Diagnostic gaspillage alimentaire

Ecole de Saint Symphorien

2017/2018

Le Sictom Sud-Gironde

- ✓ Collecte, transport, traitement
- ✓ Ordures ménagères, tri, déchèteries
- ✓ Prévention des déchets

sictOm sud gironde

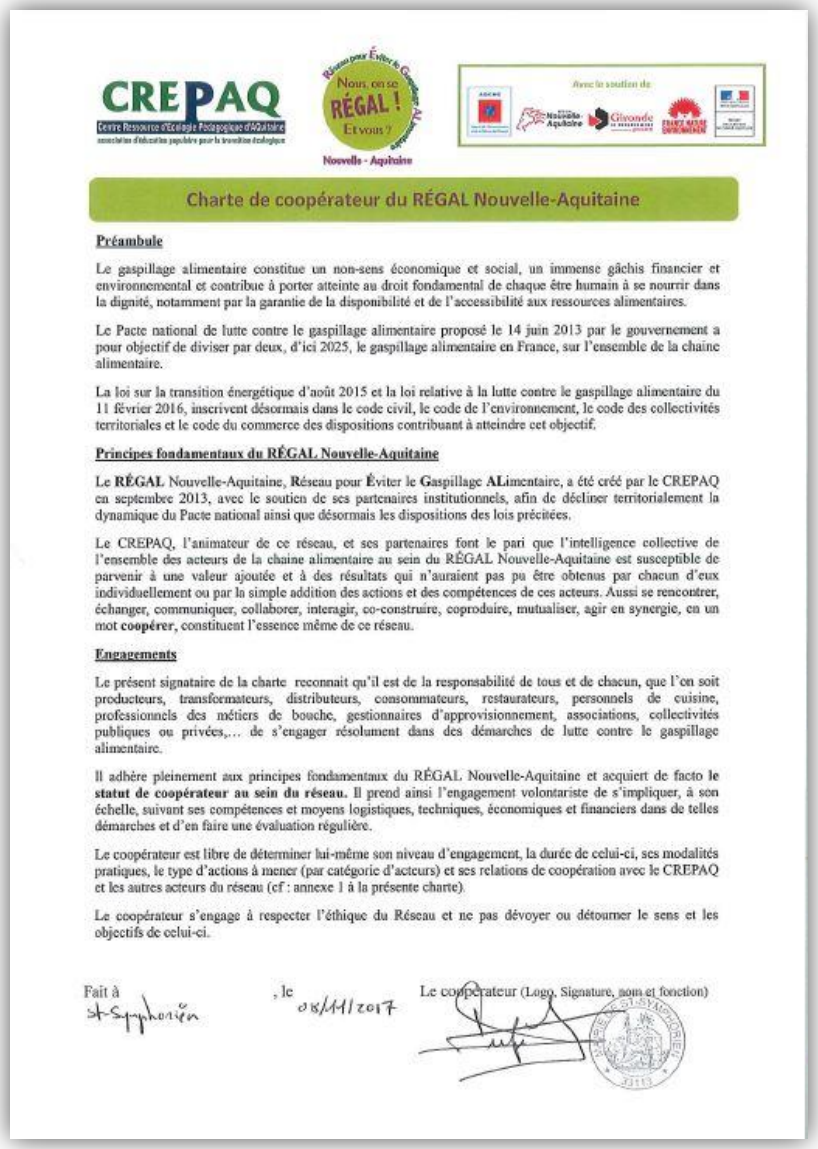
Méthodologie

Dans le cadre de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets 2017

la mairie de Saint Symphorien, la cuisine centrale, le restaurant scolaire et le Sictom du Sud-Gironde

ont débuté un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire à la cantine.

Charte REGAL signée



CREPAQ
Centre Ressource d'Écologie Pédagogique d'Aquitaine
association d'éducation populaire pour la transition écologique

Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire
Nous, on se RÉGAL ! Et vous ?
Nouvelle - Aquitaine

Avec le soutien de

Charte de coopérateur du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Préambule

Le gaspillage alimentaire constitue un non-sens économique et social, un immense gâchis financier et environnemental et contribue à porter atteinte au droit fondamental de chaque être humain à se nourrir dans la dignité, notamment par la garantie de la disponibilité et de l'accessibilité aux ressources alimentaires.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire proposé le 14 juin 2013 par le gouvernement a pour objectif de diviser par deux, d'ici 2025, le gaspillage alimentaire en France, sur l'ensemble de la chaine alimentaire.

La loi sur la transition énergétique d'août 2015 et la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11 février 2016, inscrivent désormais dans le code civil, le code de l'environnement, le code des collectivités territoriales et le code du commerce des dispositions contribuant à atteindre cet objectif.

Principes fondamentaux du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Le **RÉGAL** Nouvelle-Aquitaine, **R**éseau pour **É**viter le **Ga**spillage **AL**imentaire, a été créé par le CREPAQ en septembre 2013, avec le soutien de ses partenaires institutionnels, afin de décliner territorialement la dynamique du Pacte national ainsi que désormais les dispositions des lois précitées.

Le CREPAQ, l'animateur de ce réseau, et ses partenaires font le pari que l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaine alimentaire au sein du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine est susceptible de parvenir à une valeur ajoutée et à des résultats qui n'auraient pas pu être obtenus par chacun d'eux individuellement ou par la simple addition des actions et des compétences de ces acteurs. Aussi se rencontrer, échanger, communiquer, collaborer, interagir, co-construire, coproduire, mutualiser, agir en synergie, en un mot **coopérer**, constituent l'essence même de ce réseau.

Engagements

Le présent signataire de la charte reconnait qu'il est de la responsabilité de tous et de chacun, que l'on soit producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, restaurateurs, personnels de cuisine, professionnels des métiers de bouche, gestionnaires d'approvisionnement, associations, collectivités publiques ou privées,… de s'engager résolument dans des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il adhère pleinement aux principes fondamentaux du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine et acquiert de facto le **statut de coopérateur au sein du réseau.** Il prend ainsi l'engagement volontariste de s'impliquer, à son échelle, suivant ses compétences et moyens logistiques, techniques, économiques et financiers dans de telles démarches et d'en faire une évaluation régulière.

Le coopérateur est libre de déterminer lui-même son niveau d'engagement, la durée de celui-ci, ses modalités pratiques, le type d'actions à mener (par catégorie d'acteurs) et ses relations de coopération avec le CREPAQ et les autres acteurs du réseau (cf : annexe 1 à la présente charte).

Le coopérateur s'engage à respecter l'éthique du Réseau et ne pas dévoyer ou détourner le sens et les objectifs de celui-ci.

Fait à St-Symphorien, le 08/11/2017

Le coopérateur (Logo, Signature, nom et fonction)

« Le présent signataire de la charte reconnait qu'il est de la responsabilité de tous et de chacun (….) de s'engager résolument dans des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire. »

sictOm sud gironde

Le gaspillage alimentaire

« Produits alimentaires propres à la consommation humaine qui sont non consommés et jetés. »

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

(en restauration collective)

le gaspillage des convives

restes d'assiettes

+

le gaspillage de fin de service

portions non servies et jetées par le personnel

sictom sud gironde

Étape 1- Evaluer le gaspillage alimentaire

sictom sud gironde

Méthodologie du diagnostic

Objectif : Identifier ce qui est jeté pour choisir les actions à mettre en place (les menus, les quantités, les habitudes des élèves…).

Cuisine centrale de saint Symphorien : 400 repas (EPHAD + école)

Ecole maternelle	Service au plat	30 élèves
Ecole primaire	Service en self	80 élèves

sictom sud gironde

Méthodologie du diagnostic

Pesées effectuées sur 9 services durant le mois de novembre 2017 tant sur la partie primaire que maternelle.

Méthodologie :

- Pesée des restes d'assiettes séparés en 4 fractions : l'entrée, le plat, le dessert/fromage et le pain.
- Pesée en fin de service des restes devant être jeté.
- Observation sur deux services
- 2 analyses de coût effectuées

sictom sud gironde

Résultats

En moyenne 22 kg de gaspillage alimentaire

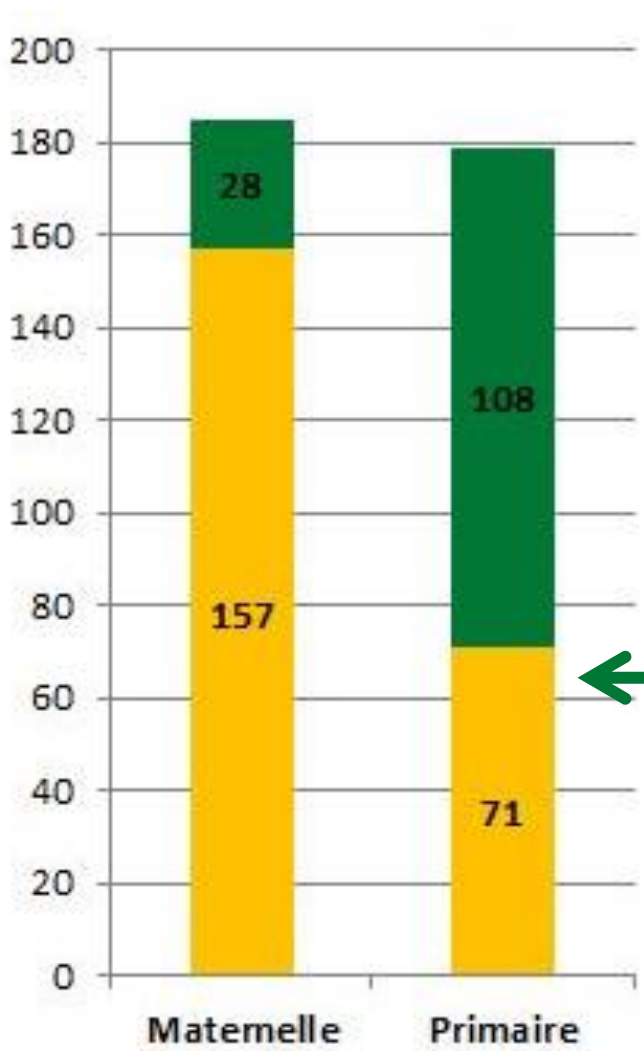
est jeté par service (dont 1,90 kg de pain)

3,96 tonnes / an

(22kg x 180jours)

sictOm sud gironde

Résultats



Moyenne nationale restes d'assiettes en primaire : 70gr / élève/repas

Service à l'assiette

self

sictom sud gironde

Résultats : coûts

Le gaspillage alimentaire issu des assiettes des élèves représente 0.22€/élève sur un menu et 0.33€/élève sur le second soit une moyenne de **0.28€ gaspillé par service par élève (restes d'assiettes)**.

Si l'on prend l'intégralité du gaspillage (fin de service + assiettes) c'est **environ une centaine d'euro qui est gaspillé par service**.

Attention : Ces chiffres ne sont que des ordres de grandeur et ils peuvent varier fortement d'un menu à l'autre et d'un jour à l'autre (gaspillage émis, coût des denrées…). Le coût du gaspillage alimentaire a été calculé sur deux service et menus différents

sictom sud gironde

Pourquoi ce gaspillage ?

QUELQUES RAISONS DU GASPILLAGE :

- Les **préconisations de portions nationales** ne sont pas des obligations de portions à servir. Les élèves mangent moins que la quantité prévue.
- **Les goûts, la météo, les humeurs…** influent sur les portions mangées.
- **Les élèves ne s'expriment pas** sur leur faim ou la surestime ou ne se forcent pas à manger si ils n'aiment pas.
- En moyenne plus de 3 élèves par jour mangent à la cantine **sans avoir réservé** > > la cuisine en fait un peu plus « au cas où » > > source de gaspillage alimentaire.
- **Self :** choix des éléments par l'enfant (beaucoup ne prennent pas d'entrées)
- Maternelle : les **portions individuelles** sont ouvertes en début de service pour l'ensemble des élèves
- …

sictOm sud gironde

Étape 2 - Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

sictom sud gironde

Plan d'action

MATERNELLE

	Action	Explication / Objectif
FROMAGE et YAOURT	**Ouverture des portions individuelles au cas par cas** ou division du yaourt dans deux ramequins.	Afin d'éviter d'ouvrir des portions en début de service qui ne seront pas consommées
ACCOMPAGNEMENT	**Mieux adapter le service à l'assiette:** servir une dose complète à tous ou ½ dose si l'enfant n'a pas très faim ou ne veut pas manger.	Il vaut mieux qu'il y ait des restes en fin de service que dans les assiettes afin de pouvoir ré-évaluer les quantités
	Préparer en cuisine 1Kg d'accompagnement en moins	Chaque service au moins 1kg est jeté.
VIANDE	**Ne pas hésiter à couper les gros morceaux de viande en deux** (ex : les paupiettes ou volaille…)	Portions trop volumineuses pour les petits

-> Le diététicien informe qu'il est déconseillé de faire prendre un goûter aux enfants dans la matinée, y compris en maternelle.

sictom sud gironde

Plan d'action

PRIMAIRE

	Action	Explication / Objectif
ACCOMPAGNEMENT	**2 kg d'accompagnement préparé en moins** (féculent ou légume)	Sur l'ensemble des pesées le minimum d'accompagnement qui a été jeté en fin de service est de 2.5kg.
	2 pains achetés en moins	L'équivalent de deux pains sont jetés en fin de service quotidiennement. Coût élevé.
ENTREES	Pour l'instant aucune action n'est envisagée pour travailler	Observation : beaucoup de gaspillage, peu d'élèves prennent des entrées

-> Volonté de travaillé en priorité sur le gaspillage en fin de service (représentant l'essentiel du gaspillage).
Un travail sur le comportement des élèves sera possible dans un second temps.

sictom sud gironde

Plan d’action

COMMANDES

- Penser à faire une demande de calibre lors des commandes, notamment sur les fruits et yaourts.

ANIMATION EN CLASSE

- Le Sictom propose de faire des animations en classe pour sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire si l’équipe enseignante le souhaite.

REMARQUES

- Identifier une personne responsable du projet au sein de l’équipe de service à la cantine
- Travail global sur le gaspillage alimentaire avec l’implication de tous favorise la réussite

sictom sud gironde

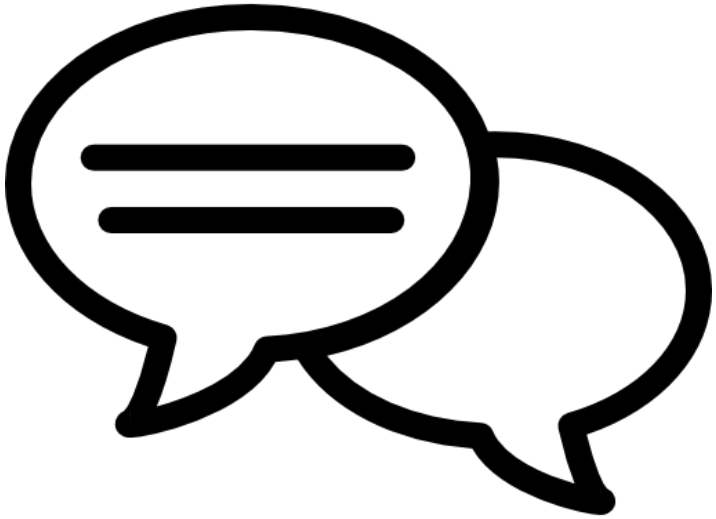
Mise en place

ECHEANCIER

Jeudi 25 janvier 2018	Présentation du plan d'action aux parents d'élèves
Février, mars, avril	Mise en place des actions Suivi des restes d'accompagnement via la feuille de liaison cuisine/cantine
Mai 2018	- Bilan des actions - Etudes des données des restes d'accompagnement - Planification des actions pour la rentrée 2018 - Fixer les dates des pesées d'octobre 2018
Rentrée scolaire 2018	Mise en place de nouvelles actions
Octobre 2018	- Mise en place de nouvelles pesées d'évaluation et d'ajustement sur les mêmes menus que 2017

-> La commissions menu se réunit régulièrement

sictOm sud gironde



Contact :

Virginie GASTAUD
Chargé de prévention - Sictom Sud-Gironde
v.gastaud@sictomsudgironde.fr - 06 81 08 04 65