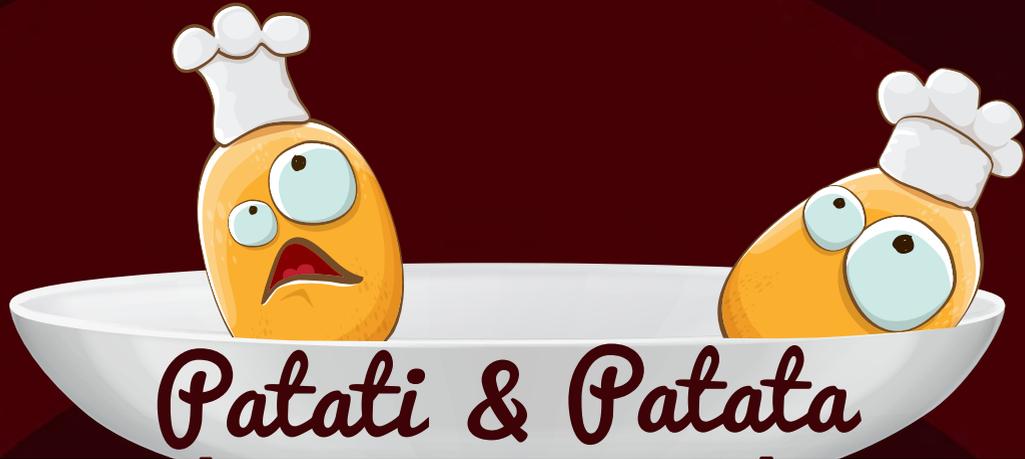


RESTAURATION DURABLE



Patati & Patata
sont dans une assiette...

Qui va à la benne ?



Personne !

on garde la patate,
on mange TOUT !

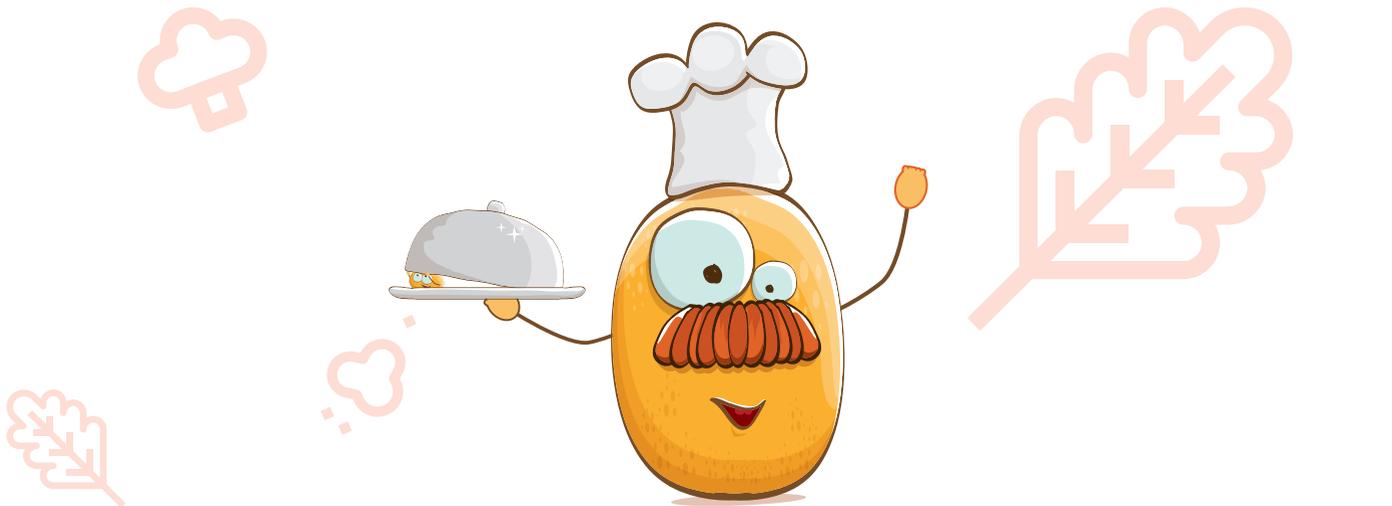
legaspillagealimentaire.fr

STOP
AU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

NEO
TERRA



Philosophie du guide



Le guide est destiné aux équipes des établissements scolaires du secondaire : collèges et lycées.

» OBJECTIFS

Encourager d'autres établissements à initier le même type de programme de lutte contre le gaspillage en leur offrant un « fil conducteur » pour mener à bien cet engagement.

Ce guide « clés en main » présente le programme GARP « Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir », qui a permis de tester et répertorier de multiples actions détaillées sous forme de fiches actions. Il reste ensuite à chaque équipe à l'adapter à son établissement ou son groupe d'établissements.

L'expérience du réseau GARP initiée depuis 2015 dans les lycées de Charente permet de confirmer que la lutte contre le gaspillage alimentaire est une superbe occasion de fédérer un travail d'équipe car elle oblige chacun à revisiter ses habitudes de travail et à entamer un travail concerté avec ses collègues.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est également une occasion d'une remise en question des habitudes de consommation des convives que l'on accueille, elle encourage un travail transversal, seul à même d'atteindre cet objectif.

» POURQUOI UN PLAN DE LUTTE ?

Pour réduire les déchets ? Certes, mais ce n'est pas qu'une question financière malgré l'intérêt des gains qui peuvent être réalisés pour réinvestir l'économie dans l'achat de produits locaux, de produits sous signe de qualité, ou encore dans le renouvellement d'équipements.

La lutte contre le gaspillage permet de ne pas s'éparpiller et ainsi de fixer des objectifs dans le temps et à chaque acteur de la communauté éducative : cuisinier, agent de service, acheteur, gestionnaire, assistants d'éducation, conseiller principal d'éducation, chef d'établissement, enseignants.

C'est un chantier qui ne se termine jamais.

Le guide donne des pistes d'action à chacun, mais aussi il permet de se remotiver constamment et de relancer le processus de façon efficace.

La lutte contre le gaspillage alimentaire n'est jamais aboutie. C'est un chantier qui s'ouvre, et qui à l'égal de la démarche qualité sanitaire doit s'inscrire dans les pratiques quotidiennes des établissements scolaires.

Le plan de lutte contre le gaspillage fait appel aux mêmes règles que le plan de maîtrise sanitaire bien connu des équipes de cuisine : analyse des causes, maîtrise des points critiques, éléments de surveillance, et actions correctrices.

Sauf que les causes et les actions correctrices ne se cantonnent pas au travail en cuisine, et c'est pour cette raison que la mobilisation de l'ensemble de la communauté éducative est ici encouragée.

Par ailleurs, les établissements scolaires accueillent en chaque début d'année scolaire de nouveaux élèves qui vont constituer un nouveau vivier de consommateurs à sensibiliser et « réveiller » sur leur responsabilité.





1

Contexte

- 1 » La réglementation
- 2 » Un environnement territorial favorable
- 3 » Approche globale de la problématique





1 La réglementation



» LE PACTE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE > Juin 2013

L'objectif de ce pacte est la **réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025**. 10 engagements et 19 mesures. Vous pouvez retrouver ce contenu à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/nouvelle-feuille-de-route-du-pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

» LA LOI SUR LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE > Août 2015

Le 17 août 2015 a été signée la **loi sur la transition énergétique** pour la croissance verte qui introduit dans le Code de l'environnement l'article L.541-15-3. Cette dernière est ainsi rédigée : « *L'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.* »

» LA LOI GAROT > février 2016

La loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, votée à l'unanimité le 11 février 2016 dispose : La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

- 1° La prévention du gaspillage alimentaire ;
- 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
- 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;
- 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

» LE DEUXIÈME PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE > Avril 2017

Le 25 avril 2017, Signature du deuxième Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il s'étend sur la période 2017-2020, et réaffirme l'objectif du premier Pacte qui était de réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025.



À RETENIR

Ce Pacte s'articule autour de :

7 AXES STRATÉGIQUES
et regroupe **10 ENGAGEMENTS**
de l'État déclinés en
19 MESURES OPÉRATIONNELLES.

Les partenaires de l'État (représentant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire), quant à eux, s'engagent à la mise en œuvre de 16 actions prioritaires.

- *LOI EGalim n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.*
- *Enfin, toutes les actions du plan de lutte des établissements doivent se faire dans le respect des règles en vigueur, tant sur le plan sanitaire, que sur le plan de la gestion des ressources humaines.*



3

Approche globale de la problématique



Le gaspillage oblige à engager une réflexion sur l'ensemble de la chaîne de production et de service des repas que l'on achète, produit, distribue.

Le projet prend donc une dimension élargie aux achats, à la conception des menus, au mode de production, à l'organisation de la distribution, à la consommation, et à la gestion des déchets.

Il faut partir d'un constat, d'une analyse de l'existant à un temps zéro qui constituera l'indicateur de base pour la suite.

Pour cela, il faut réaliser des pesées détaillées des déchets aux différents postes des cuisines : cuisine, distribution et salle à manger. C'est le point de départ du travail.

Quelques chiffres pour évoquer l'importance du gaspillage alimentaire en restauration collective (source : ADEME)



DANS LE MONDE, **1/3** DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE EST **GASPILLÉE**

En France, chacun de nous jette



D'ALIMENTS par an, dont

7kg

encore EMBALLÉS.



Cela représente

10 millions de tonnes

de déchets provenant de l'alimentation humaine, soit l'équivalent de

→16 milliards d'€ GASPILLÉS



Parmi ce gaspillage, la restauration hors foyer est particulièrement concernée et représente

1,37 million de tonnes de déchets, soit

2,968 milliards d'€

» EN MILIEU SCOLAIRE :

Pour un établissement de **500 convives**, le **gaspillage alimentaire est estimé à 10 tonnes par an, soit 22 000 repas servis pour un coût moyen de 33 000 €/an.**

Cependant, ce dernier coût moyen n'est estimé qu'à partir de l'achat des denrées

alimentaires. À ce coût, il faudrait également ajouter le transport de ces aliments, le stockage (consommation énergétique), la préparation (temps passé par l'équipe de cuisine), la gestion des déchets (prestations facturées par les services publics ou prestataires).

Il est difficile voire illusoire de donner un objectif chiffré de réduction du gaspillage alimentaire. Cependant les chiffres fournis dans les statistiques de l'ADEME donnent un aperçu des moyennes nationales de grammage du gaspillage en restauration collective sur lesquelles s'appuyer.

» NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS

GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE (moyenne nationale en gr/plateau/repas)

PRIMAIRE	COLLÈGE	LYCÉE
70	135	150

» MOYENNES DES LYCÉES GARP DE LA CHARENTE

DEJEUNER en grammes/repas

Pain	Fabrication cuisine	Service	Plonge midi	TOTAL
7	18	25	84	133

DINER en grammes/repas

Pain	Fabrication cuisine	Service	Plonge midi	TOTAL
14	6	22	87	129

En fonction des chiffres de départ calculés lors des pesées de l'établissement et de ces données nationales, l'objectif est de réduire significativement la part du gaspillage dans l'établissement.

On relève ainsi qu'il y a
» 7 étapes
 susceptibles de générer
 du gaspillage alimentaire,
 sur lesquelles il faut concentrer les
 actions correctrices.

1> Maîtriser la fiche recette

Une recette bien conçue permet d'optimiser les quantités de denrées utilisées par rapport à l'effectif de convives prévu. D'où l'importance du travail de formation des équipes de cuisine.

Fiche 1 Fiche 2 Fiche 5

3> Maîtriser la satisfaction du convive

Comment ré-enchanter le restaurant, pour que chaque élève ressente qu'on l'y attend, qu'on a pensé à lui, qu'on cherche à le séduire et à le retenir.

Ré-enchanter la restauration scolaire en recréant par exemple du lien entre celui qui consomme et celui qui cuisine. Augmenter la qualité du produit proposé.

Fiche 1 Fiche 2 Fiche 4 Fiche 10

5> Maîtriser le temps dévolu à la pause méridienne

Il en va de la responsabilité de la communauté enseignante qui doit être soucieuse des conditions de bien-être des jeunes. Sanctuariser cette pause parce que l'expérience montre que l'on gaspille plus lorsque l'on manque de temps pour prendre son repas.

Fiche 4 Fiche 10

2> Maîtriser les effectifs

L'adéquation des quantités cuisinées et des effectifs réellement nourris est essentielle pour éviter une grande partie du gaspillage.

Fiche 5 Fiche 7

4> Maîtriser les quantités servies

La formation des agents qui sont en contact direct avec les convives au moment du service est importante. La formation doit insister, outre sur l'accueil bienveillant et la mise en valeur des plats servis, sur la prise de conscience qu'il faut écouter la demande du convive et ne pas « charger » inutilement son assiette.

Fiche 3 Fiche 6 Fiche 8

6> Maîtriser son propre appétit

La sensibilisation des convives est également au programme de la mobilisation. Comment faire en sorte de ne pas jeter ce qui aurait été mis en trop sur un plateau et pourrait encore être partagé.

Fiche 6 Fiche 9

7> Maîtriser la valorisation du déchet ultime

Fiche 8



Les fiches actions proposées dans ce guide sont conçues pour aider l'équipe projet à agir.



2

Architecture *du projet*

- 1 » Gouvernance du projet
 - 2 » Mobilisation des acteurs
 - 3 » Communication
- 



1

La Gouvernance du projet



» ACTEURS PRÉCIEUX

La désignation d'un chargé de projet qui assure la coordination est une étape utile. Il est préférable qu'il n'ait pas de lien hiérarchique avec les établissements.

Cette mission d'accompagnement, peut être assurée par :

> un chargé de mission d'un service éducation ou d'un service restauration durable.

> un intervenant extérieur ayant une expertise en restauration collective.

Il est choisi pour ses capacités d'animateur, il sera plus à l'aise s'il connaît le tissu professionnel local.

» NÉCESSITÉ DE TRAVAILLER EN RÉSEAU

Un réseau permet de partager, d'aller plus vite en profitant des expériences de chacun. De s'engager avec davantage de confiance dans des démarches innovantes. De ne pas réinventer chacun les mêmes choses.

Le réseau a la capacité de repérer ce qui se passe ailleurs et d'agréger à sa démarche les actions menées en périphérie.

La force du réseau, c'est de tenir compte des différences de situations, les établissements ont des profils variés, ils accueillent des publics différents et sont implantés dans des espaces différents.

» LA MISE EN PLACE DU RÉSEAU ET DU COMITÉ DE PILOTAGE

Réfléchir à la composition du groupe initial de travail et définir comment le groupe peut fonctionner.

La 1^{ère} assemblée est composée d'un binôme : gestionnaire et chef de cuisine de chaque établissement représenté.

Ils sont les leaders naturels dans le portage du projet au sein de leur établissement respectif.

Définir le périmètre de cette assemblée. Elle ne doit pas être trop nombreuse, afin d'être concrète et réaliste. Afin de limiter les déplacements, il est préférable de constituer un réseau par bassin de vie.

Le réseau va donner l'impulsion, il met en perspective le choix et la programmation des actions. Il oblige chacun à définir les personnes à sensibiliser, le calendrier, l'organisation et les indicateurs d'évaluation.

Le réseau aide à surmonter le possible découragement, à maintenir la dynamique et à s'adapter lorsque les personnes ressources changent.

Le réseau doit aussi savoir intégrer les nouveaux.



CONSEIL

On recommande la constitution d'un comité de pilotage du réseau, composé de techniciens et de responsables administratifs, qui prend les décisions et valide le planning des actions.



Chaque binôme (gestionnaire et chef de cuisine) rend compte dans sa propre structure des actions envisagées et se charge de mobiliser la communauté éducative de son établissement.



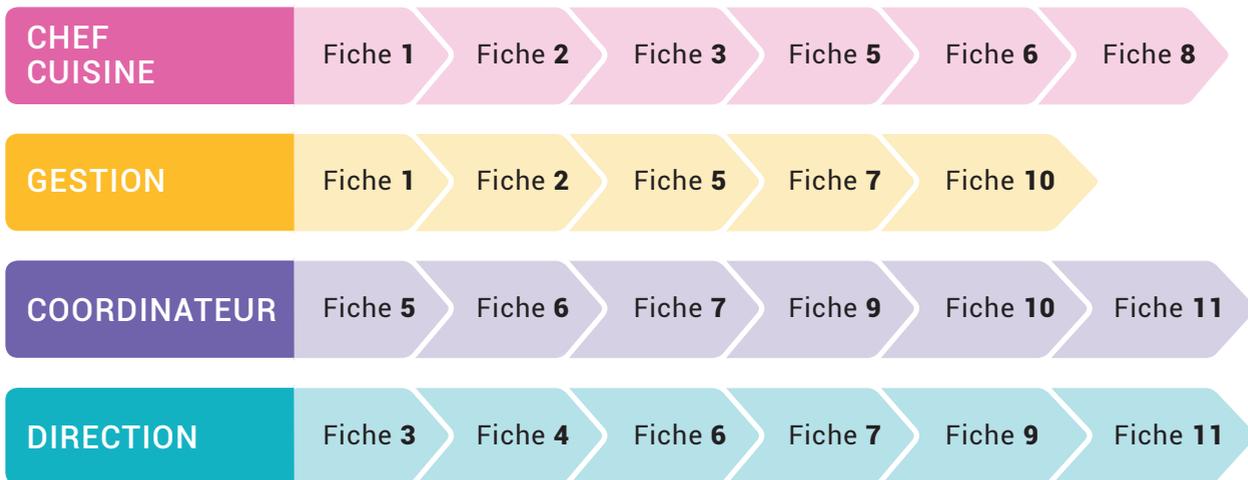
2

La Mobilisation des ressources



» LES ACTEURS

La lutte contre le Gaspillage Alimentaire est une obligation et cette démarche présente l'avantage de mettre en place une **démarche participative**.



Afin de mobiliser les différents acteurs de la communauté scolaire, il est indispensable d'avoir constamment une vue annuelle des projets et actions à mettre en œuvre : campagnes de pesées, plan de formation, réunions annuelles de bilan.

Il faut également bien **identifier les acteurs internes**, car tous doivent être associés.

Depuis les lois de décentralisation, la restauration collective dans le secondaire relève des compétences déléguées. A ce titre, chaque établissement est autonome, mais la délégation de compétence se déroule dans le cadre d'une consigne générale de fonctionnement. Chaque établissement a une autonomie financière d'où l'importance du réseau.

Dans le projet GARP, il n'y a pas de contrainte descendante, le principe est d'inverser la réflexion, il s'agit d'une démarche collective participative.

Cette démarche positionne le convive comme étant un partenaire. Comment faire pour qu'il se sente acteur et nous aide à atteindre notre objectif de mieux consommer et moins gaspiller.

IL EST IMPORTANT :

> de remobiliser régulièrement les différents acteurs internes et en particuliers les chefs d'établissement sur la restauration.

> d'associer l'ensemble de la communauté éducative pour en faire un travail collectif et permettre aux gestionnaires et chefs de cuisine de se sentir moins seuls.

Point de vigilance ⚠

Les équipements insuffisants, l'individualisme, la peur du changement, l'usure, le risque de ne pas pouvoir évoquer en public ses difficultés; la résistance au changement, le manque de temps... sont autant d'arguments qui viennent régulièrement ralentir la démarche.

POUR LUTTER CONTRE CETTE TENDANCE, IL EST NÉCESSAIRE :

- > D'accepter nos points faibles.
- > De prévoir des moments de convivialité.
- > De faire travailler en alternance les personnes par métier puis en inter catégoriel - La connaissance des contraintes de l'autre est toujours profitable.
- > De respecter l'autorité fonctionnelle et l'autorité hiérarchique afin d'être en phase dans la gestion des ressources humaines du projet (Spécificité du secondaire).
- > D'équilibrer la mobilisation des acteurs entre chaque catégorie de personnels (filière administrative et technique).
- > De bien évaluer financièrement les ressources mobilisables.

IDENTIFIER LES ACTEURS EXTERNES ET LES PARTENAIRES

Le projet doit s'ouvrir à des contributions extérieures. Il peut s'agir d'organismes de formation (CNFPT, autres...), d'associations implantées sur le territoire, d'intervenants ressources, autant de partenaires qui apportent leurs expertises aux réflexions du réseau.

De même, les ressources locales, départementales ou régionales sont importantes à identifier. Certaines actions peuvent s'inscrire dans le projet alimentaire de territoire et bénéficier d'aide de la part des collectivités ou des agences de la DRAAF ou de l'ADEME.

Quelques partenaires identifiés :

- > La DRAAF
- > L'ADEME
- > La direction de l'éducation du département ou de la région
- > Le rectorat
- > Les collectivités locales du territoire (service prévention des déchets, santé citoyenneté)
- > Les associations caritatives
- > La ligue de l'enseignement
- > Le groupement d'achats départemental
- > Le CNFPT
- > Coordonnateur ou chargé de mission de structures associatives.

LES AUTRES RESSOURCES

RÉSERVER UN BUDGET ET ÉVALUER LES MOYENS FINANCIERS À MOBILISER POUR :

- > les différents modules de formation,
- > les équipements spécifiques (tables de tri, balances, vitrine réfrigérée, supports de communication, vidéo, flyer)
- > Les éléments de convivialité lors des réunions (pause-café, déjeuner de travail...).

IDENTIFIER, ESTIMER LE VOLUME D'HEURES DÉDIÉES AU PROJET, AU MOINS CONCERNANT LES TEMPS DE RÉUNIONS.



3

La Communication



» LA COMMUNICATION INTERNE

Indispensable pour mobiliser tous les acteurs de la communauté éducative mais aussi pour sensibiliser les convives et informer les familles.

On insiste sur l'intérêt de rendre visible le projet : inciter un maximum d'élèves et d'enseignants à participer à la démarche et à comprendre le projet.

Le Conseil de Vie Collégienne ou Lycéenne est un espace propice aux échanges en matière de restauration, de même la commission restauration, ou encore le Comité Education Santé Citoyenneté.

Toutes les actions de communication sont présentées au conseil d'administration.

» LA COMMUNICATION EXTERNE

Elle est importante si on souhaite mobiliser des partenaires pour obtenir des soutiens financiers.

ON INSISTE SUR LES AVANTAGES DU PROJET GARP :

> Fédérer, communiquer sur ce qu'est la restauration,
> Replacer le jeune dans son environnement, gastronomie/ patrimoine, respect de la chaîne agro-alimentaire, respecter les animaux, les êtres vivants...



QUELLE COMMUNICATION ?

> Des animations réparties sur l'année. Elles permettent de créer l'évènement, de concrétiser l'attention que la communauté des adultes porte à la satisfaction de chacun.



LES CONDITIONS DU SUCCÈS

Les animations doivent être visibles, annoncées ; l'équipe de restauration doit les porter avec enthousiasme.



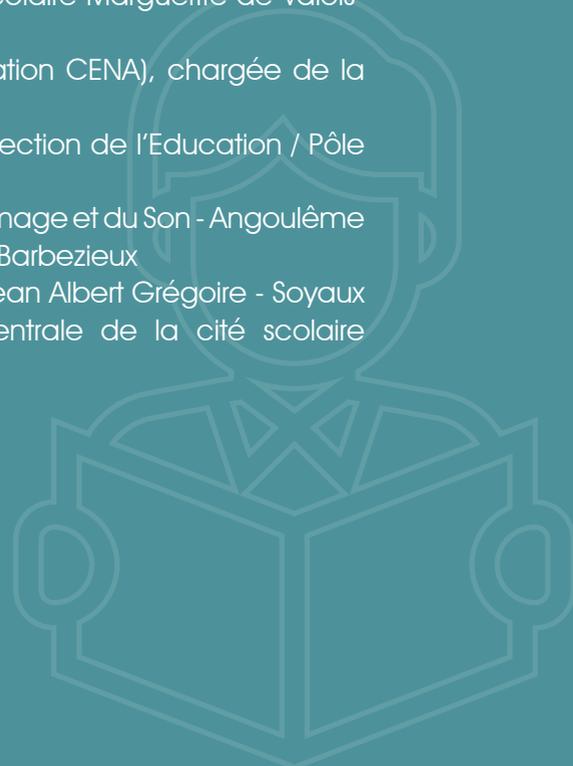


Tous adhérents du groupement d'achats « AGAPE 16 ». Les établissements ont pris conscience qu'ils devaient se mobiliser pour sensibiliser les multiples acteurs afin de réduire les volumes de déchets générés par la restauration collective. Le gaspillage suscite inévitablement de nombreux questionnements éthiques, économiques et environnementaux. Après une campagne de mesure du gaspillage réalisée dans quelques établissements, un plan d'actions a vu progressivement le jour, révélant que la lutte contre le gaspillage alimentaire pour être effective doit s'accompagner de changements de comportement.

Ce guide regroupe l'ensemble des outils expérimentés lors des 3 années de mobilisation qui ont permis à ce jour de réduire de 20% de volume moyen de déchets.

LE COMITÉ DE RÉDACTION DU GUIDE

- Gilles PICON, gestionnaire-comptable de la cité scolaire Marguerite de Valois-Angoulême - Porteur du projet
- Marie-Line HUC diététicienne-nutritionniste (Association CENA), chargée de la coordination du projet
- Laurence BRUERE, service Restauration Durable, Direction de l'Éducation / Pôle Education-Citoyenneté - Région Nouvelle-Aquitaine
- Valérie CASTINCAUD, service intendance lycée de l'Image et du Son - Angoulême
- Stéphane CHATENET, gestionnaire lycée Elie Vinet - Barbezieux
- Catherine JACQ , gestionnaire lycée des métiers Jean Albert Grégoire - Soyaux
- Philippe PÉROL, chef de production, cuisine centrale de la cité scolaire Marguerite de Valois - Angoulême





Remerciements

Nous remercions chacun de nos partenaires pour leur confiance et leur soutien dans le cadre de ce projet qui a mobilisé durant 3 années, les équipes des lycées publics de la Charente : Merci à la DRAAF Nouvelle Aquitaine, au Plan National pour l'Alimentation, au Conseil Régional Nouvelle Aquitaine, à l'Inspection Académique et à la Ligue de l'enseignement de Charente.

C'est grâce à tous ces soutiens que nous avons pu construire ce programme que nous détaillons dans le présent guide méthodologique.

Nous remercions bien sûr les gestionnaires, les équipes administratives, les personnels de la vie scolaire, l'ensemble des agents techniques des 13 établissements engagés, ainsi que les lycéens, sans qui cette initiative n'aurait pas pu être menée.

Nous remercions enfin tous les intervenants extérieurs qui ont animé les différents modules de formation.



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**