



Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt



CNFPT - Cécile HERVOIS
cecile.hervois@cnfpt.fr

ANFH - Sylvie TEKPO
s.tekpo@anf.fr

DRAAF - Valérie DUTRUEL
valerie.dutrue@agriculture.gouv.fr

Compte-rendu de la journée « Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective » 13 octobre 2015

Rédactrice : Valérie Dutruel

Le 13 octobre 2015, le CNFPT, l'ANFH et la DRAAF ont organisé une journée sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, qui a réuni 120 personnes en charge de la restauration collective d'établissements scolaires et d'établissements sociaux et médico-sociaux.

La journée a permis aux acteurs de comprendre les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire, d'en mesurer les impacts, puis de travailler en ateliers territoriaux pour échanger sur leurs projets et jeter les bases d'un travail en réseau.

Un [recueil bibliographique](#) des différents sites, outils et textes existants a été distribué en séance.

Sophie DEBARGE, du service gestion des déchets de l'ADEME a présenté les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Son [diaporama](#) et le [film](#) diffusés sont disponibles sur le site internet de la DRAAF de Poitou-Charentes : <http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/13-octobre-2015-Colloque>

Elle a notamment informé que la Loi de transition énergétique imposait une obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective publique avant le 1er septembre 2016.

Échanges :

Question : certains établissements craignent les contraintes administratives et les responsabilités sanitaires et hésitent à développer les dons aux associations d'aide alimentaire ou à donner pour l'alimentation animale, voire à réaliser un compost.

Réponses :

La responsabilité du don aux associations d'aide alimentaire est identique à celle que le restaurant a vis à vis des convives, des guides précisent ces responsabilités (<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Trois-guides-reglementaires-et>).

La [note d'information du 6 octobre 2014](#) précise le cadre législatif et réglementaire des dons. <http://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-quelle-est-ma-responsabilite-queles-sont-les-regles-sanitaires-respecter>

Pour ce qui concerne les dons pour l'alimentation animale, la convention avec le destinataire doit être connue par la DDPP, qui donne à l'éleveur une autorisation de reprendre des déchets de cuisine.

Jean-Louis HERAUD, Chef de la Mission Environnement Biologique de la DDCSPP 79 a présenté la réglementation relative aux biodéchets.

Son [diaporama](#) est disponible sur le site internet de la DRAAF de Poitou-Charentes : <http://www.draaf.aquitaine-limousin-poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/13-octobre-2015-Colloque>

Échanges

Question : Le compostage est régi par des règles spécifiques. Quelles sont-elles ?

Réponse : Les composts non professionnels doivent être utilisés par le producteur sur son terrain. Ils ne peuvent ni être vendus, ni être cédés.

La méthode de réalisation est décrite dans une norme AFNOR. Il existe également des guides du compostage. Par exemple : [« Guide pratique du compostage en restauration collective » - Les petits gestes durables édition 2013](#)

Un guide de l'ADEME sera mis à votre disposition sur le site internet de la DRAAF.

Question : la détermination de la quantité de biodéchets produite est difficile. De plus, le compostage peut être compliqué à mettre en œuvre en zone urbaine.

Réponse : une méthode de calcul a été proposée par l'ADEME

(http://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/fichiers/2011-11-10_-_Rapport_biodechets_GNR_avec_Annexes.pdf).

La réglementation prévoit également de pouvoir recourir à un professionnel au lieu de réaliser soit même le compost.

Table ronde « Des expériences au service d'une démarche »

Animée par M. Sylvain ZERCHER, Président de l'UDHIR et Ingénieur restauration du groupe hospitalier La Rochelle-Ré-Aunis

Avec les témoignages de :

Mme Jacqueline ROUSSEAU, responsable de la restauration du centre hospitalier Nord Deux-Sèvres

Mme Aline SUIRE, chargée de mission du syndicat de Pays Mellois

Mme Caroline BARTHOUT, chargée de mission de l'association de développement du Pays Haut Poitou et Clain,

M. Gilles PIQUON, Gestionnaire comptable lycée Marguerite de Valois, lycée des métiers Jean Rostand Angoulême

M. Laurent FOL, responsable de la restauration du centre hospitalier de Saintonge

Les actions mises en œuvre :

Centre hospitalier Nord Deux-Sèvres :

Le CH Nord Deux-Sèvres a une cuisine centrale qui produit 820 000 repas par an. Le CH produit au plus près des besoins, mais a passé une convention avec la banque alimentaire de Parthenay pour lui donner ses excédents de production, depuis 2004 et renouvelée en 2015. Les bénévoles de la banque alimentaire viennent chercher les excédents de production au CH tous les matins. Les dons du CH représente 1 % des approvisionnements de la banque alimentaire.

Pays Mellois : « Je mange Mellois et je ne gaspille pas »

Actuellement 28 cantines scolaires participent au programme pour un nombre de repas préparés par égal 275 000. Le projet d'approvisionnement local a débuté en 2011 et a été complété en 2014 par un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire. Une série de diagnostics réalisés sur 6 mois a permis de l'estimer à en moyenne 50g par enfant et par repas. Le Pays envisage d'étendre l'action à l'ensemble de la restauration collective du territoire.

Pays Haut Poitou et Clain : « Mise en place d'un plan d'actions pour un territoire innovant en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Le Pays Haut Poitou et Clain réunit 4 communautés de communes et comprend 50 000 habitants. L'action a été proposée et retenue à l'appel à projets DRAAF/ADEME de 2014. Il s'agit d'un projet territorial de réduction du gaspillage alimentaire qui cible la restauration commerciale, les agriculteurs, les épiceries sociales, les industries agroalimentaires, les grandes et moyennes surfaces et la restauration collective. Les actions mises en œuvre en pratique pour l'instant sont :

- la promotion de l'utilisation du gourmet bag auprès des restaurateurs,

- l'organisation d'un concours «gaspillage du pain » entre collèges,
- la rédaction d'un cahier de recommandations.

Lycée Marguerite de Valois : « GARP, Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir dans les lycées du Bassin d'Angoulême »

L'action, qui a associé l'ensemble des personnels des établissements, en particulier les gestionnaires et les équipes de cuisine, et qui est inscrite dans les projets des établissements a consisté en :

- une réflexion de plus de 6 mois menée sous forme d'échange de pratiques, sur les pistes d'action associant les équipes de 9 établissements volontaires du bassin ;
- la mesure des volumes de déchets générés actuellement par le service de restauration avec l'aide du service prévention des déchets du Grand-Angoulême ;
- des actions de formations et de sensibilisation sous forme mutualisée en réseau d'établissements ;
- des actions d'accompagnement individualisé par établissement pour mettre en place un plan de réduction du gaspillage.

Le projet a été coordonné par une association, le club expert nutrition alimentation.

Centre Hospitalier de Saintonge : « Mise en œuvre d'un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire »

Le CH de Saintonge produit 1 300 000 repas par an.

Le service de restauration et l'équipe hôtelière du centre hospitalier ont mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire par deux actions successives. La première, réalisée dans le cadre du PRALIM 2012 avec le concours d'Agrobio Poitou-Charentes, a permis de réaliser un premier diagnostic et d'identifier les premières pistes d'actions. La deuxième, sélectionnée dans le cadre de l'appel à projets commun de la DRAAF et de l'ADEME de 2014, a abouti à la mise en œuvre d'un plan complet de lutte contre le gaspillage alimentaire au centre hospitalier de Saintonge, dont l'aboutissement aura lieu début 2016.

L'évaluation des déchets est réalisée quotidiennement par le comptage des repas non distribués et des plateaux jetés. Il a déjà été réalisé une économie d'environ 10 000 € par an sur le budget pain, en remplaçant simplement les petits pains par du pain tranché. L'estimation du gain total possible par an est de 25 000 €.

De nombreuses actions ont été menées d'information, de communication et d'optimisation des profils alimentaires pour faire baisser les contraintes liées aux nombreux régimes alimentaires différents à produire.

Échanges :

Question : de ces témoignages ressortent des points particulièrement importants comme le travail en réseau, la durée longue des actions, la connaissance de l'environnement de travail. Certains de ces points ont-ils été des freins au développement de la démarche ?

Réponses :

Plusieurs points sont soulignés par les témoins et par les participants :

- difficulté à valoriser les excédents auprès des associations d'aide alimentaire, en particulier quand il s'agit de petites quantités variées,
- difficulté à valoriser les biodéchets,
- déficit de communication entre les services,
- habitudes des convives, qui se comportent parfois en consommateurs ou qui ont des connaissances faibles sur les aliments,
- des règlements intérieurs d'établissements parfois en opposition avec les objectifs à atteindre,
- méconnaissance du PNA, de la DRAAF par les établissements,
- difficulté à former les personnels d'État, qui ne bénéficient pas des formations du CNFPT et qui n'ont pas la thématique inscrite dans leur plan de formation.

Des leviers ont été envisagés :

- l'appel à projets commun DRAAF/ADEME,

- s'aider de structure professionnelles type AGORES,
- s'appuyer sur les écodélégués en établissements scolaires,
- réaliser une convention entre le CNFPT et le Rectorat pour que les personnels de l'Éducation Nationale puissent bénéficier des formations du CNFPT.

SYNTHÈSE DES ATELIERS de l'après-midi

Quatre ateliers départementaux ont été menés.

Dans un premier temps, les établissements ont indiqué à quel stade de la démarche ils étaient rendus. L'information a été compilée dans un annuaire des participants, en pièce jointe. L'objectif de cet annuaire est double :

- identifier, proche de son établissement, un interlocuteur pouvant renseigner ou partager sur une thématique définie (exemple : réaliser un diagnostic ou des actions ponctuelles) ;
- constituer un réseau d'établissements, selon des critères qu'il vous appartient de choisir (localisation géographique, type d'établissement, niveau de développement de la démarche).

Dans un second temps, il a été demandé un travail participatif pour identifier les freins, leviers et pistes à développer pour lutter contre le gaspillage alimentaire. La reprise des éléments synthétisés est présentée à suivre. Cependant, il en ressort quelques idées principales :

Tout d'abord, la lutte contre le gaspillage alimentaire est une histoire de femmes et d'hommes volontaires et motivés, à tous niveaux : élus, directeurs, cuisiniers, gestionnaires, personnels de cuisine, convives... Pour créer cette motivation plusieurs méthodes sont proposées, toutes basées sur la communication ou la sensibilisation, sur les conséquences économiques ou environnementales du gaspillage ou sur les résultats bénéfiques de la démarche. Cette communication semble d'autant plus efficace qu'elle est visuelle et facile à appréhender (visualiser les déchets ou les progrès).

Ensuite, viennent les moyens financiers, humains et techniques.

L'accent est mis sur la structuration ou l'organisation du projet, notamment la nécessité d'un pilotage solide et pérenne, qui doit impliquer tous les acteurs de la communauté de travail et qui peut s'appuyer sur des acteurs extérieurs compétents et habitués à ces démarches. Pour rendre la démarche plus durable, il peut être intéressant de l'inscrire dans le projet stratégique de l'établissement.

Il est fait remarquer qu'il est illusoire de penser qu'une telle démarche peut se faire sans y consacrer un temps suffisant. Ce temps doit être prévu et institutionnalisé, notamment dans les fiches de poste. Cela est d'autant plus important, que si la lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie des missions des agents, il devient alors normal de leur proposer des formations en conséquence.

Des outils techniques existent et peuvent être mutualisés : guides, tableaux de suivi notamment.

Il existe également des leviers politiques ou financiers, cette démarche pouvant s'inscrire dans différents plans, notamment les agendas 21 et pouvant bénéficier de subventions par l'intermédiaire d'appels à projets spécifiques.

Enfin, la phase d'évaluation et de suivi est apparue comme la plus compliquée à mettre en œuvre, car vue comme chronophage et répétitive. Il a cependant été noté qu'elle était fondamentale pour montrer l'intérêt de la démarche et remotiver les équipes régulièrement, dans une démarche qui peut durer sur plusieurs années.

Reprise des éléments synthétisés :

Thématique Pilotage et Financements

Freins

Partenariats difficiles auprès des élus et dépendance vis à vis de leur volonté
Multiplicité des acteurs, manque de communication entre les services et absence de projet collégial
Manque de temps ou mauvaise organisation
Manque de disponibilité et de motivation des acteurs, au début et dans la durée
Difficulté, en particulier, à impliquer les personnels éducatifs et la vie scolaire dans les établissements scolaires

Leviers

Inscrire le projet dans une démarche globale type agenda 21
Inscrire la démarche dans le projet d'établissement
S'appuyer sur la motivation des équipes, notamment du chef de cuisine et du gestionnaire et sur la présence d'une ou plusieurs personnes « moteur » ou relais
Motiver les agents en valorisant leur travail
Développer un projet en groupe ou réseau, avec un pilotage élargi et des partenaires extérieurs (fédération de parents ou d'usagers par exemple)
Prendre conscience que les besoins en financement sont faibles
Communiquer sur les effets bénéfiques de l'action, notamment sur les économies engrangées
Faire prendre conscience du gaspillage en montrant les déchets produits
Bénéficier de subventions et réaliser une veille pour identifier les appels à projets
Taxe ordures ménagère et réglementation des biodéchets

Pistes

Créer un réseau territorial avec les différents acteurs
Mutualiser une boîte à outils :

- fiches actions,
- plans de formation,
- cahiers des charges, CCTP,
- tableau de suivi et exemples d'indicateurs

Thématique Mise en œuvre

Freins

Manque de temps et de moyens humains
Temps d'échange non considérés comme temps de travail
Coût lié aux achats de matériels
Taille et organisation des locaux
Temps de repas trop court
Mobilisation dans la durée (conserver la volonté initiale et maintenir les effectifs suffisants)
Accès à la formation
Remise en question des habitudes de travail des équipes
Remise en question des représentations des convives et de leur entourage (parents, famille)
Difficulté à cibler l'effectif des convives
Manque de sensibilisation des convives
Éducation alimentaire et gustative souvent faible

Leviers

Adhésion et implication de tous (convives, personnels, direction, élus, représentants) dans des valeurs communes

En établissements scolaires :

- élargir le champ des acteurs aux enseignants et atsem
- organiser des commissions menus participatives
- assurer la présence d'adultes investis au réfectoire

Communication interne

Formation

Intervenants extérieurs

Équipement adapté et suffisant

Réaliser des échanges de pratiques entre professionnels

Communiquer sur les diagnostics

Pistes

Mettre en place de nouvelles méthodes de travail (prévoir le nombre de repas plus précisément, mieux gérer les stocks, adapter les portions, service différent)

Acheter du matériel

Cuisiner une cuisine goûteuse et présenter de façon attractive les produits

Communiquer, informer et former

Sensibiliser les parents et familles

Réaliser des enquêtes de satisfaction

Mutualiser :

- les outils de diagnostic
- les plans de formation
- les outils de sensibilisation et de communication

Thématique Suivi et Évaluation

Freins

Découragement et démotivation dus à la durée de mise en œuvre du projet

Manque de temps

Multitude des données à suivre

Manque d'outils de suivi des données chiffrées

Manque de planification et d'encadrement et renouvellement des équipes

Leviers

Stabiliser un comité de pilotage

Communiquer sur les résultats, notamment valoriser les résultats positifs

Organiser un temps annuel de communication sur le suivi

Sensibilisation sur l'environnement (ressources mondiales et leurs limites)

Visualiser les déchets produits : « gachimètre », bacs de compostage

Sonder les convives

Faire travailler une personne ressource extérieure à l'établissement qui pilote le suivi

Méthodes et outils à mutualiser

Films produits par les établissements (lycée de la Venise Verte)

Chartes d'engagement

Organisation d'événements publics

Harmoniser les méthodes d'évaluation et de suivi

Guide de bonnes pratiques

Conclusion par Mme Sophie DEBARGE

La journée a montré que de nombreux établissements étaient déjà engagés dans la démarche. La mise en réseau est importante face à la responsabilité collective. Il faut cependant faire attention à transmettre des messages qui ne culpabilisent pas.

Mme Debarge note que la lutte contre le gaspillage alimentaire passe également par la qualité, notamment par la réalisation d'une cuisine savoureuse.

Elle retient également l'importance de commencer par de petits projets pour aller vers des actions plus conséquentes.

Elle salue l'organisation de cette journée sur une thématique émergente.