

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine

Fabrique citoyenne de biens communs

Compte-rendu de la Journée technique

« Animation et pédagogie : leviers d'une réduction du gaspillage alimentaire en établissements scolaires »

Mercredi 21 octobre 2020 à Creysse – Dordogne



Nouvelle - Aquitaine

Journée co-organisée avec la
Délégation du Grand Bergeracois



Délégation du
Grand Bergeracois

Avec le soutien de :



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



Siège social et administratif : 6 rue des Douves 33800 Bordeaux
courriel : contact@crepaq.org - Tel : 05 35 54 26 97 – <http://www.crepaq.org>
Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z

Animation de la journée assurée par l'Équipe du CREPAQ :

- Caroline BIREAU
- Dorothée DESPAGNE GATTI
- Gary MAUGER
- Virginie PENICAUD
- Quentin GERAUD

Objectifs de la journée technique :

Cette journée avait pour objectif de réunir les acteurs de la chaîne alimentaire en établissements scolaires d'un territoire autour des actions à mettre en place pour y réduire le gaspillage alimentaire. Il s'agissait de mettre en lumière des pratiques vertueuses et efficaces à travers des partages d'expériences pour échanger et débattre autour de problématiques concrètes observées en restauration scolaire.

Lieu : Salle des fêtes de Creysse (24)

Nombre de participants : 40

La journée technique était structurée en trois temps :

- Présentation du PAT du Grand Bergeracois et retours d'expériences d'acteurs du territoire sur des actions mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire en établissements scolaires
- La pause-déjeuner offerte par le CREPAQ,
- Des ateliers participatifs sur la réalisation de pesées et de réflexion sur les gisements de gaspillage alimentaire l'après-midi, mobilisant l'intelligence collective afin de favoriser l'émergence d'idées entre acteurs.

Plus d'informations sur :

<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>

<https://www.crepaq.org/>

JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Le mercredi 21 octobre, salle des fêtes de Creysse



Animation et pédagogie : leviers d'une réduction réussie du gaspillage alimentaire en établissements scolaires

- 09h00 **Accueil des participants et café de bienvenue** (offert par le Grand Bergeracois)
- 09h30 **Introduction de la journée**
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ, et Anne-Claude TUSSEAU, Déléguée générale du Grand Bergeracois
- 09h45 **Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine et rappel du contexte réglementaire**
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ
- 10h00 **Le Projet Alimentaire Territorial du Grand Bergeracois : une volonté territoriale d'agir**
Jérôme BETAILLE, Élu en charge du Projet Alimentaire Territorial pour le Grand Bergeracois
- 10h30 **Former des enseignants et des agents municipaux pour sensibiliser les élèves à la question de l'alimentation en lien avec le développement durable, grâce à une approche innovante et scientifique du gaspillage alimentaire**
Olivier GAGNAC, Professeur des écoles rattaché à l'école des sciences de Bergerac
- 11h00 **Introduction du bio dans les menus : un argument de choix pour améliorer la qualité des produits et réduire leur gaspillage**
Florence MARMOUSEZ, Responsable restauration, Écoles Maternelle et Primaire, Mairie de Sigoulès-et-Flaugeac
- 11h30 **Présentation du kit pédagogique de sensibilisation des élèves à la réduction du gaspillage alimentaire**
Jérôme FRIT, Animateur, SMD3
- 12h00 **Repas convivial zéro gaspillage (offert)**
- 13h30 **Début des ateliers participatifs** (sous forme de World café ou autres méthodes d'intelligence collective)
> Comment réaliser des pesées ? (mise en situation)
> Que faire une fois les pesées réalisées ? (partage de bonnes pratiques)
- 15h30 **Lever les derniers points de blocage pour agir contre le gaspillage** (Foire aux questions et partage d'outils)
- 16h00 **Conclusion de la journée**

ANIMATION DE LA JOURNÉE PAR L'ÉQUIPE DU CREPAQ



Avec le soutien de :

Association CREPAQ
6 rue des douves -33800 bordeaux
Tel : 05 35 54 26 97 – contact@crepaq.org
www.crepaq.org
www.reseau-regal-aquitaine.org
Contact journée technique :
Quentin GERAUD
quentin.geraud@crepaq.org



I – Accueil et introduction de la journée

1.1. Accueil

Un protocole sanitaire COVID-19 a été mis en place dans la salle afin de limiter au maximum les risques de contamination :

- mise à disposition de gel hydroalcoolique en entrant dans la salle
- fléchages au sol
- chaises individuelles espacées d'un mètre de chaque côté avec étiquettes pour le nom
- stylo personnel de chaque participant pour l'émargement
- un accueil café a pu avoir lieu avec un service par les organisateurs ainsi que par l'utilisation de la terrasse extérieure de la salle des fêtes



1.2. Introduction de la journée et présentation :

– Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ

- Anne-Claude TUSSEAU, Déléguée générale du Grand Bergeracois, Communauté d'Agglomération Bergeracoise

Les consignes sanitaires pour la journée ont été rappelées, à savoir :

- conservation du masque dans la salle, manger et boire dehors,
- nécessité de se désinfecter les mains avant chaque manipulation de matériel (pour l'après-midi)
- utilisation de micros individuels par les intervenants. Afin de les reconnaître et d'éviter les postillons directement sur le micro, un système de bonnettes de couleur a été appliqué.



Présentation du CREPAQ

Carte d'identité...

CREPAQ
Centre Ressource d'Écologie Pédagogique Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

NOM : CREPAQ (Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine)

STATUT : Association régionale Loi 1901 à but non lucratif, créée en 1996

OBJET : Promouvoir et accélérer la **transition écologique** en Nouvelle-Aquitaine en mobilisant l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs des territoires

5 MISSIONS STATUTAIRES : Information-sensibilisation / Accompagnement des acteurs et des territoires / Education à l'environnement / Formation / Etudes et expertises

THÉMATIQUES PRINCIPALES ABORDÉES : Prévention des déchets et économie circulaire / **Lutte contre le gaspillage alimentaire** / Eco-consommation / Economie d'Eau / Ecomobilité scolaire

EQUIPE DE PERMANENTS : 5 salariés aidés de 5 volontaires en Service civique

SIEGE SOCIAL : Bordeaux

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : Qu'est-ce que c'est ?

C'est un **réseau** qui a pour objet de mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des **acteurs de la chaîne alimentaire** de la région Nouvelle-Aquitaine afin de :

➤ Décliner au niveau régional le **pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** et son objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025

➤ Contribuer à la mise en œuvre de la réglementation nationale (la loi **GAROT**, la loi **EGALIM** et la loi **anti-gaspillage pour une économie circulaire**) et européenne

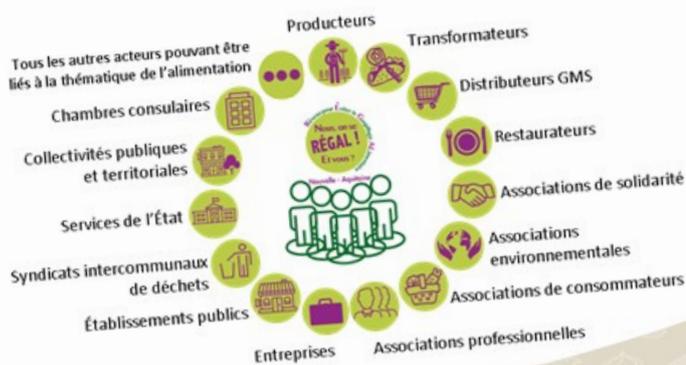
« *Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin !* »

En partenariat avec



CREPAQ
Centre Régional d'Évaluation et de Services
L'atmosphère s'apprécie de beaux côtés

Les acteurs du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine:



II – Réglementation, méthodologie d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et retours d'expériences d'acteurs du territoire

2.1. Rappel du contexte réglementaire

– Quentin GERAUD, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ

Actualité réglementaire



Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (2016)

La loi prévoit entre autres :

- l'obligation, pour les magasins alimentaires de plus de 400 m², de proposer une convention de don à des associations pour la reprise de leurs invendus alimentaires encore consommables ;
- l'interdiction, pour les distributeurs alimentaires, de rendre impropres à la consommation des invendus encore consommables.

Mais aussi

- l'inscription dans le code de l'environnement d'une hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- l'inclusion d'actions de sensibilisation et de formation de tous les acteurs
- l'information et l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles.

Hiérarchisation des mesures contre le gaspillage alimentaire (2016)



- 1) **Prévention** : Ensemble des mesures prises avant la création de gaspillage alimentaire pour le prévenir et/ou empêcher son aggravation
- 2) **Dons et/ou transformation** : Ensemble des dispositions prises une fois le gaspillage alimentaire potentiellement créé, afin que les denrées alimentaires soient consommées par l'homme.
- 3) **Les détournements vers la consommation animale** lorsque la consommation humaine n'est pas possible
- 4) **La valorisation** (compostage et méthanisation) lorsque les 3 actions précédentes n'ont pas été possibles

non sens !

14

Actualité réglementaire



Les mesures de la loi EGALIM qui vous concernent (2018)

Ordonnance du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le GA

- Etend à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective privée, l'obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire (déjà obligatoire dans le public).
- Etend l'interdiction de rendre des invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation. Les opérateurs de la restauration collective devront aussi réaliser un diagnostic, incluant au préalable l'approvisionnement durable de denrées alimentaires
- Etend aux opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/j ou à ceux de l'industrie agroalimentaire réalisant un CA > 50 M€, l'obligation de proposer une convention de dons aux associations habilitées.
- Ces derniers devront aussi rendre leurs engagements publics, à compter du 1er janvier 2020.

Décryptage de la loi EGALIM : <https://www.reseau-reqa-aquitaine.org/guide-de-la-restauration-collective>

16

Actualité réglementaire



17

LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

- Réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective et, d'ici 2030, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.
- Il est institué un label national "anti-gaspillage alimentaire" pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire.
- « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire. »

9

2.2 Le projet Alimentaire Territorial du Grand Bergeracois : une volonté territoriale d'agir

- Jérôme BETAILLE, élu en charge du Projet Alimentaire Territorial pour le Grand Bergeracois



M. BETAILLE a rappelé que le PAT du Grand Bergeracois, nommé « de la fourche à la fourchette » a été initié par Mme Allain, députée de la deuxième circonscription de Dordogne et qu'il a été mis en place en partie par lui-même. Dès le départ, il y a eu une volonté de travailler avec le monde agricole, ainsi qu'une nécessité d'accompagner les agriculteurs dans le but de transformer le système agricole. « On ne passe pas de tout-chimie à rien »

Pour faire face à l'urbanisation des « bonnes terres agricoles », il a été décidé par les élus du Grand Bergeracois d'inscrire la protection des terres agricoles dans le SCOT (Schéma de COhésion Territoriale), une première parmi les territoires à le faire.

M. BETAILLE a ajouté :

- qu'il est impératif de réunir dans la démarche l'ensemble de la filière : production, consommation, logistique,
- qu'il va être fondamental d'accompagner, dans les années à venir, les exploitants agricoles sur la culture avec moins d'eau,
- que des pépinières vont être développées sur le territoire afin que de jeunes agriculteurs s'y installent,
- qu'il est indispensable de garantir un prix qui permette aux agriculteurs de vivre de leur production.

- que la ville de Sigoulès-et-Flaugeac (voir suite du compte-rendu) est exemplaire quant à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la sensibilisation à l'alimentation durable et que l'objectif doit être similaire pour l'entièreté de la communauté de communes,
- qu'une charte a été signée par notamment les syndicats et les chambres d'agriculture, avec 7 orientations dont une sur la réduction du gaspillage alimentaire,
- que si les établissements publics ne font pas attention à ce qui est gaspillé, le prix des repas ne veut plus rien dire. Il faut que le gaspillage alimentaire soit pris en compte par tous, et que les élèves s'habituent à « bien manger ». Les acteurs professionnels de leur côté sont en train de prendre le relais de la thématique. Il faut que les collectivités profitent de cette vague pour progresser.

Mot de la fin : « Le pays du Grand Bergeracois s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

2.3 Former des enseignants et des agents municipaux pour sensibiliser les élèves à la question de l'alimentation en lien avec le développement durable grâce à une approche innovante et scientifique du gaspillage alimentaire

- Olivier GAGNAC, Professeur des écoles rattaché à l'école des sciences de Bergerac

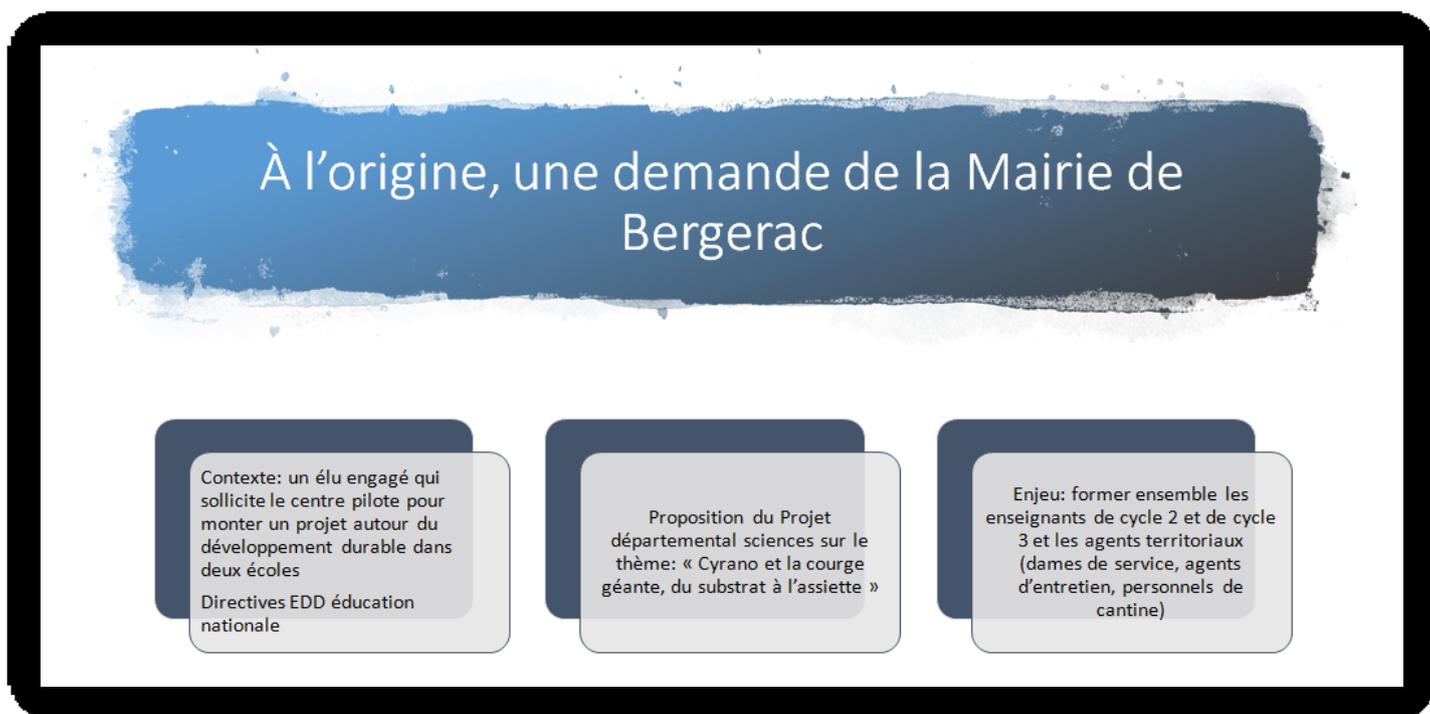


M. GAGNAC est responsable du centre pilote *La main à la pâte*, un laboratoire d'idées et de pratiques innovantes cherchant à améliorer la qualité de l'enseignement des sciences à l'école et au collège.

À ce titre, il a participé à un questionnement sur l'alimentation et est intervenu dans les écoles de la ville de Bergerac, a initié des projets départementaux et a participé à la production de ressources

pédagogiques publiée sur le site de l'école de sciences de Bergerac. L'idée de la démarche est de favoriser une approche globale de l'alimentation par l'éducation à l'alimentation et par l'éducation au développement durable.

Afin de sensibiliser de manière plus efficace, un travail a été effectué avec les parents d'élèves, les enseignants et les agents territoriaux a été mené. Une convention signée entre l'académie des sciences, l'INSPEE, la mairie de Bergerac et le centre de ressources Canopé a permis la création du centre pilote.



Alain BANQUET, élu de la ville de Bergerac, est venu demander à la fondation La Main à la Pâte davantage d'informations sur ce qu'il se passe dans les cantines. Un projet a dès lors été lancé sur les écoles Jean Moulin, Cyrano de Bergerac et Bout des Vergnes pour sensibiliser la communauté éducative aux questions en lien avec l'alimentation et le développement durable.

Pour associer tous ces acteurs, les parents d'élèves ont été informés dans le cadre des conseils d'école. Des formations ont été dispensées aux agents territoriaux ainsi qu'aux enseignants, c'est pourquoi la fondation s'est également rapprochée du CNFPT.

Concernant la sensibilisation des élèves des écoles, La Main à la Pâte a mis à disposition des vermicomposteurs et du matériel de jardinage, des ateliers cuisine ont eu lieu dans les classes et un jardin biologique a participé à la démarche. Une dégustation à l'aveugle a été réalisée avec les élèves : du velouté de carotte à l'orange avec des légumes biologiques du jardin précité et du velouté de carotte à l'orange avec des carottes achetées au supermarché. Les élèves ont préféré le plat préparé avec des carottes issues de l'agriculture conventionnelle. Cela peut être expliqué par l'habitude des élèves aux légumes avec moins de goût (qui ressemblent aux standards de ce qu'ils sont habitués à manger). Cela a mis en lumière la nécessité de renforcer l'éducation au goût dès le plus jeune âge.

L'utilisation d'un outil de calcul d'émission de gaz à effet de serre des plats en fonction de leur transport, de leur conditionnement et de leur production a également permis aux enfants de mieux rendre compte de l'impact sur la planète de leur alimentation.

Mettre en œuvre
un dispositif de
formation et
d'accompagnement
pour les écoles

- 9h de formation pour les enseignants des deux écoles sur le temps d'animation pédagogique
- Intégrer la formation dans l'offre du CNFPT à destination des agents territoriaux
- 3 demi-journées de formation (mercredi après-midi, co-intervention CNFPT/MPSA/partenaires extérieurs):
 - compostage et gaspillage alimentaire (4 décembre)
 - alimentation, transformation et équilibre alimentaire (12 février)
 - développement des végétaux et pratiques culturelles (mars)

Des vidéos montrant la réalisation de pesées avec les enfants dans l'école Jean Moulin de Bergerac ont été diffusées. Les participants ont pu y voir les élèves participer aux pesées des déchets évitables. Les semaines de pesées ont été répétées par période, ce qui leur a permis de présenter une synthèse format diaporama en classe. Les élèves de cycle 3 (CM) ont détaillé le processus des pesées, la méthode de calcul ainsi que les résultats (bilan du gaspillage alimentaire en kg, moyenne par enfant, remarques, idées anti-gaspi). Le fait que les élèves aient participé et aient restitué les résultats a décuplé l'intérêt de tous, communauté éducative comme agents, dans la démarche. De manière générale, les pesées marchent très bien dans les écoles.



Questions/Remarques suite à l'intervention



Question de Dorothée Despaigne-Gatti, CREPAQ : est-ce que la restitution par les élèves a facilité la transmission du message ?

Réponse d'Olivier Gagnac, élu au Grand Bergeracois : Oui, les élèves ont l'habitude d'écouter des discours à l'école et le fait de changer d'interlocuteur a constitué un levier important. De plus, ce sont toutes les classes qui ont participé à tour de rôle pour la réalisation des pesées, les élèves avaient donc naturellement envie de connaître les fruits de leur travail. Il n'a d'ailleurs pas été compliqué de trouver des volontaires pour les pesées, bien au contraire, ils étaient pour la plupart très partants pour participer.



Question du public : Est-ce que les établissements scolaires dans lesquels la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire a été effectuée étaient à la base volontaires ? Une fois l'expérience réalisée avec succès, l'ont-ils pérennisée ?

Réponse d'Olivier Gagnac : Les écoles ont été choisies par la mairie en fonction de leurs typologies : en fonction du service par les élèves ou par le personnel. L'idée était de constater comment la démarche peut s'organiser sur différents terrains. Les 3 écoles qui ont participé ont reconduit le projet pour cette année.



Remarque de Jérôme BETAÏLLE, élu en charge du Projet Alimentaire Territorial pour le Grand Bergeracois : On s'aperçoit que les enfants sont formateurs à la maison vis-à-vis de leurs parents : c'est un facteur très favorisant.



Remarque du public : Il est dommage que les parents d'élèves n'aient pas été impliqués dans la démarche.



Question de Pablo GAZON, maître composteur : Je vais organiser un projet de sensibilisation des éco-délégués dans un collège à Agen. Quelles sont les étapes que vous avez suivies ? Combien de temps conseillez-vous de s'y prendre à l'avance ?

Réponse d'Olivier GAGNAC : Un rétroplanning a été construit pour le projet. En gros, il faut s'y prendre 1 an à l'avance, voire plus. Il faut mobiliser les partenaires, consulter les enseignants ainsi que les agents concernés et donc déjà être en contact avec le CNFPT. Ensuite, l'offre de formation doit être portée pour le mois de mai pour la rentrée en septembre.



Question de Denise MÉNARD, suppléante députée de la 2^{ème} circonscription de Dordogne : Avez-vous constaté une évolution des quantités gaspillées suite à ce projet ?

Réponse d'Olivier GAGNAC : Oui, les chiffres ont montré une baisse des quantités gaspillées.

Mot de la fin : il est très important d'outiller les consommateurs de demain à l'alimentation durable. Le but n'étant pas de les rendre parfaits mais de les rendre conscients des impacts sociétaux et environnementaux de leur alimentation.

2.4 Introduction du bio dans les menus : un argument de choix pour améliorer la qualité des produits et réduire leur gaspillage

- Florence MARMOUSEZ, Responsable de restauration, école de Sigoulès-et-Flaugeac



Mme MARMOUSEZ, responsable de restauration à l'école de Sigoulès-et-Flaugeac a été « interviewée » par Mme Despaigne-Gatti, directrice du CREPAQ, sur les actions menées par l'équipe de restauration pour réduire le gaspillage alimentaire et pour améliorer la qualité des repas servis.

Présentation

École maternelle et primaire de Sigoulès-et-Flaugeac

- 170 à 180 convives par service
- 4 jours de service par semaine
- Cuisine autonome avec préparation sur place et service en liaisons chaude et froide



L'amélioration de la qualité des produits proposés aux enfants a émergé en premier lieu d'une volonté politique. Ainsi, à partir de 2018, des produits issus de l'agriculture biologique ont peu à peu été introduits dans la commande des denrées pour les menus, d'abord à 20%, pour monter jusqu'à 88% en 6 mois. Aujourd'hui, la ville dispose d'un écolabel niveau 3 Ecocert.

Service

- 1 responsable de cantine qui gère les menus, les commandes ET qui prépare les repas
- 1 personne en salle pour le service
- Service à table
- 2 services (maternelles/CP-CE1 et CE2-CM1-CM2)
- 2 ATSEM, 2 aides au service
- Les entrées sont mises dans l'assiette avant l'arrivée des enfants
- Les plats principaux et les desserts sont présentés aux enfants et servis à l'assiette par le personnel = quantités servies selon appétits
- Chaque pôle a un chariot avec les plats dessus



« Il vaut mieux servir 2 fois que jeter 1 fois ».

Les actions mises en place

- Les légumes ne sont plus épluchés et lavés au vinaigre blanc = diminution considérable du gaspillage alimentaire ET vitamines présentes
- Depuis l'introduction du bio, des pesées quotidiennes ont été mises en place, sur les restes d'assiettes et sur les restes des plats :
 - Pesées réalisées avec les enfants et les encadrants
 - Dialogue avec les enfants sur ce qui leur a plu, déplu pour ajustement des plats
 - 1 tableau des pesées est réalisé chaque semaine

Les pesées sont réalisées tous les jours au niveau des entrées, des viandes et des légumes. Pour la satisfaction des plats, un système de feux tricolores a été imaginé pour les plus petits et un système de smileys content/pas content pour les plus grands. De plus, les enfants doivent amener les restes alimentaires au composteur, ainsi, ils se rendent compte du poids des sacs selon les journées.

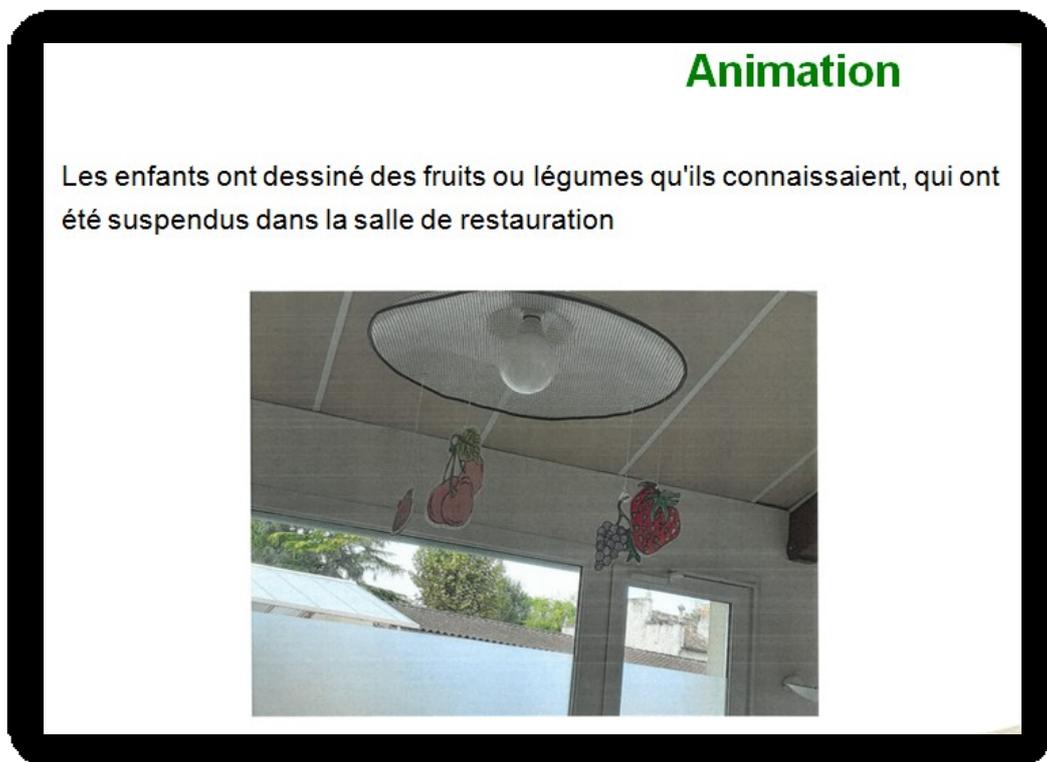
Animation

- Échanges quotidiens avec les enfants entre la responsable de cantine et le contenu des repas sous forme de jeu :
 - Présentation quotidienne du plat avant qu'il ne soit servi. Aux élèves de goûter et de trouver les aliments qui le composent.
Objectif : les inciter à goûter
Résultat : la plupart goûtent pour trouver !
 - Exemple : lasagnes végétariennes servies comme lasagnes classiques
- Affichages qui ont été mis au réfectoire (décorations faites avec les enfants plus des tableaux avec les fruits et légumes de saisons)

L'équipe de restauration stimule le goût des enfants sous forme de jeu. Mme MARMOUSEZ ne dévoile pas le contenu des plats, qui doit être deviné par les enfants, qui ne sont pas forcés.

L'apparence des plats joue également beaucoup : exemple des lasagnes végétariennes présentées comme classiques, qui ont été dévorées avec plaisir. La surprise a été de mise lorsque les élèves ont appris que la « viande » était en fait des champignons mixés.

Dans l'école de Sigoulès-et-Flaugeac, ce sont 2 repas végétariens qui sont proposés chaque semaine. La réduction de la viande a été un peu compliquée au début, à la fois avec les parents et avec les enfants. Une réunion rassemblant le maire et les parents d'élèves a été planifiée. D'un point de vue nutritionnel, seuls 20 g de viande par enfant/ par jour est nécessaire. Ce n'est donc absolument pas compliqué de les trouver via les légumineuses. Les parents ont été les plus ardues à convaincre. Cependant, assez vite, les enfants ont montré leur satisfaction, ce qui a convaincu par effet boule de neige leurs parents.



Malgré le caractère géographique rural de l'école, le personnel de restaurations s'est rendu compte que les élèves ne connaissent pas un certain nombre de légumes. Les agents ont donc montré les légumes de la cuisine aux enfants, qui se sont pris au jeu.

Bilan : Concernant le bilan financier, le repas a augmenté de 5 centimes lors du passage de 20% à 88% de bio. De l'autre côté, le poids du gaspillage a drastiquement diminué

Le constat était similaire par rapport à l'intervention de M. GAGNAC : il est primordial pour la bonne réussite et la pérennité du projet de réduction du gaspillage alimentaire d'impliquer toutes les parties prenantes.



Remarque de Florence MARMOUSEZ: je m'éclate dans mon travail et les élèves repartent heureux avec le ventre plein. J'échange beaucoup avec les enfants, qui sont contents, c'est très valorisant. C'est vraiment un travail d'équipe, je parle avec les enfants, je leur propose des jeux et les agents en salle participent largement à cette démarche.

Questions/Remarques suite à l'intervention



Question de Céline SOBLET, animatrice RCCNA : Un accompagnement des équipes a été nécessaire pour mener ce type de démarche, pouvez-vous nous dire combien de temps ça a pris et dans quelle mesure cela a-t-il été efficace ?

Réponse de Florence MARMOUSEZ : Nous avons reçu une formation par le collectif Les Pieds dans le Plat, qui nous a montré comment s'impliquer dans le projet sans perturber le service. Le temps du service n'a pas été allongé. Nous avons eu des discussions entre le personnel pour nous organiser au mieux.



Question du public : Cette démarche a-t-elle engendré des frais de fonctionnement plus élevés pour la commune au niveau du personnel ?

Réponse de Florence MARMOUSEZ : Non, un simple réaménagement du temps de travail a suffi, sans embauche supplémentaire.



Remarque de Anne-Claude TUSSEAU, déléguée au Grand Bergeracois : Mme MARMOUSEZ était auparavant ambassadrice du tri, ce qui a peut-être facilité le bon déroulement du procédé. Il est important que le personnel soit convaincu du bien-fondé des actions. Dans la réalité, il y a un triptyque à avoir : des élus, du personnel de cuisine/de service et des chefs d'établissement/gestionnaires motivés.

Le bilan : depuis 2 ans, il a été constaté un équilibre des dépenses sur l'année, entre la réduction du gaspillage et l'augmentation du coût des denrées commandées.



En termes d'**externalités positives** : une meilleure santé des enfants, un ventre bien rempli et un coût réduit de traitement des ordures ménagères.

2.5 Kit pédagogique de sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire

- M. Jérôme FRIT. animateur au SMD3. Syndicat Mixte Départemental des Déchets de la Dordogne



M. FRIT a présenté l'animation qui fait partie du kit de sensibilisation que propose le SMD3, composé de documentation (BD et affiches) à destination des selfs de collèges. Cet outil est mis à disposition par le SMD3 qui propose également des accompagnements des collectivités. Le syndicat opère sur tout le territoire de la Dordogne en faisant de la sensibilisation sur l'ensemble du tri, donc en partie sur les restes alimentaires (qui composent 30% des poubelles noires).



La mini expo

ICI, PAS DE GASPI!

TON ÉTABLISSEMENT S'EST INSCRIT DANS UNE DÉMARCHE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS

et souhaite notamment t'aider à diminuer la quantité de déchets gaspillés lors de ton repas au restaurant scolaire ou au self.



POURQUOI ?

Gaspiiller des aliments a un coût pour :

- ton établissement qui participe aux frais
- tes parents qui payent les repas

Et toi, si tu participes à la lutte contre gaspillage, tu pourrais profiter de :

- sorties scolaires
- matériels sportifs
- aménagements de salles

Car il n'y a pas de petites économies surtout quand c'est bon pour la planète, pour ta santé et pour ton avenir !

ÉLÈVES, ENSEIGNANTS, PERSONNELS OU INVITÉS

TOUS CONCERNÉS !

Plus de renseignements : www.smd3.fr ou auprès de votre collectivité locale

ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

PRENDS EN MOINS CE SERA AUSSI BIEN

ICI PAS DE GASPI !

QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

C'est la nourriture qui aurait pu être consommée par l'homme mais qui est finalement jetée. Le gaspillage alimentaire se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement au moment :

- de la production agricole
- du stockage
- de la transformation
- de la distribution
- de la consommation

GASPIILLER UNE TRANCHE DE PAIN = ALLUMER UNE LAMPE PENDANT 2H*

GASPIILLER UN STEAK DE BOEUF = ALLUMER UNE LAMPE PENDANT 70H*

En France, dans un collège, sont gaspillés en moyenne 135 gr de nourriture par personne et par repas, et dans une école primaire c'est 70 gr. À la maison, on jette de 20 à 30 Kg de nourriture par personne et par an dont 7 Kg encore emballés.

La France s'est engagée à réduire le gaspillage alimentaire de moitié à l'horizon 2025. Coût par an et par personne dû au gaspillage : environ 100 euros.

Source : ADNNE 2014

Plus de renseignements : www.smd3.fr ou auprès de votre collectivité locale



A toi de jouer

LOLO
LE PETIT POT
vous présente
LE SAC JAUNE

DANS LE SAC JAUNE ON MET :

JOSÉ
LE VERRE CASSÉ
vous présente
LE SAC NOIR

DANS LE SAC NOIR ON MET :

HUBERT
LA POMME DE TERRE
vous présente
LE COMPOSTEUR

DANS LE COMPOSTEUR ON MET :



Le gaspi-pain (1ère action)

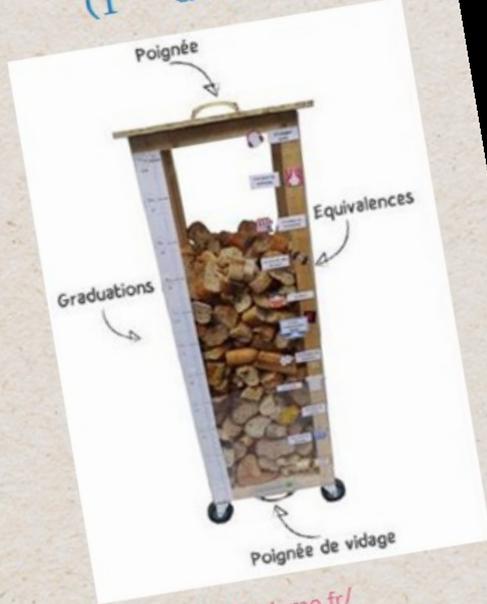
MARTINE LA TARTINE
vous présente
LE GASPIMÈTRE DU PAIN

AU BOUT D'UNE JOURNÉE !

A LA FIN DE LA SEMAINE !

LE GASPIMÈTRE DU PAIN :
Le « Gaspimètre » sert à mesurer avec précision la quantité de pain gaspillé.
Présent dans l'établissement durant plusieurs semaines, il permet aux élèves de prendre conscience, au fur et à mesure, de la quantité de pain jeté inutilement.

5 PAINS JETÉS	→	1 ENTRÉE À LA PISCINE PERDUE
10 PAINS JETÉS	→	1 PLACE DE CINÉMA PERDUE
15 PAINS JETÉS	→	1 PLEIN DE SCOOTER PERDUE
30 PAINS JETÉS	→	1 PLACE DE CONCERT PERDUE



<https://serd.ademe.fr/>



Le SMD3 dispose aussi d'une table de tri qui pèse automatiquement les déchets alimentaires.



III – Repas convivial zéro gaspillage offert par le CREPAQ



Les participants et les organisateurs ont déjeuné dans un restaurant proche de la salle des fêtes de Creysse.

IV – Ateliers participatifs

4.1. Atelier 1 : Comment réaliser des pesées ? (mise en situation)

- Gary MAUGER, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ



Lors de cet atelier, les participants, divisés en plusieurs sous-groupes, ont été placés en situation quasi réelle. Ils devaient s’imaginer dans un restaurant scolaire, en fin de service, et réaliser des caractérisations au niveau du retour des convives (retour assiettes), selon différents protocoles de pesées. Au préalable, chacun des protocoles a été défini, avec les avantages et inconvénients de chacun. (Voir ci-dessous)

Les membres du CREPAQ ont profité de ces mises en situation pour discuter avec les participants, soulever d’éventuelles difficultés et présenter quelques astuces permettant une réalisation simple des caractérisations tout en garantissant des estimations précises en termes de résultats.



La caractérisation

La caractérisation revient à peser les denrées alimentaires correspondant au gaspillage alimentaire. Elle doit s'effectuer **en cuisine** (pour observer le gaspillage généré sur le poste de production des repas), au niveau du **service** (pour observer le gaspillage alimentaire sur le poste du service), et au niveau de la **desserte** pour observer le gaspillage alimentaire généré au niveau de la consommation)

Difficulté de mise en œuvre (temps, moyens, finesse tri, etc.)	Méthode	Nombre de poubelles à mettre en place	Evaluation du gaspillage alimentaire	Sensibilisation des convives, de l'équipe cuisine, de l'équipe pédagogique	Calcul de coût du gaspillage	Évaluation des modifications sur un met (recette, présentation, etc.)	Permet de mesurer l'évolution du gaspillage alimentaire	Possibilité d'être aidé (élèves du CVL, écodélégués, etc.)
Simple	Peser l'ensemble du gaspillage alimentaire en mélangeant les différentes composantes du menu, séparer simplement le pain et le gaspillage alimentaire (biodéchets comestibles) du reste	4 (pain, biodéchets comestibles, biodéchets non-comestibles, hors biodéchets)	Générale (suivi des biodéchets comestibles = gaspillage alimentaire)	oui	non	non	oui (pour cela il est recommandé de faire une deuxième pesée identique à la première, sur un menu identique ou similaire	oui
Complexe	Peser l'ensemble du gaspillage alimentaire en séparant chacun des différents mets	Autant que de composantes proposées + une hors biodéchet + une pour le pain	Fine (suivi du gaspillage alimentaire composante par composante)	oui	oui	oui	oui (pour cela il est recommandé de faire une deuxième pesée identique à la première, sur un menu identique ou similaire	oui

4.2. Atelier 2 : Que faire une fois les pesées réalisées ? (Partage de bonnes pratiques)

Cet atelier ludique d'intelligence collective visait à faire émerger des actions sur trois thématiques intrinsèquement liées :

- la réduction du gaspillage alimentaire en cuisine
- la réduction du gaspillage alimentaire au service
- la sensibilisation des convives / du personnel

Cette forme d'atelier a été choisie pour favoriser les échanges sur toutes les problématiques que peuvent rencontrer les acteurs de la restauration scolaire dans leur quotidien.

À l'issue de cette activité, les nombreuses pistes, solutions et astuces mises en commun étaient affichées, pour que les participants puissent librement les consulter et s'en inspirer. Les différents groupes ont été très productifs car le mur d'idées était rempli.



La réduction du gaspillage alimentaire en CUISINE

PROBLÈMATIQUE

- ❖ Comment réduire la quantité de pain commandée et non servie ?
 - Revoir les quantités commandées à la baisse en les adaptant au menu, chaque jour

- ❖ Comment choisir les aliments à servir ?
 - Varier les possibilités (ex : un plateau de fromage plutôt que des fromages individuels)
 - Adapter les menus et les recettes aux publics

- ❖ Comment évaluer les quantités à préparer ?
 - Adapter les quantités en fonction du public (grammages spécifiques)
 - Veiller à être le plus précis possible concernant le nombre de convives présents
 - Réaliser des pesées pour estimer les quantités justes





- ❖ Comment faire manger un aliment non apprécié par les enfants ?
 - *Associer les aliments dans l'objectif de faire découvrir de nouveaux goûts*

- ❖ Comment réduire le volume des épluchures ?
 - *Acheter des légumes issues de l'agriculture biologique pour pouvoir manger les légumes sans les éplucher*

- ❖ Comment limiter le gaspillage alimentaire au niveau des surplus des quantités cuisinées ?
 - *Utiliser les résultats des pesées pour réduire les commandes*
 - *Adapter les quantités commandées en fonction des grammages par tranche d'âge*

- ❖ Comment être sûr que les enfants mangent les plats servis ?
 - *Éviter l'association de certains aliments (comme poisson et épinards)*
 - *Adapter les recettes pour davantage de variété dans les assiettes*

- ❖ Comment trier les déchets compostables ?
 - *Adapter les pratiques sans complexifier le fonctionnement*

- ❖ Comment adapter la production en fonction des effectifs ?
 - *Favoriser la communication entre la cuisine et le corps pédagogique*

- ❖ Comment valoriser ou revaloriser la surproduction ?
 - *Réutiliser cette surproduction dans un plat du lendemain ou du surlendemain*
 - *Encourager le don aux associations*

ASTUCES POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ Commander en gros et faire soi-même les parts individuelles, par exemple de fromage. Cela permet également de diminuer sa consommation d’emballages
- ❖ Proposer du pain varié et de qualité
- ❖ Installer un poulailler (RAPPEL : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire. » Si les restes alimentaires sont donnés à des poules, ils correspondent tout de même à du gaspillage alimentaire.
- ❖ Proposer les sauces et assaisonnements à part
- ❖ Changer les recettes, les cuisiner différemment, par exemple avec de nouvelles textures
- ❖ Transformer le visuel des aliments non appréciés
- ❖ Acheter des légumes issus de l’agriculture biologique pour ne pas avoir à les éplucher
- ❖ Évaluer les quantités gaspillées via des pesées
- ❖ Échanger avec les enfants pour adapter les recettes

La réduction du gaspillage alimentaire au SERVICE

PROBLÈMATIQUE

- ❖ Comment dégager du temps d’agent auprès des convives ?
 - *Prévoir du temps de formation régulier afin de se conformer aux évolutions*
 - *Ré-organiser le temps des agents pour qu’ils aient plus de temps pendant le repas*
- ❖ Comment adapter la portion à l’appétit de chaque enfant ?
 - *Afficher des photos du menu bien servi/peu servi*
 - *En self : proposer deux formats d’assiettes (petite/grosse faim)*
 - *En restaurant : servir les enfants selon leurs envies du moment (nécessite une certaine connaissance des enfants)*
- ❖ Que faire face à un enfant qui ne veut pas manger ce qu’on lui a servi ?
 - *L’inciter à goûter en lui présentant le plat et en expliquant ses composantes*
 - *Connaître chacun des enfants*
 - *Adapter les portions à l’appétit des enfants*
 - *Rendre les enfants acteurs via les pesées, le tri, les avis*

- ❖ Comment rester à l'écoute des besoins des enfants ?
 - *Prévoir un nombre d'agents suffisant pour répondre aux besoins des enfants*
 - *Former les agents et les convives*

- ❖ Comment éviter de servir de trop grandes quantités aux enfants ?
 - *Avoir des ustensiles adaptés (petite louche/grosse louche, petite assiette/grande assiette)*
 - *Sensibiliser un service et/ou un réfectoire au gaspillage*

- ❖ Comment être sûr que l'ambiance du repas soit agréable ?
 - *Diviser le nombre de convives quand ils sont en trop grand nombre et ajouter un service*
 - *Rendre l'environnement de la salle de restauration plus agréable (tableaux, dessins)*
 - *Isoler phoniquement la salle de restauration afin de disposer d'une meilleure insonorisation*

- ❖ Comment m'équiper d'un point de vue matériel pour pouvoir resservir des plats non consommés ?
 - *Se procurer une cellule de refroidissement*
 - *Bien distinguer les aliments qui peuvent être donnés de ceux qui ne peuvent être donnés*
 - *Proposer des assiettes « petite faim » et « grande faim »*

- ❖ Comment rendre les assiettes attractives ?
 - *Servir les plats dans des contenants en inox, en verre ou en porcelaine (et pas en plastique)*

- ❖ Comment diminuer le gaspillage de pain ?
 - *Contrôler la distribution de pain*
 - *Réaliser des pesées du pain*



ASTUCES POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ Identifier un référent anti-gaspi par équipe de service afin de relayer les constats
- ❖ Proposer aux élèves du rab
- ❖ Mettre en place une table de troc
- ❖ Transformer les aliments restants de la veille
- ❖ Jouer sur le visuel dans l'assiette afin de rendre les composantes du repas plus attractives
- ❖ Lancer un jeu ludique, concours : « qu'est-ce qu'il y a dedans ? »
- ❖ Pour les selfs : mettre le pain en fin de chaîne afin que les enfants n'en prennent pas trop par anticipation
- ❖ Prévoir des contenants de tailles différentes afin de faciliter l'envie de goûter des aliments jugés peu attractifs
- ❖ Servir une première fois en petite quantité pour proposer éventuellement un deuxième service

La sensibilisation des CONVIVES et PERSONNELS

PROBLÈMATIQUE

- ❖ Comment faire en sorte que les convives trient leur plateau/assiette ?
 - Mettre en place des tables de tri
 - Mettre des sets de table



- ❖ Comment éduquer au goût et élargir les habitudes alimentaires ?
- ❖ Comment pallier au manque de formation pour le personnel ?
 - *Organiser des réunions dans les équipes pour avancer en ce sens*
 - *Mettre en place des temps d'échanges de pratiques entre professionnels de la restauration collective*
- ❖ Comment s'adapter à un public avec des besoins spécifiques ?
 - *Renforcer la connaissance de ces publics*
- ❖ Comment impliquer les agents pour qu'ils fassent davantage de tri ?
 - *Répartir les tâches différemment, constater ou non le temps économisé et réorganiser l'emploi du temps en fonction*
- ❖ Comment éviter le gaspillage alimentaire lié à des jeux entre les enfants (lancer de nourriture) ?
 - *Participer à l'animation des repas et éduquer les enfants aux problématiques liées au gaspillage alimentaire*

ASTUCES POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ Mettre en place la cuillère du goûteur avec des cuillères à disposition des enfants qui peuvent goûter les plats pour savoir s'ils l'apprécient
- ❖ Organiser une visite des cuisines centrales
- ❖ Associer les enfants aux choix des menus/dans les commissions menu
- ❖ Animer le temps du repas et/ou mener des projets pédagogiques via la venue de producteurs, la présentation des plats par le chef, un atelier cuisine (incitation à goûter)
- ❖ Favoriser les jeux et la découverte, par exemple pour trouver les ingrédients et réfléchir au climat, à la décoration du lieu
- ❖ Mener des projets pédagogiques avec les enseignants : visite chez les producteurs

V – Analyse des questionnaires de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée.

Sur 31 personnes ayant retourné le questionnaire, 100% d'entre elles étaient satisfaites et très satisfaites par le contenu de la journée, la qualité des échanges et l'organisation matérielle ; et 97% d'entre elles étaient satisfaites et très satisfaites vis-à-vis de leurs attentes personnelles. La quasi-totalité des répondants ont également déclaré avoir fait des contacts satisfaisants.

Commentaires :

« Bravo ! Très belle journée très riche en informations et échanges. Très bonne organisation. »

« Retours d'expériences du matin très intéressants. »

« Une journée riche et dynamique. »

« Très satisfaisant et très agréable. Surtout bien établi. »

« Les ateliers ont été l'occasion de découvrir les compétences de certains participants. »

« Peut-être convient-il de souligner davantage, en introduction, le lien gaspillage - production local - bio - approvisionnement (prix et transport). »

« Journée enrichissante, merci. »

