



Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

4 octobre 2017



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Cadre législatif:

GEM RCN:

- Arrêté du 30 septembre 2011 : définit les fréquences d'apparition des plats sur 20 repas

Loi n°2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, dite « Grenelle II »

- Les producteurs de biodéchets seront dans l'obligation de trier les biodéchets selon un calendrier échelonné, qui concerne à ce jour tous les sites produisant plus de 10 tonnes par an et concernera la totalité des producteurs en 2025.

Loi 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte (LTECV)

- Depuis 2015, chaque service de restauration collective est dans l'obligation de mettre en place un plan de prévention du gaspillage alimentaire

Loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

- La lutte contre le gaspillage alimentaire est intégrée dans le parcours scolaire par. Cette Loi établit un ordre de priorité dans la mise en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage, à savoir :
 - la prévention du gaspillage alimentaire,
 - l'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation,
 - la valorisation destinée à l'alimentation animale,
 - l'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Historique des actions:

En 2013-2014:

- 3 collèges dans la zone du Haut Doubs « pilotes »

En 2014-2015 et 2015-2016:

- Tous les collèges ont été invités à peser leurs biodéchets (36 sites avec cuisine autogérée)
- 3 autres collèges pilotes accompagnés sur le bassin de Besançon + 3 autres sur le Haut Doubs
- Création d'une exposition sur le gaspillage alimentaire (financement PRALIM/ADEME)

En 2016-2017:

- Début du projet ADEME « 1000 écoles contre le gaspillage alimentaire », incluant 17 collèges
- Diverses initiatives d'autres collèges hors projet « ADEME »

En 2017-2018:

- Tous les collèges sont invités à (re) peser leurs biodéchets (36 sites avec cuisine autogérée + 6 cuisines satellites)
- Continuité du projet ADEME « 1000 écoles »

En 2018-2019:

- 12 nouveaux collèges intègrent un projet d'accompagnement à La lutte contre le gaspillage alimentaire, proposé par le Département du Doubs.

LE CUISINIER



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Constat des pesées 2015:

Sur l'ensemble du Département, par année scolaire:

- Environ 2 000 000 de repas fabriqués
- 300 tonnes de biodéchets
- 1 million d'euros de denrées jetées

En moyenne...

- 145g de déchets par repas
- 0,55€ gaspillés par repas

Par collèges, en moyenne...

- 8 tonnes de déchets par an
- 30 000€ gaspillés par an



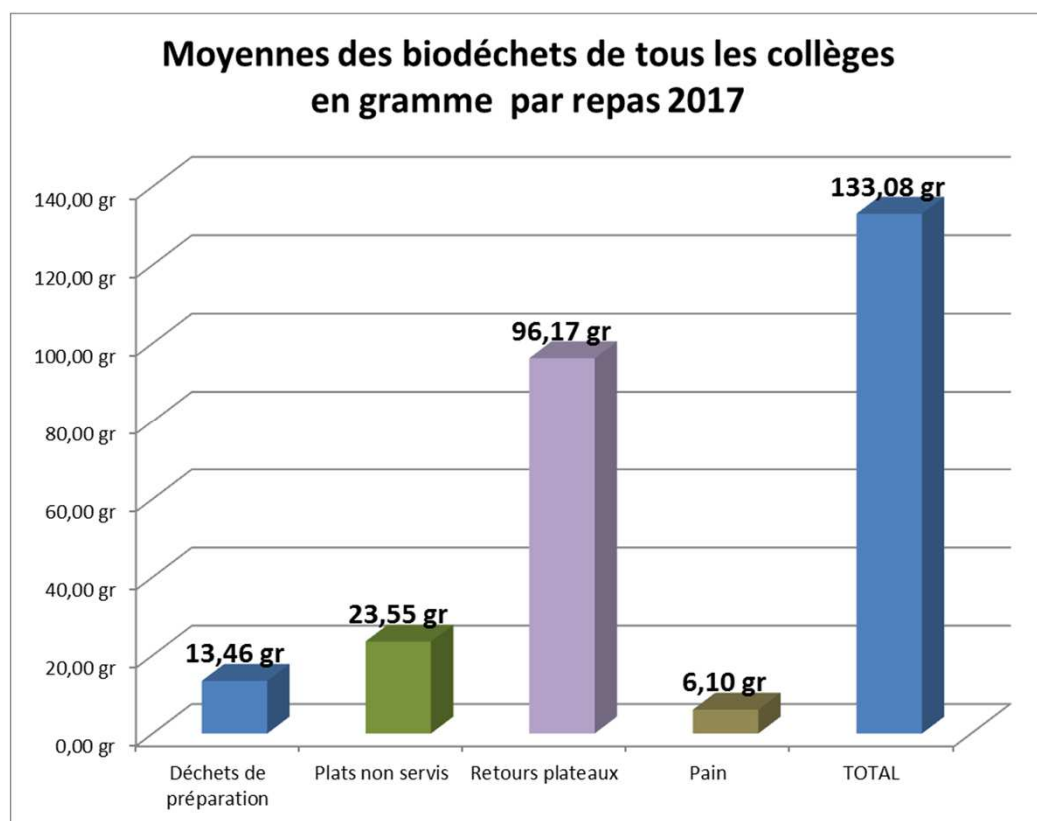
De grosses disparités en fonctions des établissements...



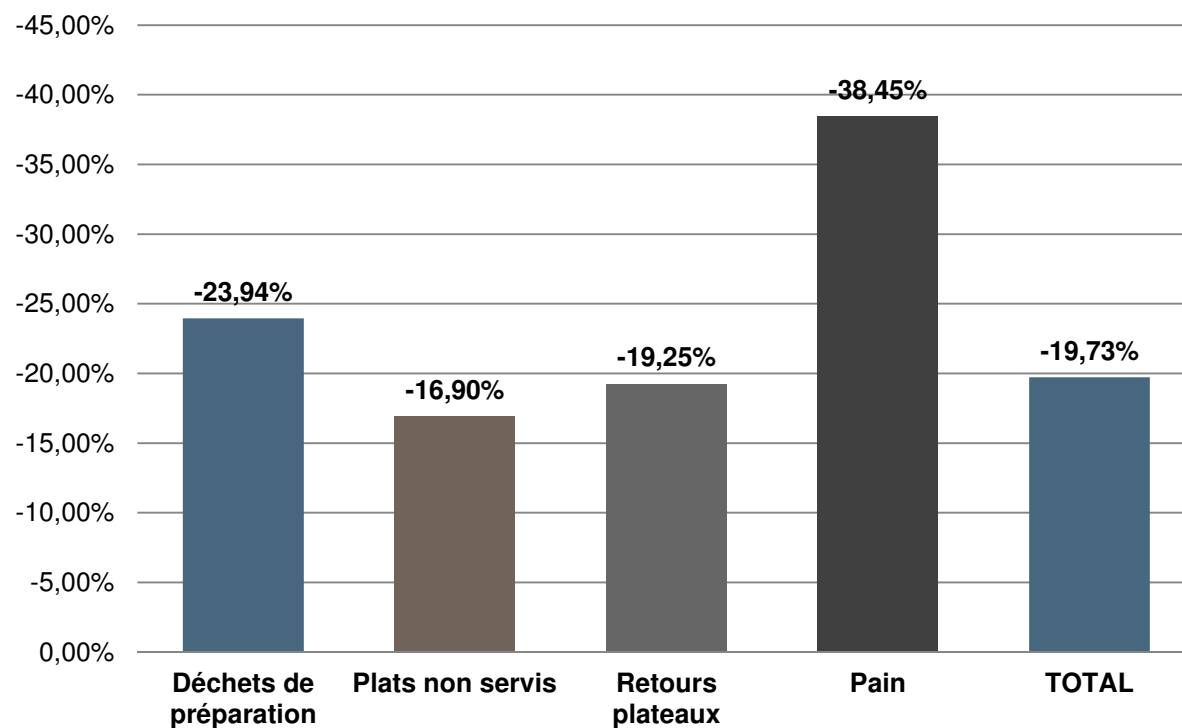
La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Analyse des pesées par poste:

- Le principal « problème » se situe dans les retours plateaux des élèves...



Evolution moyenne du poids des biodéchets de tous les collèges (hors satellites) en % par repas 2015-2017



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Envois des données aux collèges:

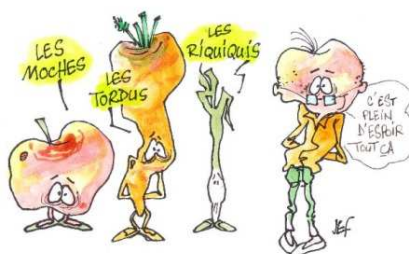
Résultats anonymisés en 2015, puis nominatifs en 2017, permettant de se situer par rapports aux autres établissements, et de prendre conscience du cout du gaspillage alimentaire.

Le but étant de créer une prise de conscience...

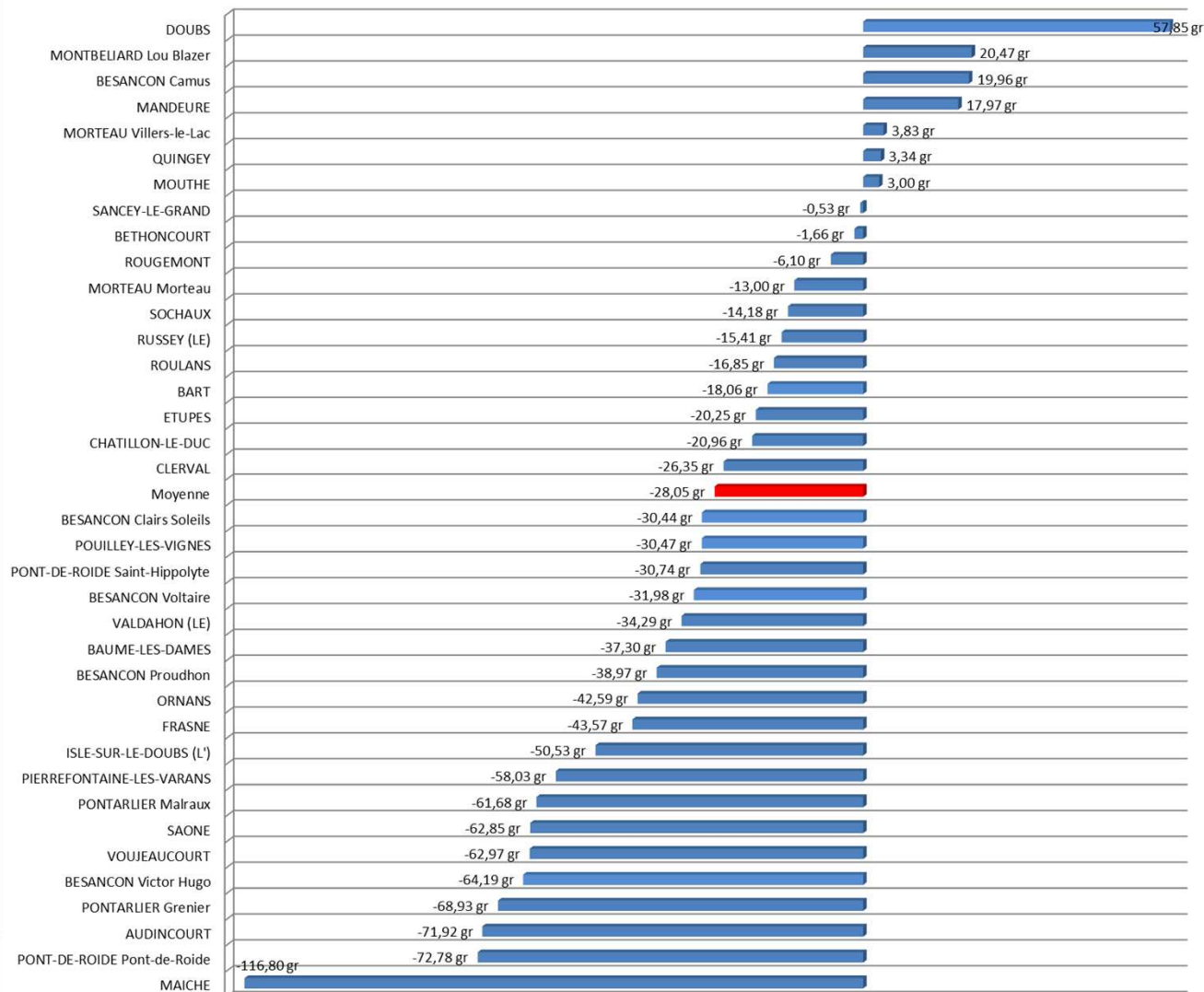


La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

FIN DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
LA SECONDE CHANCE DES LÉGUMES DE REBUT



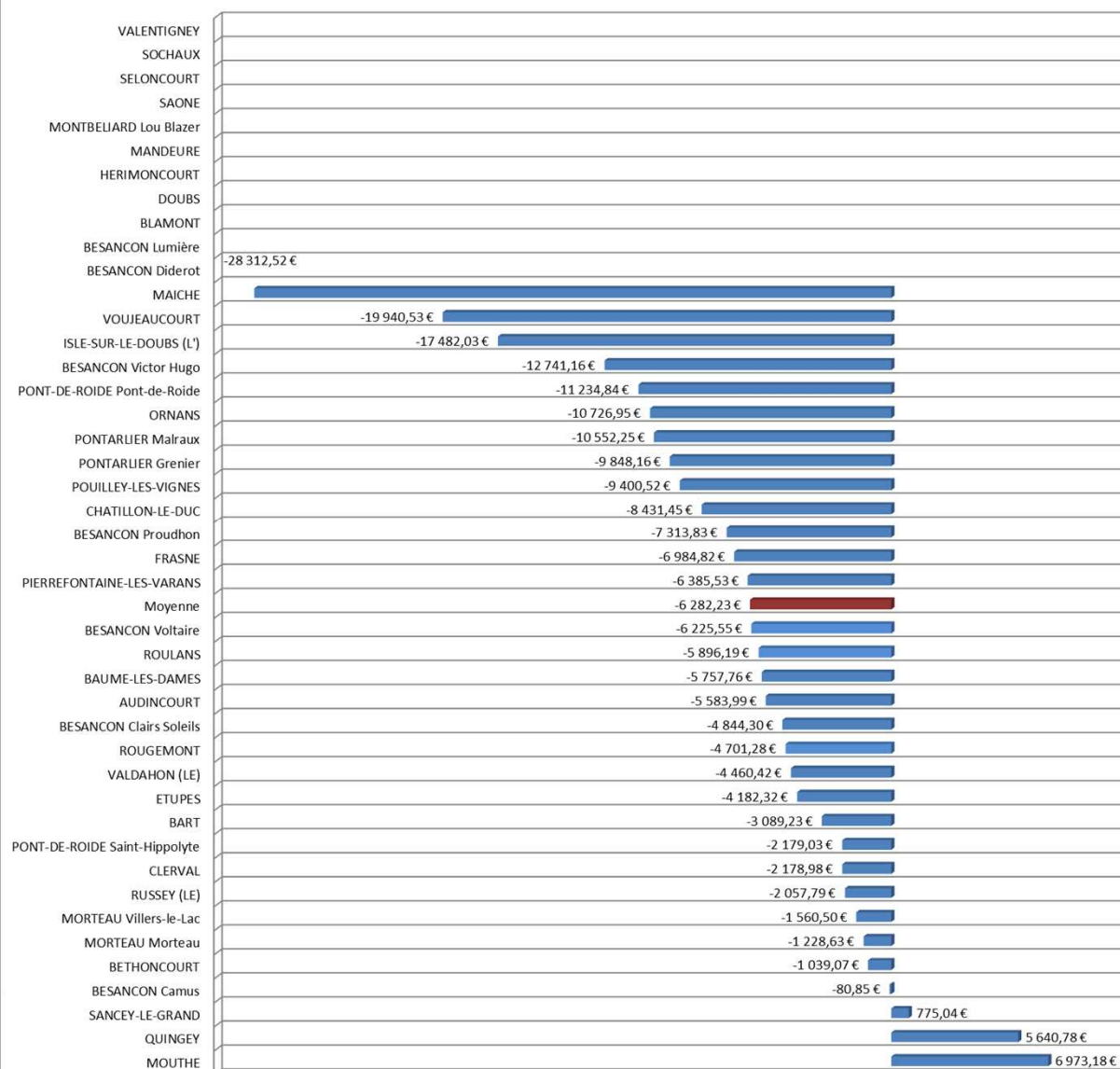
Evolution du grammage total par repas 2015-2017
en grammes



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs



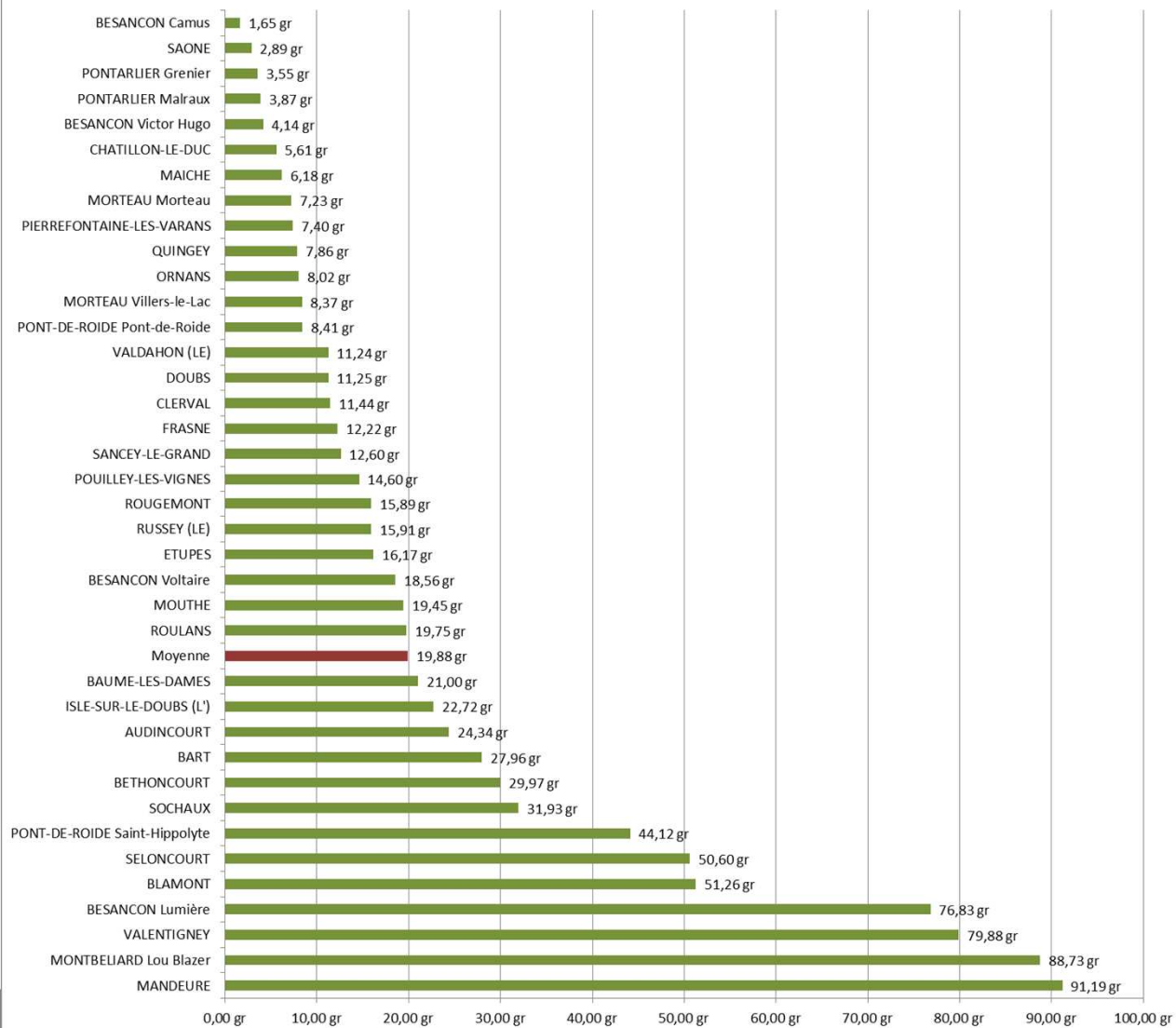
Evolution du coût du gaspillage par repas 2015-2017 en €



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs



Surplus cuisiné par repas 2017 en grammes



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Réduire les surplus de production:

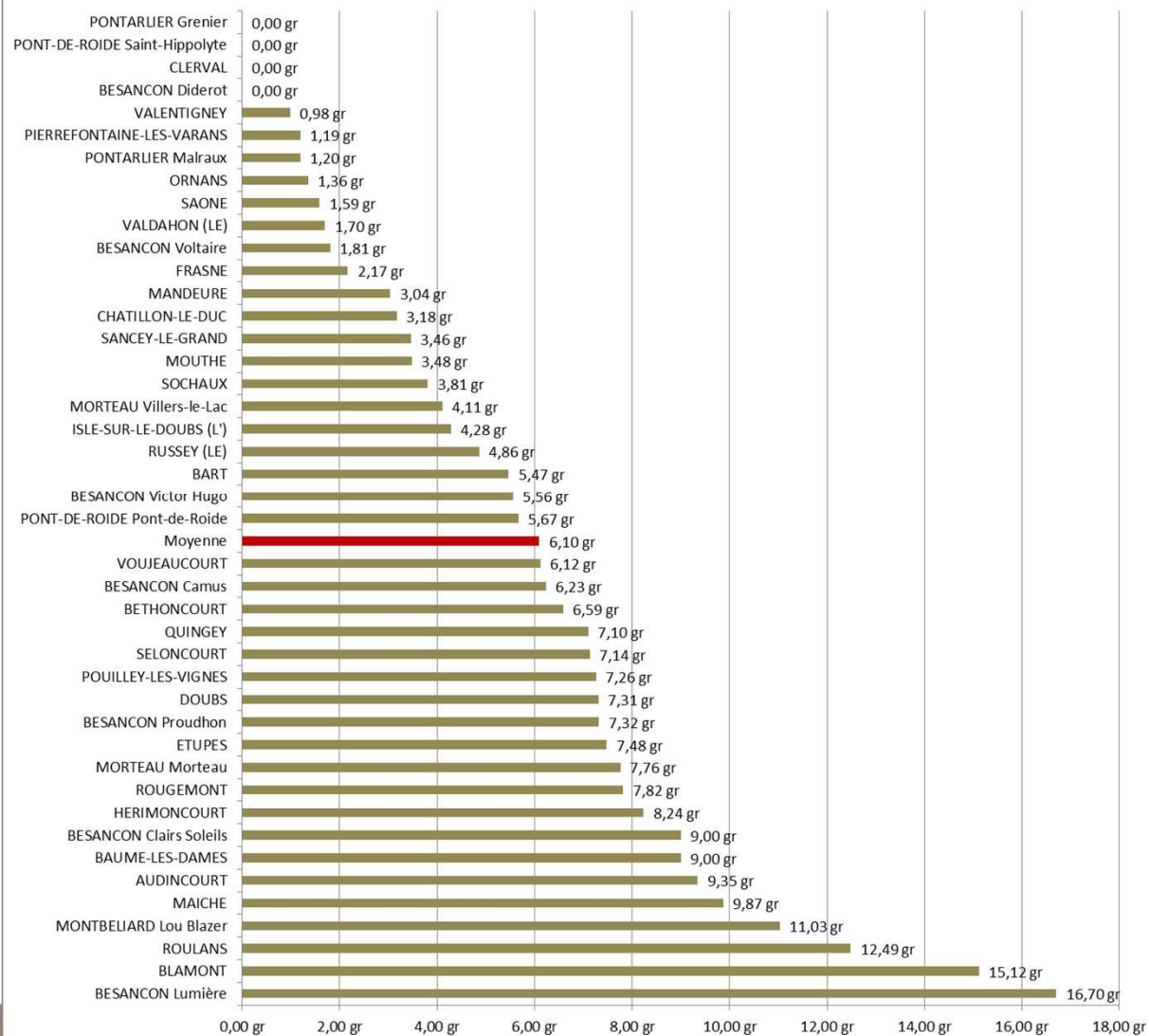
- Recycler les plats non servis si :
 - Ils sont restés en zone « propre »
 - Ils sont restés au froid ou ont été passés en cellule de refroidissement
- Travailler avec la vie scolaire sur les effectifs : communication, faire connaître le fonctionnement de la cuisine



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs



Pain jeté par repas 2017




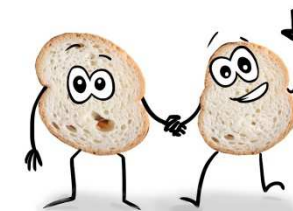
La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Réduire le gaspillage de pain:

- Faire prendre conscience :
 - Gachimètre à pain
 - « Statue de pain »
 - Affichage du cout/du volume de pain gaspillé
 - Communiquer
- Changer le pain de place :
 - Le mettre en fin de chaine
 - Le mettre dans la salle de restaurant



2 tranches c'est bien ! 

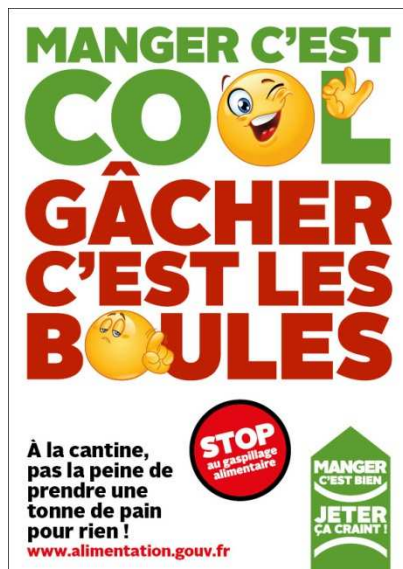


J'en reviens ...
Je reviens ! 

Sainclair
C'est bon, c'est bon
C'est bon, c'est bon



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs



Retours plateaux par repas 2017



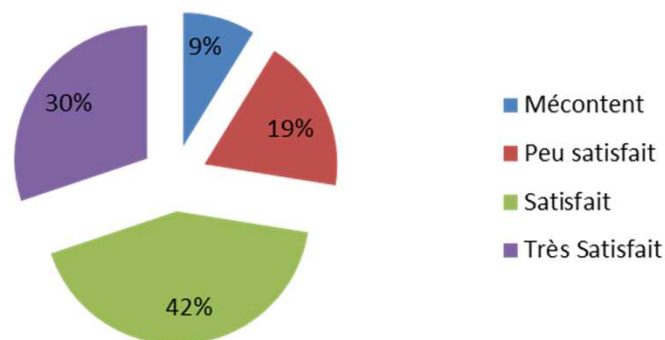
La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Réduire les retours de salle:

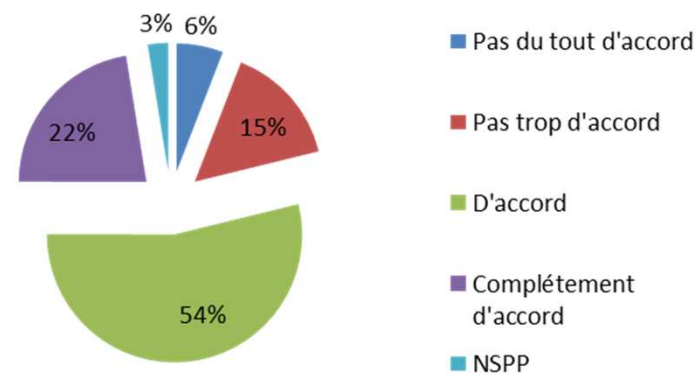
- Comprendre pourquoi les aliments sont jetés.
 - Enquêtes auprès des élèves: Questions sur la qualité des repas, de l'accueil, de l'affichage du menu, des causes du gaspillage, des idées pour le réduire...
- ➡ 21 établissements enquêtés, 5800 enquêtes dépouillées.

- Résultats en bref:

As-tu plaisir à manger au self?



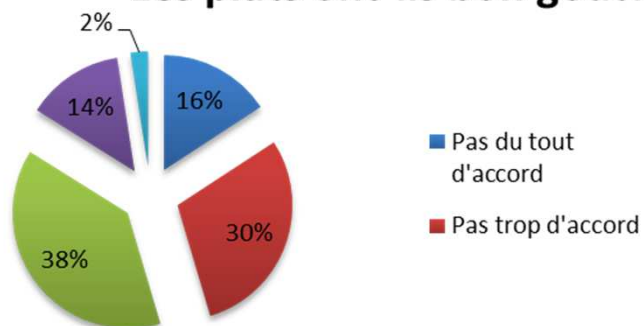
Les repas sont-ils équilibrés?



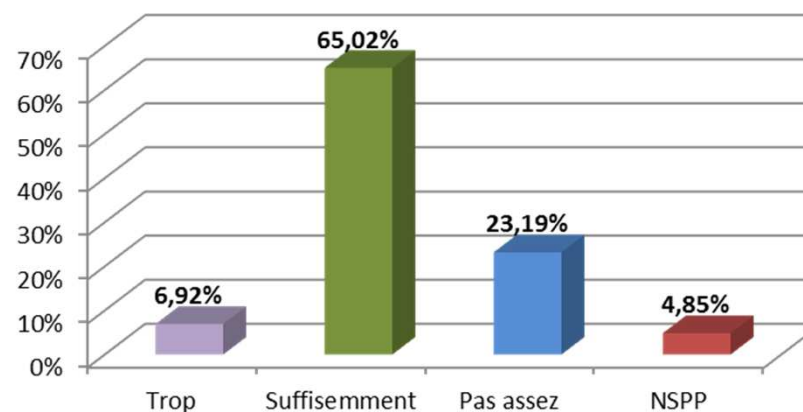
La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

● Résultats en bref:

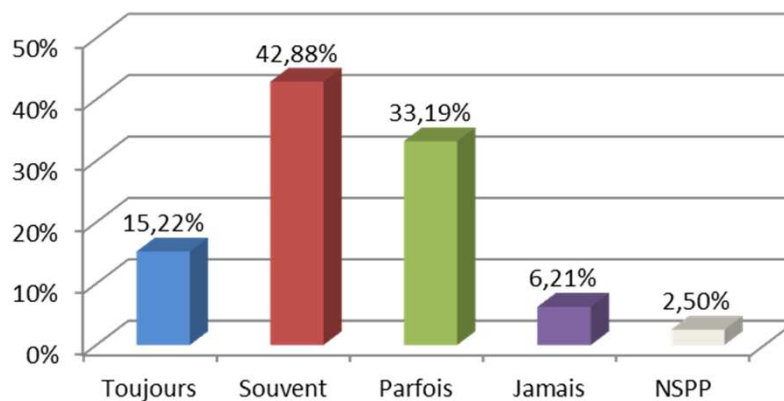
Les plats ont-ils bon gout?



Trouves-tu que l'on te sert...



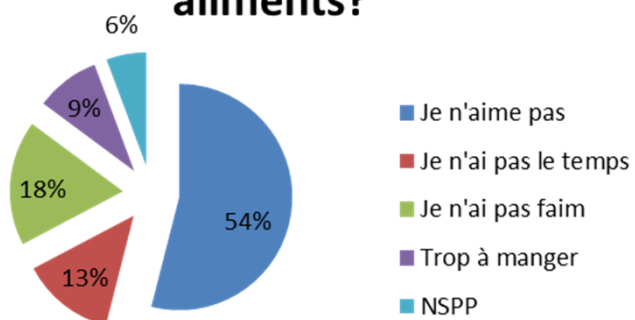
Manges-tu tout ce que tu prends?



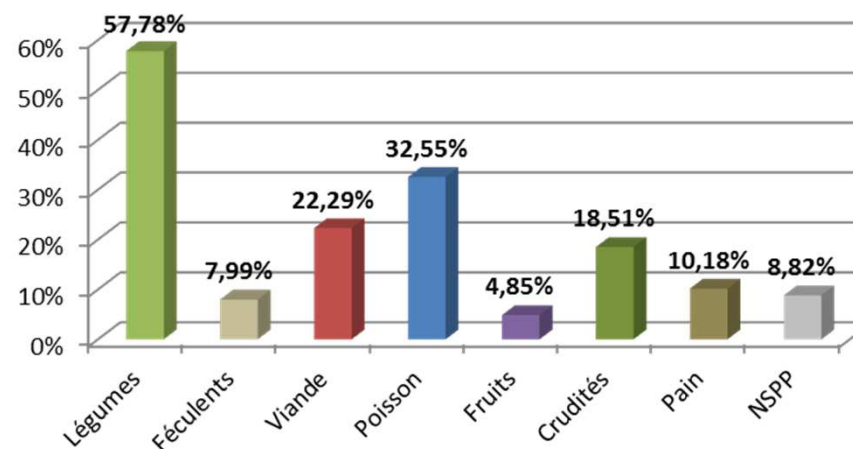
La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

● Résultats en bref:

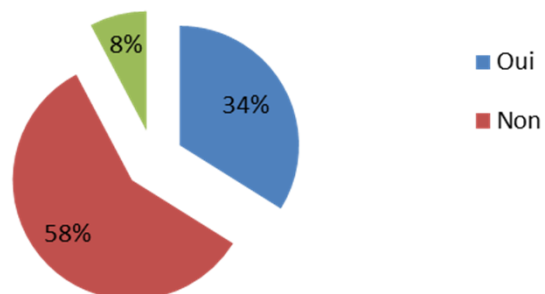
Pourquoi jettes-tu les aliments?



Que jettes-tu le plus souvent?



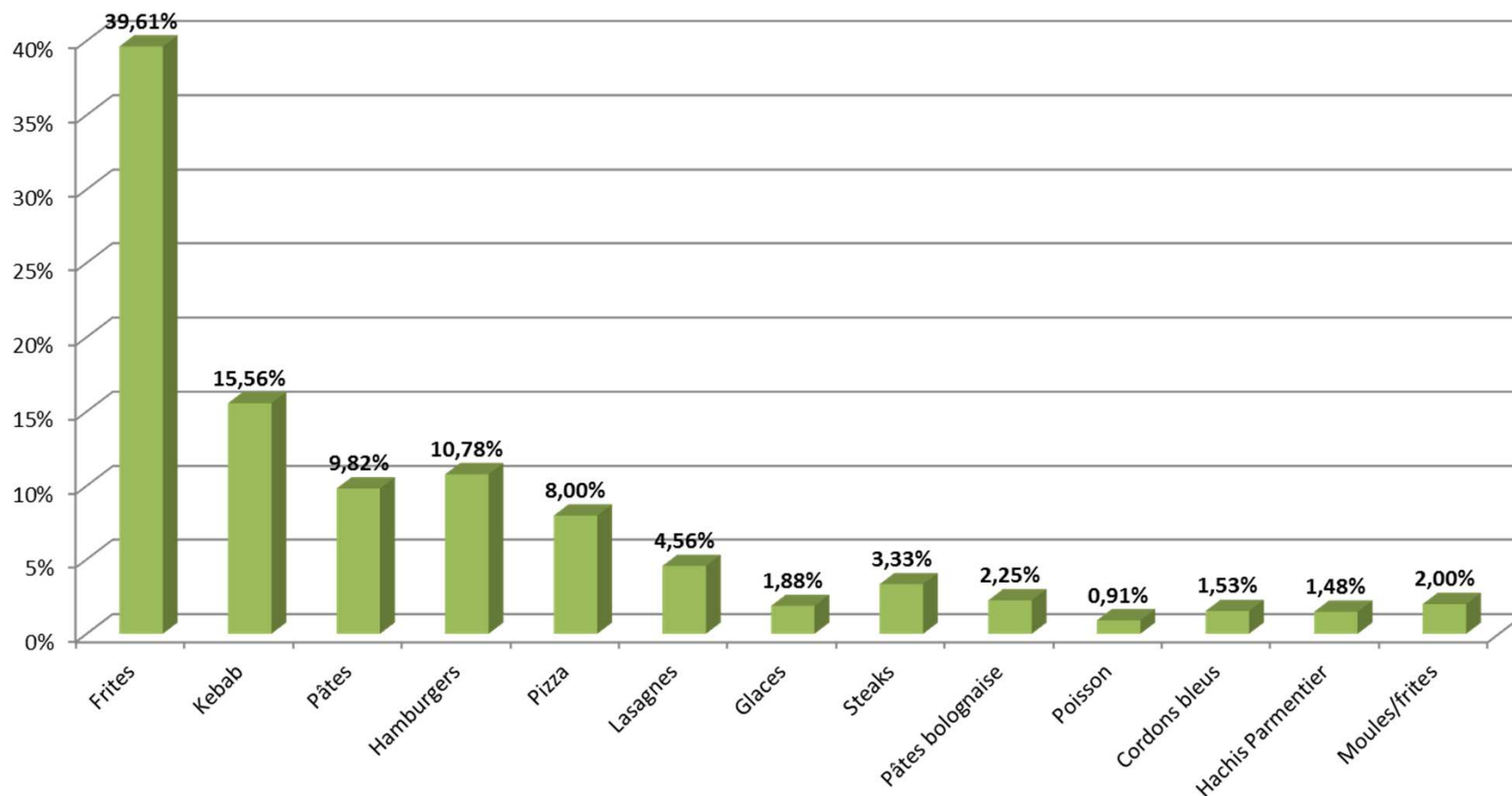
As-tu l'impression de gaspiller?



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

● Résultats en bref:

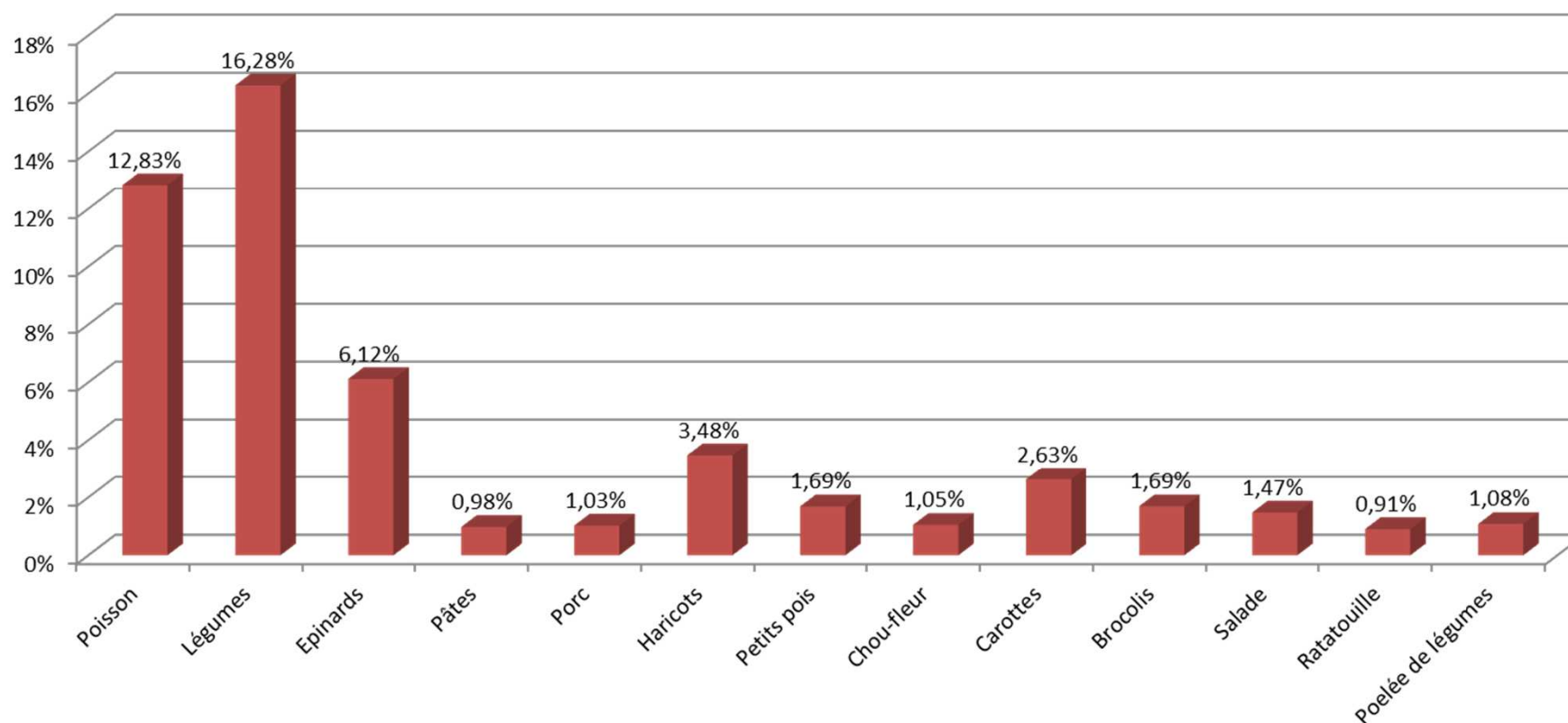
Demandes de plus souvent de....



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

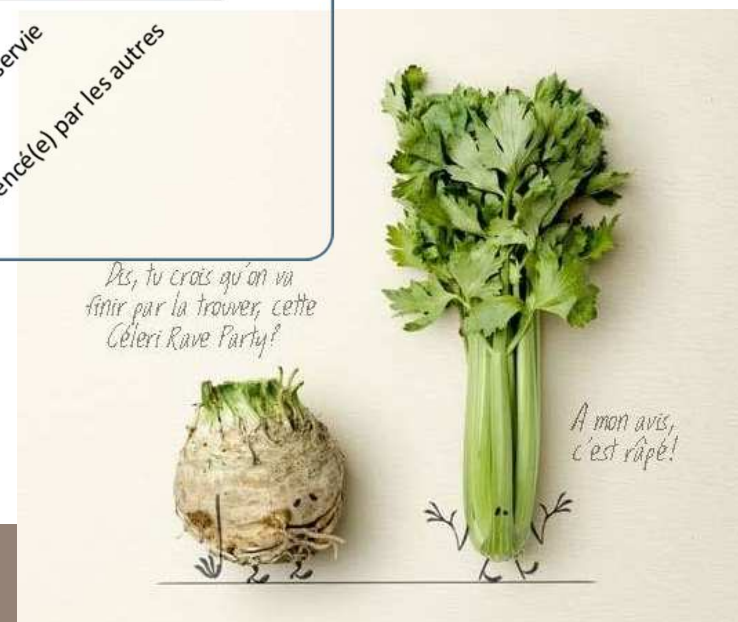
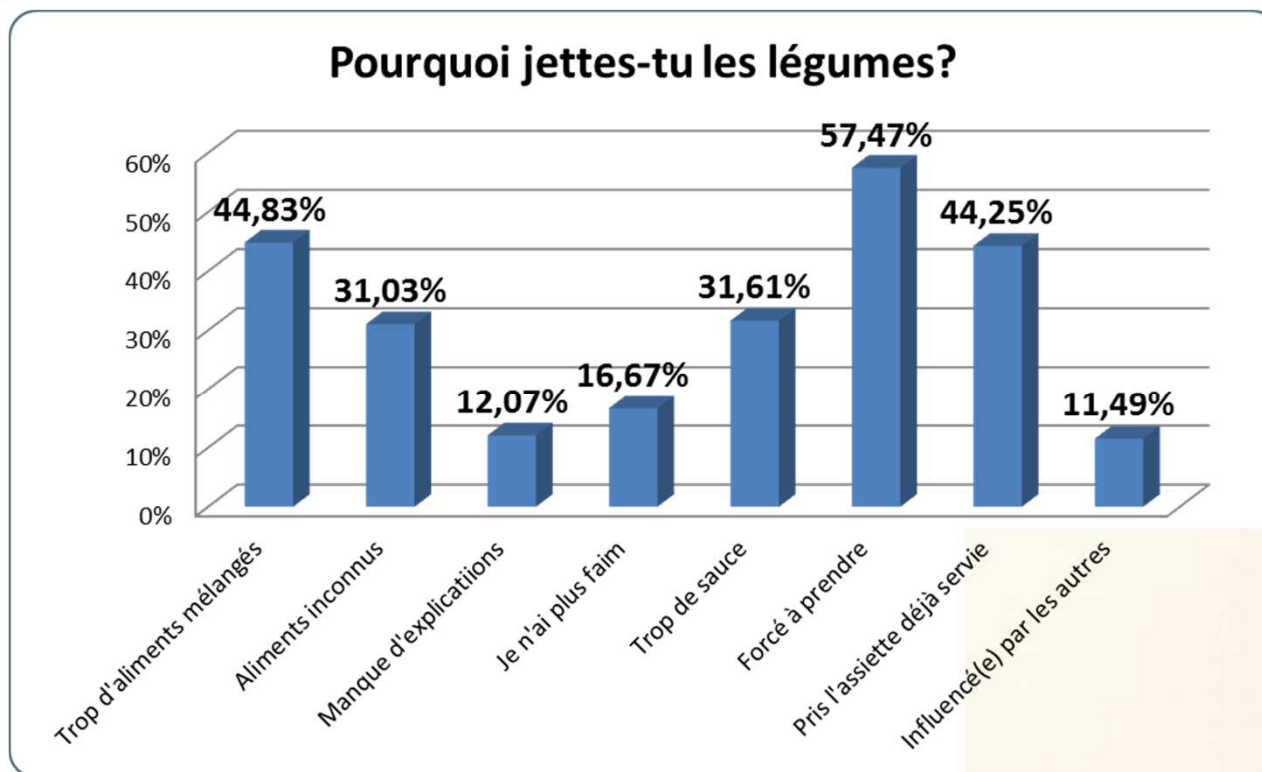
● Résultats en bref:

Demandes de moins de...



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

● Résultats en bref:



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

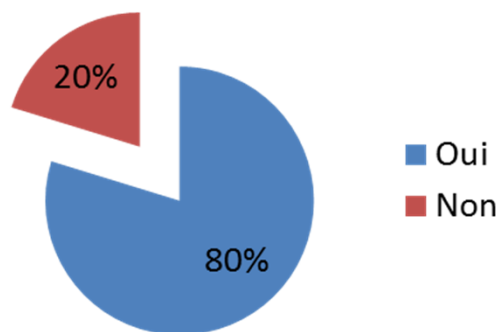
Réduire les retours de salle:

- Mieux faire connaître...

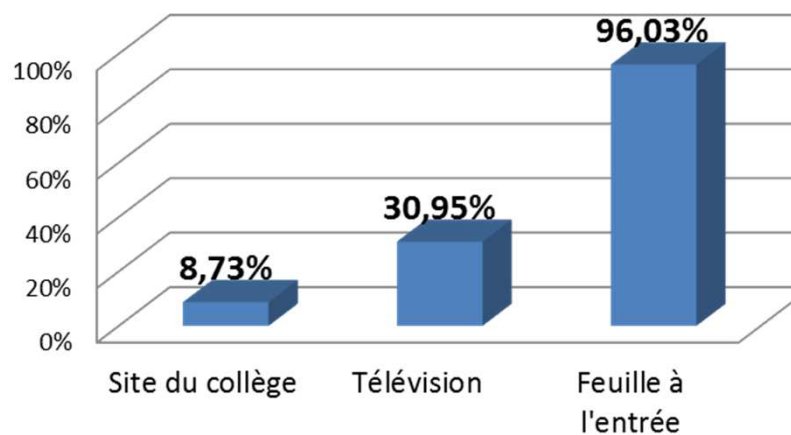
- Les plats : expliquer les appellations culinaires, la composition du plat
- Le fait maison: Logo sur le menu, visite de la cuisine
- L'origine des plats
- Le travail en cuisine
- Valoriser le menu, étiqueter sur la ligne de self

SI SI! Le menu est lu!!! Mais il n'est pas compris....

Lis-tu le menu?



Si oui, où lis-tu le menu?



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

- Résultats en bref:

Menus de la semaine du 10 au 14 avril 2017

Semaine 2 du plan alimentaire

LUNDI 10 AVRIL

Coleslaw

* salade de chou cru râpé

Brochette de dinde

Pommes sautées

Cancoillotte

Fruits de saison

MARDI 11 AVRIL



Taboulé



Grillade de porc

Epinards

Fromage à la coupe

Barre glacée

JEUDI 13 AVRIL

Salade d'endives

Gigot d'agneau

Flageolets



Yaourt



Nid de Pâques

VENDREDI 14 AVRIL

Tomate / maïs

Filet de poisson meunière

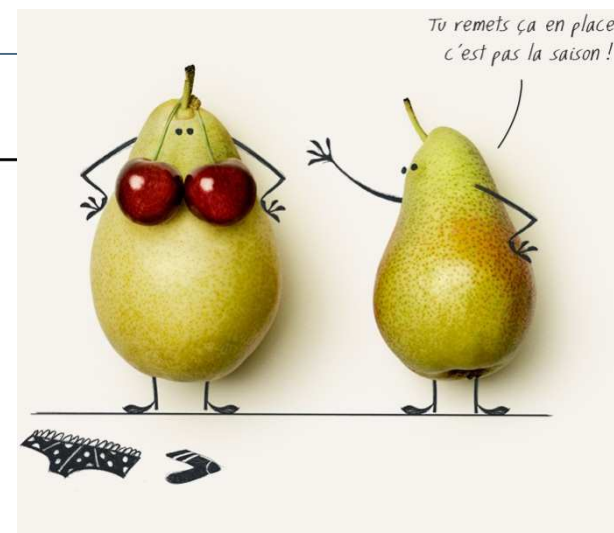
Blé

Portion de fromage

Compote de fruits / biscuits

Le principal,

La gestionnaire,



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

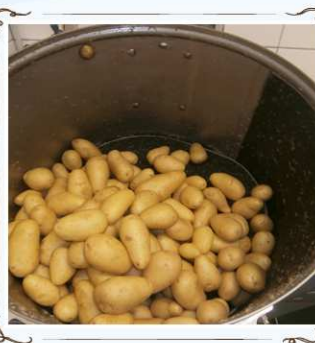
Mieux faire connaître le travail en cuisine: Exemple du collège d'Ornans

- Accueil des CM2 en mai + le jour de la rentrée des 6eme: Infos sur le gaspillage et le tri données aux élèves.
- Visite en cuisine avec le chemin de la patate (ci-dessous)
- Infos sur le tri et la lutte contre le gaspillage données aux réunions des parents

De l'arrivée de la patate au collège jusqu'à sa sortie...

- Je me rappelle quand je suis arrivée ici....
- Mon ascension...
- Quand je me suis faite belle pour toi!
- Quand je suis passée à la casserole
- Lors de notre rencontre
- Lorsque tu m'as mangée
- Lorsque tu m'as jetée

Quand je me suis fait belle pour toi!



La légumerie...



Épluchage



Nettoyage...

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Le chemin de la patate, suite:

Notre rencontre...

Au self



Dans ton assiette



Notre rupture...

- Quand tu n'as plus voulu de moi!

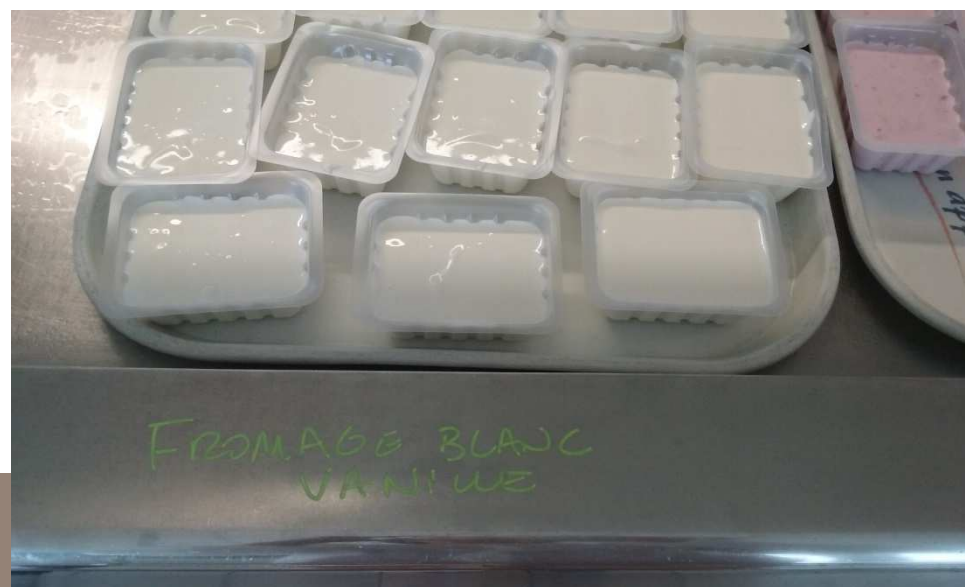


- Quand tu m'as jeté...



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

- Résultats en bref:



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Réduire les retours de salle:

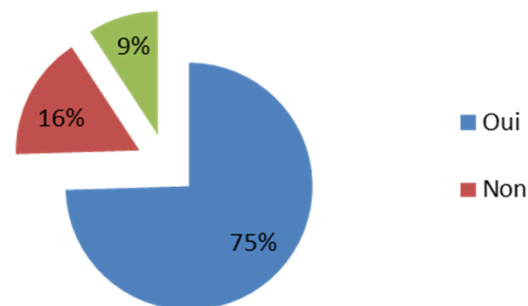
- Laisser le choix/ Réduire des portions :
 - Salad'bar
 - Petites/ Grandes faims
 - Changer de vaisselle/ d'ustensiles



CHOIX TACTIQUE :
la taille de la Louche



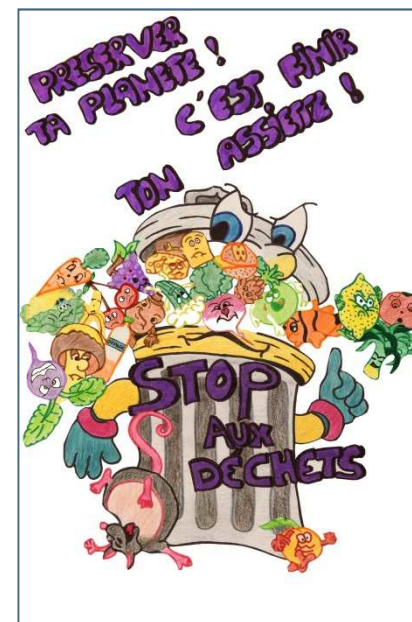
Aimerais-tu pouvoir choisir les quantités servies?



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Mise en place de tri des déchets/valorisation:

- Interpeller les élèves:
 - Utilité du tri
 - Débouché du tri (méthanisation)
 - Gachimètres : pour « marquer » les esprits
- ➔ - **Surveillance du tri**





La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Réduire les retours de salle:

- Table de troc: Les élèves déposent des produits sur une table afin que d'autres en profitent. Cela est possible avec des fruits non touchés, des desserts emballés comme des fromages portions ou des yaourts.

➡ Les produits frais déposés ne pourront pas retourner au frigo et seront jetés en fin de service si non consommés.

- Fruits coupés : Proposer les fruits coupés en plus des fruits entiers.



La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Doubs

Autres Projets :

- Les aventuriers du goûts: Une fois par mois, les élèves sont invités à découvrir et goûter un légume ou un fruit, proposé en plus du menu.



- Travail sur les consignes de tri:
Travail sur l'affichage des consignes de tri

Explications sur ce qu'est le compostage ou la méthanisation....



TITRE PAGE

Sous-titre :





Titre page

■ À vos côtés chaque jour ■



action sociale



transports



tourisme et économie



insertion et emploi



éducation



environnement



culture



sport



logement



routes et infrastructures



aides aux communes



haut débit