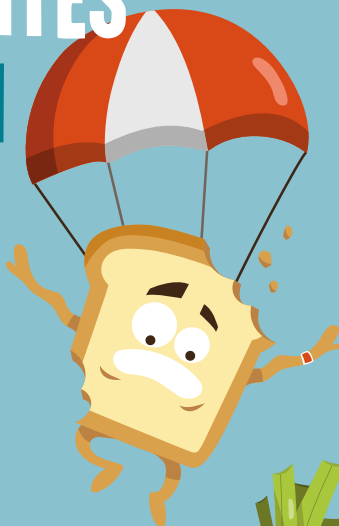




RESTAURATION SCOLAIRE DES COLLECTIVITÉS EN PRESTATION DE SERVICE



Réduire le gaspillage
alimentaire et augmenter
l'approvisionnement local





Labellisé « Territoire zéro déchet zéro gaspillage » en 2014, par le Ministère de l'écologie et du développement durable, le Département de la Mayenne a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire, un des enjeux majeurs de son plan de réduction des déchets.

Selon une étude menée par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), le gaspillage alimentaire représente en moyenne pour chaque Français 20 kg d'aliments par an, dont 7 kg encore emballés et 13 kg de restes de repas. En Mayenne, cela correspond à 6 000 tonnes de déchets par an ce qui représente en moyenne 400 € par an pour un ménage.

Le Conseil départemental, conscient de cet enjeu sociétal, a fait le choix de s'engager dans une démarche active et responsable de réduction des déchets conformément aux dispositions de la Loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte. Dans l'objectif de réduire de 10 %, d'ici 2020, la production de déchets, le Département de la Mayenne a notamment mis en œuvre une série d'actions et de mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire, plus particulièrement dans les services de restauration scolaire dans les collèges publics dont il a la charge. Ainsi, partant du constat qu'en 2014, le gaspillage alimentaire dans les collèges représentait en moyenne 125 grammes par élève, par repas et par jour, générant un surcoût estimé à près de 200 000 € par an, le Conseil départemental s'est alors fixé comme objectif ambitieux de réduire ce gaspillage à 70 grammes.

Au-delà de la réussite de cette opération exemplaire, le Conseil départemental mène, depuis de nombreuses années, des actions d'information et de sensibilisation avec plusieurs acteurs du territoire à l'exemple des Communautés de communes du Bocage Mayennais, du Pays de Craon et Mayenne Communauté. Ce travail collaboratif de réflexion sur les enjeux du gaspillage alimentaire et sur les pratiques à mettre en œuvre, a abouti à la publication de ce guide qui apporte des réponses opérationnelles aux acteurs de la restauration qui s'engagent dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire, dans le cadre d'une approche citoyenne et responsable. ■■

*Olivier Richefou,
Président du Département de la Mayenne*

01 AJUSTER LES COMMANDES AU PLUS PROCHE DES EFFECTIFS RÉELS

Un des facteurs importants pour limiter le gaspillage est de connaître au plus juste le nombre de repas à livrer. Pour cela, il est important d'avoir un système d'inscription des enfants adapté :

- Anticipation des effectifs
- Sensibilisation des parents
- Tarification incitative
- Travail avec le prestataire



Témoignage de **Véronique Bourdon**, élue à la commune de Pontmain

La commune de Pontmain achète les repas pour le restaurant scolaire à la cuisine centrale de Montaudin. Jusqu'à juin 2016, les parents pouvaient inscrire leurs enfants à l'année ou au jour le jour, sans contrainte particulière. Les commandes à la cuisine centrale sont réalisées le matin à 9h30 au vu des inscriptions.

Les familles ne réalisaient pas toujours les démarches nécessaires, ce qui pouvait engendrer, soit du gaspillage alimentaire, soit un manque de denrées, comblé par un achat de dernière minute à l'épicerie locale.



Face à ce constat, la commune a décidé de changer ses modalités d'inscription et de communiquer auprès de familles sur l'intérêt de leur assiduité. Depuis septembre 2016, les parents ont la possibilité d'inscrire leurs enfants soit au mois, soit à l'année. Cette démarche a bien été comprise. Depuis la mise en place de ce système, nous n'avons plus de différence entre les inscriptions et les effectifs réels.

02 ELABORER DES MENUS EN ADÉQUATION AVEC LES BESOINS DES ENFANTS

Les menus doivent être conformes à l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Afin qu'ils correspondent aux besoins des enfants, tout en respectant la diététique, il est

intéressant que la commune et le prestataire échangent au moins une fois par an sur les menus proposés. Les représentants des parents d'élèves peuvent être associés à cette démarche.

03 ESTIMER LES QUANTITÉS AU PLUS JUSTE

Les quantités prescrites par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) ne sont que des recommandations. Elles ne sont pas obligatoires. La plupart du temps, les contrats se basent sur ces recommandations, ce qui génère du gaspillage.

L'objectif de la démarche est d'estimer les quantités livrées au plus proche des besoins réels des enfants. Pour cela, des échanges réguliers entre la commune et le prestataire permettent d'ajuster les quantités aux besoins réels.



Témoignage de Josselin Chouzy, élu à la commune de Belgeard

La commune de Belgeard confie la réalisation des repas de la cantine à un prestataire privé. Nous nous sommes déjà engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en sensibilisant les élèves et le personnel communal de restauration. Nous avons également réaménagé nos locaux et revu le temps du repas, afin que les enfants puissent avoir le temps de manger dans une ambiance sereine. Ces mesures ont porté leurs fruits car le gaspillage issu des assiettes a



PROPOSITION D'UNE MÉTHODE

Le prestataire met en place **une fiche de liaison hebdomadaire** comportant les informations suivantes :

- **Date, menu**
- **Nombre de repas livrés**
- **Quantité non servie jetée : kg et g/convive**
- **Quantité servie jetée : kg total et g/convive**
- **Remarques**

Date et menu sont à remplir par le prestataire, le reste par la commune

Le prestataire s'engage à exploiter ces données pour ajuster les quantités aux besoins réels. Il fournira tous les mois un graphique montrant l'évolution du gaspillage.

Un objectif de perte moyen inférieur à 50 g / repas / jour est fixé pour le prestataire au bout d'un an d'activité, tout en assurant des quantités en adéquation avec l'appétit des enfants.

S'il constate un taux de pertes élevé après plusieurs propositions d'un même plat au menu de l'école, le prestataire présente un plat alternatif.

bien diminué. Nous souhaitons maintenant aller plus loin dans notre démarche, en travaillant avec notre prestataire pour réduire les portions d'aliments livrés en quantités trop importantes. Notre objectif n'est pas de baisser les coûts mais d'obtenir une prestation adaptée. Nous souhaitons construire un réel partenariat avec notre prestataire avec, par exemple, des temps de sensibilisation des enfants et de formation du personnel.



Témoignage de Pascale GARBE, responsable de la restauration collective de Méral

L'équipe encadrante est sensible à la thématique du gaspillage alimentaire. Le rôle de l'agent est important pour la relation de l'enfant à la nourriture. Nous avons réalisé des pesées de plats, ce qui a permis de réajuster les quantités en tenant compte des goûts des enfants. Dès la première semaine, le prestataire, réactif, a diminué les quantités. À Méral, chaque enfant prend conscience, se responsabilise, s'engage à goûter et à manger ce qu'il met dans son assiette. Cette prise de conscience s'est faite avec l'aide des agents qui les accompagnent au quotidien.

04 DEMANDER DES PRODUITS DE QUALITÉ

Il est possible également de demander des spécificités particulières sur les aliments proposés aux enfants, afin d'encourager la qualité.

Le pain peut être extrait du contrat pour favoriser la boulangerie de la commune.

Voici certains critères garants de la qualité des repas servis :

- les produits répondant aux spécificités techniques du GEMRCN
- portions le moins possible individualisées
- pas d'Organisme Génétiquement Modifié (OGM)
- œufs de catégorie A, issus de volailles dont l'alimentation est garantie sans farine animale
- blocs de poissons destinés à la fabrication de portions de poisson nature ou pané répondant

à la norme AFNPR NF 45-074 Avril 1999 et de qualité sans arête

- viande de qualité label rouge ou équivalent cuisson alternative, permettant de ne pas utiliser de fonds industriel
- pâtes alimentaires de qualité supérieure, avec les caractéristiques « Blé dur »
- riz long
- semoule de blé de qualité supérieure
- légumes secs provenant de la dernière récolte, de qualité supérieure
- fromages à la coupe
- légumes et fruits de saison
- préparations culinaires simples, adaptées aux attentes des usagers
- pas de recours aux préparations « Prêtes À Cuire » (PAC)

05 SOLLICITER UN ACCOMPAGNEMENT ADAPTÉ PAR LE PRESTATAIRE

Afin d'optimiser la qualité de la prestation, le prestataire peut accompagner les agents de la collectivité pour les points suivants :

- respect des normes d'hygiène et de conservation des aliments

- réchauffage des plats, le cas échéant
- accueil positif des convives

06 CHOISIR UN PRESTATAIRE POUR LA QUALITÉ DE SA PRESTATION

Mémoire technique :

Il est proposé ici une liste de critères non exhaustive qui peut être soumise aux candidats lors de la consultation, pour évaluer la qualité de leurs produits :

- une fiche technique de fabrication des plats suivants, comprenant la liste et l'origine des matières premières, la saison et la méthode de préparation : salade piémontaise, tomates vinaigrette, betteraves mimosa, hachis parmentier, lasagnes, émincé de bœuf, filet de poisson, haricots verts, compote de pommes, mousse au chocolat, fromage blanc
- une note sur leur politique d'achat et leurs filières d'approvisionnement (préciser la proportion des approvisionnements directement issus de l'agriculture)

- une note sur le projet d'accompagnement de la collectivité

Critères de choix du candidat :

Afin d'orienter le choix sur la qualité tout en préservant un critère économique fort, le candidat peut être noté suivant ces clés de répartition :

CRITÈRE PRIX : 40%

CRITÈRE TECHNIQUE : 60%

- proportion des approvisionnements directement issus de l'agriculture
- méthode de préparation
- qualité gustative et organoleptique (commission consultative sur échantillons) sur la liste des plats décrits dans le mémoire technique
- accompagnement de la collectivité



Le Conseil départemental propose en complément un tableau d'analyse, téléchargeable sur le site [www.ecomotives53.fr/espace collectivité / restauration collective / gaspillage alimentaire](http://www.ecomotives53.fr/espace_collectivite/restauration_collective/gaspillage_alimentaire).

07 ENCOURAGER LES BONNES PRATIQUES D'ACCUEIL DES CONVIVES

Un accueil positif des enfants limite le gaspillage alimentaire. Voici quelques exemples de bonnes pratiques :

- présenter les plats de façon positive et harmonieuse
- prendre le temps de communiquer avec les enfants
- servir le pain après le hors-d'œuvre
- donner la possibilité d'être servi à nouveau
- favoriser l'autonomie des enfants dans le service pour les responsabiliser

Témoignage de Delphine LAIR, élue à la commune de Pommerieux

La commune de Pommerieux achète ses repas à la cuisine centrale de Craon. Nous avons décidé, pour limiter le gaspillage, de favoriser l'autonomie des enfants afin de les responsabiliser. Ce sont les grands qui servent les petits, leur coupent leur viande et les incitent à finir. Cela fonctionne très bien car nous n'avons pratiquement plus de gaspillage dans les assiettes !



08 SENSIBILISER LES ENFANTS

Une sensibilisation des enfants par le prestataire peut être envisagée. Elle peut également être réalisée par les animateurs de la commune durant les Temps d'Activités Périscolaires (TAP), et par l'animateur prévention des déchets de la communauté de communes.

Exemple de Mayenne Communauté et la communauté de communes du Pays de Craon : Adeline Blin et Lisenn Mingant, animatrices

Notre rôle est d'accompagner des opérations de lutte contre le gaspillage alimentaire,

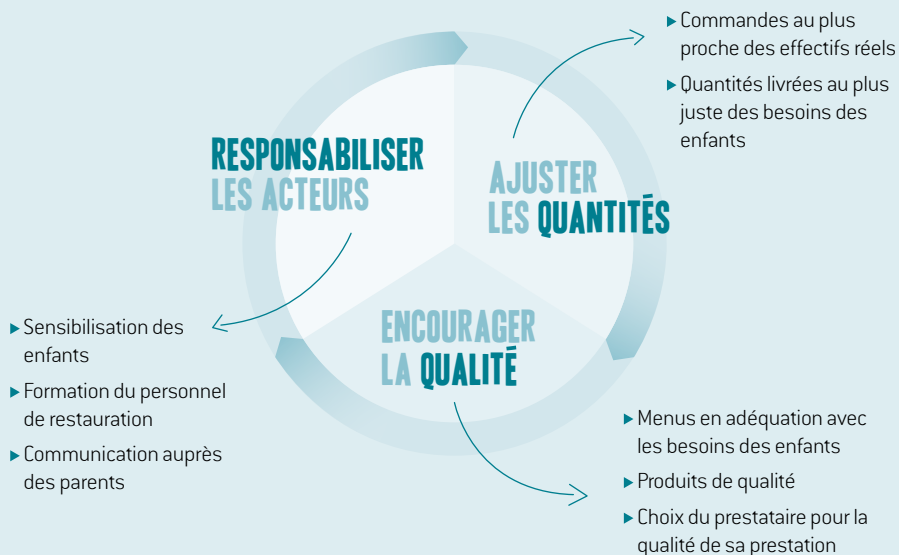
notamment dans les restaurants scolaires. La maîtrise des dépenses publiques est un enjeu important dans ces actions. L'éducation à l'environnement constitue également une priorité pour la collectivité. Nous travaillons avec les élus, les professeurs, les animateurs de TAP, les équipes de cuisine et l'association Synergies pour sensibiliser les enfants en les responsabilisant. Les élèves sont très réceptifs à ces messages : les assiettes sont vides à la fin des repas. Les enfants deviennent rapidement acteurs et même ambassadeurs à la maison !

09 SUIVRE LE MARCHÉ

Il est important de vérifier que le prestataire respecte bien ses engagements. Pour cela, il est conseillé de manger régulièrement au restaurant scolaire, de suivre les pesées du gaspillage alimentaire et de rencontrer tous les ans le prestataire.

À RETENIR

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE POUR LES COLLECTIVITÉS EN PRESTATION DE SERVICE



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA MAYENNE

Direction du développement durable et de la mobilité
Service déchets et énergie

Hôtel du Département
39 rue Mazagran - CS 21429
53014 LAVAL CEDEX
Tél. 02 43 59 96 76
Courriel : contact@ecomotives53.fr

www.ecomotives53.fr