

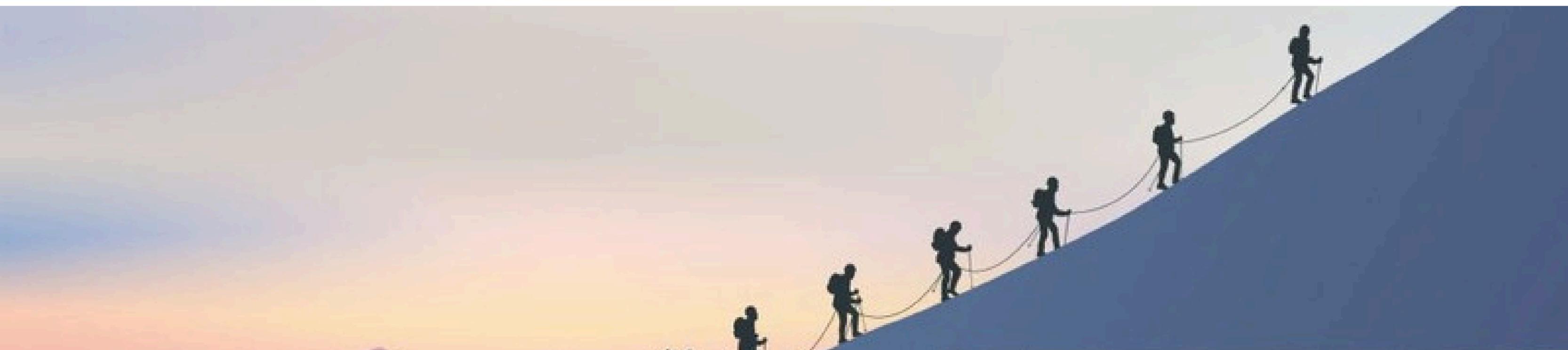


S'ORGANISER EN RÉSEAU LOCAL

POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DANS LA VALLÉE DE L'UBAYE

16 septembre 2024



RAISON D'ÊTRE DE CETTE RÉUNION



- Créer une dynamique collective
- Essaimer et pérenniser un action qui existe sur le territoire



RAPPEL DE CONTEXTE

Mai 2021 : Lancement d'un PAT sur la commune de Jausiers

Mai 2024 : Labellisation d'un "PAT en action" → 5 ans



3 Développer et pérenniser la lutte contre le **gaspillage alimentaire**



POURQUOI?

CANTINE = compétence communale

Loi EGALIm :
approvisionnement local avec un budget contraint

Nécessité de diminuer le coût lié au gaspillage alimentaire

Enjeux environnementaux et éthiques



Valoriser collectivement les productions locales



Accompagner la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines de la vallée



Accompagner la réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration privée

RAPPEL DE CONTEXTE

2022

Début de l'accompagnement de la cantine de l'école de Jausiers et de l'ehpad

2023

Diminution considérable du GA à l'école de Jausiers et à l'ehpad

2024

Suivi de la diminution du GA

RAPPEL DE CONTEXTE

Réunion de lancement de la phase d'essaimage
Proposition de calendrier d'accompagnement:

SEPT 2024

Réunion de lancement de la phase d'essaimage

OCT 2024

Temps individualisé
" Comment faire le diagnostic dans ma restau co?"

NOV 2024

Pesée n°1

DEC 2024

Réunion de restitution création d'un plan d'action en collectif

JANV 2025

Pesée n°2

FEV 2025

Restitution par établissement
Échanges de pratiques
Échanges des points bloquants et aidants

VALIDATION COLLECTIVE?

POURQUOI VOUS?

CUISINIERS / GESTIONNAIRES

Acteurs de premier plan. Connaissance du sujet, de l'organisation de l'établissement, des convives. Poids de la décision et des actions.

ANIMATEURS

Connaissance des convives.
Présence lors du service des repas.
Poids des actions .

DIRECTEURS D'ÉTABLISSEMENT / ÉLUS

Connaissance de l'organisation de l'établissement.
Poids de la décision sur les orientations à prendre.

NÉCESSITÉ D'UN TRAVAIL COLLECTIF



POURQUOI NOUS?

Claire CARBONNEL : Chargée de mission projet alimentaire territorial de Jausiers

Manon PULLIAT : Animatrice du Réseau Régional contre la Gaspillage Alimentaire



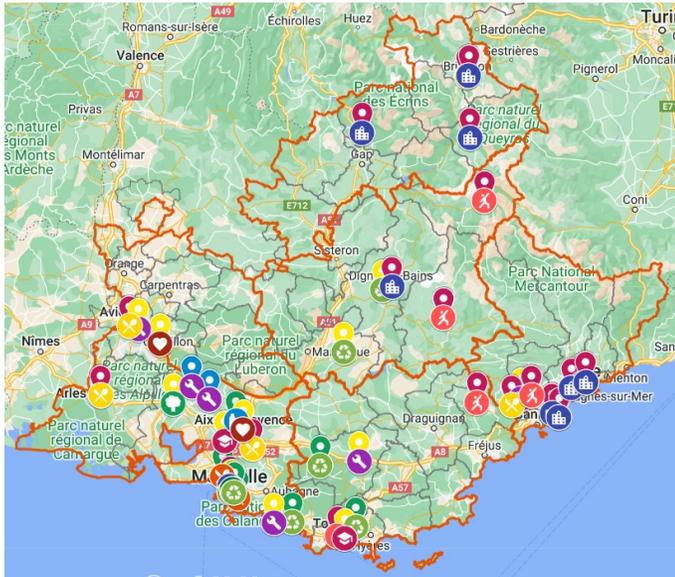
Présentation du REGAL'im



Outils pratiques



Une carte des acteurs



Un panorama régional des initiatives antigaspi



Des guides méthodologiques



Mais au fait...



Pourquoi lancer une démarche de réduction du gaspillage alimentaire dans mon établissement ?



Parce qu'on y perd beaucoup d'argent !

Surcoût annuel du gaspillage :

4.000€

Pour une cantine de 50 couverts

60.000€

Pour un collège de 800 convives

5,5 millions d'€

Pour les 160 lycées de la Région

Calcul rapide : **0,20€ par 100g gaspillés.**



Pour réaliser des économies, pouvoir acheter des produits de qualité à budget constant.



(Parce que la loi EGalim le demande)



Parce que ça a du sens ! Personne ne souhaite jeter de la nourriture. Projet fédérateur.

Présentation du REGAL'im

Le réseau régional pour éviter le gaspillage alimentaire



Un réseau de 300 acteurs engagés, à l'action pour diminuer les pertes et le gaspillage alimentaire.



Lancé en **2019**



Echelle : région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En résumé : un groupe d'acteurs de terrain, qui échangent entre eux pour se partager leurs actions et diminuer le gaspillage alimentaire en PACA.

Objectifs

- ✓ Créer de l'interconnaissance entre tous les acteurs engagés, du champ à l'assiette.
- ✓ Mettre en lumière les actions impactantes et les bonnes pratiques.
- ✓ Soutenir les porteurs de projets.

Quelques actions

SE RENCONTRER

- Organisation de rencontres entre acteurs : par thématiques, ou par territoires.

VALORISATION

- Réalisation d'une carte des acteurs en ligne.
- Publication annuelle du « panorama des initiatives antigaspi en PACA ».

OUTILS

- Publication de livrables construits avec les acteurs, selon leurs besoins : guide méthodologique, affiches de sensibilisation...



Comité de pilotage :

Animation :

Soutenu par



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



Mais au fait...



Quelle est l'ampleur du gaspillage alimentaire dans le monde et en France ?

DANS LE MONDE

40% de la production alimentaire mondiale est jetée avant d'être consommée.

Cela représente

3 milliards de tonnes,



Soit le poids de

250 000

tours Eiffel par an !



10 MILLIONS DE TONNES
de nourriture consommable sont gaspillées par an



d'aliments gaspillés chaque année dont 10kg d'aliments encore emballés

= 1 à 2 repas par semaine

= 100 à 250€ par habitant chaque année



Mais au fait...



Et en restauration collective ?



Moyenne nationale de gaspillage en **restauration collective** (ADEME, 2020) :

120g
par convive par repas

Influence du type de gestion et de liaison :

On gaspille plus en **restauration concédée**

Concédé
144g

Autogéré
116g

On gaspille plus en **liaison froide**

Sur place
121g

Liaison chaude
116g

Liaison froide
138g

Zoom sur les actions

Exemple : la commune d'Opio



270 enfants accueillis au sein du groupe scolaire
(maternelle + élémentaire)

Prestation – Liaison chaude.



Actions mises en place

- Mise en place de coupelles d'entrée de plusieurs tailles : "petite faim" ou "grande faim".
- Découpe des fruits comme les pommes et les oranges.
- Accompagnement du service du plat principal pour guider l'enfant en écoutant ses goûts et sa faim.
- Proposer de goûter, de se resservir.
- Attention portée au service et à la présentation des plats.

Résultats

- Diminution de 10% du gaspillage alimentaire.
- Plus de liens et d'échanges entre les enfants et les équipes de service, meilleure ambiance au sein de l'équipe.

Zoom sur les actions

Exemple : une école d'Avignon

AVIGNON
Ville d'exception

150 enfants (élémentaire)

Liaison chaude depuis cuisine centrale.



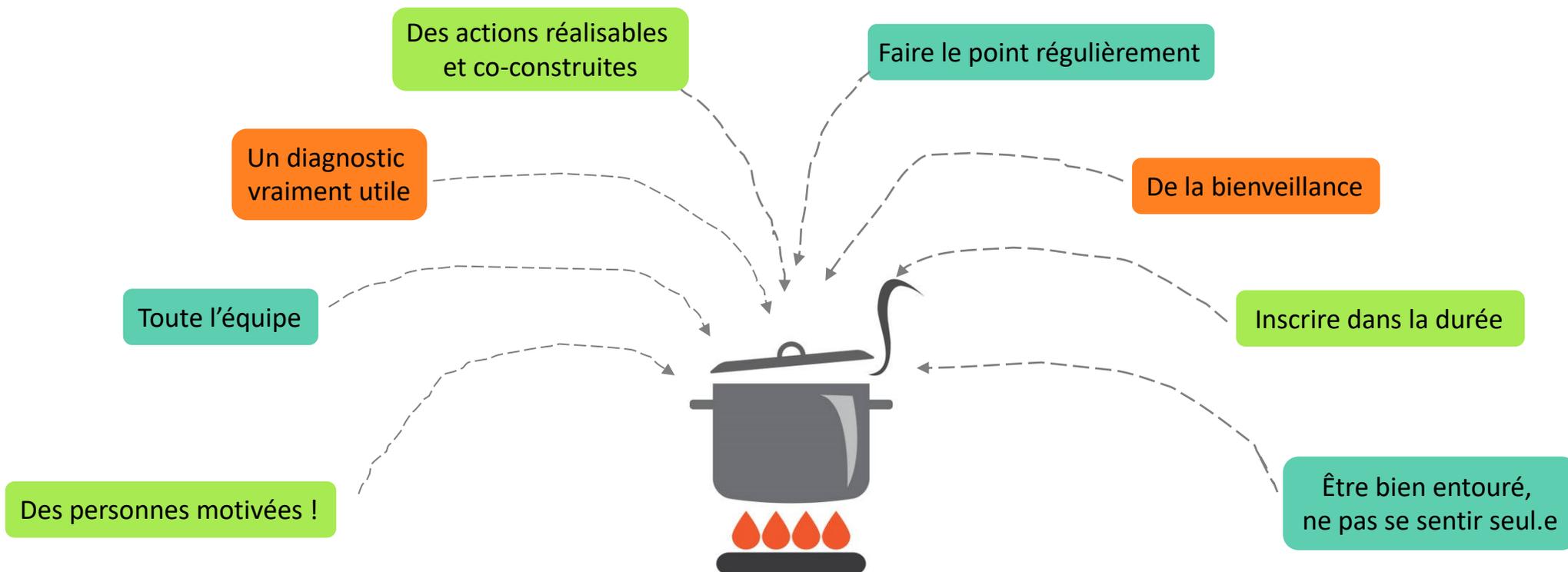
Actions mises en place

- Certains éléments sont assaisonnés sur place par les équipes : sauces des crudités, ajout d'épices pour relever les plats.
- Travail pour rendre la salle plus accueillante, plus apaisée : décoration, diminution du bruit.
- Assurer une durée minimale pour la prise de repas.
- Création d'une fiche de liaison avec la cuisine centrale.
- Implication des élèves dans le tri des biodéchets.

Recette gagnante



Les « bons ingrédients » pour lancer
une démarche antigaspi dans son
établissement



Télécharger le guide 2023 !

Vous pouvez :
Contactez l'animatrice



Manon Pulliat
mpulliat@sud.lacoopagri.coop
06.21.93.34.41



Suivre le REGAL'im



Et trouver
d'autres initiatives :



Réseau porté et financé par



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



TÉMOIGNAGE DE L'ÉCOLE DE JAUSIERS



Pourquoi faire un diagnostic ?

On a besoin de savoir :

- Quelle **quantité** est gaspillée, → = un chiffre = une pesée → Assez fine et représentative.
- Et de comprendre **pourquoi** c'est gaspillé. → qualitatif → Questionnaires salle et cuisine.



Pour savoir d'où on part,
avoir un état des lieux à T0.



Pour savoir quelles actions mener,
pour être pertinent.



Pour mieux connaître
son propre fonctionnement.



Pour vérifier l'impact de ces actions
en fin d'année.



Pour convaincre !
Chiffrer les quantités et les coûts € !



(Parce que c'est obligatoire)

LES OBJECTIFS

- **QUANTIFIER** le gaspillage alimentaire à la cantine
- **IDENTIFIER** les raisons du gaspillage
- **RÉDUIRE** les **COÛTS** liés au gaspillage alimentaire

Comment se lancer ?



Faire de la lutte antigaspi
un vrai projet d'établissement

1. Un groupe motivé !

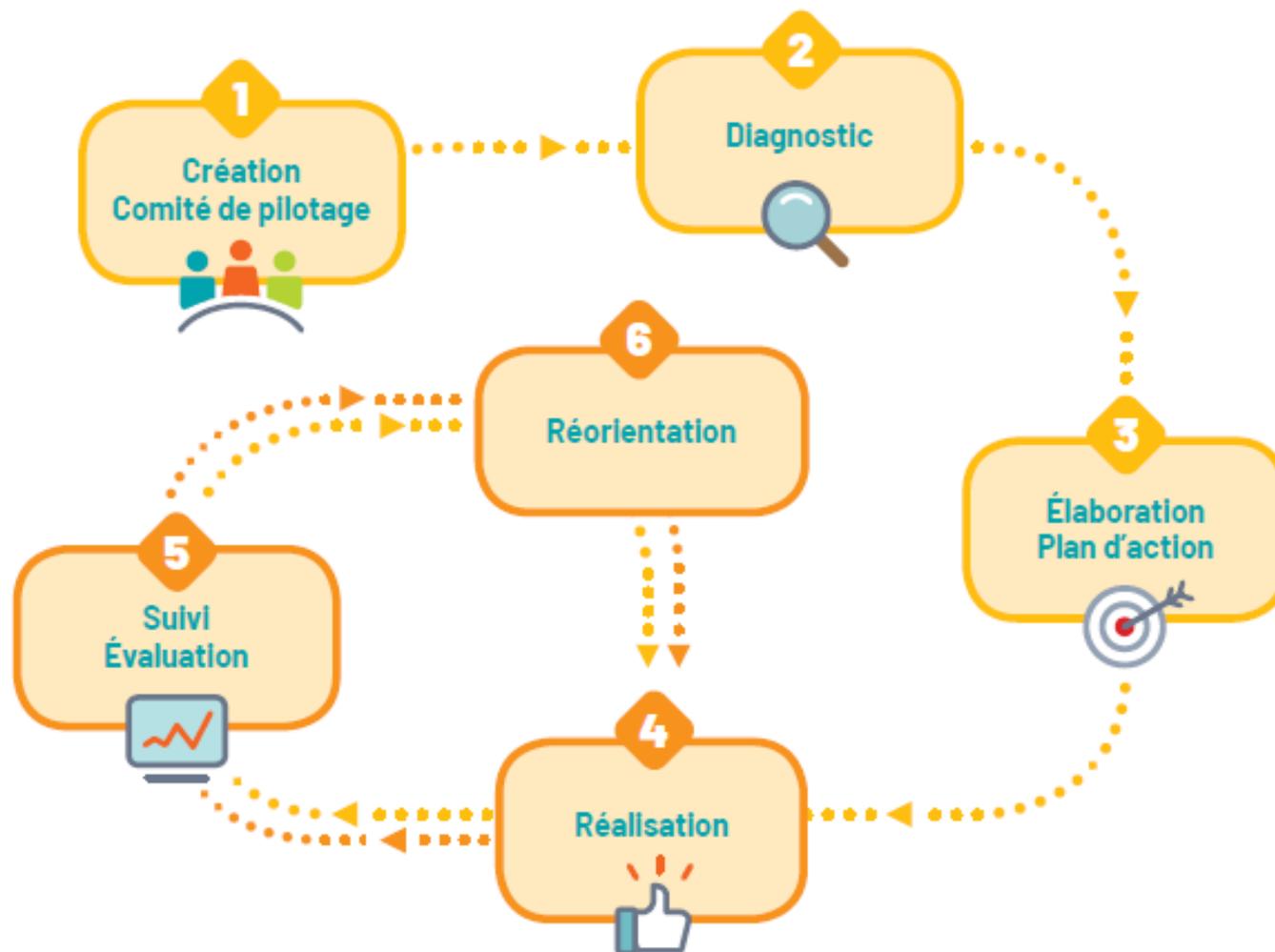
2. Un diagnostic vraiment utile.

3. A élaborer en collectif.

4. Principe de réalité

5. Pérenniser la dynamique...
chaque année !

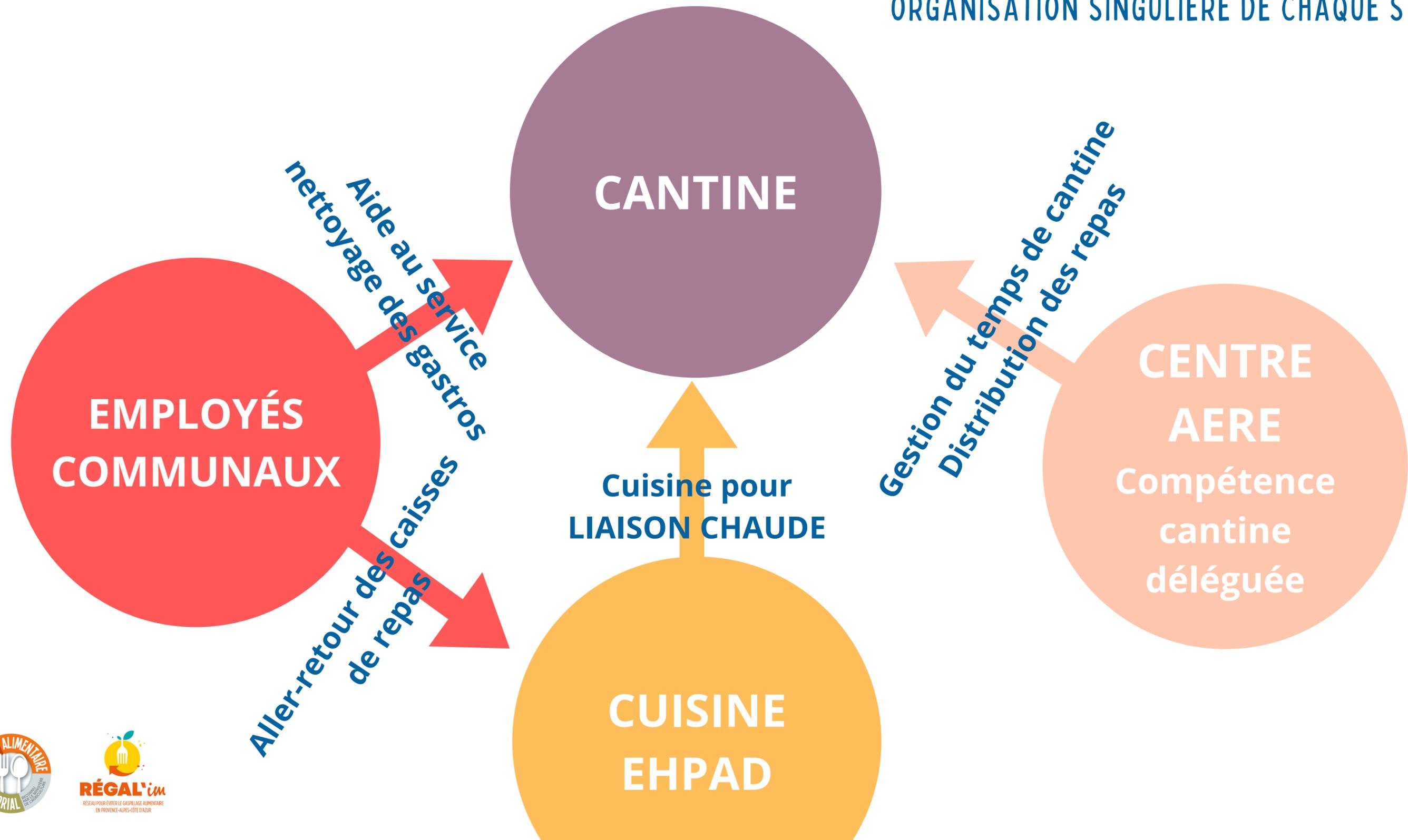
La « démarche projet »



1. FAIRE UN DIAGNOSTIC

IDENTIFICATION DES ACTEURS IMPLIQUÉS

ORGANISATION SINGULIÈRE DE CHAQUE STRUCTURES



1. FAIRE UN DIAGNOSTIC

PESÉE SUR 4 JOURS (JUN 2022)

MÉTHODOLOGIE POUSSÉE POUR ÊTRE PRÉCIS

	Aliments à peser	Finesse des pesées	Durée des pesées	Calculer le coût	Actions complémentaires
NIVEAU 1 	Tous les déchets alimentaires	Peser les restes de pain séparément des autres aliments	Trois jours consécutifs, en évitant les services peu représentatifs	Ratio simple : 0,20 € / 100 g de gaspillage	Sensibiliser les convives : affiches sur le gaspillage, communication sur les aliments de qualité...
NIVEAU 2 	Restes consommables uniquement	NIVEAU 1 + Séparer les « restes préparés non servis » des « retours plateaux »	Une semaine	Utiliser le coût matière moyen* de l'année précédente	Mobiliser le personnel : évolution des pratiques, formations, recettes anti-gaspi...
NIVEAU 3 	Restes consommables uniquement	NIVEAU 2 + Peser séparément les composantes	Pesées sur un cycle complet du plan alimentaire	Utiliser la valeur réelle des produits ** gaspillés sur la période de pesée	Fixer des objectifs de réduction et prévoir de nouvelles pesées après une période d'action

1. FAIRE UN DIAGNOSTIC

RÉDACTION D'UNE FICHE PESÉE

FORMATION À LA PESÉE (ÉLUS, PERSONNEL, PARENTS D'ÉLÈVES)

PESEE DU GASPILLAGE A L'ECOLE

Date :

	Primaires	Maternelles
Nombre d'élèves inscrits		
Nombre d'élèves présents		

GASPILLAGE RESTES DES ASSIETTES

Pesées à faire progressivement au cours du repas

Composante	Quantité jetée primaire (Kg ou unité)	Quantité jetée maternelle (Kg ou unité)
Entrée :	Tare :	Tare :
Viande / poisson :	Tare :	Tare :
Garniture (légume / féculents) :	Tare :	Tare :
Produit laitier :	Tare :	Tare :
Pain :	Tare :	Tare :
Dessert :	Tare :	Tare :

Tare sceaux :

Grand :

Petit :

GASPILLAGE PLATS NON SERVIS

Pesées à faire en fin de service

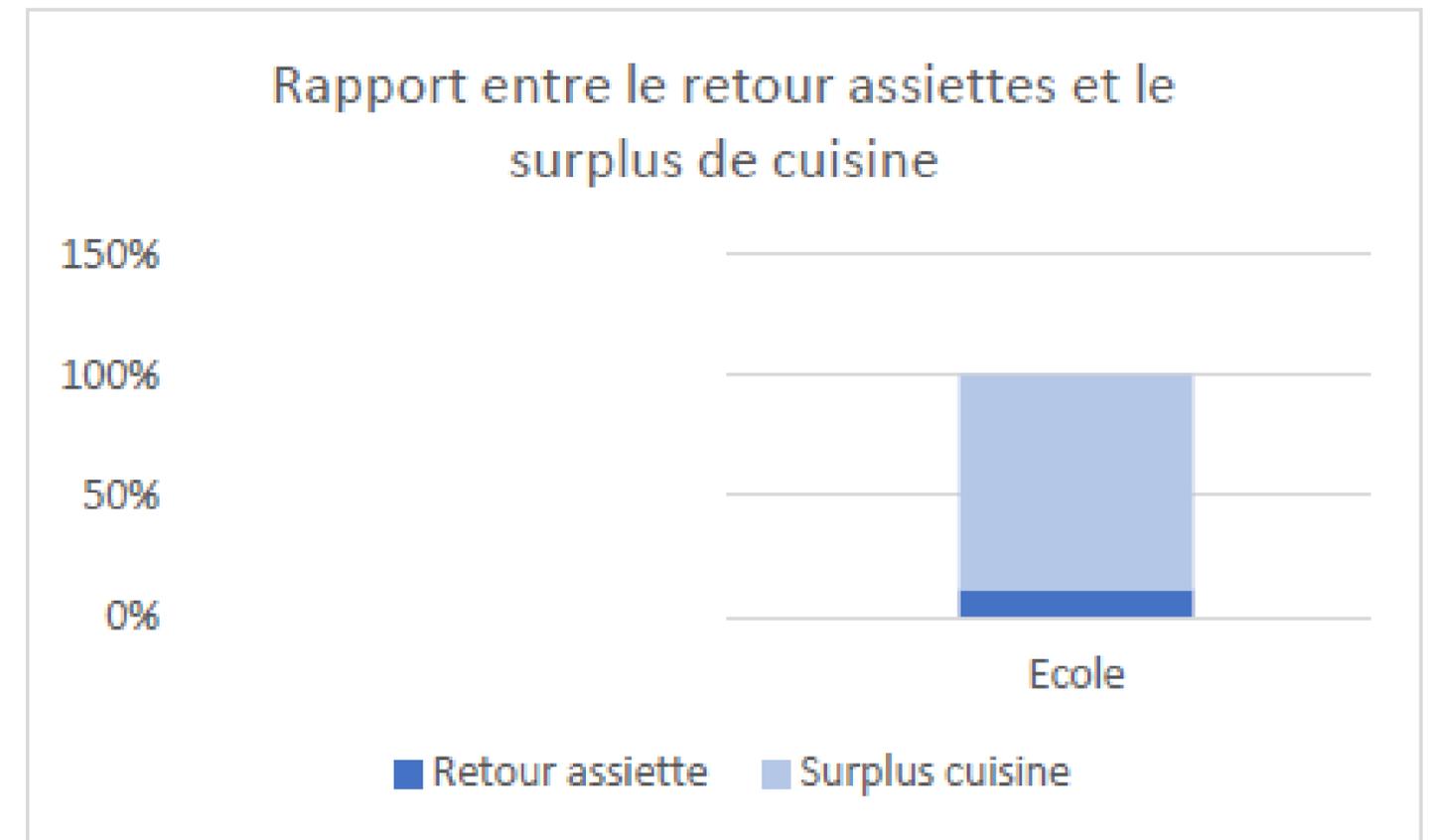
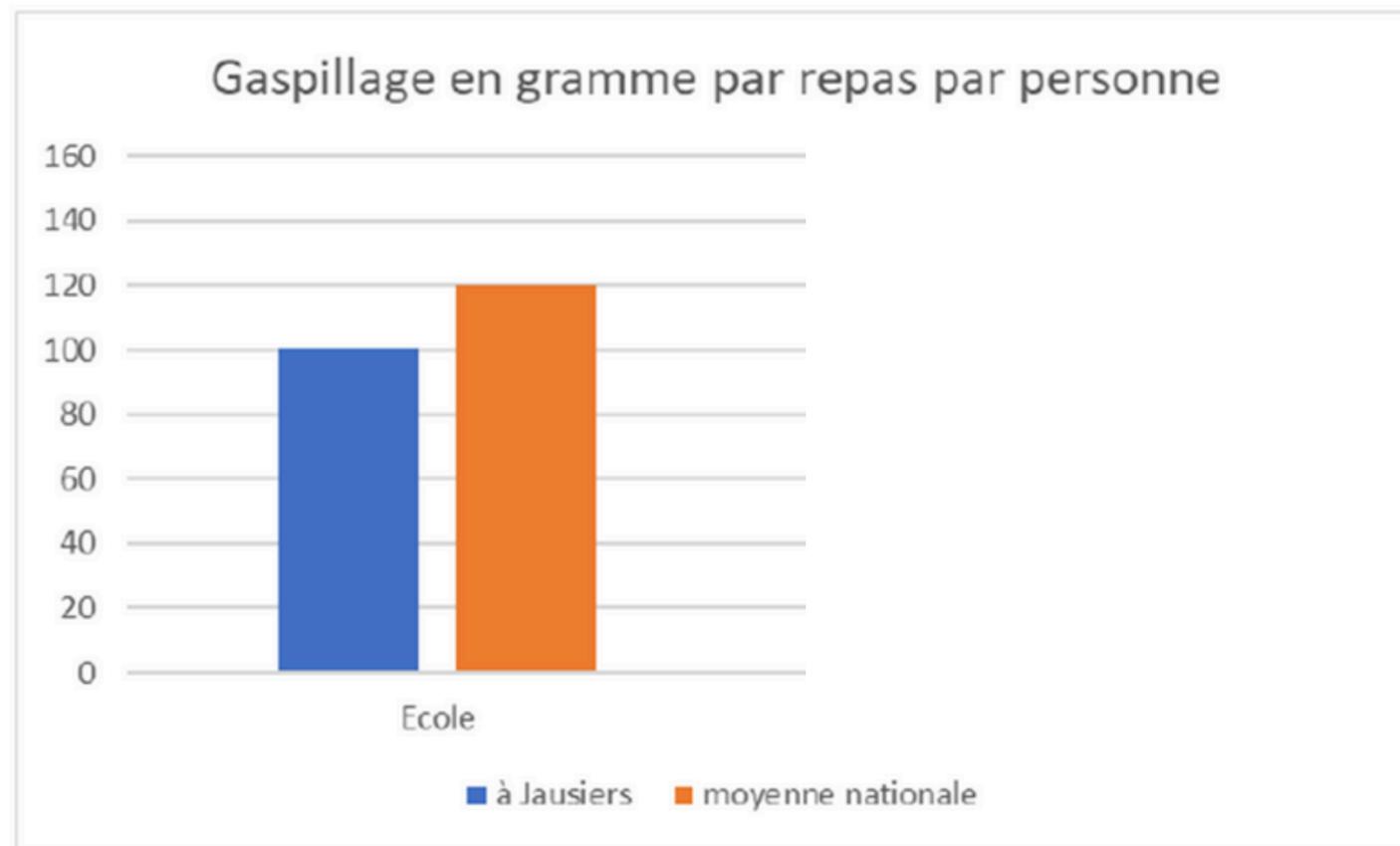
Composante	Quantité jetée primaire (Kg ou unité)	Quantité jetée maternelle (Kg ou unité)
Entrée :	Tare :	Tare :
Viande / poisson :	Tare :	Tare :
Garniture (légume / féculents) :	Tare :	Tare :
Produit laitier :	Tare :	Tare :
Pain :	Tare :	Tare :
Dessert :	Tare :	Tare :

Tare plats :

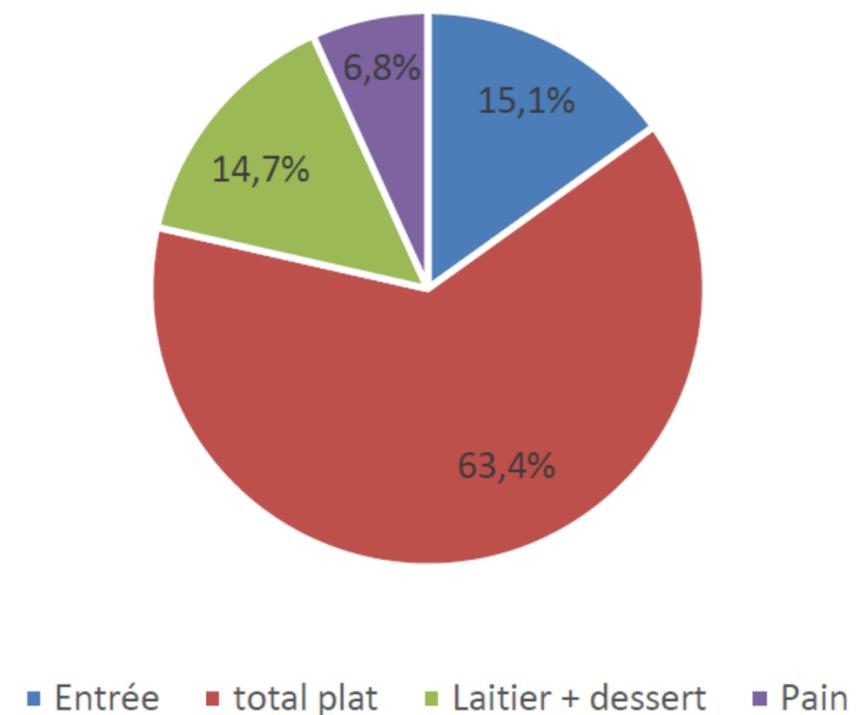
- Gastro carré fin (pour la garniture) = 640g
- Gastro haut (viande des élémentaires) = 850g
- Petit gastro haut (viande maternelles) = 616g
- Autres gastro :
- Plateau 1 :
- Plateau 2 :
- Autre :

1. FAIRE UN DIAGNOSTIC

ANALYSE DES RESULTATS



Pourcentage des aliments dans le gaspillage total



1. FAIRE UN DIAGNOSTIC

ANALYSE DES RESULTATS - MONTRER L'IMPACT DU GA SUR L'ANNÉE

- **Quantité jetée sur un an, en pourcentage de la quantité cuisinée sur l'année**
- **Nombre de repas entiers jetés**
- **Coût du gaspillage alimentaire sur un an**

2. RESTITUTION DES RÉSULTATS À L'ENSEMBLE DE L'ÉQUIPE

3. CO-CONSTRUCTION DU PLAN D'ACTION

COMMUNICATION

- Communication régulières sur quantités, plat appréciés entre agents de services et équipe de cuisine
- Campagne auprès parents
- Programme d'éducation au goût à l'école / jardins partagés

SERVICE

- Liaison chaude: sortir les plats au fur et à mesure quand grosses quantités
- Plat non servis ramenés à l'ehpad et resservis aux résidents
- Servir selon l'appétit des enfants
- Pain, fruits et fromage resservis au goûter

IMPLICATION ACTEURS

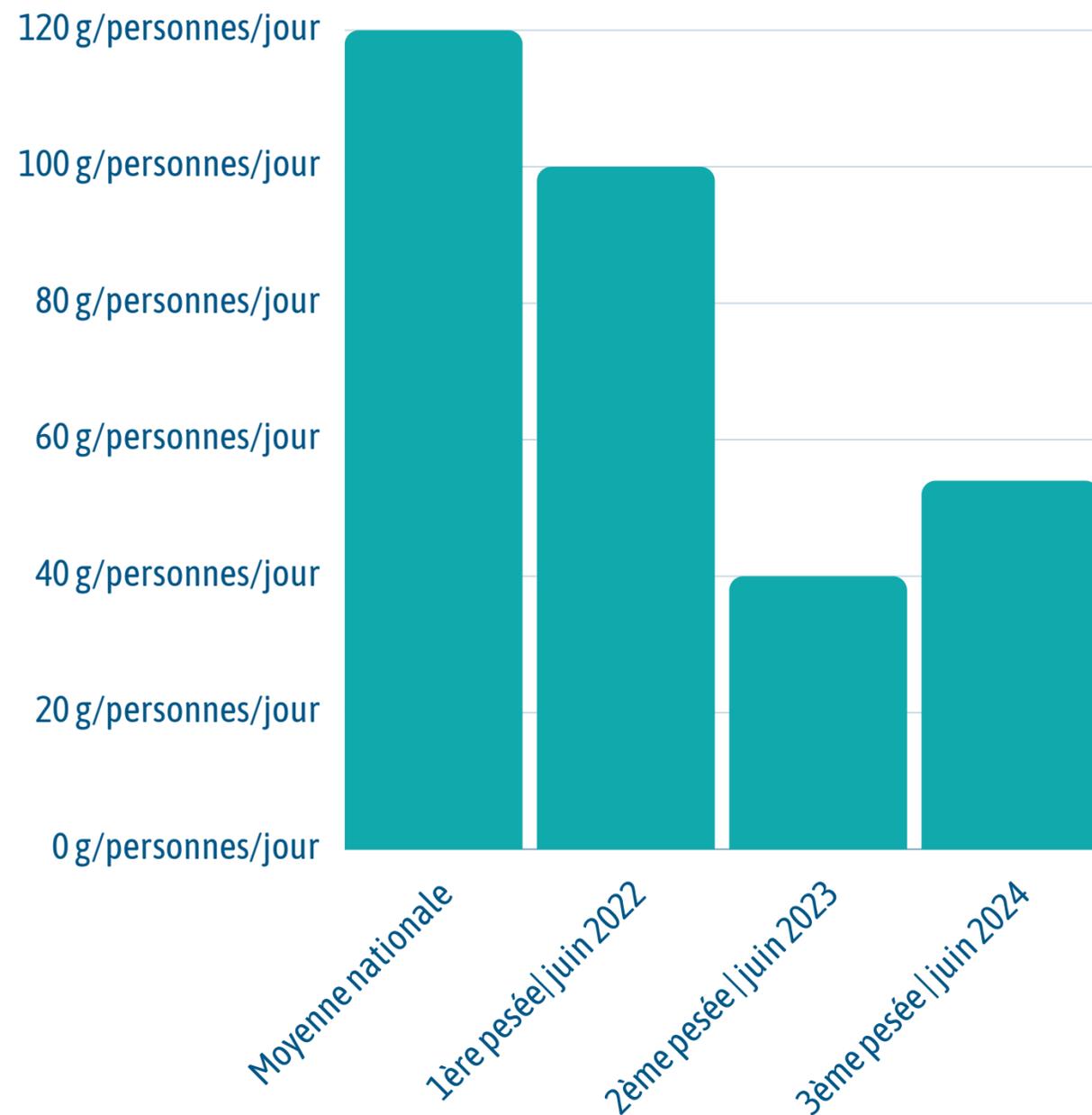
- Pesées et grammage avec la chef de cuisine
- Visite de tous les cuisiniers à la cantine: 1 par mois sur le temps du service

4. MISE EN PLACE DU PLAN D'ACTION

5. SUIVI

PESÉE SUR 4 JOURS (JUN 2023)

PESÉE SUR 3 JOURS (JUN 2024)



2023



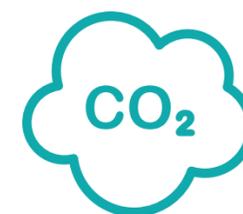
546 kg/an de nourriture gaspillée à la cantine



975 repas gaspillés sur l'année



1 092 €/an jetés à la poubelle avec le ratio 0.2€/100 gaspillés



1,7t de CO2 eq émis pour produire la nourriture gaspillée
Soit 8 trajets Marseille-Lille en voiture

2024



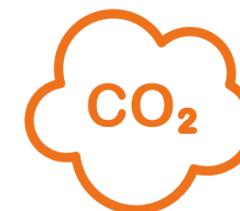
772 kg/an de nourriture gaspillée à la cantine



1 380 repas gaspillés sur l'année



1 544€/an jetés à la poubelle avec le ratio 0.2€/100 gaspillés



2,4 t de CO2 eq émis pour produire la nourriture gaspillée
Soit 14 trajets Marseille-Lille en voiture

PAR QUI?

Chargée de mission PAT

AVEC QUI?

Elus, parents d'élèves, chef de cuisine, agents de service

TEMPS DÉDIÉ

12 midis (3 pesées)



ECHANGES

Quelle structure a déjà réalisé un diagnostic?

Pourquoi ?

Comment ?



ATELIER

**Pour faire un diagnostic du GA au sein de ma structure
j'aurais besoin de :**

- 1/ Une méthodologie**
- 2/ Être accompagné.e**
- 3/ Une/des personne(s) référente(s) en interne**
- 4/ Mobiliser en interne**
- 5/ Autres :**



MON PROCHAIN PAS

Quelle sera ma prochaine action ?

- **Quoi ?**
- **Pour quand ?**
- **Par qui ?**
- **Avec qui ?**



J'ai appris



J'ai envie de faire

J'ai aimé

Zoom sur les actions



La diminution du gaspillage est le résultat d'une diversité d'actions

Avant le service

- Soin apporté à la remise en température pour conserver les textures.
- Tous les plats ne sont pas réchauffés en même temps : conservés au froid.
- Certains éléments sont assaisonnés sur place (*sauces des crudités, épices ajoutées pour relever les plats*).
- Rendre la salle plus accueillante, plus apaisée, améliorer l'environnement de la cantine : décoration, diminution du bruit, accompagnement à table.
- Créer une fiche de liaison avec le prestataire.
- Diminuer les grammages (oui, oui !)

Pendant le service

- S'adapter aux différents types d'appétits : petite / grande faim, certains éléments en libre service (entrées).
- Sauces proposées à part.
- Servir les fruits coupés.
- Discuter, échanger avec les enfants.
- Valoriser et communiquer sur les produits utilisés.
- Assurer une durée minimale pour la prise de repas.

Rendre le convive acteur

- Mettre en place des moyens d'expression des enfants.
- Créer des commissions menus intégrant les enfants, faire le lien avec le prestataire.
- Faire voter les enfants pour certains plats.
- Organiser des visites de la cuisine.
- Implication dans les pesées.