

Compte rendu : Groupe de Travail Restauration – ASSISES

Atelier 1 : Retour sur 10 ans de lutte contre le gaspillage alimentaire (GA)

Date : 21 novembre 2024

Thème : Réduction et valorisation du gaspillage alimentaire en restauration collective

1. Contexte et objectifs

Cet atelier a rassemblé des intervenants issus de différentes collectivités pour partager leurs expériences et actions en matière de réduction du gaspillage alimentaire. Depuis 10 ans, ces acteurs ont déployé des stratégies variées pour atteindre des résultats significatifs.

- **Intervenants principaux :**

- Christophe Hébert, Harfleur
- Robert Jauneaux, Hérouville-Saint-Clair
- Thomas Dupond-Frederici, maire de Bernières-sur-Mer
- Ludovic Lecoeur, Blainville-sur-Orne
- Anne-Marie Lamy, adjointe à la transition écologique, Louvigny
- Guillaume Roy, Bayeux Intercom

Nota Bene : Christophe Hébert et Guillaume Roy n'ont pas pu être présents physiquement.

2. Déroulé de l'atelier

L'atelier s'est structuré en trois grandes séquences autour des questions suivantes :

A. Pourquoi se sont-ils engagés dans la lutte contre le GA ?

- **Bernières-sur-Mer :**

- Début des efforts en 2011 avec la mise en place de composteurs pour valoriser les restes de légumes en collaboration avec le SYVEDAC (*Syndicat de Valorisation des Déchets*) ;
- Signature en 2020 de la charte « Commune engagée – Éco-responsable » ;
- Le début c'est traduit par l'intégration au programme *Défi Assiettes Vides* (DAV) pour mesurer et réduire les pertes en 2022 et 2023 ;

- **Louvigny :**

- Objectif de faire des économies sans gros investissement, la lutte contre le gaspillage répondait à cela ;
- Implication personnelle d'une élue constatant le gaspillage dans la restauration scolaire ;

- Également, signature en 2020 de la charte « Commune engagée – Éco-responsable » avec le SYvedac;
 - Intégration au programme *Défi Assiettes Vides* (DAV) pour mesurer et réduire les pertes en 2022 et 2023 ;
 - **Blainville-sur-Orne :**
 - Appel du SYVEDAC pour proposer la mise en place de composteurs dans l'établissement.
 - Objectifs : éviter de jeter les épluchures de légumes et les valoriser sous forme de compost pour les espaces verts.
 - Rencontre en 2012 avec Nathalie Villermet, qui suggère d'élargir l'action au gaspillage alimentaire.
 - Mise en œuvre des étapes, du diagnostic initial jusqu'aux solutions concrètes.
 - **Hérouville-St Clair :**
 - Mise en place d'une nouvelle cuisine centrale en 2012
 - Observation de beaucoup de gaspillage et réflexion pour le réduire
 - A récupérer auprès du REGAL un des premiers guide de lutte contre le gaspillage en restauration collective. Ils se sont appuyé dessus pour lancer la démarche
-

B. Quelles actions ont-ils menées ?

- **Bernières-sur-Mer :**
 - Commandes basées sur des composantes plutôt que sur le nombre de convives.
 - Mise en place d'un registre de satisfaction des plats pour ajuster les menus.
 - Allongement du temps de repas pour réduire les restes.
 - Introduction du self-service, favorisant l'autonomie et réduisant les quantités servies inutiles.
 - Réorganisation des commandes pour les adapter à la consommation réelle.
 - Collaboration étroite avec les prestataires pour améliorer la qualité et réduire les surplus.
 - Introduction de pratiques éducatives, comme la sensibilisation des élèves et du personnel au gaspillage.
- **Blainville-sur-Orne :**
 - Réduction du contenant pour les enfants de la maternelle (assiette à dessert) plutôt que la grande assiette.

- Quantité adaptée à l'enfant et selon ses envies (petite ou grande faim)
 - Pain mis sur table après que l'entrée de l'enfant soit servie pour éviter qu'il ne se jette dessus.
 - Faire systématiquement goûter à chaque élèves les nouveaux produits
 - Augmentation de la part de plats faits maison pour limiter les déchets (*ex : la compote faite maison à partir de pomme « moche » d'un producteur local. Le chef faire cuire les pommes entières bio, lavées, puis une fois cuite les passe au tamis. Cela donne une très bonne compote à un prix inférieur aux compotes industrielles bio.*)
 - Depuis quelques temps nous sommes passés en self-service nous aurons donc lors du prochain défi assiettes vides de nouveaux résultats ...
 - Réduction du gaspillage de plus de **70% dès la première année** grâce à des actions ciblées.
- **Louvigny**
 - Allongement de la pause méridienne pour avoir plus de temps de repas
 - Réduction de 5% du nombre de repas commandés
 - Réduction des grammages par le SIGRSO pour certains aliments gaspillés très largement
 - Intervention du Syvedac auprès des CE et CE2-CM1, présentation des résultats des pesées
 - Réflexion avec le personnel et le SIGRSO autour des fruits, qui représentent le tiers du gaspillage
 - Faire de la pause déjeuner un moment encore plus apaisé, en particulier à l'élémentaire (formation des agents)
 - **Hérouville-St Clair : Détail à venir**

Pour les difficultés tous ont pointé la responsabilité des adultes, l'importance de les mobiliser, de faire prendre conscience de leur rôle et les accompagner à modifier certaines pratiques.

C. Quels résultats et perspectives pour l'avenir ?

- **Résultats :**
 - À Bernières-sur-Mer, le gaspillage alimentaire par assiette est passé de 131 g (en 2021) à 61 g (en 2023) ;
 - Pour Louvigny, réduction drastique du gaspillage en cuisine (3 fois moins), passant de 183 g à 39,5 g par repas ;
 - Blainville sur Orne a réduit de 70% sur gaspillage depuis 2012 ;
 - Pour Hérouville-Saint-Clair, ils sont passés de 133g à 33g en moyenne pour les satellites ;

- **Perspectives :**

- **Bernières-sur-Mer** : Soutien par l'animation, il y a besoin de challenge cela a été exprimé par les agents. Projet d'avoir une cuisine centrale en régie pour une meilleure maîtrise de la production.
- **Louvigny** : Poursuivre les actions et les pesées, et travailler sur l'implication des familles dans la démarche.
- **Blainville-sur-Orne** : Collaboration accrue avec les producteurs locaux et poursuite du *Défi Assiettes Vides* pour continuer à mesurer et réduire les pertes.
- **Hérouville-St Clair** : Poursuivre les investissements pour améliorer la restauration, poursuivre les challenges.

3. Conclusion

Cet atelier a mis en lumière des initiatives concrètes et reproductibles :

- **Résultats tangibles** : Réduction du gaspillage alimentaire par des actions mesurées et adaptées aux besoins locaux.
- **Clés de la réussite** : Bienveillance, persévérance, et implication collective des acteurs.

La lutte contre le gaspillage alimentaire reste un défi collectif nécessitant communication, sensibilisation, et innovation.