Atelier 1 – Restauration collective

Retour sur 10 ans de lutte anti-gaspi !

14h00
>
15h30

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

LES
ASSISES NORMANDES
ANTI GASPI

Qui sont nos intervenant.es ?

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Atelier 1 – Restauration collective

Retour sur 10 ans de lutte anti-gaspi !

Thomas DUPOND-FREDERICI
Maire de Bernières

Christophe HEBERT
Responsable de la restauration municipal de Harfleur

Robert JAUNEAUX
Responsable de la restauration municipal de Hérouville-Saint-Clair

Anne-Marie LAMY
Adjointe au maire chargée de la transition écologique et du cadre de vie Louvigny

Ludovic LECOEUR
Responsable de la restauration municipal de Blainville

Guillaume ROY
Responsable de la restauration municipal de Bayeux Intercom

14h00
>
15h30

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Comment en êtes-vous venus à la lutte contre le GA ?

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Comment Bernières sur mer s'est engagée contre le gaspillage alimentaire ?

- 2018 : engagement d'un agent moteur
- 2020 : projet d'une commune éco-responsable (dont alimentation)
- 2021 : signature charte « Commune engagée - Eco-responsable », avec le SYVEDAC
- Pesées en 2022 et 2023

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

LOUVIGNY

Des composteurs à l'école

Des serviettes en tissu à la cantine

Une volonté forte de réduire et de recycler les déchets :

Signature de la charte éco responsable du SYVEDAC en septembre 2022

Comment en êtes-vous venus à la lutte contre le GA

- **Avec la mise en place d'un marché publique sur l'approvisionnement en denrées alimentaires**

Ou comment s'approvisionner en denrées de qualité avec un budget contraint

Bayeux intercom
l'entente commune

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Comment en êtes-vous venus à la lutte contre le GA

Au commencement….en 2011

- Tout à commencer par un appel que nous avons reçu du SYVEDAC (Syndicat pour la Valorisation et l'Elimination des déchets de l'Agglomération caennaise) pour savoir s'il était possible de mettre en place des composteurs dans notre établissement afin d'y déposer les restes d'épluchures de nos légumes, d'une part pour éviter de les jeter mais aussi de les valoriser en obtenant au final un compost que nous mettions à la disposition de notre service espaces verts.
- En 2012 je rencontre Nathalie Villermet qui au courant de cette première action dans notre commune me demande si nous voulons travailler sur le sujet du gaspillage alimentaire, suite logique nous acceptons et mettons en place toutes les actions du diagnostic de départ jusqu'au résultat final qui nous a permis de réduire le gaspillage de plus de 70% dès la première année…

Qu'elles sont les actions que vous avez menées ?

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Les actions menées à Bernières sur mer

- Gaspillage cuisine :
  - Commande à la composante (et plus au nombre de convives)
  - Registre de l'attractivité des plats (ex : petits pois : - 50 portions / 150 enfants)
  - Échanges avec prestataire (ex : salade iceberg / laitue)
  - Grammage GERMCN maternelles / CM2
  - Pain, laitages et desserts : goûter et congélation
- Gaspillage assiettes
  - Servir peu et resservir, plutôt que servir beaucoup
  - Découper ou presser les fruits
  - Pain servi au fromage (pour les maternelles)
  - Temps de repas allongé

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

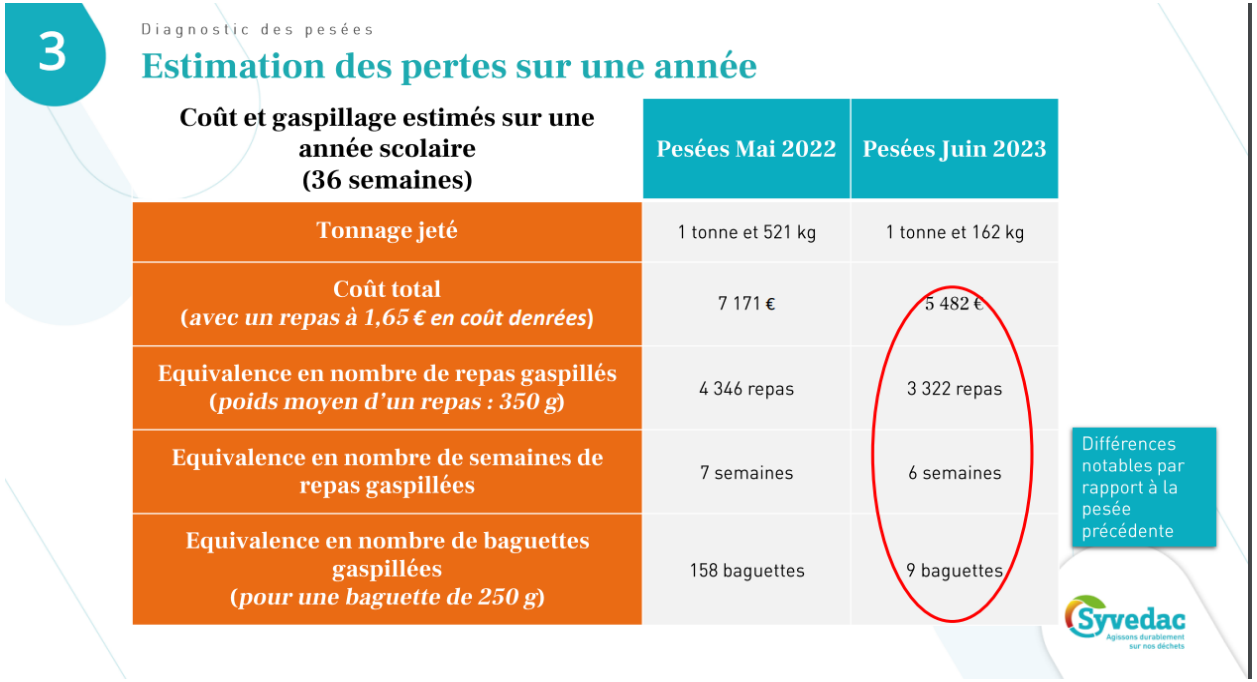
A ce jour en 2024 nous continuons de peser tous les éléments qui entrent dans la production de nos repas en tenant compte de nos effectifs prévisionnels et participons aussi souvent que possible au Défi assiettes vides

Quelques actions:

- 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 servi pour éviter qu'il ne se jette dessus.
- Faire systématiquement goûter à chaque élèves les nouveaux produits ….
- Et maintenant
- Depuis quelques temps nous sommes passés en self-service nous aurons donc lors du prochain défi assiettes vides de nouveaux résultats …

Les résultats

	2022	2023
Poids gaspillage alimentaire	42.2 kgs	32.3 kgs
Par personne par repas	72.73 g	57.67 g



3

Diagnostic des pesées

Estimation des pertes sur une année

Coût et gaspillage estimés sur une année scolaire (36 semaines)	Pesées Mai 2022	Pesées Juin 2023
Tonnage jeté	1 tonne et 521 kg	1 tonne et 162 kg
Coût total *(avec un repas à 1,65 € en coût denrées)*	7 171 €	5 482 €
Equivalence en nombre de repas gaspillés *(poids moyen d'un repas : 350 g)*	4 346 repas	3 322 repas
Equivalence en nombre de semaines de repas gaspillées	7 semaines	6 semaines
Equivalence en nombre de baguettes gaspillées *(pour une baguette de 250 g)*	158 baguettes	9 baguettes

Différences notables par rapport à la pesée précédente

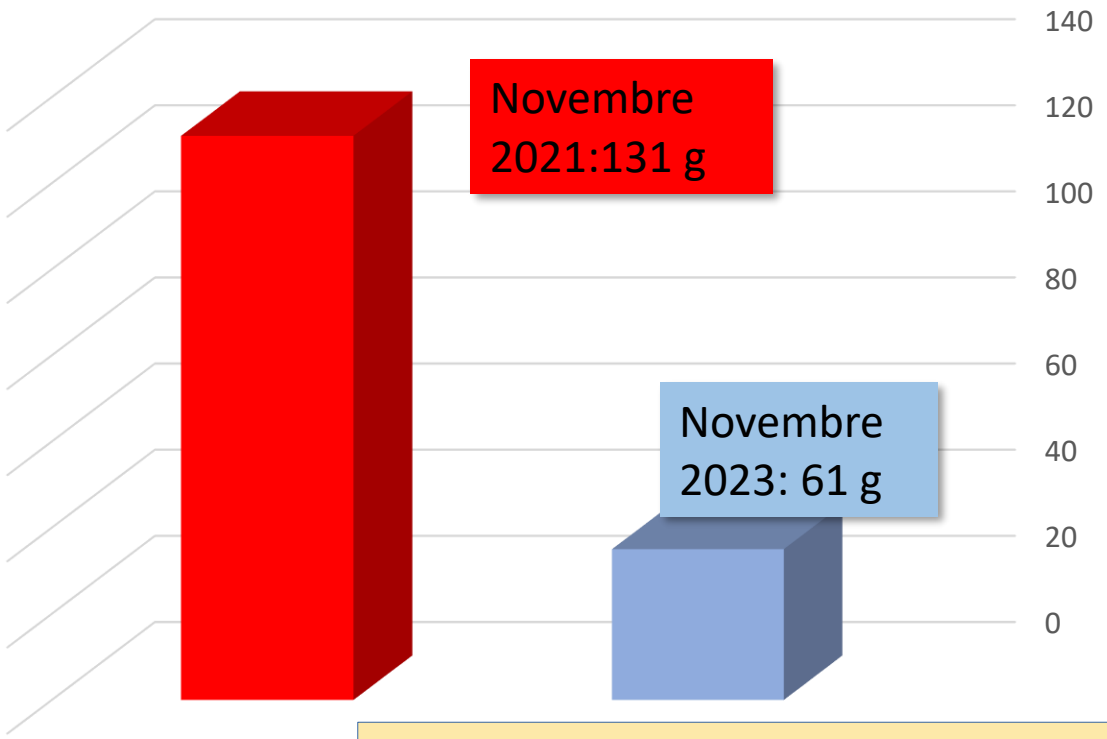
Syvedac
Agissons durablement sur nos déchets

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

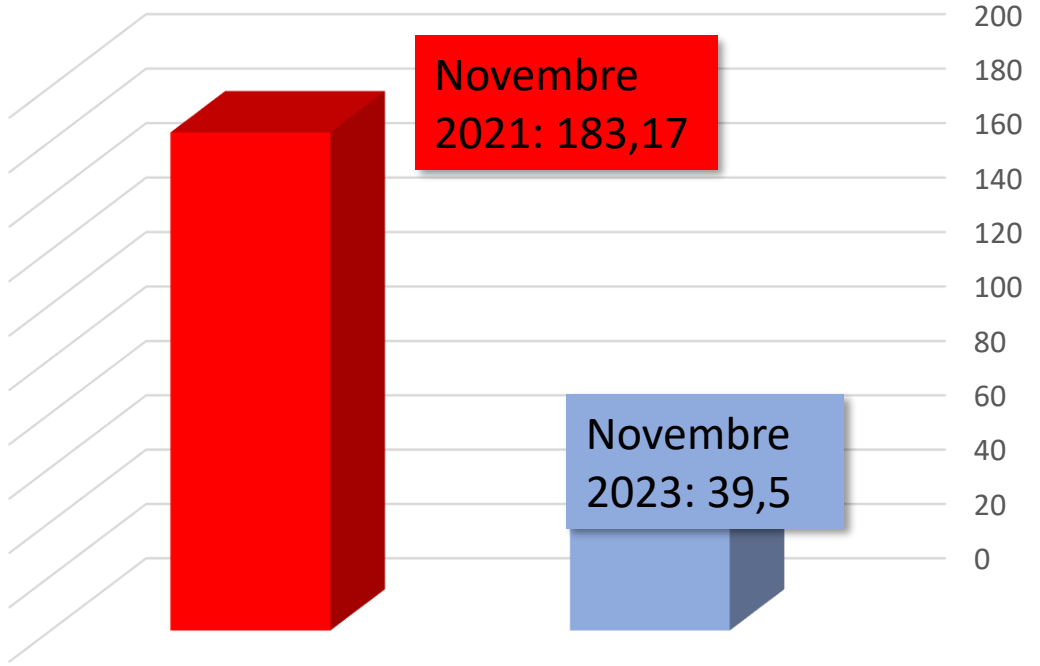
4 pesées entre 2021 et 2023 : un gaspillage surtout en cuisine

Par les élus !!

Elémentaire: gaspillage cuisine : de « fort » à « modéré »



Maternelle : gaspillage cuisine: de « très élevé » à « faible »



Une division par 3 du gaspillage cuisine !!

Les leviers d'action mis en œuvre

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)

Qu'elles sont les actions que vous avez menées

- Traquer le gaspillage alimentaire en cuisine (Réductions des stocks , réorganisation des commandes auprès des fournisseurs)
- Adapter les quantités mises en œuvre à ce qui est réellement consommé par les enfants
- Apporter de la souplesse dans nos menus et augmenter la part du fait maison
- Sensibiliser les équipes et les enfants à la problématique du gaspillage (mise en place de pesée quotidienne)

Bayeux intercom
l'entente commune

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Les suites et prescriptives

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Les suites et prescriptives

- L’ objectif fixé est atteint.
- La prochaine étape sera la transformation de déchet jusque là inévitable en ressource alimentaire.

Bayeux intercom
l'entente commune

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Perspectives d'action à Bernières sur mer

- Soutien par l'animation : Besoin de challenge exprimé par les agents
- Une Cuisine centrale pour mieux gérer la production ?

DÉFI ASSIETTES VIDES

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Perspectives d'action à Blainville-sur-Orne

Participation au défi assiettes vides la semaine prochaine…

- Merci pour votre attention

- Mr LECOEUR Ludovic
- Service restauration Blainville sur orne
- restaurationscolaire@blainville-sur-orne.fr
- 02-31-44-63-27 ou 06-33-90-81-31

A VENIR !!!

14h00
>
15h30

LES
ASSISES NORMANDES
ANTI GASPI

DÉFI ASSIETTES VIDES

BILAN 2017 à 2024 => 650 inscrits !

Merci à tous les sites impliqués !

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Micro libre pour les Questions / Réponses

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

POUR NOUS CONTACTER

NATHALIE VILLERMET
EMELINE BESNARD
& ÉMILIE DA SILVA

ANIMATRICES
DU RÉGAL NORMANDIE

% FNE Normandie
8, rue Germaine Tillion – 14000 CAEN

contact@regal-normandie.fr

02 31 38 25 60

www.regal-normandie.fr