

**PROJET
RESTAURATION DURABLE**

**RÉSULTATS DIAGNOSTIC
GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ÉCOLES DU CENTRE**

**Pôle famille
et solidarités**

POUR RAPPEL



Sollicitée par les administrés sur les questions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la qualité des produits proposés dans les restaurants municipaux, la Ville mène une démarche globale pour faire évoluer sa prestation de restauration collective au regard des enjeux du développement durable : pour une alimentation saine, sûre et durable.

Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, le comité de pilotage a retenu la proposition du groupe de travail d'effectuer un diagnostic quantitatif et qualitatif :

- pesées des déchets organisées du 9 au 20 décembre 2019 sur 4 sites : multi-accueil Charaire, écoles maternelle et élémentaire du Centre, résidence autonomie des Imbergères;
- des observations quant au déroulement de la pause méridienne : observations des professionnels de la restauration et de l'éducation, des enfants;
- une enquête de satisfaction auprès de 340 personnes différentes et un total de 400 questionnaires réceptionnés;
- une évaluation des pratiques de tri.

RÉSULTATS ÉCOLE MATERNELLE DU CENTRE



- A l'école maternelle du Centre, sur la période, le niveau moyen de gaspillage est de 41% par convive et par repas, au dessus du niveau moyen de gaspillage sur l'ensemble des sites pilotes qui est de 30%.

➔ Sur la période, c'est 292 kilos gaspillés soit une perte de 971€.

➔ Sur une année, cela représente :

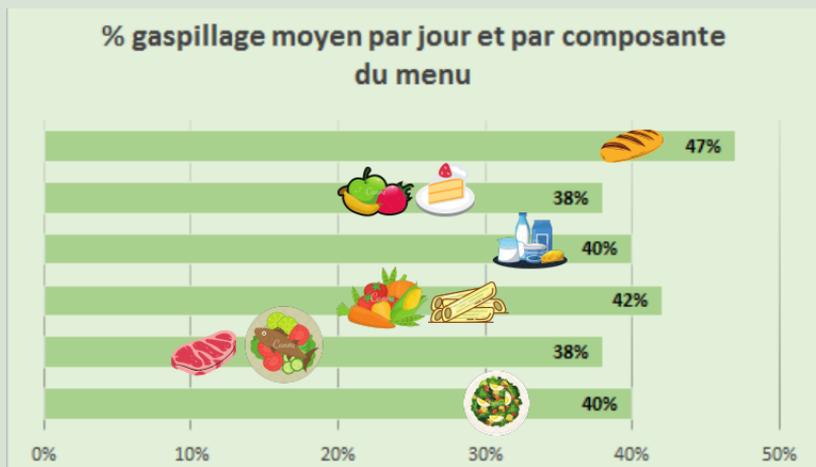


5256 kilos au total par an

17 478€ au total par an

➔ Le prestataire ne différencie pas dans sa chaîne de conditionnement des barquettes, les maternelles et les élémentaires. En conséquence, les barquettes maternelles disposent d'un grammage plus élevé que celui prévu au marché. En cela, le pourcentage de gaspillage élevé en maternelle est à relativiser.

- Gaspillage par composante du menu :



Il n'y a pas vraiment de composantes qui se démarquent sauf pour le pain gaspillé à 47%. Il est observé une petite nuance : dans une faible proportion, les viandes - poissons et desserts sont un peu plus consommés que les entrées et garnitures.

- **Gaspillage par type de produits :**



Les entrées froides sont plus gaspillées que les entrées chaudes



Le plat végétarien et le poisson sont également plus gaspillés que la viande



RÉSULTATS ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE DU CENTRE

- En élémentaire, le niveau moyen de gaspillage par convive et par repas est de 38%, au dessus du niveau moyen de gaspillage sur l'ensemble des sites pilotes qui est de 30%.

➔ Sur la période, c'est 642 kilos gaspillés soit une perte de 2973€.

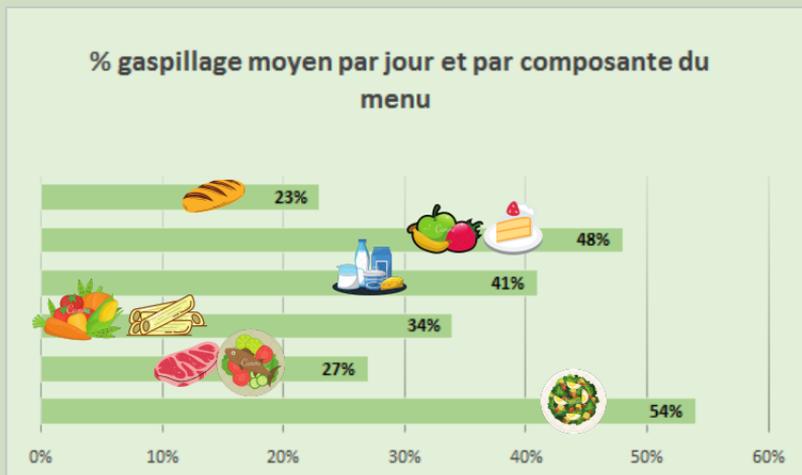
➔ Sur une année, cela représente :



11 556 kilos au total par an

53 514€ au total par an

- **Gaspillage par composante du menu :**



A l'école élémentaire du Centre, le pourcentage moyen de gaspillage par jour selon les composantes varie de 23 à 54%.

En comparaison de la maternelle, le pain est moins gaspillé.

Les entrées sont la composante qui connaît le pourcentage de gaspillage le plus élevé avec les desserts.

➔ Il est important de souligner que le plat principal est majoritairement consommé par rapport aux autres composantes du menu.

- **Gaspillage par type de produits :**



Les entrées froides sont plus gaspillées que les entrées chaudes



Les fromages sont plus gaspillés que les yaourts



Les fruits à croquer ou à éplucher sont plus gaspillés que les pâtisseries



- Sur la période de l'étude, le taux de satisfaction des menus pour les enfants de maternelle et d'élémentaire est de 60%.
- Concernant l'environnement global des restaurants scolaires, il est noté que 66% des enfants en maternelle l'apprécie contre 57% pour les enfants en élémentaire.
- La durée moyenne d'un repas est de 45 à 50 minutes en maternelle contre 25 minutes en élémentaire.
- Le gaspillage lié au stockage, gestion, non-conformité des produits, dysfonctionnements, sur la période, dans les deux écoles est de 99 kilos soit 5% de la quantité produite.



**PROJET
RESTAURATION DURABLE**

**RÉSULTATS DIAGNOSTIC
GASPILLAGE ALIMENTAIRE
DES IMBERGÈRES**

**Pôle famille
et solidarités**

POUR RAPPEL

Sollicitée par les administrés sur les questions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la qualité des produits proposés dans les restaurants municipaux, la Ville mène une démarche globale pour faire évoluer sa prestation de restauration collective au regard des enjeux du développement durable : pour une alimentation saine, sûre et durable.

Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, le comité de pilotage a retenu la proposition du groupe de travail d'effectuer un diagnostic quantitatif et qualitatif :

- pesées des déchets organisées du 9 au 20 décembre 2019 sur 4 sites : multi-accueil Charaire, écoles maternelle et élémentaire du Centre, résidence autonomie des Imbergères;
- des observations quant au déroulement du repas : observations des professionnels de la restauration et de l'éducation, des enfants;
- une enquête de satisfaction auprès de 340 personnes différentes et un total de 400 questionnaires réceptionnés;
- une évaluation des pratiques de tri.

RÉSULTATS RÉSIDENCE AUTONOMIE LES IMBERGÈRES

- Aux Imbergères, sur la période, le niveau moyen de gaspillage est de 13% par convive et par repas, bien en dessous du niveau moyen de gaspillage sur l'ensemble des sites pilotes qui est de 30%.

➔ Sur la période, c'est 22 kilos gaspillés soit une perte de 73€

➔ Sur une année (soit 231 jours), cela représenterait :

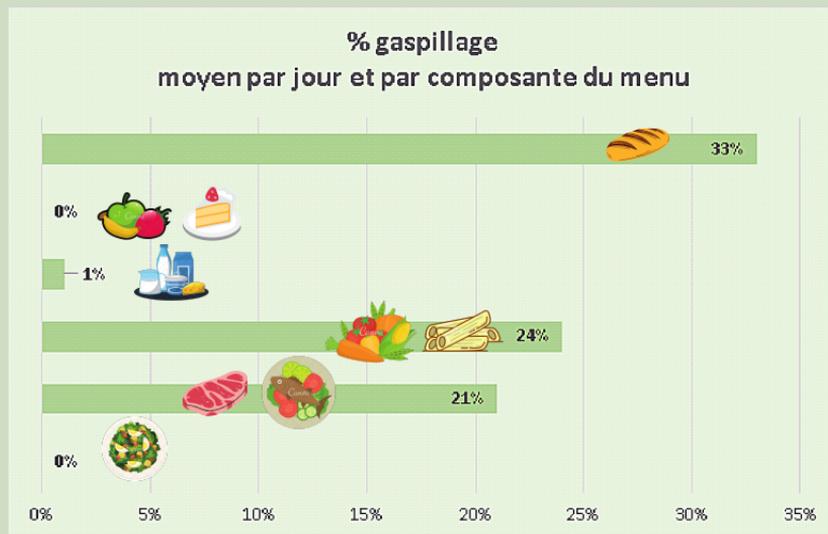


508 kilos au total par an

1686€ au total par an

- Il faut noter que les seniors bénéficient d'un service à table et d'une prestation adaptée aux quantités désirées.
- D'autre part, le public seniors témoigne de manière générale d'un rapport responsable à la consommation alimentaire et au gaspillage.

- **Gaspiillage par composante du menu :**



Selon les composantes, on observe que le taux de gaspiillage varie entre 0 et 33% : 0% pour les entrées et les desserts, 33% pour le pain.

- Le taux de satisfaction des menus aux Imbergères est en moyenne sur la période, de 91%. On remarque donc que ce taux est en adéquation avec le taux de gaspiillage.



- Gaspillage par type de produits :



Le poisson semble plus gaspillé que la viande : 28% de de gaspillage pour le poisson contre 16% pour la viande.



Les féculents sont un peu plus gaspillés que les légumes : 29% pour les féculents contre 24% pour les légumes.



La quantité de féculents commandée pourrait être légèrement adaptée.

- Le gaspillage lié au stockage, gestion, non-conformité des produits, dysfonctionnements, sur la période, est de 15 kilos, soit 9% de la quantité produite. Cela représente 41% du gaspillage total.

→ Les absences des convives sont parfois connues le jour J, ce qui ne permet pas toujours de réajuster les préparations.

**PROJET
RESTAURATION DURABLE**

**RÉSULTATS DIAGNOSTIC
GASPILLAGE ALIMENTAIRE
MULTI-ACCUEIL CHARAIRE**

**Pôle famille
et solidarités**

POUR RAPPEL

Sollicitée par les administrés sur les questions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la qualité des produits proposés dans les restaurants municipaux, la Ville mène une démarche globale pour faire évoluer sa prestation de restauration collective au regard des enjeux du développement durable : pour une alimentation saine, sûre et durable.

Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, le comité de pilotage a retenu la proposition du groupe de travail d'effectuer un diagnostic quantitatif et qualitatif :

- pesées des déchets organisées du 9 au 20 décembre 2019 sur 4 sites : multi-accueil Charaire, écoles maternelle et élémentaire du Centre, résidence autonomie des Imbergères;
- des observations quant au déroulement du repas : observations des professionnels de la restauration et de l'éducation, des enfants;
- une enquête de satisfaction auprès de 340 personnes différentes et un total de 400 questionnaires réceptionnés;
- une évaluation des pratiques de tri.

RÉSULTATS MULTI-ACCUEIL CHARAIRE

- Au multi-accueil Charaire, sur la période, le niveau moyen de gaspillage est de 27% par convive et par repas, légèrement en-dessous du niveau moyen de gaspillage sur l'ensemble des sites pilotes qui est de 30%.

➔ Sur la période, c'est 36 kilos gaspillés soit une perte de 73€

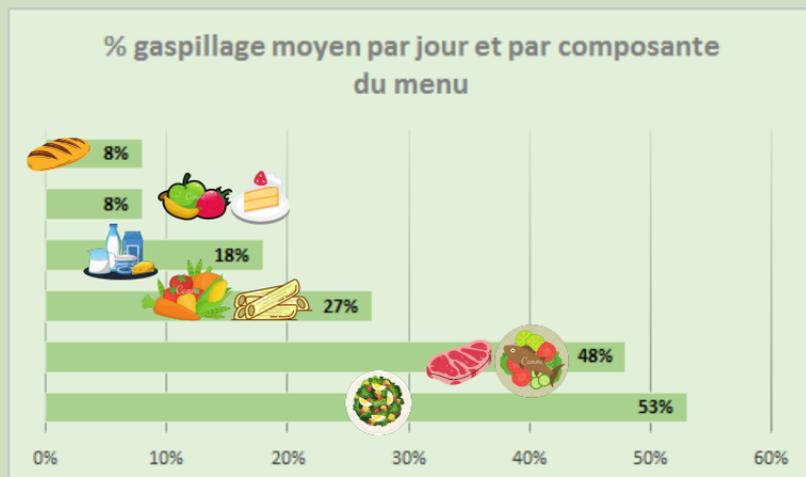
➔ Sur une année, cela représenterait :



648 kilos au total par an

1314€ au total par an

- Gaspillage par composante du menu :



Selon les composantes, on observe que le taux de gaspillage varie entre 8 et 53% : 53% pour les entrées.

Le gaspillage alimentaire concerne majoritairement les entrées et les protéines.

- A ce jour, les entrées sont proposées chaque jour aux enfants des sections de moyens et de grands. Il pourrait être envisagé de limiter les quantités proposées et de diminuer la fréquence de présentation hebdomadaire.
- Pour rappel, les entrées sont « facultatives » à cet âge du point de vue nutritionnel, elles ont une valeur essentiellement éducative.
- Concernant les viandes et poissons très largement jetés, l'étude a permis de constater que la quantité préparée était nettement supérieure aux recommandations nutritionnelles au regard de l'effectif accueilli.

- Gaspillage par type de produits :



Les entrées froides sont légèrement plus gaspillées que les entrées chaudes, ce qui correspond aux observations effectuées dans les cantines solaires



- Le gaspillage lié au stockage, gestion, non-conformité des produits, dysfonctionnements, sur la période, est de 19 kilos, soit 13% de la quantité produite. Cela représente 36% du gaspillage total.

➔ Les absences des convives sont parfois connues le jour J, ce qui ne permet pas toujours de réajuster les préparations.

Pistes d'actions qui seront soumises au COPIL :

- Mettre en place des « Menus anti-gaspi » en lien avec une meilleure gestion des stocks restants ;
- Action de sensibilisation des besoins nutritionnels des agents notamment autour des quantités recommandées ;
- Améliorer le choix des produits (meilleure qualité).

**PROJET
RESTAURATION DURABLE**

**PLAN D'ACTION DANS LES
ÉCOLES**

**Pôle famille
et solidarités**

Ces actions reposent sur le diagnostic du gaspillage alimentaire effectué en décembre 2019 et les propositions émanant des différentes équipes. Elles ont été validées en comité de pilotage en janvier 2021 et seront déployées progressivement à compter de 2021.



MODIFICATION DU PLAN ALIMENTAIRE

1. Intégrer des menus à 4 composantes 2 fois par semaine (dans le cadre du futur marché de septembre 2021)

→ réduire le volume global tout en maintenant les apports nutritionnels (en densité)

2. Proposer, pour chaque composante, deux grammages : petite faim /grande faim (sur les produits portionnables)

3. Dans le cadre d'un nouveau marché (septembre 2021), intégrer un choix pour chaque composante en élémentaire

4. Intégrer dans ce nouveau cahier des charges des exigences accrues en terme de produits labellisés, durables et bios

SENSIBILISATION/FORMATION/ANIMATION



5. Former les agents sur les besoins nutritionnels des enfants, la lutte contre le gaspillage

6. Travailler sur la présentation des menus, l'animation autour des repas à thèmes, le déroulement de la pause. Privilégier la présence assise à table des animateurs auprès des enfants

7. Développer les actions de sensibilisation auprès des enfants, d'éducation à la consommation alimentaire

PRODUCTION/SERVICE



8. Trier les biodéchêts :

- expérimentation sur le restaurant scolaire de l'école du Centre avec VSGP depuis octobre 2019;
- extension du tri aux écoles du Clos et des Blagis au dernier trimestre 2021

Processus de valorisation des déchets par lombricomposteur

9. Réduire les déchets plastiques destinés au réchauffage :

- avant 2020, utilisation de barquettes en plastique recyclables;
- depuis février 2020, utilisation de barquettes en cellulose végétale compostables et biodégradables sur tous les sites scolaires

10. Réduire les produits en plastique à usage unique, notamment la vaisselle jetable remplacée par de la vaisselle en matière biosourcée

11. Augmenter les recettes végétariennes « maison » avec une meilleure qualité gustative et visuelle

12. Développer les présentations des fruits pré découpés (expérimentation d'un coupe fruits sur un des sites). Expérimenter les jus de fruits frais à base des fruits non consommés sur un site (en 2022)

13. Organiser la pause méridienne autour de 3 services en maternelle et échelonner les ateliers pour permettre un flux en continu au self (en lien avec l'action 6 du projet de continuum éducatif : la restauration en continu en élémentaire)

La transition écologique est l'affaire de tous, merci à tous pour votre engagement !

**PROJET
RESTAURATION DURABLE**

**PLAN D'ACTION AUX
IMBERGÈRES**

**Pôle famille
et solidarités**



Ces actions reposent sur le diagnostic du gaspillage alimentaire effectué en décembre 2019 et les propositions émanant des différentes équipes. Elles ont été validées en comité de pilotage en janvier 2021 et seront déployées progressivement à compter de 2021.

PLAN ALIMENTAIRE/MENU



1. Répondre aux besoins nutritionnels :

- maintenir le niveau d'apport en protéines animales
- lutter contre la dénutrition et améliorer l'état de santé des séniors et préserver leur autonomie
- adapter les portions servies à table en fonction des appétits
- proposer des produits de qualité et variés

→ des pistes à explorer dans le cadre de la prestation :
davantage de choix dans les menus, le panier garnis...

SENSIBILISATION/FORMATION



2. Former les agents sur les besoins nutritionnels spécifiques des séniors et la lutte contre le gaspillage

3. Sensibiliser les séniors et les aidants sur les risques de dénutrition

ANIMATION/LIEN SOCIAL



4. Développer la convivialité autour du repas pour attirer plus de convives
5. Développer les activités culinaires
6. Sensibiliser les seniors sur les pratiques de tri et réfléchir sur la mise en place d'un composteur en lien avec un projet de potager / jardin fleuri

La transition écologique est l'affaire de tous, merci à tous pour votre engagement !

PROJET
RESTAURATION DURABLE

-
PLAN D'ACTION EN
MULTI-ACCUEIL

-
Pôle famille
et solidarités

Ces actions reposent sur le diagnostic du gaspillage alimentaire effectué en décembre 2019 et les propositions émanant des différentes équipes. Elles ont été validées en comité de pilotage en janvier 2021 et seront déployées progressivement à compter de 2021.

MODIFICATION DU PLAN ALIMENTAIRE



1. Intégrer des menus à 4 composantes – sans entrée - 3 fois par semaine
2. Développer les ateliers de découverte du goût en alternative
3. Proposer un menu « anti-gaspi » par semaine, élaboré par la cuisinière en fonction des stocks
4. Introduire un second menu végétarien par semaine à partir de 2023 (seconde vague de labellisation écolo-crèche)
5. Augmenter la part des produits bio, labellisés, durables et équitables : expérimentation en cours pour en mesurer l'incidence financière.

Les marchés de fournitures de denrées vont être progressivement adaptés lors des renouvellements pour permettre l'intégration de ces produits dans les menus.

SENSIBILISATION/FORMATION



6. Former les agents (cuisinières et auxiliaires) sur les besoins nutritionnels des enfants et la lutte contre le gaspillage
7. Sensibiliser les familles pour prévenir au plus tôt en cas d'absence de leur enfant - campagne d'affichage à venir

PRODUCTION/SERVICE



8. Adapter les quantités de viande produites aux recommandations nutritionnelles (voir résultats du diagnostic)
9. Améliorer la qualité des viandes achetées (provenance, qualité des pièces) - part des produits labellisés et durables
10. Rechercher des alternatives à la vaisselle en plastique - test à la maison Les Musiciens
11. Expérimenter le tri des biodéchets dans les établissements engagés dans la démarche éco-crèche

La transition écologique est l'affaire de tous, merci à tous pour votre engagement !