eux sont réalisées et exposées dans le hall.

Par ailleurs, à l'occasion de la semaine du développement durable, le lycée axe une sensibilisation sur l'équilibre alimentaire : exposition, questionnaire, identification de slogans, dessins… Les cantiniers sont directement concernés car doivent répondre aux exigences du PNNS. Il est alors prévu que la commission Menus, composée d'adultes, d'élèves et de cuisiniers, soit relancée. Elle vise une restauration de qualité, diversifiée et de proximité, en travaillant sur l'amélioration de la composition des menus dans le respect des recommandations du PNNS et la diminution des déchets de cantine produits grâce à une meilleure sensibilisation des élèves. Le tout dans un cadre contraint de montants disponibles par repas et par personne (moins de 2 euros). Il est prévu d'expliquer les recommandations PNNS aux élèves, en classe, par les cantiniers.



Le groupe de travail Agenda 21 se mobilise pour déterminer les actions à conduire pour favoriser la réduction du gaspillage, au vu des causes identifiées : le goût, les effets de groupe mais aussi la période de l'adolescence et le rejet des discours des adultes, l'éducation au goût et à la santé qui font parfois défaut, le temps du repas facilement perturbé par des éléments extérieurs (portable)...

Ils évoquent de nombreuses possibilités, parmi lesquelles : faire passer aux élèves une journée en cuisine, reproduire l'expérience du « gachimètre » de pain très révélatrice, limiter le nombre de morceaux de pain distribués par élève, utiliser le logiciel de composition de menu en cours de SVT par exemple...

Les actions prioritaires retenues sont :
- la mise en place d'écriteaux, avec code couleurs, pour favoriser la réduction du gaspillage de certains aliments, accompagné d'une communication par les agents de restauration,
- la mise en place d'un boîte à idée,
- la réalisation d'une pyramides des pains gaspillés,
- organisation d'une réunion des écodélégués sur le thème du gaspillage puis transmission des informations dans les classes.

Dans le courant de l'année 2012/2013, le projet de restructuration de la cantine scolaire sera aussi lancé. Les objectifs sont de l'adapter pour répondre à la fois aux exigences de bien-être des élèves et aux exigences du développement durable (ex. : lieu de stockage suffisant pour les produits frais, valorisation des déchets…)

CONTACTS

Frédéric Sergent, coordinateur pédagogique, CPIE Vallée de l'Ognon
tél. : 03 84 31 75 49
→ www.cpie-brussey.com
Martin Frick, enseignant, Melle Courbet, gestionnaire comptable, Lycée Colomb
tél. : 03 84 89 03 87
→ https://extranet.franche-comte.fr/extranet_education/agenda-21/index.php



Fiche 7

Un établissement volontaire, accompagné par ses partenaires territoriaux

CPIE Woëvre – Côtes de Meuse et collège de Saint-Mihiel (55)



Collectivité : 1 collège
Nombre de repas/jour : 395 repas/jour
Profil des convives : public scolaire
Mode de restauration : restaurant scolaire, type self

Domaines abordés

- [x] **Initiative / accompagnement du projet**
- [ ] **Identification des axes prioritaires d'action/diagnostic**
- [ ] **Gestion de l'approvisionnement**
- [x] **Mobilisation des professionnels de la restauration collective**
- [x] **Sensibilisation des convives**

L'action, en quelques mots

L'action conduite :
Restauration au collège et production de déchets



Contexte

390 repas / 50 kg de gaspillage journalier

Le collège de Saint Mihiel, situé sur le territoire du parc naturel régional de Lorraine, est un établissement en démarche de développement durable (E3D), inscrit dans le cadre du projet « Connais ton parc ». Il est également accompagné vers la mise en œuvre d'un agenda 21 porté par le Conseil général de la Meuse.
Le projet, né de la volonté de l'établissement, s'axe en première année sur la question du compostage des déchets issus de la restauration, et la sensibilisation et la conduite d'actions opérationnelles auprès des usagers et du personnel. Petit à petit, le projet s'étoffe et élargit ses thèmes d'intervention pour s'inscrire dans une démarche plus globale sur le collège à la rentrée 2012.

Composantes relatives à la prévention du gaspillage alimentaire

Le projet d'inscrire le collège en démarche de développement durable est porté par quelques personnes de l'équipe pédagogique à l'initiative du professeur de SVT : professeurs d'histoire-géographie, de technologie ainsi que la documentaliste. Petit à petit, d'autres personnes de l'équipe pédagogique sont mobilisées, dont l'intendante. Elles se mobilisent pour le projet sur le temps des heures mutualisées. Le CPIE a un rôle d'accompagnement dans la réalisation de ce projet, étant lui même associé au projet du Parc.

Chaque année, 2 classes de 6e sont sensibilisés sur les questions de prévention de déchets et le compostage. Sur l'année scolaire 2011/2012, quelques élèves sont mobilisés



Réussites	Difficultés	Pour aller plus loin
Une initiative de l'établissement Un intérêt partagé par les partenaires territoriaux, accompagnant la démarche Une démarche impliquant l'équipe enseignante, l'équipe technique et les élèves Une montée en compétences des agents de restauration	Des parents d'élèves peu mobilisés Un lien enseignants-restauration scolaire à approfondir (ils ne déjeunent pas à la cantine)	Valoriser les actions réalisées par les classes de 6e depuis 3 ans Poursuivre l'apport de méthodologie à l'établissement, en vue d'une autonomie dans la conduite du projet et son évaluation Réfléchir au rôle d'un économe, au vu des causes identifiées du gaspillage alimentaire

sur la réalisation d'une enquête sur la restauration au collège et la production de déchets (dans le courant du 2e et 3e trimestre), conduit auprès des agents techniques.
Pour la partie de l'enquête concernant les déchets issus de la restauration, les questions portent tant sur la phase de préparation des repas (exemple : « Quand il reste des aliments, sont-ils réutilisés pour d'autres repas ? ») que sur la phase de fin de repas (exemple : « Quels sont les repas où il y a le plus de gaspillage ? »). Les élèves illustrent les informations recueillies de photos de la chaîne de restauration, d'un plateau avant et après le repas…
Dans le même temps, les quantités de déchets (issus de la cantine et issus du jardin) sont pesées quotidiennement pendant une semaine, opération renouvelée en fin d'année scolaire.

L'objectif de ce travail est de mettre en avant le lien entre déchets créés, gaspillage et coût. Cette action a abouti à une exposition organisée à l'occasion de la semaine du développement durable à laquelle les partenaires du projet (CPIE, Parc naturel régional, Conseil général de la Meuse, Communauté de communes du Sammiellois) ont assisté.

Les agents de restauration participent à l'enquête, sont interrogés sur leur perception des causes du gaspillage, participent à la pesée des restes. Il est constaté que les quantités gaspillées sont plutôt liées aux quantités servies qu'à la qualité des produits et des menus. Le chef cuisinier fédère l'équipe (6 personnes) sur la qualité du service et est moteur dans cette action. Les agents sont formés aux méthodes HACCP, aux recommandations du GEMRCN et aux principes d'une démarche d'évaluation.

L'implication des agents est essentielle car les menus sont élaborés et préparés sur place.
Le nombre de repas est confirmé chaque matin : les élèves externes achètent leur ticket le matin même, une régulation s'opère entre élèves internes absents et élèves externes supplémentaires. Le collège est approvisionné deux fois par semaine, via une plateforme de groupement d'achat avec un autre établissement et composée d'une dizaine de fournisseurs.

La question d'un approvisionnement local commence à être abordée par le Conseil général, mais à ce jour, les quantités et types produits pouvant être livrés ne sont pas évalués.

En fin d'année scolaire, un diagnostic est conduit par l'équipe, accompagné par le CPIE vers une capacité d'auto-évaluation. Les premières réflexions (réduction de la quantité servie par assiette, de la quantité de pain…) seront poursuivies pour permettre une évaluation significative en 2013.

CONTACTS

Alexandra Pinaton,
directrice adjointe,
CPIE Woëvre-Côtes de Meuse
tél. : 03 29 87 36 65
Angeline Robert,
professeur de SVT,
collège Saint Mihiel



Pour aller plus loin

La réalisation de ce guide est basée sur la capitalisation d'expériences d'une dizaine de CPIE, pilotant des projets relatifs à la réduction du gaspillage alimentaire, la prévention des déchets et l'inscription de la thématique « alimentation » dans un projet de développement durable.

Les éléments de méthodes sont donc issus de contextes territoriaux variés et de modes d'intervention propres aux CPIE. Ils sont à appréhender dans cette mesure et seront à expérimenter à plus grande échelle.

Une diversité de types de restauration collective est à étudier plus largement pour identifier de nouveaux éléments de méthodes adaptés à des structures d'accueil de la petite enfante, de personnes âgées ou hospitalières par exemple. Elles ne font aujourd'hui pas l'objet d'un accompagnement assez déployé par les CPIE pour en extraire des recommandations.

Les travaux conduits par ailleurs par le réseau des CPIE sur le changement de comportement des publics[17], permettra d'identifier des leviers d'action efficaces favorables à la prévention du gaspillage alimentaire. L'actualisation du présent ouvrage en tiendra compte.

Enfin, la mise en œuvre de solutions ciblées, adaptées aux publics et au territoire sur lequel la collectivité se trouve, contribuera à agir en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire. Mais cette réduction ne peut être durable que si le maillage d'acteurs engagés dans cette problématique s'étend et que chacun y participe.

17. « Sensibiliser pour engager : pour une plus grande efficacité des actions de sensibilisation et d'éducation à l'environnement du réseau des CPIE » – programme de recherche – Union nationale des CPIE/Université d'Aix-Marseille – 2011-2014

Ressources de référence et documentaires



Documents de référence

- « *Programme national pour l'alimentation* », axe II, Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, 2010, réédition février 2011
- « *Recommandation - nutrition* », Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN), juillet 2011, 80 p.
- Lois « *Grenelle I* » – 21/10/2008 et « *Grenelle II* » - 12/07/2010 • Circulaire du 10/01/2012 sur « *le tri à la source et la valorisation des biodéchets* »
- Résolution européenne relative à la « *diminution du gaspillage alimentaire dans l'Union européenne* », 19/01/2012
- Recueil de normes « *Restauration collective* », février 2012, AFNOR (CD) dont « Norme NFX50-220 sur la qualité de service de la restauration collective » - AFNOR, octobre 2011

Les ressources sur le gaspillage alimentaire

- *Empreintes des gaspillages alimentaires. Comptabilité écologique des pertes/gaspillages alimentaires* » - Note de synthèse, FAO, mars 2012, 7 p.
- « *Réduisons le gaspillage alimentaire* », les dossiers du Ministère en charge de l'agriculture, www.alimentation.gouv.fr, d'octobre 2011 à avril 2012
- « *Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire* », MEDDTL, juillet 2011
- « *Rapport final de l'étude relative au gaspillage alimentaire* », MEDDE, à paraître en janvier 2013
- « *Les obligations des gros producteurs de biodéchets* », note explicative, Direction Générale de la Prévention des risques, MEDDTL, novembre 2011
- « *Le scandale du gaspillage alimentaire* » - reportage de Marie-Pierre Raimbault, France télévision / Centre National du Cinéma, mai 2012
- « *Pertes et gaspillages alimentaires au niveau mondial* » (Global food losses and food waste), FAO, mai 2011
- « *Pertes et gaspillages alimentaires : marges de manœuvre et verrous au stade de remise directe au consommateur et en restauration collective* », UrbanFoodLab pour le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, 2011, 35 p.
- Boîte à outils Gaspillage Alimentaire : fiches « *Zéro déchet alimentaire à la cantine scolaire* », « *zéro déchets alimentaires dans un restaurant administratif ou d'entreprise* », « *aider les établissement de restauration collective à réduire le gaspillage alimentaire* », ADEME, juin 2011
- « *Le gaspillage alimentaire, scandale environnement et social* », dossier et dossier de presse FNE – ANDES, octobre 2010, 11 p.
- « *La lutte contre le gaspillage, une solution d'avenir* », prospective et évaluation n° 5, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, mars 2009
- Enquête « *Le gaspillage dans les collèges* » - Agropoint Tarn, 2012



Les autres ressources sur la restauration collective responsable

- « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité », guide pratique, DRAAF Rhône-Alpes, réédition février 2011, 194 p.
- « Des menus responsables dans votre restaurant universitaire, une démarche progressive et participative », REFEDD, décembre 2011, 21 p.
- « Guide de la restauration collective responsable », Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme et FNCIVAM, 2011, 80 p.
- « L'approvisionnement de la restauration collective en circuits de proximité », recueil d'expériences et guide des bonnes pratiques du pôle de ressources, de promotion et de développement de la filière bio du Nord-Pas de Calais, juin 2012
- « Plateforme de ressources des CPIE sur l'alimentation », www.cpie.fr, rubrique Alimentation
- « DDmarche, pour construire le développement durable intercommunal », guide méthodologique et pratique, Union nationale des CPIE et Mairie Conseil, septembre 2011, 74 p.
- « Approvisionnement de la restauration collective du Pays Ledonien », analyse et perspectives d'actions, diaporama, 23 p.



Remerciements

L'Union nationale des CPIE remercie :

les CPIE contributeurs à cet ouvrage :

• CPIE Loire Océane
• CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale
• CPIE Alpes de Provence
• CPIE Woëvre-Côtes de Meuse
• CPIE des Pays Tarnais
• CPIE Bresse du Jura
• CPIE Vallée de l'Ognon

ainsi que les CPIE :

• CPIE Clermont-Dôme
• CPIE Flandre Maritime
• CPIE du Haut-Jura
• CPIE Pays de Vaucluse

pour leur disponibilité, leur témoignage, leurs apports de méthodologie et de références ;

les collectivités et établissements :

• cité scolaire de Bellevue à Albi (81),
• collèges J. Giono de Manosque, d'Oraison, de Banon (04),
• le Syndicat mixte de la Restauration collective lédonienne (39),
• lycées Colomb et Les Haberges (70),
• collège de Saint-Mihiel (55),
• restauration du CPIE Loire Océane (44),
• restauration du CPIE du Ried et de l'Alsace Centrale (67),

dont les initiatives conduites et la disponibilité des référents ont alimenté les témoignages des CPIE ;

les témoins éclairés, cités dans le présent guide.

Un merci particulier à Didier Thévenet, directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, pour sa relecture attentive du présent guide.

Guide rédigé par Caroline Joigneau-Guesnon, chargée de mission à l'Union nationale des CPIE sous l'œil vigilant des membres de la commission Sensibilisation et Education de Tous à l'Environnement.
Mise en forme par l'agence Gzadam.
Première édition décembre 2012 réalisée avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
Nouvelle édition 2015 réalisée dans le cadre du projet Altérité soutenu par le Réseau Rural National.



Notes

CENTRES PERMANENTS D'INITIATIVES POUR L'ENVIRONNEMENT

www.cpie.fr

Nés d'initiatives citoyennes locales, riches de leur vie associative et de leurs professionnels salariés, les CPIE agissent dans deux domaines d'activités en faveur du développement durable : la sensibilisation et l'éducation de tous à l'environnement et l'accompagnement des territoires au service de politiques publiques et de projets d'acteurs.

Ils se reconnaissent dans 3 grandes valeurs : l'humanisme, la promotion de la citoyenneté et des démarches participatives, et le respect de la connaissance scientifique.

L'Union nationale des CPIE délivre et gère le label CPIE, une marque exigeante renouvelable tous les 10 ans et conçue comme une démarche d'amélioration continue.



Avec le soutien de :

l'Europe s'engage en France
Fonds européen Agricole pour le Développement Rural

UNION EUROPEENNE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Avec :
Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Commissariat général à l'égalité des territoires

RéseauRural Français 2014 - 2020

© Union nationale des CPIE - nouvelle édition novembre 2015