



STOP

au gaspillage
alimentaire

dans les collèges de Corrèze

**BILAN DE L'OPERATION
LUTTE CONTRE
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**



CORREZE
LE DÉPARTEMENT

Des femmes, des hommes, un projet en commun

Rappel du contexte

En 2016, le Conseil Départemental a souhaité engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges de Corrèze, à travers la sensibilisation des collégiens au sein des restaurants scolaires et la formation des équipes pédagogiques.

La loi relative à la transition écologique pour la croissance verte (LTECV) du 17 août 2015 oblige à mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour les restaurations collectives. Elle impacte les 22 unités de restauration des collèges gérées par le Conseil départemental.

En mai 2016, le Conseil Départemental candidate à l'appel à projet ADEME « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », en cohérence avec les démarches déjà engagées :

- compostage des déchets fermentescibles,
- introduction d'aliments bio et locaux et sensibilisation,
- expérimentation de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le Conseil Départemental est retenu pour cet appel à projet. Cette opération a touché les 22 collèges du département, représentant près de 8 800 convives.

Contenu de l'opération

- Former les équipes pédagogiques (professionnels du service restauration, enseignants, gestionnaires, parents d'élèves), à travers 2 sessions minimum, sur la durabilité environnementale de l'alimentation.
- Mener 3 actions de sensibilisation des convives sur les thèmes suivants : production et transport durable des denrées, équilibre entre protéines végétales et animales, et prévention du gaspillage alimentaire.
- Pesées avant / après 18 mois pour évaluer les gains sur le gaspillage alimentaire avec objectif indicatif de réduction de 30%.

Déroulement de l'opération

2016 :

Le Conseil Départemental a conventionné avec 2 associations d'Éducation à l'Environnement et au Développement Durable (EEDD) : Corrèze Environnement et le CPIE.

La cellule transition écologique et le service collège ont informé les 22 collèges par courrier et lors de la réunion annuelle avec les collèges le 3 octobre 2016.

La cellule transition écologique, le service collège et les associations d'EEDD ont rencontré chacun des 22 collèges afin de leur présenter l'opération, et d'identifier les référents pédagogiques et les classes bénéficiaires des animations pédagogiques.

Une réunion de coordination a eu lieu avec les associations d'EEDD le 14 novembre 2016.

Les animations pédagogiques ont débuté pour une partie des collèges.



2017 :

La première semaine de pesée a eu lieu du 25 septembre au 29 septembre 2017. Il est à noter qu'un menu commun a été respecté par tous les collèges pendant les 2 semaines de pesées (à savoir carottes râpées, escalope de dinde, riz, saint nectaire et compote).

2018:

Un point d'étape de l'opération a eu lieu avec les associations d'EEDD le 15 janvier 2018.

Les sessions de formation des équipes de cuisine se sont déroulées les 9 et 10 avril 2018 sur 2 collèges répartis dans le nord du département, à Ussel, et dans le sud du département, au collège Jean Lurçat à Brive la Gaillarde. 25 personnels éducatifs (cuisiniers, gestionnaires, enseignants...) y ont participé.

Les deuxièmes semaines de pesées se sont déroulées en juin pour quelques collèges, et aux mois de septembre et octobre 2018 pour la plupart des collèges.

Résultats :

Concernant les pesées, on observe globalement :

- une baisse du gaspillage de l'ordre de 15% et qui concerne 13 établissements sur les 22 collèges.
- Le gaspillage qui comprend les restes de cuisine non servis, le pain, et les déchets alimentaires s'établit à 129,5 grammes par convives en début d'opération et à 109,5 grammes par convives à la clôture de l'opération.

De plus, même avec un menu commun (à savoir carottes râpées, escalope de dinde, riz, saint nectaire et compote), les disparités entre établissements sont importantes, passant de 45 à 175 grammes par repas servi pour ce même menu, avec une moyenne s'établissant à 87 grammes par repas servi. Ce menu commun, avec des aliments relativement «bien» appréciés des convives, a généré moins de gaspillage que les autres jours moyens (de 100 à 120 grammes gaspillés par convives).

Ces fortes disparités d'un établissement à l'autre sont liées à plusieurs raisons :

- l'application même du protocole de pesée,
- les menus servis pendant les semaines de pesées,
- les modes préparation des cuisiniers d'un établissement à l'autre : persil et assaisonnement ou pas des carottes, choix de d'autres crudités (concombres par exemple), crème ou non avec l'escalope, assaisonnement ou non du riz, compote servie en ramequin ou en pots plastiques, saint nectaire servi emballé ou à la coupe...

Points forts de l'opération

Cette opération a permis de baisser le gaspillage de 80 kg/jours et d'économiser 158 euros par jours (sur la base des prix moyens fictifs). Si les efforts concernant la réduction de ce gaspillage de 9 grammes par jours/convives, soit 80 kg par jour, se maintenaient toute l'année scolaire, ils représenteraient une économie potentielle de 27 700€.

Concernant la perception globale de la démarche, elle est globalement très positive car elle a demandé de mobiliser et de mettre en synergie des acteurs qui n'en ont pas forcément l'habitude (cuisinier et enseignants, gestionnaires et animateurs d'associations d'EEDD...).

Les principaux, cuisiniers et gestionnaires se sont montrés impliqués sur la réduction du gaspillage, mais le projet visait à amener une réflexion plus globale sur l'alimentation durable, comme l'introduction de produits bio et locaux, de menus végétariens, sur les achats durables et l'utilisation de produits de nettoyage écolabellisés...

Sur les produits bio et locaux, la plupart des collèges considèrent qu'ils agissent favorablement dans ce domaine puisque le Conseil Départemental les accompagne dans cette voie depuis 2009 pour les produits bios et depuis 2013 pour les produits en circuits courts. Cependant, les contraintes financières et les difficultés de livraison des produits n'entraînent pas d'augmentation significative des quantités introduites.

Sur l'utilisation de produits écolabellisés, leur usage est répandu dans un grand nombre d'établissements. Par contre, sur la possibilité de proposer des protéines végétales ou des menus végétariens, très peu d'établissements y sont pour le moment favorables.

Difficultés rencontrées :

L'opération nécessite une forte coordination avec les collèges. Ces derniers ont parfois des difficultés à être volontaires, et l'intervention de prestataires extérieurs comme les associations d'EEDD peut rajouter à la complexité de l'organisation des établissements. Une meilleure coordination avec l'éducation nationale serait à travailler.

De plus, il est difficile d'harmoniser 22 établissements. Chacun a ses spécificités organisationnelles et humaines qui lui sont propres, des animations pédagogiques ou des pesées ont pu prendre du retard, mais ne reflètent pas forcément la motivation de quelques enseignants, élèves, ou personnels de cuisine très impliqués. C'est pourquoi les résultats des pesées sont à prendre avec précaution, il ya des aléas liées à la mise en œuvre, et d'un menu à l'autre, la quantité de gaspillage varie fortement.

Même en effectuant un travail de sensibilisation auprès des élèves, la composition du menu, le mode de préparation et les goûts de chacun influence fortement la taille de la poubelle.

Les besoin de sensibiliser les adolescents qui semblent être plus «difficiles» que les primaires ou les maternelles, sont réels.

Conclusions :

C'est pourquoi le Conseil Départemental a la volonté de maintenir un accompagnement du personnel de cuisine sur ces thématiques, via le service collège et ses quatre cuisiniers référents, ainsi que les animations pédagogiques auprès des élèves. Il envisage de renouveler les modalités de sensibilisations pédagogiques, avec l'appui d'une personne formée spécifiquement au compostage et qui dispose d'une forte expérience de diagnostic gaspillage et d'introduction de produits bio et locaux auprès de collèges.

Des assouplissements réglementaires, via la PNNS 4 (Programme National Nutrition Santé) devraient aussi contribuer à limiter le gaspillage alimentaire.

L'accompagnement financier des collèges pour introduire des produits bio et locaux via les plate-forme Manger Bio Restauration et Agrilocal19 est maintenu.





Plus d'informations :

Mme Floriane LEMOINE

à la Direction du Développement
des Territoires, Cellule transition
écologique, que vous pouvez contacter
au 05.55.93.78.25 ou par mail à
l'adresse suivante :
flemoine@corrèze.fr.


CORREZE
LE DÉPARTEMENT