



ZÉRO GASPILLAGE

au restaurant scolaire du collège Jacques Prévert (69)

TÉMOIGNAGES

Anne-Lise Ghellal

Principale du collège Jacques Prévert

« Nous sommes le premier collège public à fonctionner en Zéro Gaspil[®]. Depuis que nous avons adopté cette politique, la réduction des déchets alimentaires a été immédiate et l'atmosphère est bien plus détendue. Les principaux objectifs du collège :

- réduire le gaspillage alimentaire en veillant à apporter une alimentation saine et équilibrée aux enfants ;
- améliorer le cadre de vie du restaurant pour profiter du temps du repas ».

Claude Marsot

Délégué général, pôle éducation,
Conseil général du Rhône

« Mettre en place un service de restauration collective qui gaspille peu est important, tant pour la sensibilisation de nos collégiens à cet enjeu que pour la crédibilité de notre collectivité dans son rôle de pilote du plan départemental de prévention des déchets.

L'action expérimentale du collège Jacques Prévert a supposé une reconstruction des locaux du collège, décidée et financée par le Conseil général du Rhône ».

POUR EN SAVOIR PLUS

+ www.1001repas.fr

Mille et Un Repas est l'entreprise délégataire de la restauration scolaire du collège Jacques Prévert.



Le restaurant scolaire avec, au premier plan, l'îlot « dessert ».

Le collège Jacques Prévert à Saint-Symphorien d'Ozon (69) a divisé par 15 le poids des déchets alimentaires de son restaurant scolaire avec la démarche Zéro Gaspil[®] conçue et initiée par Mille et Un Repas (société délégataire de la restauration scolaire au collège), l'installation d'un self-service en îlot et la mise en place d'une nouvelle organisation.

LE CONTEXTE

Le restaurant scolaire du collège nécessitait des travaux d'agrandissement et une restructuration technique. Sur la proposition de Mille et Un Repas, le Conseil général du Rhône et l'établissement ont décidé d'expérimenter un nouveau mode de restauration.

Zéro Gaspil[®] est une démarche qui repose sur un principe simple : en fonction de leur appétit et de leur curiosité gustative, on laisse les adolescents libres de choisir la quantité d'entrée et de plat chaud qu'ils désirent. Une seule contrepartie : finir son assiette !

DÉCHETS ALIMENTAIRES : PASSER DE 150 G À MOINS DE 10 G PAR PLATEAU

— De la sensibilisation...

Le projet s'est mis en place en septembre 2007, en débutant par la sensibilisation de tous les élèves en classe. Des affiches et des livrets sur les déchets alimentaires ont été distribués afin de développer leur prise de conscience.

La société Mille et Un Repas a ensuite organisé un concours pour réduire au maximum les déchets alimentaires de mois en mois. Les premières pesées ont été effectuées durant cette période. À la fin du concours, un chèque du montant des économies réalisées a été versé à une association humanitaire.

— ... à l'action

Avec l'accompagnement du Conseil général du Rhône, la deuxième étape a été mise en œuvre : remplacer le self en ligne par des pôles de distribution en forme d'îlot.

Cette nouvelle disposition favorise une meilleure circulation des convives, qui peuvent se servir à plusieurs autour d'un même îlot et gagner ainsi du temps.

Autre avantage, les îlots permettent aux élèves de se servir de manière autonome, selon leurs besoins et à leur mesure. Ils peuvent choisir la quantité d'aliments qu'ils souhaitent manger en entrée et composer celle-ci de manière autonome, ce qui les incite à oser la découverte de nouveaux produits et à goûter de nouvelles saveurs.

HISTORIQUE

+ 2007

Lancement des premières actions de Zéro Gaspil[®] au collège Jacques Prévert. Les élèves, les établissements et Mille et Un Repas s'associent dans une démarche collective responsable

+ 2010

Le Conseil général du Rhône lance une expérimentation sur la distribution en « salade bar » maîtrisée

+ 2011

Début des travaux de restructuration technique

+ 2012

Ouverture du nouveau restaurant

CONTACTS

+ Conseil général du Rhône

Sophie Pichon
sophie.pichon@rhone.fr

+ Collège Jacques Prévert

Anne-Lise Ghellal
Anne-lise.ghellal@ac-lyon.fr

+ Mille et Un Repas

Ronan de Dieuleveult
rdedieuleveult@1001repas.fr

+ ADEME Rhône-Alpes

Rabia Shaukat et Elsa Thomasson
elsa.thomasson@ademe.fr

TÉMOIGNAGE

Ronan de Dieuleveult

Directeur marketing & communication
de Mille et Un Repas

« Tout a commencé en 2006, avec la volonté de réduire le gaspillage du pain. Jean-Frédéric Geolier, président de Mille et un Repas, avait mis en place un « panomètre », sous la forme d'un tube à essai géant, pour mesurer la quantité de pain gaspillé. Les quantités journalières étaient notées sur un tableau afin de sensibiliser les élèves ».

LE PARCOURS DE L'ÉLÈVE À LA CANTINE

Pour éviter un embouteillage à l'entrée, l'arrivée des élèves à la cantine s'effectue classe par classe. Dans le restaurant, chacun se munit d'un plateau, d'une assiette, de couverts et d'un verre et se dirige vers le premier îlot où il choisit son dessert.

Le convive pose alors son plateau sur sa table, prend son assiette et se rend à l'îlot « salade bar ». Il se sert lui-même en entrées de son choix, selon la quantité qu'il souhaite manger. Il peut revenir se servir autant qu'il le désire.

Avec la même assiette, il se dirige ensuite vers le self chaud. Le plat principal est servi par le chef de cuisine. Le convive se sert lui-même l'accompagnement, selon son appétit.

À la fin du repas, il débarrasse son plateau, son assiette doit être vide. Il trie enfin ses déchets et dépose sa vaisselle dans les récipients dédiés.



L'ENGAGEMENT PÉDAGOGIQUE DU COLLÈGE

Parmi les 600 élèves, 530 sont demi-pensionnaires. Pour les deux services, le collège organise des appels distincts par classe afin de gérer au mieux le flux d'arrivants. Mieux encore, les emplois du temps des classes sont décalés afin de faire succéder l'arrivée des élèves. Dès leur rentrée en 6^e, ils reçoivent une première sensibilisation en classe sur les enjeux de la réduction des déchets alimentaires et l'organisation de leur restaurant scolaire. Dans le restaurant, les affichages sur les déchets alimentaires sont renouvelés régulièrement.

Les déchets sont pesés tout au long de l'année, les résultats sont affichés. Les élèves peuvent suivre l'évolution de leur action, ce qui les implique dans la démarche Zéro Gaspil[®].

Cette nouvelle organisation et la suppression des lignes de self traditionnelles permet au personnel de cuisine de disposer de plus de temps pour développer un rôle éducatif.

LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION

— Hygiène

Les assiettes dans lesquelles les plats chauds sont servis doivent être vides (le convive doit avoir terminé son entrée). Elles ne passent pas directement au-dessus des bacs contenant les plats, il y a une vitre entre l'assiette et le plat.

— Équilibre alimentaire

La quantité minimale obligatoire d'aliment est respectée et est toujours servie.

Le personnel de cuisine veille à ce que :

- chaque élève se serve d'une entrée et découvre de nouveaux produits ;
- les élèves ne prennent pas plus d'un dessert.

UN DISPOSITIF GAGNANT

- Le temps de repas est optimisé : cette organisation réduit le temps passé dans la file d'attente et évite l'énerverment des convives. Depuis la mise en place du dispositif par Mille et Un Repas et le collège, les élèves passent 15 à 20 minutes de plus à table.
- Le plat principal est mangé chaud.
- Les déchets alimentaires ont considérablement diminué, passant de 150 g à 10 g par convive.
- Le gain économique, grâce à l'optimisation des matières premières, permet un réinvestissement dans les produits bio et/ou locaux.
- Le temps de préparation en cuisine a été réduit car il n'y a pas de ramequins d'entrée à préparer.
- Avec moins de vaisselle à laver (une seule assiette pour l'entrée et le plat chaud, fromage servi directement sur le pain), la consommation des fluides est diminuée.
- Le personnel de cuisine peut consacrer plus de temps au contact avec les élèves. Il s'en suit une plus grande convivialité et la valorisation des métiers concernés.



LE COÛT DE L'AMÉNAGEMENT

- Budget des travaux : **1 796 000 €** (financé par le Conseil général du Rhône), dont **23 000 €** pour le nouveau mobilier.

Avec le soutien de :

RHÔNE

LE DÉPARTEMENT

ADEME

Direction régionale Rhône-Alpes
10 rue des Émeraudes – 69006 LYON

+ Tél 04 72 83 46 00

+ Fax 04 72 83 46 26

+ E-mail ademe.rhone-alpes@ademe.fr

+ http://rhone-alpes.ademe.fr/