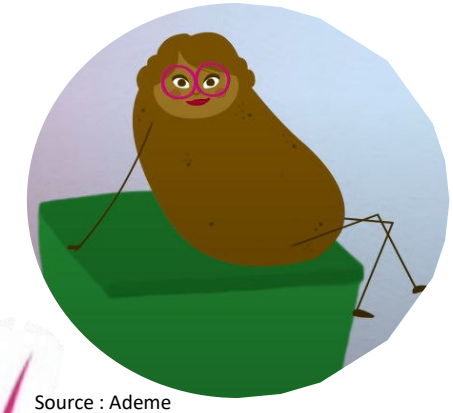
Résultats du

DÉFI ASSIETTES VIDES

Novembre 2021

Introduction

1,3 milliard de tonnes



Source : Ademe

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime qu'**1/3 de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée,** soit 1,3 milliard de tonnes chaque année. En France, ce gaspillage est évalué à 10 milliards de kilos. Un gâchis déconcertant qui a lieu à tous les étages, de la production à la consommation, en passant par la transformation, la distribution et la restauration. **En Normandie, l'ADEME évalue ce gaspillage à 380 000 t/an.**

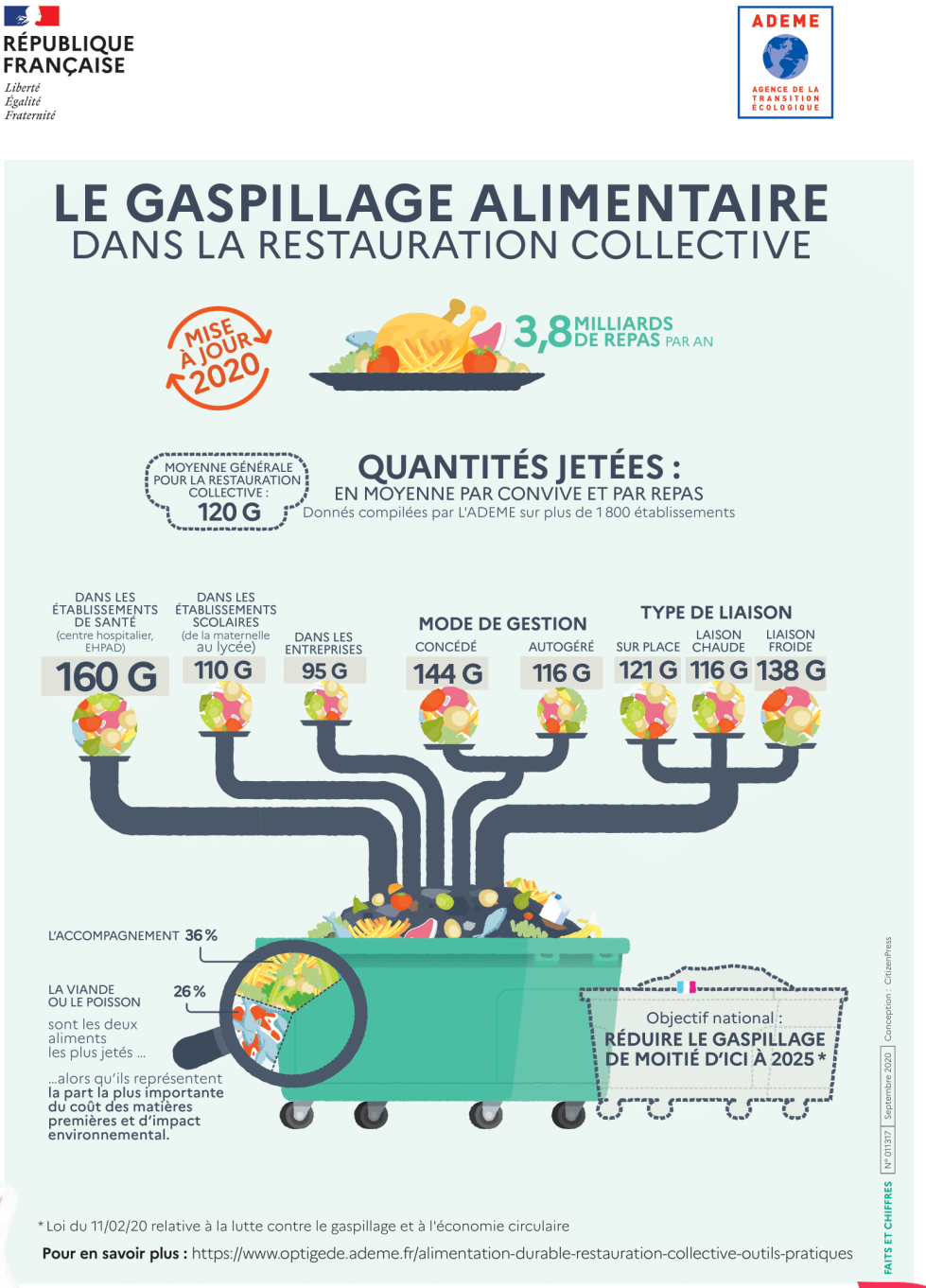
Cliquez sur Agathe la patate pour comprendre les problèmes du gaspillage alimentaire.

Un réseau d'acteurs pour réduire le gaspillage alimentaire

Le **Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire** (RÉGAL) de Normandie est composé des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire. Créé en 2014, c'est une communauté de travail permettant : le dialogue et les échanges entre les professionnels, l'émergence d'actions individuelles ou collectives et la production de méthodes et de données. Il a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre **l'objectif de -50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2025** (pacte national de juin 2013).

Il est guidé par un Comité de pilotage composé de représentants de l'ADEME, de l'État (DRAAF, DREAL), de la Région Normandie, des entreprises (AREA Normandie), des associations de protection et d'éducation à l'environnement (CREPAN, GRAINE Normandie) et des associations de consommateurs (CTRC).

Depuis 2013, **le REGAL propose différents services pour aider les établissements normands à réduire leur gaspillage alimentaire.** Des rencontres et temps d'échanges sont régulièrement organisés, de l'information méthodologique est diffusée grâce à un guide méthodologique et des formations. Enfin, des informations sont transmises à chaque site en faisant la demande.



Cliquez pour télécharger

Réduire de 50% le gaspillage

Selon l'ADEME, **le gaspillage alimentaire en restauration hors foyer représente 14 % du gaspillage total**, soit pour la Normandie environ 53 200 tonnes par an. Cela comprend aussi bien les restaurants privés que ceux collectifs comme les restaurants scolaires, d'établissements de santé, ou encore administratifs.

En 2015, la loi de Transition Énergétique pour la Croissance Verte a introduit une nouvelle obligation pour l'État et les collectivités territoriales : celle de mener des **démarches de réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs**, qui est en vigueur depuis le 1er septembre 2016 [2]. Depuis la **loi Egalim** d'octobre 2018, tous les restaurants collectifs, même privés sont désormais concernés par cette obligation. Un des objectifs de la loi AGEC de février 2020 est une **réduction de 50% du gaspillage alimentaire** dans les secteurs de la distribution et de la restauration collective d'ici 2025 par rapport au niveau de 2015.

C'est quoi le Défi Assiettes Vides ?

En début et en fin d'année scolaire, le RÉGAL propose à l'ensemble des restaurants scolaires de Normandie un Défi Assiettes Vides. Sur une semaine, les établissements sont invités à **réduire le gaspillage alimentaire** en mobilisant agents et convives**.** Les restaurants doivent **peser le surplus de nourriture préparée en cuisine qui part à la poubelle et les aliments gaspillés par les convives**.

Une fois la semaine de Défi terminée, le RÉGAL récupère l'ensemble des données et les analyse. L'agrégation de toutes ces données permet de donner une photographie du gaspillage alimentaire en restauration scolaire en Normandie depuis 2017.

Ce rapport présente les résultats du Défi de novembre 2021.

Sommaire

Résultats généraux
5

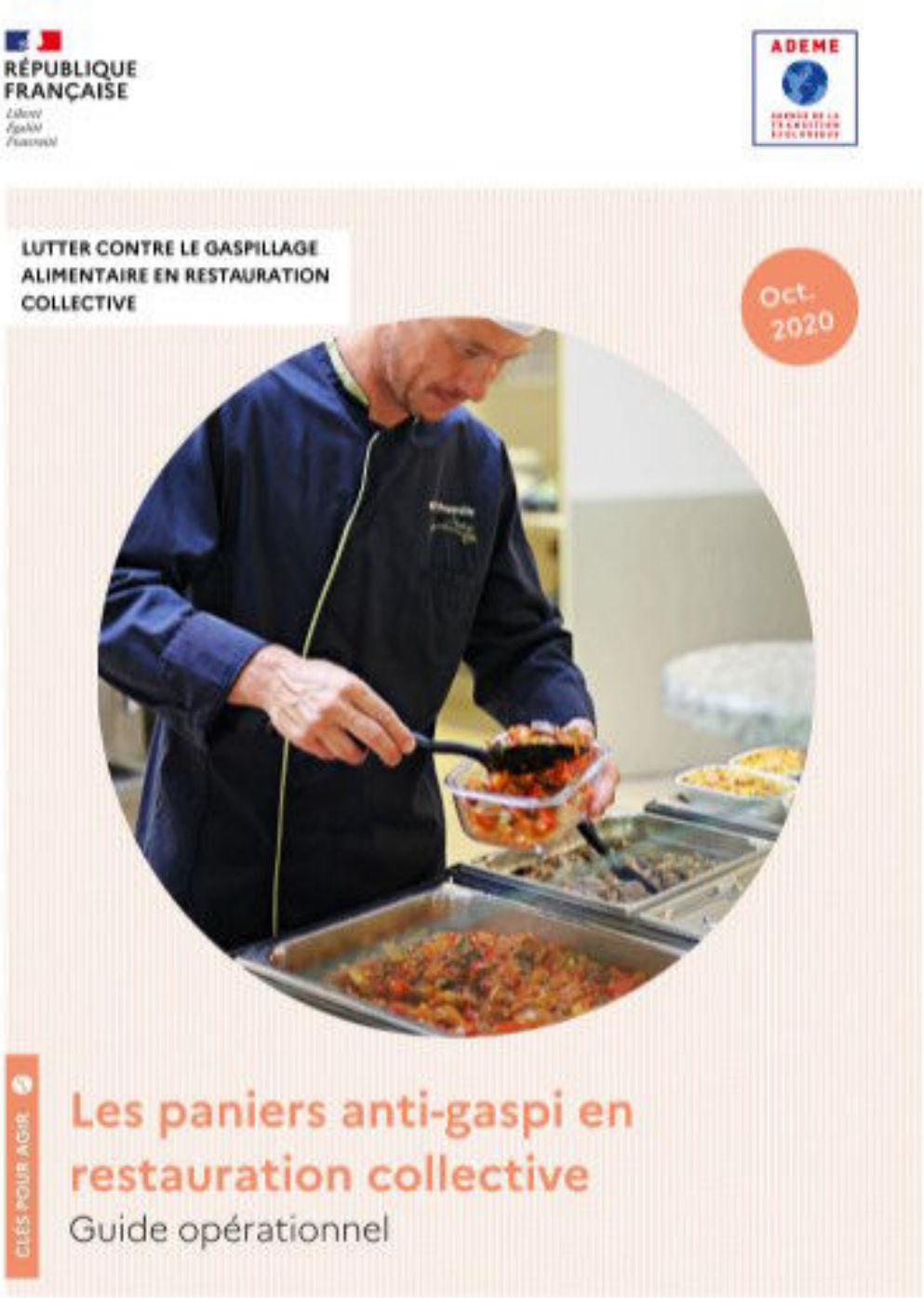
Focus écoles
9

Focus collèges
12

Focus lycées
14

Menu unique
16

Liste établissements
17



Cliquez pour télécharger

DÉFI ASSIETTES VIDES

Novembre 2021

Préambule

L'édition novembre 2021 du Défi Assiettes Vides s'est inscrit dans un contexte sanitaire encore compliqué pendant la fin d'année. Cependant, nous avons eu le plaisir d'observer un regain de participation après deux éditions moins dynamiques.

Pendant ce Défi, nous avons pu observer une baisse du gaspillage dans les collèges et les lycées. Toutefois, en ce qui concerne les écoles, les moyennes des établissements sont en hausse. Cette hausse est à mettre en lien avec le contexte sanitaire du mois de novembre pendant lequel des classes entières ont dû subitement fermer dû au nombre de cas covid comme nous l'ont rapporté certains établissements.

Un menu unique a été expérimenté pour la première afin de permettre aux établissements qui le souhaitent de pouvoir se comparer plus facilement entre eux. Il est important de rappeler que ce menu est optionnel et adaptable. Un menu qui correspond aux habitudes et aux goûts des convives est un menu qui permettra de limiter le gaspillage !

Nous remercions tous les établissements ayant participé au Défi Assiettes Vides de novembre 2021 et luttant ainsi contre le gaspillage alimentaire.

Bonne lecture !

Résultats généraux

122 restaurants inscrits

86 écoles
30 collèges
5 lycées
1 EHPAD

70 communes concernées

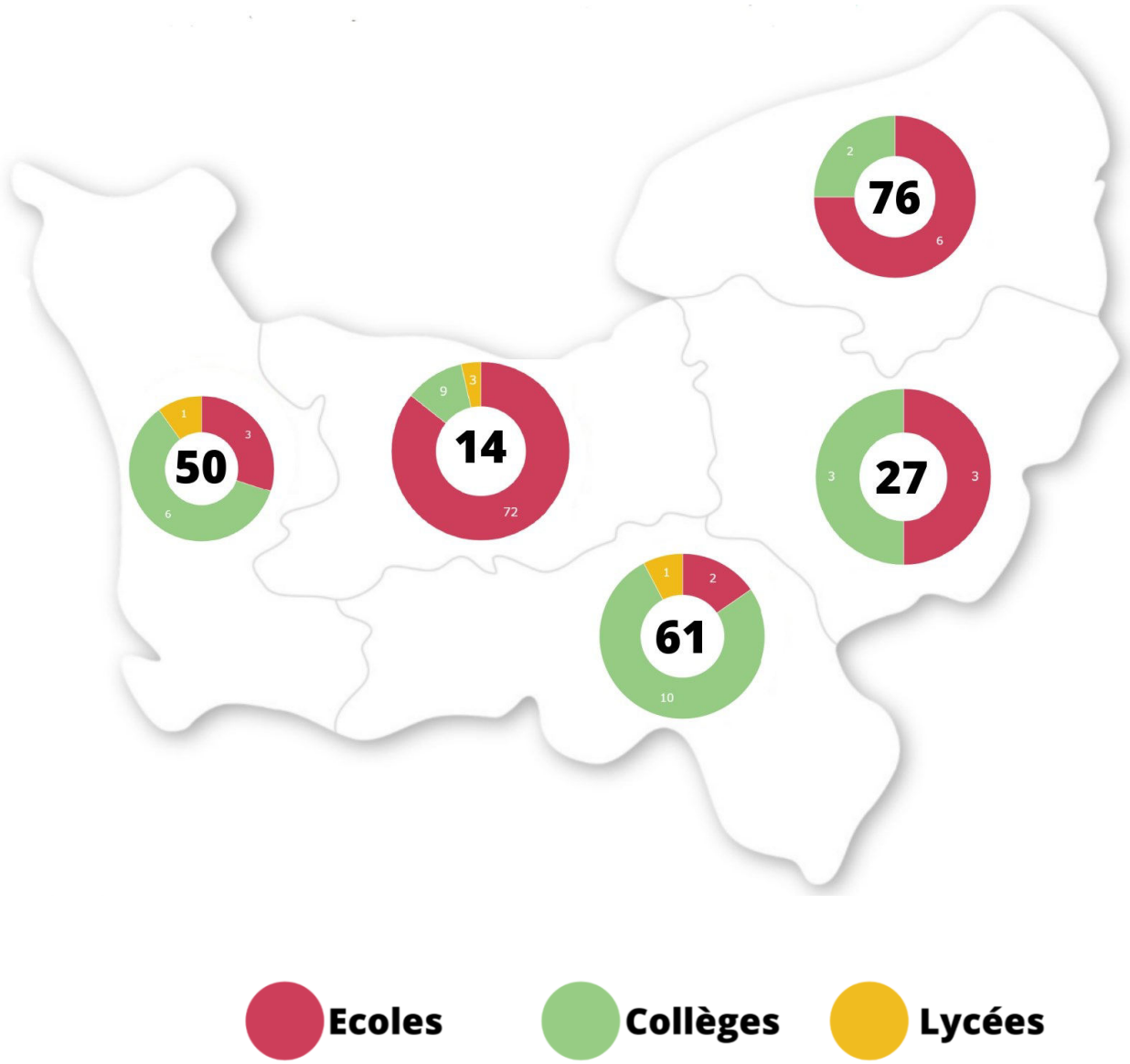
30 600 jeunes touchés

122 500 repas servis sur la semaine

34 nouveaux participants

55% des établissements ont transmis leurs résultats

Répartition des établissements par territoire



Total des 67 établissements ayant envoyés leurs résultats

130 tonnes
de nourriture jetés/année

3 620 kg
de nourriture gâchés/ semaine

85g
de gaspillage en moyenne/ convive/repas

325 823
repas gâchés/année

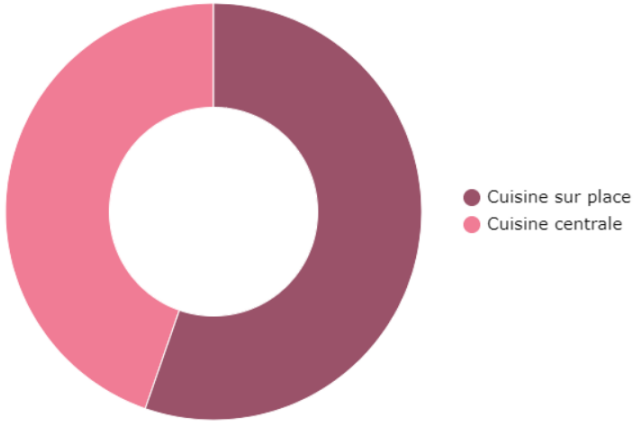
A terme, le RÉGAL Normandie souhaite que l'ensemble des établissements normands participent au Défi. Cette année, 122 établissements ont participé au défi. Il était 90 lors de la précédente édition.

Pour les **67 établissements ayant transmis leurs résultats 3 620kg de nourriture ont été jetés sur la semaine**. À l'échelle d'une année, cela correspond à plus de **130 tonnes**, soit l'équivalent de **325 863 repas gâchés** ! Si on se projette sur l'année, **la restauration de chaque établissement a fonctionné à vide pendant 2,66 semaines en moyenne**.

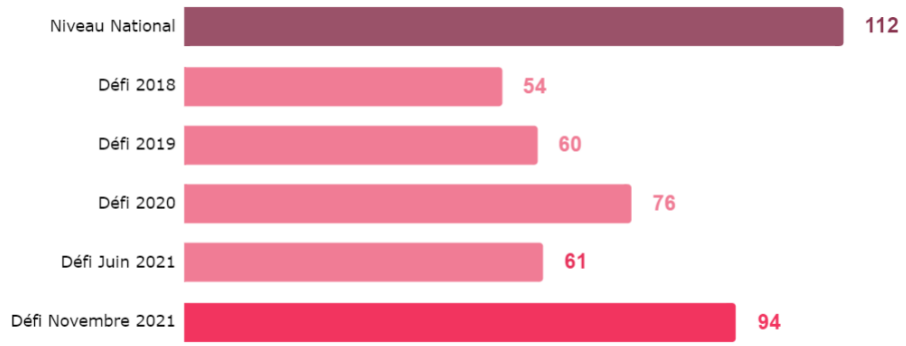
(Les résultats ont été obtenus en utilisant le taux de gâchis moyen par convive)

Les écoles

Répartition des systèmes de cuisine

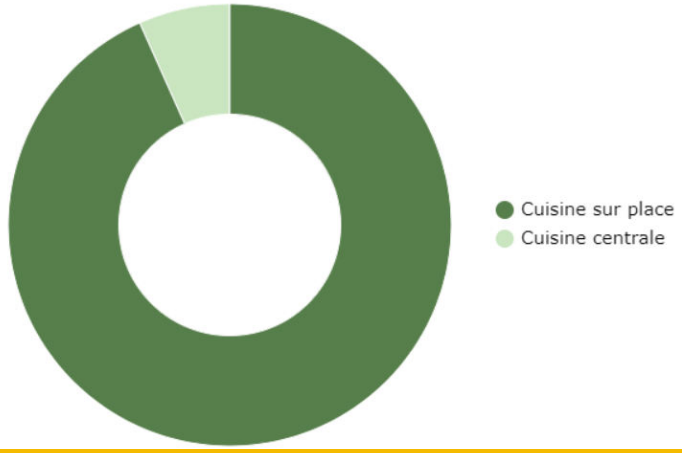


Moyenne du gaspillage alimentaire (g/pers/repas)

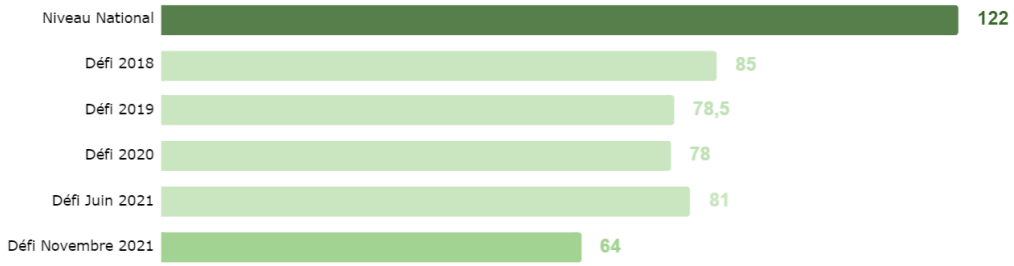


Les collèges

Répartition des systèmes de cuisine

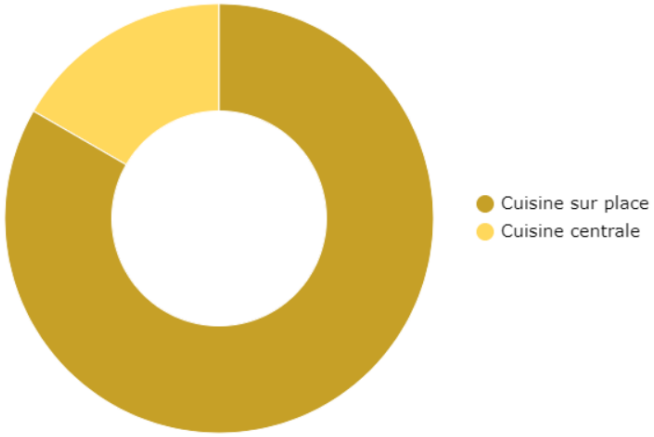


Moyenne du gaspillage alimentaire (g/pers/repas)

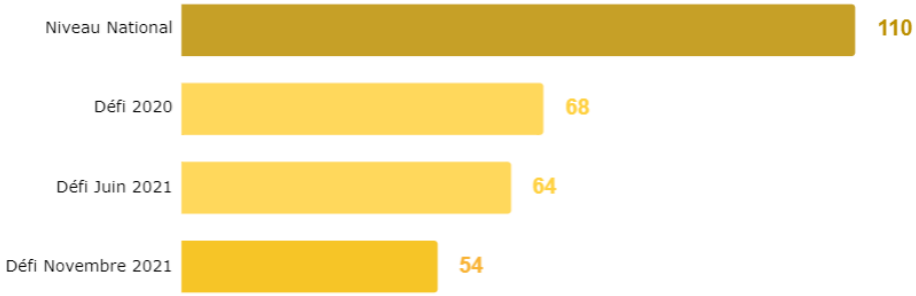


Les lycées

Répartition des systèmes de cuisine



Moyenne du gaspillage alimentaire (g/pers/repas)



Pour chaque catégorie d'établissement (école, collège, lycée), vous trouverez dans les pages qui vont suivre un classement des sites par quantité de gaspillage.

1ère catégorie Gaspillage alimentaire faible

Gaspillage réduit à son maximum

Stabiliser leurs résultats et partager leurs expériences avec d'autres sites.

2ème catégorie Gaspillage alimentaire modéré

Gaspillage plutôt modéré mais il existe encore un potentiel de réduction

Associer un maximum d'acteurs de l'établissement pour viser ensemble un objectif de moins de 30 g/pers/repas

3ème catégorie Gaspillage alimentaire moyen

Production de gaspillage alimentaire moyenne, ni trop importante, ni faible.

Ils ont encore des actions à mettre en œuvre
Ils peuvent se référer au guide de réduction du gaspillage

4ème catégorie Gaspillage alimentaire important

Production importante de gaspillage alimentaire

Cela représente pour un service de 150 élèves au minimum 2 600 kilos de nourriture jetés par an.

De simples actions de sensibilisations et des aménagements dans le fonctionnement du restaurant peuvent permettre des résultats rapides et concrets

Focus écoles

Les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 51 écoles qui ont transmis leurs résultats.

Moyennes par établissement

La moyenne du gaspillage alimentaire scolaire est de **94 grammes par personne et par repas**. C'est toujours en dessous de la moyenne fixée par l'ADEME au niveau national (120 g/pers/repas). Cependant le résultat est au-dessus des moyennes des défis précédents : **76g/ personne/ jour pour le défi de novembre 2020** et **61g/ personne/ jour pour de défi de juin 2021.**

L'augmentation du gaspillage par personne et par repas peut s 'expliquer par le retour de la crise sanitaire Covid-19 pendant le défi assiettes vides ce qui a amené plusieurs classes dans les établissements scolaires à fermer soudainement.

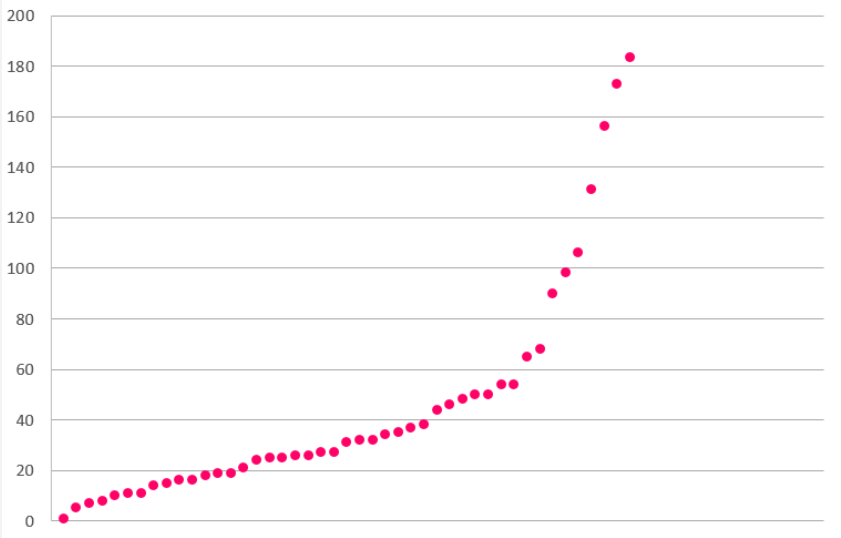
Sur la semaine de défi, 59kg de nourriture ont été jetés en moyenne en novembre 2020, contre seulement 37kg en juin 2021. **Nous sommes maintenant pour novembre 2021 à 43kg en moyenne de gaspillage total**. **Pour l'ensemble des sites ayant transmis leurs données, le poids total du gaspillage alimentaire sur la semaine est de 2062kg.**

Le type de cuisine a un impact important sur le gaspillage produit dans les établissements. Ainsi le gaspillage total en moyenne chez les écoles possédant **une cuisine sur place est de 27kg** contre **64kg** pour les écoles se fournissant dans **une cuisine centrale**. Le gaspillage est plus que doublé entre les deux types de cuisine.

Pour rappel, les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 51 écoles qui nous ont transmis leurs résultats.
Les graphiques suivants permettent aux écoles de se positionner par rapport à leur propre résultat.

Gaspillage alimentaire en cuisine

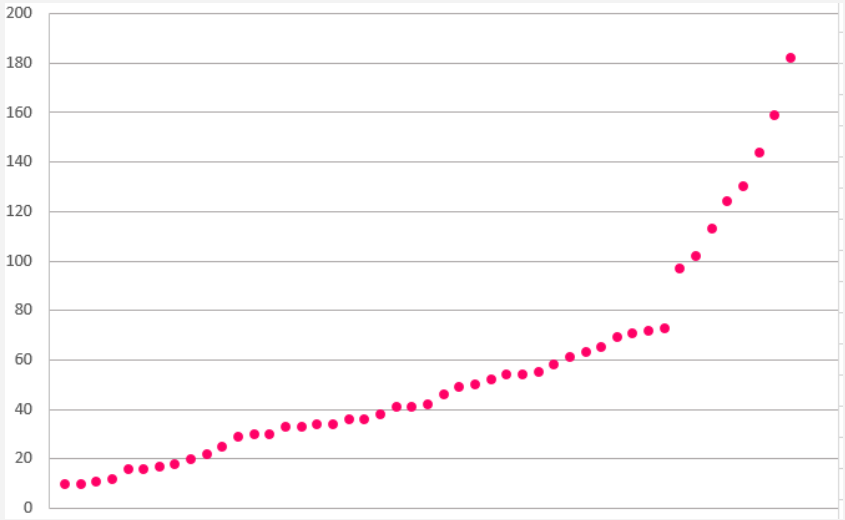
(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point rose représente 1 établissement.

Gaspillage alimentaire dans les assiettes

(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point rose représente 1 établissement.

En cuisine, le gaspillage moyen est de 44g contre 25g en juin 2021 et 33 g en novembre 2020.

Dans l'assiette, nous étions à 45g en moyenne pour novembre 2020 et 38g pour juin 2021. **Il est de 52g pour cette édition.**

Les agents connaissent bien les enfants ils ne les servent pas démesurément, mais les commandes elles sont démesurée. On a jeté 60% des commandes de la semaine pendant le défi. Les portions sont trop importantes

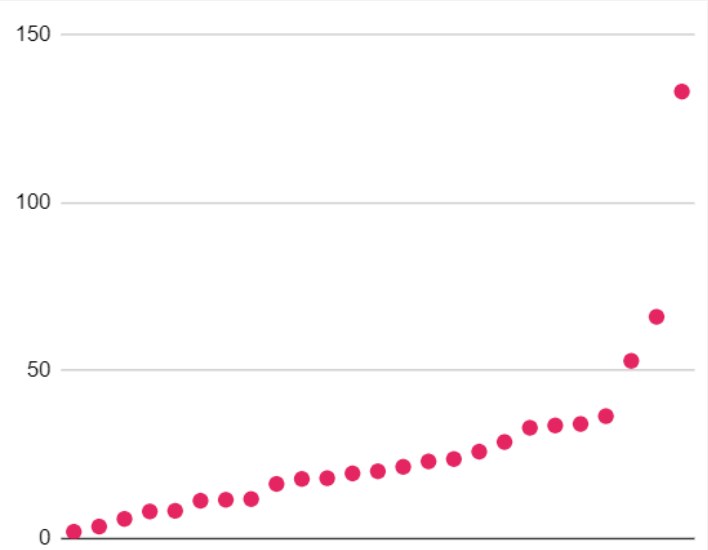
Témoignage d'Anne-Marie Lamy, adjointe à la transition écologique à Louvigny

Pour rappel, les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 51 écoles qui nous ont transmis leurs résultats.

Les graphiques suivants permettent aux écoles de se positionner par rapport à leur propre résultat.

Gaspillage alimentaire total avec une cuisine sur place

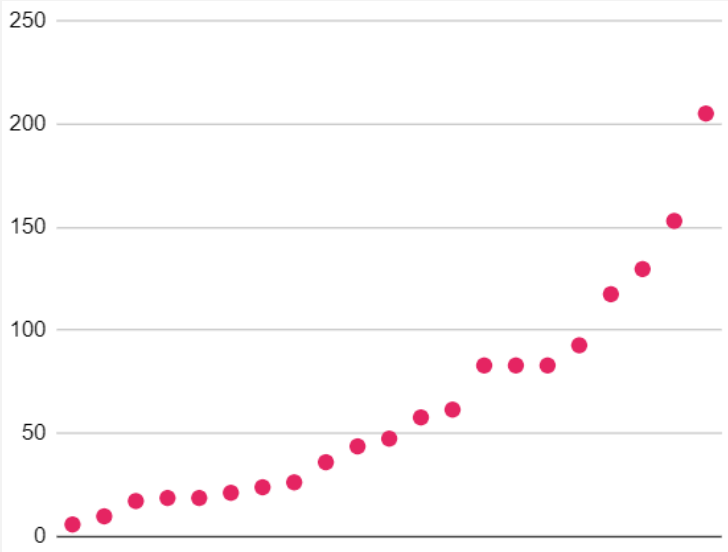
(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point rose représente 1 établissement.

Gaspillage alimentaire total avec une cuisine centrale

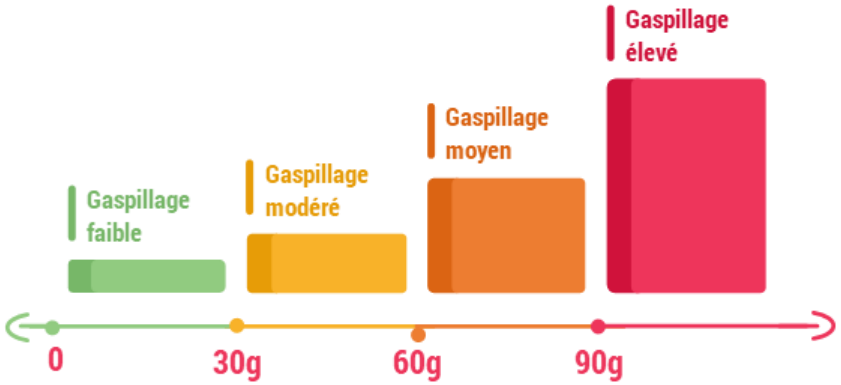
(en grammes/ personne/ repas)



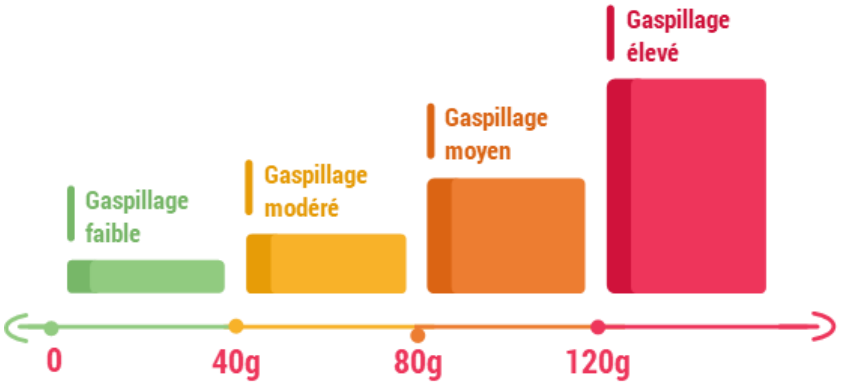
Chaque point rose représente 1 établissement.

Niveaux d'avancement et classifications selon la catégorie de gaspillage alimentaire

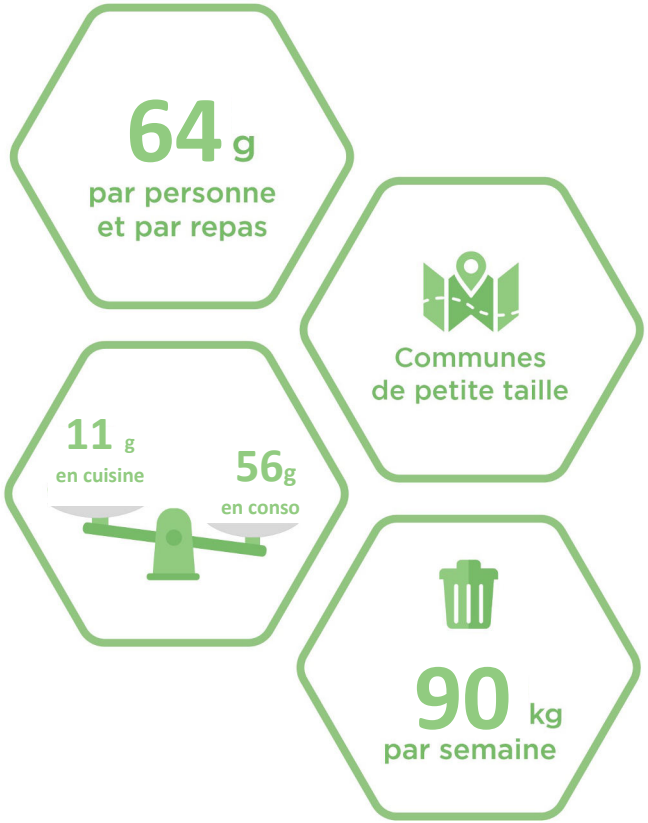
Ecoles avec une cuisine sur place



Ecoles approvisionnées par une cuisine centrale



Focus collèges



Moyennes par établissement

Les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 15 collèges qui ont transmis leurs résultats.

La moyenne du gaspillage alimentaire des collèges est de **64 g/pers/repas**. C'est **en dessous de la moyenne mesurée par l'ADEME au niveau national** qui est de 122 g/pers/repas mais également **bien en-dessous du dernier défi assiette vide de juin 2021** où la moyenne était de 87g. La majorité de ces collèges sont de taille moyenne, entre 200 et 400 convives.

Le **gaspillage en cuisine est moins élevé qu'au dernier défi assiettes vides de juin 2021 où il s'élevait à 24g. Pour novembre 2021 le gaspillage en cuisine est en moyenne de 11g par collège.** Le gaspillage en cuisine est plus faible que pour les écoles. Cela s'explique par le fait que la quasi totalité des collèges fonctionne avec une cuisine sur place. Les surplus de début de semaine sont généralement réutilisés les jours suivants. En effet, les collèges disposent presque tous de cellules de refroidissement.

Le gaspillage dans l'assiette a lui aussi baissé, passant de 69g en juin 2021 à **56g pour le défi de novembre 2021**. Nous pouvons noter que les résultats sont très hétérogènes selon les établissements.

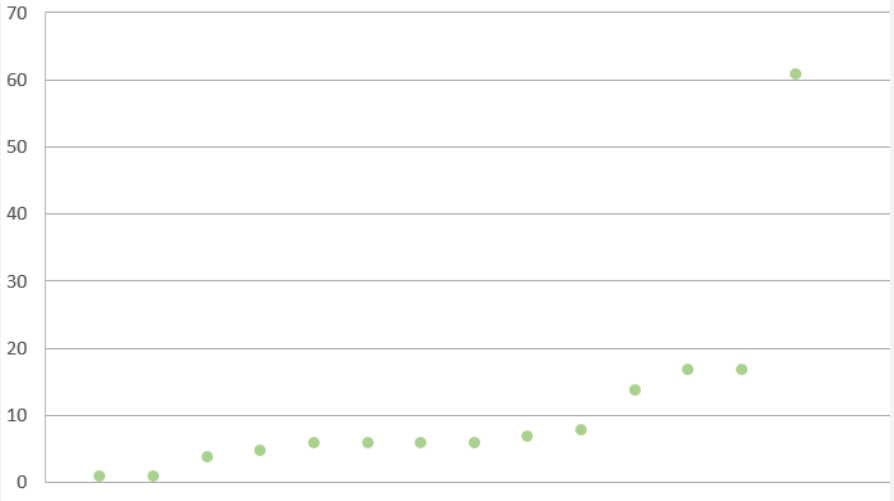
Le poids total du gaspillage alimentaire dans les collèges a aussi baissé en novembre 2021. **Sur l'ensemble des sites ayant transmis leurs données, environ 1344kg de nourriture ont été jetés pendant la semaine de défi**, en juin 2021 c'était 2590kg de gaspillage alimentaire qui avait été relevés dans les collèges participants.

Pour les collèges, il est souvent observé que les quantités consommées sont loin des recommandations du GEMRCN. Il peut être pertinent de coupler les actions de réduction du

Pour rappel, les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 15 collèges qui nous ont transmis leurs résultats.
Les graphiques suivants permettent aux collèges de se positionner par rapport à leur propre résultat.

Gaspillage alimentaire en cuisine

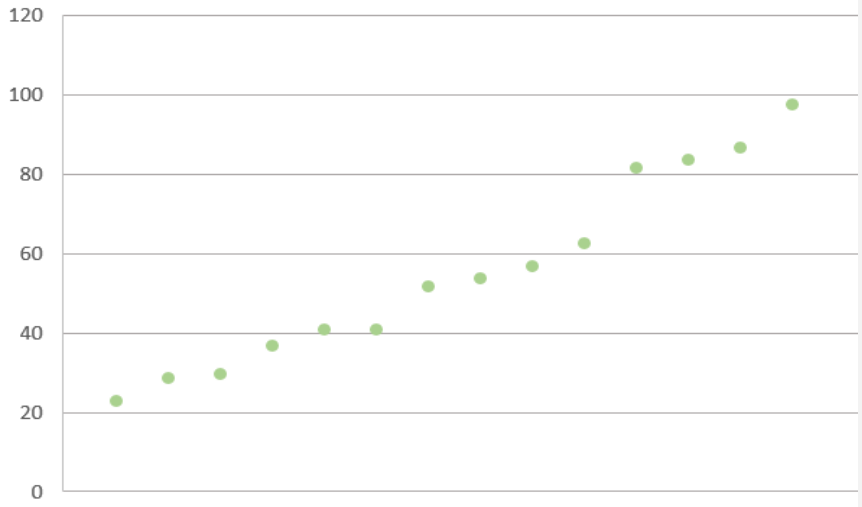
(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point vert représente 1 établissement.

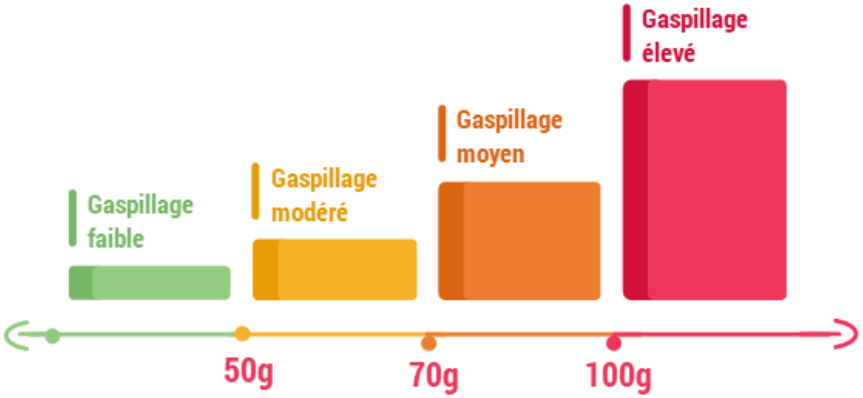
Gaspillage alimentaire dans les assiettes

(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point vert représente 1 établissement.

Niveaux d'avancement et classifications selon la catégorie de gaspillage alimentaire



Focus lycées

Moyennes par établissement

Les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 4 lycées qui ont transmis leurs résultats.

Nous pouvons noter une bonne participation des lycées du Calvados. Les résultats sont en baisses par rapport à la précédente édition, en cuisine comme dans l'assiette. Le gaspillage alimentaire dans les lycées est de **54 grammes/ personne/ repas en moyenne.** Il était de 64g en juin 2021. C'est nettement en dessous de la moyenne nationale qui est de 110g.

Au niveau des **cuisines, le gaspillage est de 14g**, contre 24g en juin 2021. **Dans les assiettes, c'est 40g** en novembre 2021, contre 43g en juin dernier. A noter que ces résultats se basant sur un petit effectif sont disparates et peu représentatifs.

Au total, pour les 4 lycées ayant transmis leur données**, 433kg de nourriture ont été jetés sur la semaine du défi**, c'était 731kg en juin 2021.

Les résultats sont **globalement en baisse** pour le gaspillage dans les lycées pour le défi de novembre 2021.

Nous pouvons tous de même noter une baisse de la participation pour ce défi de la part des lycées.

Pour rappel, les résultats présentés dans cette section proviennent des moyennes obtenues grâce aux 4 lycées qui nous ont transmis leurs résultats.
Les graphiques suivants permettent aux collèges de se positionner par rapport à leur propre résultat.

Gaspillage alimentaire en cuisine

(en grammes/ personne/ repas)

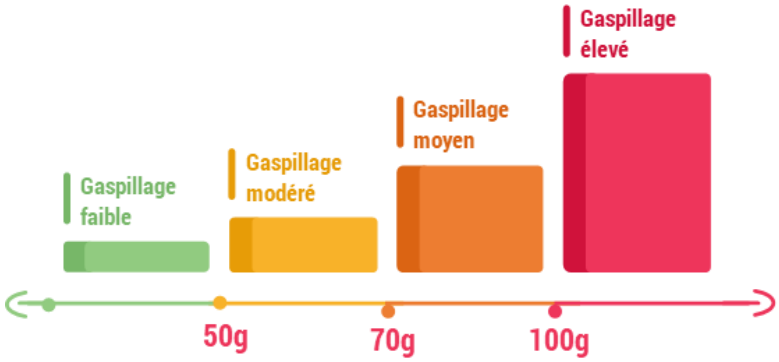
Chaque point jaune représente 1 établissement.

Gaspillage alimentaire dans les assiettes

(en grammes/ personne/ repas)

Chaque point jaune représente 1 établissement.

Niveaux d'avancement et classifications selon la catégorie de gaspillage alimentaire



Menu unique

La nouveauté de ce Défi Assiettes Vides !

La mise en place d'un **menu unique** était une demande de plusieurs établissements participants au Défi Assiettes Vides et donc **pour la première fois** un menu a été proposé aux établissements, sans obligation de l'utiliser.

L'avantage d'un menu unique c'est qu'il permet de **faciliter la comparaison entre établissements** grâce aux repas uniformisés du menu.

32 établissements au total ont utilisé le menu unique

dont : **24 écoles** et **8 collèges**

Le menu unique n'a **pas eu d'impact** sur le gaspillage alimentaire total. La moyenne est de **91 g/repas/pers aussi bien pour les établissements ayant utilisé le menu que pour les autres.**

La graphique suivant permet aux établissements ayant mis en place le menu unique de se comparer entre eux.

Le menu proposé aux établissements

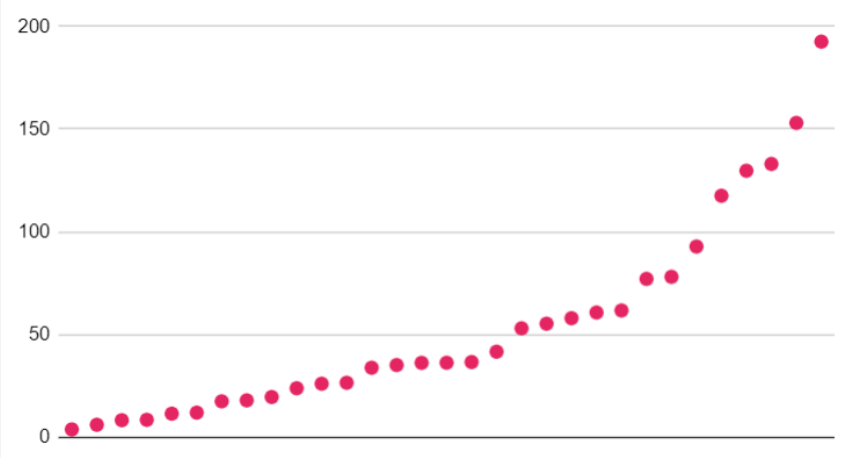
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Friand au fromage	Coleslaw	Piémontaise
Lasagnes	Semoule, brochette de dindes et lentilles corail au curry	Haricots verts/ frites poulet en sauce (ex : sauce forestière)	Chili sin Carne
Fromage frais normand			Fromage frais normand
Fruit et/ou yaourt	Fruit	Pâtisserie	Compote

Nous avons élaboré le menu que vous aviez proposé et comme d'habitude le repas végétarien est une catastrophe...

Témoignage du restaurant scolaire de Soliers

Gaspillage alimentaire total des établissements avec menu unique

(en grammes/ personne/ repas)



Chaque point rose représente 1 établissement.

Etablissements

* établissements ayant fournis leurs résultats au format excel afin d'être traités

Les écoles

Calvados (14)

Ecole Jacques Texier	Amaye-sur-Orne
Ecole primaire de Baron sur Odon *	Baron sur Odon
Restaurant scolaire Joliot Curie et Pablo Picasso *	Blainville-sur-Orne
Restaurant scolaire des Odons	Bretteville-sur-Odon
Ecole élémentaire Etienne *	Caumont sur Aure
Ecole maternelle Les petits chercheurs d'Aure *	Caumont sur Aure
Restaurant scolaire de Beaumont-en-Auge *	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Blangny-le-Château *	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Bonnebosq *	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Bonneville-la-Louvet *	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Le-Breuil-en-Auge *	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Le Torquesne *	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Pont l'Evêque *	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Reux *	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Saint-Benoit-d'Hebertot *	CC Terres d'Auge
Restaurant scolaire de Saint-Philibert-des-Champs *	CC Terres d'Auge
Cantine scolaire *	Coquainvilliers
Restaurant scolaire Henry Sellier *	Colombelles
Ecole Thierry le Cordier *	Courtonne La Meurdrac
Ecole Pierre Mendès	Cuverville
Restaurant scolaire de Démouville *	Démouville
Ecole Les Rainettes	Equemauville
Ecole Antoine Lepeltier	Esquay-Notre-Dame
Ecole Jean de la Fontaine *	Fontaine Etoupefour
Restaurant scolaire Louis Aragon	Giberville
Ecole maternelle *	Grainville sur Odon
Cuisine centrale Hérouville-Saint-Clair	Hérouville-Saint-Clair
Ecole Beaulieu*	Honfleur
Ecole Champlain *	Honfleur
Ecole Monet *	Honfleur
Ecole Rottier *	Honfleur
Restaurant scolaire de Laize-Clinchamps *	Laize-Clinchamps
Ecole Claude Pezeril	Le Molay-Littry
Ecole du Courbençon *	Le Tourneur
Ecole de Fervaques *	Livarot Pays d'Auge
Ecole de Livarot *	Livarot Pays d'Auge
Ecoles Hubert Reeves *	Louvigny
Ecole Pauline Kergomard *	Louvigny
Espace jeunesse	Louvigny
Ecole Edmond Lejeune	May sur Orne
Ecole de Mondrainville *	Mondrainville
Ecole Jean de la Fontaine *	Saint Contest
Ecole Marco Polo *	Saint Germain la blanche Herbe
Ecole primaire de Saint-Martin-de-la-Lieue	Saint-Martin-de-la-Lieue
Ecole primaire de Soliers *	Soliers
Ecole maternelle de Soliers *	Soliers

Ecole primaire Le Tourneur	Souleuvre en Bocage
Ecole Yvonne Guégan *	Thaon
Restaurant scolaire de Viessoix *	Valdallière
Restaurant scolaire de Vassy *	Valdallière
Restaurant scolaire de Montchamp *	Valdallière
Ecole de Val d'Arry *	Val d'Arry Noyers

Eure (27)

Ecole maternelles et élémentaires Jean Moulin, Ferdinand Buisson, Bourg-Le-Comte et Paul BERT, Les fontaines. *	Bernay
Ecole maternelle et primaire de Boissey le Chatel	Boissey-le-Chatel
Restaurant scolaire de Pont-de-l'Arche	Pont-de-l'Arche

Manche (50)

Cuisine centrale Les pieux *	Les pieux

Orne (61)

Pôle scolaire Les Deux Chênes	Pervenchères

Seine Maritime (76)

Cuisine centrale Andrée Gide : École André Gide primaire et maternelle, école Coty, école Dolto, école des caraques, École de Fleurville, RPA résidence des 104. *	Harfleur

Les collèges

Calvados (14)

Collège Paul Verlaine *	Evrecy
Collège Alphonse Allais *	Honfleur
Collège Emile Maupas *	Vire Normandie
Collège Nelson Mandela *	Hérouville st clair
Collège St Michel	Hérouville st clair
Collège du val d'Aure	Isigny sur mer
Cité scolaire Marcel Gambier	Lisieux
Collège du bois d'Orceau *	Tilly sur seulles
Collège Val de Vire	Vire

Eure (27)

Collège Evariste Galois	Breteuil
Collège Ariane *	Vernon
Collège Cervantès	Vernon

Manche (50)

Collège Gambetta	Carentan les Marais
Institution Sévigné	Granville
College Léon Jozeau Marigné *	Isigny-le-Buat
Collège Louis Pasteur *	Saint-Lô
Collège Trancède de Hauteville *	Saint-Sauveur-Lendelin
Collège Anatole France *	Sartilly

Orne (61)

Collège Racine *	Alençon
Collège François Truffaut	Argentan
Collège Roger Martin du Gad	Belleme
Collège René Goscinny	Céaucé
Collège Molière *	L'Aigle
Collège Félix Leclerc *	Longny-au-Perche
Collège Emile Chartier	Mortagne-au-Perche
Collège Nicolas Jacques Conté *	Sées
College André Malraux	Trun
Collège Yves Montand *	Val au Perche

Seine Maritime (76)

Collège Roncherolles	Bolbec
Collège La Heve	Sainte-adresse

Les lycées

Calvados (14)

Lycée et collège Alain Chartier *	Bayeux
Lycée Laplace *	Caen
Lycée Saint Joseph *	Deauville

Manche (50)

Lycée Claude Lehec *	Saint-Hilaire-de-Harcouët

Orne (61)

Lycée Polyvalent Maréchal Leclerc Marguerite de Navarre	Alençon

Contactez-nous

02 31 38 25 60

contact@regal-normandie.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

regalnormandie

RÉGAL Normandie

RÉGAL Normandie