



Réduire le gaspillage alimentaire

En restauration collective

Recommandations et bonnes pratiques
pour ajuster les grammages des portions

Série Technique
Réf AMORCE DT 108
Réf ADEME 010892
Mars 2019



Avec le soutien technique
et financier de



PRÉSENTATION D'AMORCE

Rassemblant plus de 890 adhérents pour 60 millions d'habitants représentés, AMORCE constitue le premier réseau français d'information, de partage d'expériences et d'accompagnement des collectivités (communes, intercommunalités, conseils départementaux, conseils régionaux) et autres acteurs locaux (entreprises, associations, fédérations professionnelles) en matière de transition énergétique (maîtrise de l'énergie, lutte contre la précarité énergétique, production d'énergie décentralisée, distribution d'énergie, planification) et de gestion territoriale des déchets (planification, prévention, collecte, valorisation, traitement des déchets).

Force de proposition indépendante et interlocutrice privilégiée des pouvoirs publics (ministères, agences d'État et du Parlement), AMORCE est aujourd'hui la principale représentante des territoires engagés dans la transition énergétique et l'économie circulaire.

Partenaire privilégiée des autres associations représentatives des collectivités, des fédérations professionnelles et des organisations non gouvernementales, elle a joué un rôle majeur dans la défense des intérêts des acteurs locaux lors de l'élaboration de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte ou précédemment des lois relatives au Grenelle de l'environnement.

Créée en 1987, elle est largement reconnue au niveau national pour sa représentativité, son indépendance et son expertise, qui lui valent d'obtenir régulièrement des avancées majeures (TVA réduite sur les déchets et sur les réseaux de chaleur, création du Fonds Chaleur, éligibilité des collectivités aux certificats d'économie d'énergie, création de nouvelles filières de responsabilité élargie des producteurs, signalétique de tri sur les produits de grande consommation, généralisation des plans climat-énergie, obligation de rénovation des logements énergivores, réduction de la précarité énergétique, renforcement de la coordination des réseaux de distribution d'énergie, etc...).





PRÉSENTATION DE L'ADEME



L'**Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie** (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale.

L'Agence aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, les économies de matières premières, la qualité de l'air, la lutte contre le bruit, la transition vers l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Contact pour ce guide : Laurence GOUTHIERE, en charge de la lutte contre le gaspillage alimentaire

ADEME

20, avenue du Grésillé, BP 90406 - 49004 Angers Cedex 01

Tel : 02 41 20 41 20

www.ademe.fr - [@ademe](https://twitter.com/ademe)

AMORCE / ADEME – Mars 2019

Guide réalisé en partenariat et avec le soutien technique et financier de l'ADEME

Réf. ADEME 010892



REMERCIEMENTS

Nous remercions l'ensemble des collectivités ayant participé à notre travail, dont celles qui nous ont fait part de leurs retours d'expérience et qui nous ont fourni des documents pour illustrer cette publication.

RÉDACTEURS

Jessica TILBIAN, jtilbian@amorce.asso.fr et Florent COSNIER, fcosnier@amorce.asso.fr

Relecture : Laurence GOUTHIERE, ADEME ; Fanny CORDIER, ADEME ; François MAUVAIS, DRIAAF Ile-de-France

MENTIONS LÉGALES

©AMORCE – Mars 2019

Les propos tenus dans cette publication ne représentent que l'opinion de leurs auteurs et AMORCE n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.

Reproduction interdite, en tout ou en partie, par quelque procédé que ce soit, sans l'autorisation écrite d'AMORCE.

Possibilité de faire état de cette publication en citant explicitement les références.



SOMMAIRE

INTRODUCTION	6
1. ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE	8
1.1. CARTOGRAPHIE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	8
1.2. CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA LUTTE ANTI-GASPI	8
1.3. ÉTAT DES LIEUX DES QUANTITÉS GASPILLÉES	9
1.4. PROBLÉMATIQUE DE L'AJUSTEMENT DES GRAMMAGES	10
2. CADRE JURIDIQUE DE L'AJUSTEMENT DES GRAMMAGES	12
2.1. LES OBLIGATIONS DES GESTIONNAIRES DE SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE EN MATIÈRE DE GRAMMAGE	12
2.1.1. DES GRAMMAGES OBLIGATOIRES POUR CERTAINS PRODUITS PRÊTS À CONSOMMER	12
2.1.2. DES GRAMMAGES INDICATIFS POUR LES AUTRES PRODUITS	15
3. RETOURS D'EXPÉRIENCE DE COLLECTIVITÉS	16
3.1. LEVIERS CONTRACTUELS (MARCHES PUBLICS)	17
3.1.1. FICHE N°1 – GRENOBLE ALPES METROPOLE – INSERTION DE CLAUSES ANTI-GASPI DANS LES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE DONT LA RÉDUCTION DES GRAMMAGES	17
3.1.2. FICHE N°2 – COMMUNAUTE DE COMMUNES BLAVET BELLEVUE OCEAN – MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME DE COMMANDE À LA COMPOSANTE PAR RESTAURANT AVEC UNE FACTURATION À LA LIGNE	30
3.2. AUTRES LEVIERS DONT RÉALISATION DE DIAGNOSTIC	38
3.2.1. FICHE N°4 – VILLE DE MIRAMAS – COMPARAISON DES GRAMMAGES RECOMMANDÉS GEMRCN ET DES QUANTITÉS GASPILLÉES POUR CHAQUE COMPOSANTE POUR LES ADAPTER AUX BESOINS	38
3.2.2. FICHE N°5 – COMMUNAUTE D'AGGLOMÉRATION DU PAYS DE L'OR – RÉALISATION DE PESEES AVEC UNE ANALYSE FINE PAR PLAT POUR AJUSTER LES GRAMMAGES ET RÉALISATION D'UN LIVRET PHOTO AVEC LES GRAMMAGES PAR PLAT	44
3.2.3. FICHE N°6 – CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA MAYENNE – MISE EN PLACE D'UN TRAVAIL DE CONCERTATION AVEC LES PRESTATAIRES POUR AJUSTER AU PLUS JUSTE LES PORTIONS PRÉPARÉES ET RÉALISATION D'UN GUIDE DE BONNES PRATIQUES	51
4. LEVIERS D'AJUSTEMENT DES GRAMMAGES EN VUE RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	57
4.1. LEVIERS CONTRACTUELS	58
4.1.1. INCLURE UN CRITÈRE DE SÉLECTION DES OFFRES BASE SUR LES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	58
4.1.2. METTRE EN PLACE UNE ADAPTATION CONTINUE DES GRAMMAGES ET PLATS AUX BESOINS REELS DES CONVIVÉS	59
4.1.3. METTRE EN PLACE UNE COMMANDE À LA COMPOSANTE (MARCHES PUBLICS)	60
4.2. AUTRES LEVIERS	63
4.2.1. DIAGNOSTIC ET ÉVALUATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	63
4.2.2. PRÉPARATION ET SERVICE DES REPAS	64
4.2.3. FORMATION ET SENSIBILISATION	64
4.3. PRINCIPALES RECOMMANDATIONS	65
CONCLUSION	66
GLOSSAIRE	67



INTRODUCTION

Le gaspillage alimentaire représente près de 10 millions de tonnes par an au niveau national, dont 33 % sont générés au niveau de la consommation¹. Avec un gaspillage 4 fois plus important en restauration collective et commerciale qu'à domicile, les enjeux sont importants. En restauration scolaire par exemple, qui représente 39 % du marché de la restauration collective, 115 g sont jetés par convive et par repas en moyenne soit environ 6,7 tonnes par an et par établissement. La réduction du gaspillage alimentaire présente des enjeux importants à plusieurs niveaux : réduction des impacts environnementaux, meilleure maîtrise des coûts ou encore réinvestissement dans une alimentation plus durable.

La loi de transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015 a imposé la mise en œuvre de démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective gérés par l'État et les collectivités. Ces dernières, déjà mobilisées sur la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers le Pacte national anti-gaspi et le Programme national de prévention des déchets, ont renforcé leurs actions en la matière.



Dans les établissements de restauration scolaire, le gaspillage se situe à plusieurs niveaux : en cuisine (lors du passage des commandes, la préparation des menus ou la gestion des restes), lors du service ou à la fin de la consommation. Les plans d'actions sont définis sur la base des diagnostics réalisés en amont, permettant d'identifier les actions à mettre en place prioritairement. Les démarches engagées montrent des résultats encourageants avec une réduction rapidement intéressante du gaspillage alimentaire dans les établissements. Cette réduction s'observe notamment au niveau des retours plateaux, ce qui signifie notamment que les actions de sensibilisation menées auprès des convives sont efficaces.

Cependant, un point d'amélioration quasiment unanime de la part des collectivités concerne la question des portions non servies, notamment dans le cas où la préparation des repas est assurée par un prestataire de service. Les grammages des repas définis dans les marchés sont souvent ceux issus des recommandations du GEMRCN² (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition). Or, très souvent, les portions recommandées se révèlent être surévaluées par rapport aux besoins réels des convives, générant un gaspillage important.

Tout en respectant l'équilibre nutritionnel des enfants, certaines collectivités adoptent une stratégie globale de lutte contre le gaspillage alimentaire visant notamment à ajuster au mieux les portions livrées/préparées. Que ce soit en auto-gestion ou via un marché public, l'ajustement des grammages peut être confrontés à des freins, comme par exemple :

- Des marchés non adaptés à la réduction du gaspillage alimentaire,
- La difficulté de modifier des acquis et d'engager le dialogue entre les parties prenantes (service déchet, acheteurs, nutritionnistes),
- La mauvaise compréhension des grammages par les décisionnaires (élus, gestionnaires de restaurants, etc.),
- La crainte de réclamations de la part des parents d'élève pour avoir servi des plus petites portions.

De nombreuses collectivités ont fait part de leurs difficultés à appréhender la question de l'ajustement des grammages notamment à cause d'une certaine confusion qui peut exister sur la portée des recommandations du GEMRCN à ce sujet. Ainsi, afin de clarifier ce qui relève des obligations de ce qui relève des recommandations et d'apporter des solutions concrètes aux collectivités confrontées à cette problématique, aussi bien dans les restaurants en autogestion que ceux en gestion déléguée, AMORCE, en partenariat avec l'ADEME, a souhaité réaliser un **guide opérationnel sur les leviers d'ajustement des grammages en**

¹ [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire](#), ADEME 2016

² [Recommandation nutrition du GEMRCN](#), version juillet 2015



restauration collective. Sans avoir vocation à être exhaustifs, les leviers et bonnes pratiques identifiés dans ce guide à partir de retours d'expérience de collectivités sont transposables à d'autres territoires souhaitant ajuster au mieux leurs grammages et réduire efficacement le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants collectifs.



1. ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

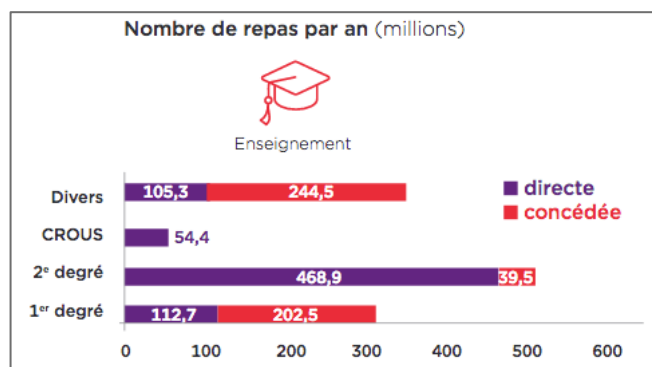
1.1. CARTOGRAPHIE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective représente un marché important avec **3,8 milliards de repas** servis chaque année dans plus de 80 000 restaurants. Le secteur de la restauration scolaire est l'un des plus importants (39 %), au même niveau que celui de la restauration médico-sociale. 60 % des repas sont servis dans des restaurants en gestion directe et 40 % dans des restaurants en gestion concédée (ou déléguée à un prestataire).

La **gestion directe** correspond à l'organisation et l'élaboration des repas par la collectivité, tandis que la **gestion concédée** correspond à une délégation complète ou partielle de l'organisation et de l'élaboration des repas à une société de restauration collective.

La préparation des repas peut se faire dans une cuisine sur place (dans l'établissement où sont servis les repas) ou dans une cuisine centrale. Dans ce cas, les repas sont servis en liaison chaude ou en liaison froide dans les restaurants satellites.

Dans le cas de la restauration scolaire, la gestion des restaurants des écoles maternelles et primaires est assurée par les communes ou leurs groupements. Pour les collèges et les lycées, ce sont respectivement les conseils départementaux et régionaux qui en assurent la gestion.



Chiffres clés de la restauration collective (source : Restau'co, données 2016)

1.2. CADRE RÉGLEMENTAIRE DE LA LUTTE ANTI-GASPI

Le **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** porté par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en 2013 et signé par tous les acteurs de la chaîne alimentaire a permis une prise de conscience nationale autour de ce sujet et une mobilisation de l'ensemble des acteurs. L'objectif fixé à travers ce Pacte est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. En 2017, ce Pacte a été révisé pour intégrer de



nouveaux acteurs et fixer de nouveaux axes de travail, tels que la définition des indicateurs de mesure des pertes et gaspillages alimentaires³.

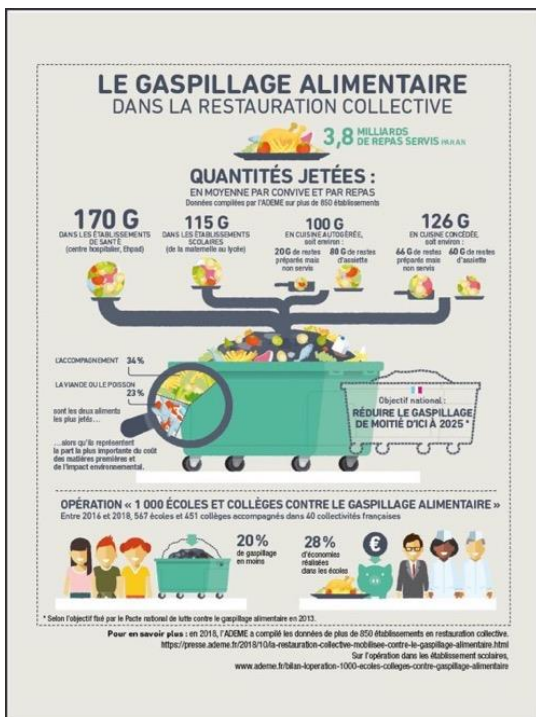
Pour renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire, des mesures législatives ont été prises en 2015 avec l'obligation pour les collectivités de mettre en œuvre « une démarche » anti-gaspi dans les restaurants qu'elles gèrent au plus tard au 1^{er} septembre 2016⁴ ou encore la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire⁵. Cette dernière introduit notamment une hiérarchie des actions de lutte anti-gaspi (prévention, don des invendus, valorisation animale, valorisation organique ou énergétique) et oblige les distributeurs à conventionner avec au moins une association caritative pour le don de leurs invendus alimentaires.

Récemment, la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous⁶, dite loi EGalim, a étendu l'obligation de « démarche anti-gaspi » aux restaurants collectifs publics et privés. Par ailleurs, ces derniers devront dorénavant réaliser des diagnostics en amont des démarches anti-gaspi.

En parallèle, le Programme national de prévention des déchets 2014 – 2020 identifiait comme axe d'action prioritaire la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cet axe est décliné dans les programmes locaux de prévention des déchets des collectivités.



1.3. ÉTAT DES LIEUX DES QUANTITÉS GASPILLÉES



Le gaspillage alimentaire peut avoir lieu à chaque étape :

- **En cuisine** : difficulté à ajuster les grammages des portions préparées, menu inadapté, mauvaise gestion des dates de péremption, mauvaise anticipation des convives présents, surplus non réutilisés, ...
- **Lors du service** : portions trop importantes, pain servi à volonté, fruits entiers pas adaptés pour des enfants, ...
- **À la fin de la consommation**

En 2018, les données compilées par l'ADEME sur plus de 850 établissements de restauration collective permettent d'identifier la quantité de nourriture gaspillée qui s'échelonne de 100 à 170 g par personne et par repas selon les différents types d'établissements.

En établissement scolaire (de la maternelle au lycée), le gaspillage est de **115 grammes par repas et par convives** en moyenne, ce qui correspond à près de **44 kg jetés par service ou 6,7 tonnes par an et par établissement**.

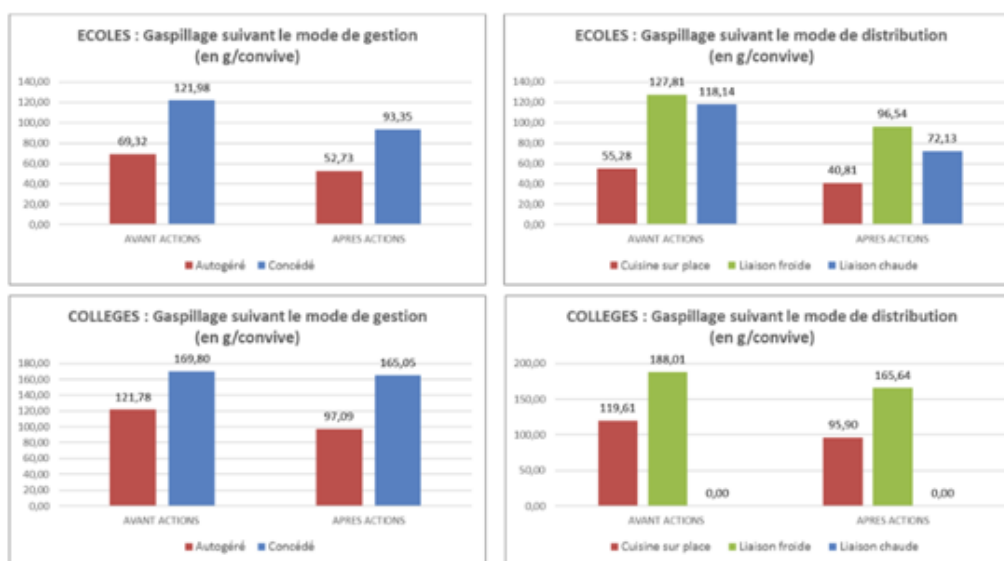
Infographie ADEME « Le gaspillage alimentaire en restauration collective » -

³ [Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire](#)
⁴ [Loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte](#)
⁵ [Loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#)
⁶ [Loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous](#)



Le bilan de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »⁷ montre que le gaspillage est plus important dans les restaurants en gestion concédée qu'en autogestion (par exemple dans les écoles, 122 g/convive dans les restaurants en gestion concédée en moyenne contre 64 g/convive dans les restaurants autogérés en moyenne). Par ailleurs, le mode de distribution est un paramètre important qui influe sur le gaspillage alimentaire : les restaurants disposant d'une cuisine sur place ont un gaspillage plus faible par rapport à ceux en liaisons froide ou chaude.

Réduction du gaspillage selon les modes de gestion et de distribution



Extrait du bilan de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »

1.4. PROBLÉMATIQUE DE L'AJUSTEMENT DES GRAMMAGES

Les retours des collectivités montrent une réduction du gaspillage alimentaire intéressante sur les retours plateaux, mais très souvent la part non servie reste conséquente. Cela est notamment le cas dans les restaurants en gestion concédée. En effet, les grammages des plats sont définis dans le cadre des marchés et peuvent être inadaptés aux besoins réels des convives, générant un gaspillage important.

Tout en respectant l'équilibre nutritionnel des enfants et en s'inscrivant dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire globale, certaines collectivités travaillent avec les prestataires pour que les portions livrées/préparées soient adaptées aux besoins réels des convives et réajustées.

Elles se retrouvent néanmoins confrontées à un certain nombre de freins d'ordre juridique, organisationnel ou encore politique tels que :

- Mauvaise compréhension/connaissance de la réglementation (recommandations vs obligations ?) par les décideurs (élus, gestionnaires de restaurants, etc.)
- Difficulté de modifier les acquis et de faire évoluer le fonctionnement et les comportements
- Difficultés de dialogue entre parties prenantes (acheteurs, nutritionnistes, service déchets)
- Contrat/marché figé : complexité d'apporter des modifications en cours de marché

⁷ [Bilan de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », ADEME, 2018](#)



- Modalités de commande auprès des prestataires pas adaptées à un ajustement des portions
- Peur de manquer de la part des élus, parents d'élèves ou convives lorsque les portions sont réduites et crainte de réclamations de la part des parents d'élève

Un soin particulier doit donc être apporté par les collectivités en gestion concédée aux clauses de leurs marchés de restauration collective pour mettre en place une stratégie ambitieuse de lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans le cas de la restauration en gestion directe, des freins à l'ajustement des grammages peuvent également être observés mais les marges de manœuvre sont généralement plus importantes.

Dans ces deux cas, **seule la réalisation d'un diagnostic du gaspillage** par composante permet d'une part la prise de conscience mais d'autre part de légitimer les demandes d'évolutions sur des chiffres concrets (voir partie 4.2.1 Diagnostic et évaluation du gaspillage alimentaire).



2. CADRE JURIDIQUE DE L'AJUSTEMENT DES GRAMMAGES

2.1. Les obligations des gestionnaires de services de restauration collective en matière de grammage

2.1.1. Des grammages obligatoires pour certains produits prêts à consommer

Pour améliorer la santé de la population par le biais de la nutrition, après le constat d'une montée importante de l'obésité et du surpoids dans l'ensemble de la population française et notamment chez les enfants, le législateur a souhaité préciser des règles pour les repas servis dans les services de restauration collective (scolaire, universitaire, les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, les établissements de santé, médico-sociaux et les établissements pénitentiaires). Parmi elles, certaines sont obligatoires, d'autres sont des recommandations.

Article L. 230-5 Code rural et de la pêche maritime :

« Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret (D230-25), relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés. »

Article D. 230-25 Code rural et de la pêche maritime :

« Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration scolaire et par les services de restauration universitaire traditionnelle, **sont requis**, conformément à l'article L. 230-5 :

1° Quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal avec une garniture, et un produit laitier ;

2° Le respect d'exigences minimales de variété des plats servis ;

3° La mise à disposition de portions de taille adaptée ;

4° La définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Un arrêté conjoint du ministre de la défense, des ministres chargés de l'outre-mer et des collectivités territoriales, de la santé, de l'alimentation, de la consommation et de l'éducation nationale **précise la nature des exigences sur la diversité des plats servis, sur le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ainsi que sur les tailles des portions d'aliments.**

Pour la restauration universitaire, un arrêté conjoint du ministre de la défense, des ministres chargés de l'outre-mer et des collectivités territoriales, de la santé, de l'alimentation, de la consommation et de l'enseignement



supérieur précise la nature des exigences sur la diversité des plats servis, sur le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ainsi que sur les tailles des portions d'aliments. »

Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire :

Article 1 : « [...] *La taille des portions doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge. Les gestionnaires des restaurants scolaires doivent exiger de leurs fournisseurs que les produits alimentaires qu'ils livrent soient conformes aux valeurs précisées à l'annexe II du présent arrêté.* »

Annexe II – GRAMMAGE DES PRODUITS PRÊTS À CONSOMMER PRÉPARÉS PAR DES FOURNISSEURS EXTÉRIEURS :

« La taille des portions figurant dans le tableau ci-dessous peuvent être adaptées à hauteur de 10% en plus ou en moins de la valeur indiquée. »

PRODUITS LIVRÉS PRÊTS À CONSOMMER en grammes (+/- 10 %) sauf exceptions signalées	DÉJEUNER OU DÎNER des enfants en classe maternelle	DÉJEUNER OU DÎNER des enfants en classe élémentaire	DÉJEUNER OU DÎNER des adolescents en collège ou lycée
ENTRÉES DE PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES SALÉES			
Crêpes, nems, beignets	50		100
Friand, feuilleté	55 à 70		80 à 120
Pizza, tarte salée	70		90
VIANDES (sans sauce)			
Fingers, beignets, nuggets de volailles de 20 g pièce crus (à l'unité)	2	3	5
Merguez, chipolatas, saucisses de Francfort, de Strasbourg, de Toulouse, de volaille, autres saucisses variées de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
Boulettes de bœuf, d'agneau, de mouton, ou de mélanges variés de 30 g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Paupiette de veau, de volaille, de lapin, cordon bleu, escalope panée de volaille ou d'autres viandes	50	70	100 à 120
Steak haché de bœuf, hamburger de bœuf	50	70	100
Viande hachée pour bolognaise, steak haché de veau, hamburger de veau, rissolette de veau	50	70	80 à 100
POISSONS (sans sauce)			
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	50	70	100 à 120
PLATS COMPOSÉS			
Poids minimum de denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	50	70	100 à 120



Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	180	250	250 à 300
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches et autres) servies en plat principal	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160
DESSERTS			
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20-45		40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées ou déshydratées, en portions, à découper ou à reconstituer	40-60		60-80
Pâtisseries sèches emballées (tout type de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante), servies en repas principaux	20-30	30-50	
Glaces (en ml)	30-70	50-100	50-120
Mousse (en cl)	10-12		

Les dispositions de cet arrêté sont entrées en vigueur au lendemain de sa publication pour les services de restauration scolaire servant plus de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année, et au 1^{er} septembre 2012 pour les services de moins de 80 couverts par jour.

Le **champ d'application** des valeurs obligatoires est restreint⁸ :

- Elles ne s'imposent qu'aux **produits « prêts à consommer »** (exemples : friands, cordon bleu, glaces) **achetés auprès de fournisseurs extérieurs** (exemples : établissements agroalimentaires, distributeurs). Elles ne s'appliquent donc pas aux services de restauration qui préparent eux-mêmes les repas (cuisines centrales, cuisines préparant sur place et cuisines satellites) ;
- La limitation des grammages est **limitée à certains produits prioritaires** (produits gras et/ou sucrés) : les autres denrées non citées ne font pas l'objet d'une obligation en termes de taille de portion, la fixation des grammages des denrées à acheter, à préparer et à servir étant laissés au libre choix des responsables de cuisine ;
- L'arrêté n'est pas d'application stricte : il permet une **adaptation des grammages à plus ou moins 10%**.

À RETENIR

Seuls certains produits industriels « prêts à consommer » achetés auprès de fournisseurs extérieurs sont soumis à des obligations de grammage (adaptation à +/- 10% possible)

Des arrêtés sont également prévus pour la restauration universitaire traditionnelle (article D. 230-25), dans les établissements pénitentiaires (D. 230-26), les établissements de santé (D. 230-27), les établissements sociaux ou médico-sociaux (D. 230-29) et les établissements d'accueil d'enfants de moins de six ans (D. 230-28). Cependant, à ce jour, seul l'arrêté concernant la restauration scolaire est venu préciser les dispositions du décret de 2012.

⁸ Voir [Questions/Réponse du ministère de l'agriculture et de l'alimentation](#)



2.1.2. Des grammages indicatifs pour les autres produits

Un groupe d'étude des marchés Restauration collective et Nutrition (GEMRCN) a été mis en place en 2007 au sein de l'Observatoire économique de la commande publique. Composé d'un panel représentatif d'acheteurs publics et d'administrations, de professionnels de la restauration, de l'alimentation et des experts publics, son rôle est d'élaborer des guides et recommandations pour **aider les acheteurs publics dans la rédaction de leurs cahiers des charges de restauration collective**. La dernière mise à jour date de juillet 2015. Suite à la réforme du droit de la Commande publique en avril 2016, les groupes d'études des marchés n'ont plus d'existence réglementaire : en effet, l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 art. 102 a abrogé l'article 132 du code des marchés (datant de 2006) qui prévoyait les GEM et qui donc les a fait de facto disparaître.

À l'inverse de la réglementation de 2011, **les recommandations formulées par le GEMRCN sont d'application volontaire : les acheteurs publics dont les collectivités n'ont pas d'obligation de les suivre**. Le guide « Recommandation nutrition » du groupe de travail a été élaboré afin d'aider les acheteurs publics à rédiger le cahier des charges de leurs contrats de restauration collective. Il précise dans ce sens que « **Ces grammages sont indicatifs [...] Ils ne doivent donc pas être systématiquement abondés par les services de restauration, afin d'éviter toute dérive alimentaire génératrice de surpoids et d'obésité, ainsi que de gaspillage** »⁹. Des grammages différents sont indiqués selon la classe d'âge des convives (enfants en maternelle, enfants en classe élémentaires, adolescents/adultes) ainsi que la situation géographique (Métropole, DROM).

Conclusion :

- La réglementation relative aux grammages a un champ d'application limité aux plats « prêts à consommer » préparés par des fournisseurs extérieurs et permet une variation de +/- 10%
- Les recommandations du GEMRCN ont une valeur seulement indicative
- Il revient aux collectivités d'adapter les grammages aux besoins des convives dans leurs documents contractuels

Comme le mentionne par ailleurs très bien le guide, « *il appartient également aux collectivités publiques d'assurer le soutien humain à la prise d'aliments dont certaines populations, notamment les enfants et les personnes âgées, ne peuvent se passer sans risque de déséquilibre alimentaire, voire de dénutrition. Afin d'assurer une qualité nutritionnelle et gustative minimale des repas, il convient aussi de consacrer un budget suffisant à l'achat de denrées alimentaires* ».

⁹ « [Recommandation Nutrition](#) », GEMRCN, Version 2.0 de juillet 2015, p. 57



3. RETOURS D'EXPÉRIENCE DE COLLECTIVITÉS

Les 5 fiches retours d'expérience de collectivités en matière d'ajustement des grammages ont été classées en deux parties : la première concerne les leviers d'ordre contractuels, tandis que la seconde concerne les autres leviers de type réalisation de diagnostic précis ou mise en place de fiche de liaison avec le prestataire.

3.1 Leviers contractuels (marchés publics)

Fiche n°1 – Grenoble Alpes Métropole – Insertion de clauses anti-gaspi dans les marchés de restauration collective dont la réduction des grammages

Fiche n°2 – Communauté de communes Blavet Bellevue Océan – Mise en place d'un système de commande à la composante par restaurant avec une facturation à la ligne

3.2 Autres leviers dont réalisation de diagnostic

Fiche n°3 – Ville de Miramas – Comparaison des grammages recommandés GEMRCN et des quantités gaspillées pour chaque composante pour les adapter aux besoins

Fiche n°4 – Communauté d'agglomération du Pays de l'Or – Réalisation de pesées avec une analyse fine par plat pour ajuster les grammages et réalisation d'un livret photo avec les grammages par plat

Fiche n°5 – Conseil départemental de la Mayenne – Mise en place d'un travail de concertation avec les prestataires pour ajuster au plus juste les portions préparées et réalisation d'un guide de bonnes pratiques



FICHE 1

Insertion de clauses anti-gaspi dans les marchés de restauration collective dont la réduction des grammages

Porteur de projet

Grenoble Alpes Métropole, 3 rue Malakoff, 38031 Grenoble – Auvergne-Rhône-Alpes

<https://www.lametro.fr/31-dechets.htm>

Contacts

Mathilde BELUZE – Chargée de projets prévention des déchets

Tel : 04 57 04 43 36 – Mail : mathilde.beluze@lametro.fr



Typologie de la collectivité et cartographie de la restauration scolaire

Population : 452 687 habitants

Nombre de collectivités adhérentes : 49 communes

Compétence en matière de déchets : collecte et traitement

Typologie d'habitat : Urbain dense

Programme local de prévention des déchets : PLP1 (2013 – 2017), TZDZG (2016 – 2018), PLP2 (2018 – 2021)

- Pas de compétence restauration scolaire : compétence assurée par les communes
- 160 établissements scolaires sur le territoire (différents modes de gestion en fonction des sites : cuisine sur place ou centrale, prestataire ou régie)
- Menu à 4 ou 5 composantes selon les sites
- 52 établissements engagés dans l'opération « 1000 écoles et collèges » depuis janvier 2017

Contexte

Dans le cadre de sa politique publique de prévention des déchets, Grenoble-Alpes Métropole a souhaité travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires municipaux. Ainsi, un accompagnement des communes a été mis en place entre 2017 et 2018 à travers l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » soutenue par l'ADEME : 52 établissements répartis sur 20 communes ont ainsi été accompagnés pendant les 2 ans de l'opération. Un accompagnement individuel a été proposé à chaque commune par le prestataire retenu par la métropole : réalisation de pesées poussées par établissement, formation d'ambassadeurs anti-gaspi et suivi des actions pendant toute la durée de l'opération. Chaque commune a choisi les actions qu'elle souhaitait mettre en œuvre sur ses établissements et a défini son propre plan d'actions. Par ailleurs, des formations et groupes de travail ont été organisés sur des thématiques/actions phares pour répondre aux besoins spécifiques formulés par les établissements. Des groupes sur l'intégration de clauses anti-gaspi dans les cahiers des charges des marchés de restauration collective, sur la réduction des grammages des repas préparés/commandés ou encore sur la gestion de la relation avec le prestataire de restauration ont notamment été organisés. La question de l'ajustement des grammages aux besoins a largement été ciblée dans les actions retenues par les collectivités. Le bilan sur les 52 établissements accompagnés montre que les tonnages de gaspillage alimentaire ont réduit de 23 % en moyenne, soit environ 600 kg de déchets évités par an et par établissement engagé dans la démarche.

Objectifs recherchés

- Réduire à minima de 30 % les quantités de nourriture jetées après accompagnement de l'établissement sur la durée du projet
- Mettre en place des actions de réduction pérennes du gaspillage
- Réduire les quantités commandées pour les adapter au besoin
- Former le personnel de cantine à la problématique
- Sensibiliser les convives

➤ Kit restauration collective : 10 fiches actions pour réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants satellites

Afin de réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires, un kit a été élaboré par la collectivité composé d'une fiche méthodologique sur la mise en place d'un projet anti-gaspi et de 9 fiches d'actions concrètes à mettre en œuvre.

Extraits du kit (plus de détails en annexes)

Fiche 1 : Limiter le gaspillage du pain

Solutions proposées :

- Mettre en place des consignes de limitation du nombre de tranches de pain
- Communiquer auprès des convives
- Diminuer le nombre de pains commandés
- Limiter la taille des tranches de pain à 15g en réglant les trancheuses
- Mettre un outil de suivi du pain, avec pesées réalisées par les plus grands



Par ailleurs, pour limiter le gaspillage du pain, l'une des pistes est de passer un marché directement avec un boulanger dans le cas où le prestataire fournissant les repas ne souhaite pas adapter les quantités de pain en fonction des écoles et/ou des menus.

Fiche 3 : Réduire les grammages proposés

Solutions proposées :

- Diminuer la contenance des louches utilisées pour mettre les sauces dans les barquettes
- Commander des fruits plus petits, ou les partager à plusieurs en les coupant en quartier (adapter les commandes en conséquence)
- Réaliser des tests sur certains produits, en diminuant le grammage préparé, avec la notion majeure « j'ai mangé à ma faim »
- Différencier les grammages élémentaires et maternelles
- Travailler en parallèle sur les modalités de préparation des aliments et l'introduction des produits mal-aimés (gratins en début d'année, produit brut en fin d'année), et la qualité organoleptique

Fiche 4 : Mettre en place des clauses anti-gaspillage dans un cahier des charges

Solutions proposées :

- Préciser l'engagement de la collectivité dès l'introduction du CCTP (gaspillage alimentaire, bio et circuits courts)
- Faire état de la qualité nutritionnelle et organoleptique des repas
- Préciser que les grammages doivent être différenciés entre les convives maternelles et élémentaires
- Préciser que pour certains aliments, les grammages par portion pourront être revus à la baisse par rapport aux recommandations du GEMRCN
- Demander que l'équilibre alimentaire soit recherché sur chaque menu, en répartissant les composantes sur la totalité du menu (ex : une entrée initialement à base de féculents pourra être surdosée en crudités ou cuitités, et le plat principal à l'origine uniquement composé de cuitités pourra être complété par un féculent)
- Demander de privilégier les fruits à petit calibre
- Demander des fromages AOC et à la coupe plutôt que des fromages frais à tartiner
- Demander la prise en compte du gaspillage alimentaire dans le processus de production du prestataire
- Limiter la multiplicité des repas : ne pas mettre la variété des repas comme critère de notation
- Dans les critères de notation : prévoir un pourcentage (5 % minimum) sur les démarches de l'entreprise pour limiter le gaspillage alimentaire
- Demander la fourniture de fiches pédagogiques pour les menus à thème et la formation des personnels de la collectivité
- Faire des propositions pour introduire des aliments mal-aimés au cours de l'année et les faire apprécier aux enfants
- Prévoir de pouvoir passer à 4 composantes dans le marché (si le marché n'est pas déjà à 4 composantes)

Le kit complet est téléchargeable sur :

http://www.moinsieter.fr/sites/default/files/kit_restaurant_collective_1_1.pdf

Par ailleurs, un guide est actuellement en cours de finalisation pour aider les communes à prendre en compte la lutte contre le gaspillage alimentaire lors du renouvellement de leurs marchés de restauration collective.

➤ **Clauses introduites dans le cahier des charges du marché de la commune de La Tronche**

La commune de La Tronche est engagée dans le dispositif « 1000 écoles contre le gaspillage alimentaire » piloté par Grenoble-Alpes Métropole. Il est ainsi précisé, dans son CCTP, qu'une attention particulière sera portée aux engagements pris par le prestataire en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Extrait du CCTP de fourniture et livraison de repas en liaison froide dans les restaurants scolaires et le centre de loisirs de la ville de La Tronche

« 3.3 Composition et élaboration des menus

(...)

Le prestataire fournit pour chaque repas le pain en quantité suffisante. Il sera frais, et composé d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Les quantités livrées varieront en fonction des menus proposés, en accord avec la ville (exemple : moins de pain lorsqu'il n'y a pas de sauce, un féculent en plat principal, pas de fromage, etc.). Ces adaptations seront, notamment, discutées lors des commissions restauration.

En cas de mauvaise qualité du pain, le Titulaire devra proposer le changement de boulanger jusqu'à complète satisfaction de la collectivité.

Au moins une fois par cycle, un pain différent (maïs, céréales, graines, etc.) sera proposé en remplacement du pain habituel.

3.5 Taille des portions servies

Trois types de grammages différents sont prévus par la législation en vigueur :

- Enfants des écoles maternelles
- Enfants des écoles élémentaires
- Adultes

Les grammages devront être adaptés aux diverses catégories de convives, de manière à éviter tout gaspillage alimentaire. Lors de la livraison, les plats destinés aux uns et aux autres seront parfaitement identifiés.

Les grammages ne dépasseront pas la recommandation nutrition (GEMRCN) selon la dernière mise à jour, étant entendu que les préconisations du GEMRCN ne constituent que des recommandations, et qu'une adaptation à la baisse, en vue d'éviter le gaspillage alimentaire, est possible, dans la mesure où les quantités proposées sont adaptées au besoin des convives.

Ils pourront, sur demande précise de la collectivité, faire l'objet d'une modulation en fonction des menus proposés. »

Par ailleurs, le CCTP prévoit un menu à 4 composantes mais avec la possibilité de repasser à 5 composantes sur demande.

➤ **Clauses introduites dans le cahier des charges du marché de la commune de Poisat**

La commune de Poisat porte une attention particulière à l'éducation des enfants à travers un projet éducatif local 2015 – 2020 s'articulant autour d'objectifs généraux tels que la réduction du gaspillage alimentaire, l'éducation au goût, la sensibilisation aux produits bios, locaux et circuits courts.

« 2.5.1 - Composition du repas de base

Chaque repas comprendra quatre composantes SANS PAIN NI ASSAISONNEMENT :

- 1 plat protidique (viande, volaille, poisson, œufs, charcuterie ou protéine végétale)
- 1 légume de saison en alternance avec des féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre)
- 1 fromage ou laitage si le plat principal n'en contient pas
- 1 entrée ou 1 dessert (si le dessert est un laitage, prévoir une entrée au lieu du laitage)

Les assaisonnements (vinaigrette, moutarde, mayonnaise,...) et le pain ne sont pas à fournir car la commune en fait son affaire.

2.6.1 Grammage et équilibre nutritionnel

Trois types de grammage sont prévus : pour les enfants des écoles maternelles, pour ceux de l'école élémentaire et les adultes. Les grammages devront être alignés sur les préconisations du GEMRCN. Toutefois, et en accord avec la collectivité, ils pourront être sous évalués pour certains aliments « moins appréciés ». D'autre part, l'équilibre alimentaire sera recherché sur chaque menu. Le prestataire pourra répartir les différents types d'aliments sur la totalité du menu afin qu'un équilibre nutritionnel soit recherché. Pour ce faire, des libertés pourront être prises par rapport aux préconisations du GEMRCN notamment afin de favoriser la prise en compte des goûts alimentaires des convives et ainsi limiter le gaspillage alimentaire.

Afin de favoriser l'équilibre alimentaire, le prestataire pourra proposer par exemple, une entrée initialement à base de féculents pourra être proportionnellement « surdosée » en crudités ou cuites et l'accompagnement du plat principal à l'origine uniquement composé de cuites pourra être complété avec un féculent – le tout comportant évidemment la même quantité de cuites/crudités et de féculents sur l'ensemble du menu.

2.7 Préconisations en matière environnementales, sociales et nutritionnelles

(...)

Les fromages AOC seront privilégiés. Les petits fromages frais à tartiner, pauvres en calcium et riches en graisse, ne seront proposés qu'une fois par semaine. **Le fromage à la coupe sera préféré au fromage industriellement préemballé.**

(...)

Le prestataire devra prendre en compte la limitation du gaspillage alimentaire dans son processus de production. Son attention est attirée sur la multiplicité des aliments et préparations qui conduisent souvent à générer du gaspillage alimentaire. En effet, dans le cadre du travail conduit sur le gaspillage alimentaire, il apparaît qu'il convient de présenter 7 à 10 fois un aliment avant qu'il commence à être apprécié par un enfant. Le prestataire veillera à rechercher à établir des repères gustatifs nécessaires à l'apprentissage du goût pour les enfants.

2.8 – Prestations qualitatives

Outre l'élaboration et la préparation des repas, l'entreprise devra présenter des actions qualitatives liées à l'objet du marché :

- Repas à thème (au moins deux par an lors de la semaine du goût et à Noël)
- Animations pédagogiques autour de l'alimentation et du goût (au moins deux). Le prestataire en informera suffisamment à l'avance les animateurs pour qu'ils puissent sensibiliser les enfants ; des fiches pédagogiques seront fournies à l'équipe d'animateurs
- **S'agissant des aliments identifiés comme les moins aimés, le prestataire cherchera à les introduire progressivement dans l'année et proposera un plan d'introduction avec des recettes appréciées des enfants. Cette action fera l'objet d'une fiche synthétique d'animation**
- Proposition d'enquêtes de satisfaction auprès des convives portant sur l'appréciation des repas servis. »

Critères de notation du marché :

Critères et sous-critères		Pondération
Critère : prix des prestations		30%
Critère : valeur technique (appréciée au regard du mémoire justificatif)		70%
1- Politique d'approvisionnement favorisant les circuits courts et l'agriculture de proximité		30%
2- Valorisation des produits de saisons		20%
3- Mesures mises en œuvre pour le respect de l'équilibre nutritionnel		10%
4- Nombre et qualité des animations proposées		5%
5- Démarches de l'entreprise pour limiter son impact sur l'environnement et limiter le gaspillage alimentaire		5%

Le niveau d'engagement du prestataire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire représente 5% de la note attribuée lors de la passation de marché.

➤ Actions menées sur 6 écoles test de la Ville de Grenoble dans le cadre du projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »

En cuisine satellite :

- Réduction de la taille des tranches de pain (20 g) et réglage de la trancheuse au minimum
- Limitation du service de pain (1 tranche par composante)
- Adaptation de la quantité du plat et de l'accompagnement servi à la demande de l'enfant (en self)
- Découpage de certaines portions de moitié (viande, poisson)
- Découpage des fruits en quartiers pour les maternels et réalisation de salades de fruits

En cuisine centrale :

- Adaptation des grammages en fonction des menus (en cours)
- État des lieux de la différence entre grammages théoriques/réels et travail en cuisine et avec les fournisseurs si écart : utilisation du logiciel Fusion (septembre 2017)
- Réduction des grammages des produits mal aimés en passant en dessous des recommandations du GEMRCN (septembre 2017)
- Passage de 5 à 4 composantes (octobre 2018)

➤ Autres actions menées sur des communes

Une grande diversité d'actions a été observée dans le cadre de l'opération « 1000 écoles et collèges » (liste non exhaustive) :

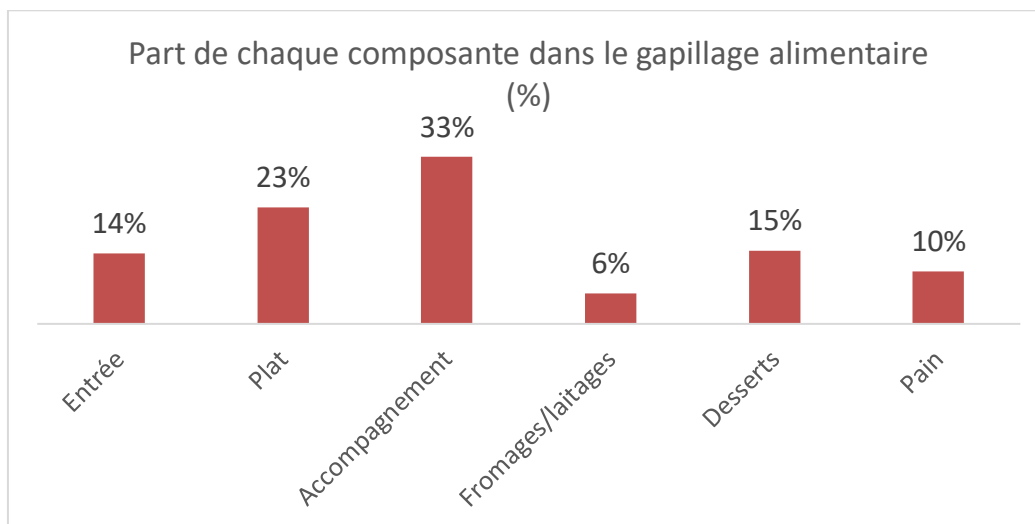
- Mise en place d'une fiche de liaison avec le prestataire pour ajuster les quantités livrées et les menus
- Différentiation des grammages primaires et maternelles grâce à l'utilisation d'un code couleur sur les barquettes
- Mise à disposition d'une balance par restaurant et d'un tableau de grammages pour permettre aux agents de faire des retours réguliers par affichage aux enfants
- Sensibilisation des agents de cuisine centrale pour respecter les grammages prescrits
- Achat du pain en direct auprès d'un boulanger pour pouvoir adapter les quantités achetées en fonction des menus et améliorer la qualité

Résultats

Résultats quantitatifs obtenus :

Bilan de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » :

- Résultats des 52 restaurants scolaires ayant participé à l'opération
- 22 % des quantités préparées sont encore gaspillées (-19 % par rapport à la phase de diagnostic) ce qui représente en moyenne 115 g/pers
- 59 % du gaspillage se situe au niveau des restes de distribution
- Coût du gaspillage par repas : 0,36 €/personne en moyenne



Effet de la mise en place d'un menu à 4 composantes :

- Réduction du gaspillage alimentaire de 15 à 20 % en moyenne

Résultats sur la commune de La Tronche :

- Baisse du gaspillage alimentaire de 42%
- Économies réalisées de 30 000 €/an (extrapolation)

Résultats sur la commune de Grenoble :

- Baisse du gaspillage alimentaire de 16 %
- Économies réalisées de 20 000 €/an (extrapolation)

Résultats qualitatifs obtenus :

De nombreux résultats ont pu être observés comme notamment :

- Augmentation de la qualité des plats proposés par les établissements : plus de produits bio, locaux et de saison
- Différenciation des grammages pour les maternelles et les élémentaires
- Amélioration de la qualité du pain et ajustement en fonction des menus
- Sensibilisation des prestataires de restauration à la problématique du gaspillage alimentaire

Mise en œuvre

Planning :

- Opération « 1000 écoles et collèges » : 2016 – 2018
- Intégration de clauses anti-gaspi dans le CCTP de la commune de Poizat : 2015
- Intégration de clauses anti-gaspi dans le CCTP de la commune de La Tronche : 2018
- Publication du kit restauration collective : 2017
- Publication d'un guide d'aide à la prise en compte de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les marchés de restauration collective : deuxième semestre 2019

Moyens humains :

- Accompagnement à la mise en œuvre de l'opération « 1000 écoles et collèges » : 2.7 ETP au sein de la collectivité (1 chargée de projet plus une équipe de 7 messagers du tri pour aller sur le terrain : environ 30% du temps de chacune de ces personnes a été dédié à ce projet pendant deux ans)
- Un chargé de mission d'un bureau d'études

Moyens financiers :

- Coût de la mission d'accompagnement par un prestataire : 102 000 €
- Subvention accordée par l'ADEME dans le cadre de l'opération « 1000 écoles et collèges » : 750€ par établissement accompagné soit 39 000 €

Partenaires mobilisés :

- ADEME dans le cadre de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »
- Communes participantes

Principaux freins et leviers

Facteurs de réussite :

- Faire un diagnostic amont avec des pesées fines par composantes et en différenciant restes d'assiette et restes non distribués
- Renforcer la concertation/communication avec le prestataire : mise en place de fiches de liaison hebdomadaires, réflexions sur les évolutions envisagées dans le cadre du renouvellement des marchés
- Mettre en place un groupe de travail ou une commission menu regroupant les élus, les agents de restauration, les parents d'élèves, le prestataire, la personne en charge de la diététique
- Former et sensibiliser les personnels de cuisine (satellites et centrales) et les animateurs encadrant le service en salle
- Besoin d'une forte volonté politique pour mettre en œuvre des actions anti-gaspi et engager le prestataire dans cette démarche
- Précision dans les cahiers des charges que les préconisations du GEMRCN ne sont que des recommandations et non des obligations
- L'échange et le partage d'expérience entre communes ayant des problématiques similaires

Freins :

- Difficulté de sensibiliser et mobiliser certains prestataires
- Difficulté pour les prestataires à adapter leurs pratiques au « cas par cas », d'où la nécessité pour les communes de se mobiliser en même temps afin de montrer l'ampleur de cette lutte anti-gaspi
- Difficulté de toucher les animateurs encadrant le service car il y a un fort renouvellement chaque année
- Difficulté à sensibiliser et former les agents de restauration car souvent peu de temps disponibles pour assister aux formations et réunions

Valorisation de cette expérience

Reproductibilité :

Collectivité ayant une équipe interne disponible et/ou un prestataire pour un accompagnement au cas par cas des structures de restauration.

Ou à minima diffusion d'un guide ou de recueil de bonnes pratiques concernant la lutte contre le gaspillage et plus particulièrement la rédaction d'un cahier des charges prenant en compte cette problématique.

Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

Pour la Métropole, l'accompagnement technique du bureau d'étude fut précieux notamment sur les questions de réglementations en matière d'alimentation, d'hygiène et de sécurité.

- Il est apparu nécessaire d'avoir un interlocuteur fixe dans chaque commune qui fasse le lien avec les différents établissements de restauration,

- L'engagement des agents de restauration et animateurs dans la mise en place de projets de ce type ne doit pas être sous-estimé et il est important de s'adapter à leurs contraintes horaires pour les toucher d'avantages lors de réunions d'information et de sensibilisation.

- Enfin, il est intéressant de rappeler que chacun a un rôle à jouer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :
1) il est important de réduire les restes d'assiettes en ajustant au mieux le service et en sensibilisant les enfants,

2) afin d'apprécier le réel surplus de production et/ou les restes de distribution qu'il faut ainsi ajuster avec le prestataire ou la cuisine centrale.

Ces deux étapes peuvent être travaillées en parallèle ou l'une après l'autre mais elles sont toutes les deux complémentaires et nécessaires.

Perspectives d'évolution :

La démarche d'accompagnement à grande échelle telle que menée depuis deux ans prend fin mais il est prévu une aide au cas par cas pour les communes en faisant la demande, fort de l'expérience acquise au contact du bureau d'étude qui a accompagné la collectivité.

Il est également prévu de poursuivre la dynamique d'échange des bonnes pratiques entre les communes en organisant notamment des temps de rencontres thématiques une à deux fois par an.

Annexes

- Annexe 1 : Extraits du kit restauration collective



FICHE METHODO : COMMENT METTRE EN PLACE UN PROJET DE LIMITATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LE CONSTAT

La loi sur la transition énergétique pour la croissance verte impose une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective

Sur les établissements de premier degré du territoire de la Métropole, le gaspillage alimentaire représente 26% des quantités préparées, soit 160 g et 0,53 € par repas. Un enfant de 7 ans gaspille tous les ans son propre poids !

OBJECTIF GLOBAL

Réduire à minima de 30% les quantités de nourriture jetées.

Etre en-dessous de 80 g de nourriture jetée par repas



Mesure de pain gaspillé

LES ETAPES

- Bien connaître les sources de gaspillage alimentaire
- Mobiliser les différents acteurs
- Déterminer les axes de travail prioritaires
- Mettre en œuvre un plan d'action

« On imagine rarement les quantités de gaspillage alimentaire produites sur son établissement ! »

« A la cuisine centrale, les processus de fabrication intègrent peu de paramètres visant à limiter les pertes et le gaspillage. »

« Souvent, on pense qu'il suffit de communiquer, mais la sensibilisation et la communication auprès des convives n'est qu'un axe d'accompagnement des actions plus significatives »

LES SOURCES DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En liaison froide ou chaude, la production (en cuisine centrale) n'est pas la zone qui génère le plus de pertes et de gaspillage en raison de l'optimisation de la production.

C'est cependant l'organisation induite par les cuisines satellites qui est principalement à l'origine des pertes et gaspillage alimentaire :

- Ce sont des quantités standard qui sont préparées ;
- Les quantités servies sont rarement adaptables « petite faim/grosse faim »
- Toutes les barquettes sont réchauffées, voire désoperculées, il est donc impossible de les représenter le lendemain ;
- Il existe peu de moyens de stockage dans les établissements (pas de cellule de refroidissement, peu de réfrigérateurs, pas d'armoires de stockage)

Il existe malgré tout des solutions pour agir sur le gaspillage alimentaire en cuisine satellite !

Première étape, nécessaire pour la prise de conscience et préparer les étapes suivantes : mesurer d'où provient le gaspillage alimentaire.

Il est souhaitable de mesurer de manière quantitative et/ou qualitative l'origine et le volume du gaspillage. Une caractérisation du gaspillage alimentaire sur plusieurs menus reste la façon la plus adaptée de connaître les problématiques liées à son établissement. (FA 9)



* (voir étude ADEME sur la restauration collective en Rhône Alpes)

VERDI CITÉ

MOBILISER LES ACTEURS

La lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas l'affaire d'un seul service ou d'un seul acteur de la restauration, quel que soit l'importance de son rôle dans la chaîne de production et de distribution des repas. Il convient de sensibiliser et mobiliser tous les acteurs : cuisine (prestataire ou régie), agents d'office, animateurs, convives, services scolaires (gérant souvent les effectifs), parents d'élèves, enseignants, élus...

LES AXES DE TRAVAIL PRIORITAIRES

Bien connaître les sources du gaspillage alimentaire et mobiliser les acteurs concernés par les étapes qui génèrent le plus de gaspillage vous permettra de prioriser les étapes sur lesquelles intervenir (gestion des effectifs, grammages préparés trop importants, portions inadaptées à chaque convive...)

METTRE EN ŒUVRE UN PLAN D'ACTION

Une fois les axes prioritaires déterminés, il convient de définir avec les acteurs concernés des actions correctives. Chaque acteur, qu'il soit porteur de solutions de limitation du gaspillage alimentaire ou qu'il subisse un changement, doit connaître les modifications qui vont le concerner à défaut de les approuver en totalité. Un déroulé de l'action doit être établi et les moyens de l'évaluer préalablement décrits (indicateurs).

Liste des fiches actions disponibles et permettant d'agir sur le gaspillage alimentaire en cuisine satellite:

- Fiche 1 : limiter le gaspillage du pain
- Fiche 2 : mettre en place un menu à 4 composantes
- Fiche 3 : réduire les grammages proposés
- Fiche 4 : mettre en place des clauses anti-gaspillage dans un cahier des charges
- Fiche 5 : limiter le gaspillage alimentaire en proposant des repas végétariens
- Fiche 6 : réutiliser des produits non consommés en périscolaire ou centre de loisir
- Fiche 7 : communiquer auprès des convives
- Fiche 8 : réaliser un sondage
- Fiche 9 : réaliser une pesée simplifiée



* (voir étude ADEME sur la restauration collective en Rhône Alpes)

VERDI CITÉ

FICHE 1 : LIMITER LE GASPILLAGE DU PAIN

LE CONSTAT

Sur les écoles de la Métropole, le pain représente 12% du total du gaspillage alimentaire.

20 g de pain sont gaspillés en moyenne par repas, avec une variation entre 2 et 30 g par repas. Cela représente 40% des quantités de pain achetées, avec de fortes variabilités (4% à 70%).

Les portions servies sont souvent supérieures aux recommandations GEMRCN.

La consommation de pain est variable selon les écoles, et en fonction de certains menus (frites, pâtes, pizzas).

OBJECTIF

7 g de gaspillage par plateau soit une demi-tranche de pain



Mesure de pain gaspillé

LES SOLUTIONS

- Mettre en place des consignes de limitation du nombre de tranches de pain ;
- Communiquer auprès des convives ;
- Diminuer le nombre de pains commandés ;
- Limiter la taille des tranches de pain à 15g en réglant les trancheuses;
- Mettre un outil de suivi du pain, avec pesées réalisées par les plus grands.

« La coupe du pain à la machine à 15 g déchire les tranches »

« Les consignes du nombre de tranches ne sont pas les mêmes entre les animateurs »

« Les enfants ont eu du mal à s'habituer au pain bio tranché, qui était moins blanc, mais maintenant ils apprécient »

LES MOYENS

- Achat d'une trancheuse si nécessaire : 2 500 € HT
- Achat de pain pré-tranché auprès du boulanger
- Ressource : outil tableur calcul du pain

LES FREINS

- Quand le pain est fourni par un prestataire, il est parfois difficile de le convaincre de différencier les dotations en pain en fonction des écoles et/ou des menus.
- Les outils de calcul (Excel) du pain en fonction du nombre de calcul ne sont pas toujours adaptés/souples.
- Les trancheuses et la souplesse du pain ne permettent pas toujours de faire des tranches assez petites.
- La peur de manquer, et l'envie que les enfants partent avec l'estomac rempli même s'ils n'aiment pas les plats servis !

LES CLÉS DU SUCCÈS

- Former l'ensemble des animateurs afin que chacun ait les mêmes consignes, sensibiliser l'ensemble de l'équipe projet.
- Convaincre parents et élus par le biais d'une invitation à une caractérisation.
- Passer un marché directement avec un boulanger si le prestataire fournissant les repas ne souhaite pas adapter les quantités de pain.
- Faire un diagnostic par établissement et par type de menu : la consommation de chaque école est différente !



FICHE 3 : REDUIRE LES GRAMMAGES PROPOSÉS

LE CONSTAT

Le GEMRCN propose des recommandations sur les grammages, non des obligations. Les seuls grammages obligatoires sont des maximums autorisés pour certains produits industriels type nuggets, nems, cordons bleus...

Certains produits mal-aimés sont peu consommés.

Les plats réchauffés en satellite doivent comporter une quantité de sauce suffisante pour éviter que le plat sèche, mais il existe cependant un excès de sauce dans les barquettes, à l'origine d'un gaspillage important.

Les quantités mises en barquettes dépassent parfois les recommandations du GEMRCN.

Les grammages maternelles et élémentaires ne sont pas toujours différenciés.

Les grammages des fruits sont souvent trop importants pour les enfants, en fin de repas (fruits entamés mais non finis)

OBJECTIF

Diminuer les quantités de nourriture préparées



Les haricots verts sautés persillés : un aliment mal-aimé !



LES SOLUTIONS

- En cuisine centrale, diminuer la contenance des louches utilisées pour mettre les sauces dans les barquettes ;
- Commander des fruits plus petits, ou les partager à plusieurs en les coupant en quartier (adapter les commandes en conséquence) ;
- Réaliser des tests sur certains produits, en diminuant le grammage préparé, avec la notion majeure : « j'ai mangé à ma faim » ;
- Différencier les grammages élémentaires et maternelles ;
- Travailler en parallèle sur les modalités de préparation des aliments et l'introduction des produits mal-aimés (gratins en début d'année, produit brut en fin d'année), et la qualité organoleptique.

« Après le diagnostic, j'ai fait un point sur les sauces, et c'est vrai que les personnes responsables de la mise en barquette avaient tendance à en rajouter. »

« Même en diminuant les grammages sur certains produits, il en restera toujours »

« Si vous servez des portions d'élémentaires à mon enfant, c'est trop pour son âge et il va quand même le manger car il a bon appétit! »

LES MOYENS

- Cuisines centrales : des louches de taille adaptées (plus petites).
- Cuisines satellites : pas de moyens spécifiques, éventuellement des couteaux d'office pour la découpe des fruits (certains outils permettent la coupe des pommes en quartiers).

LES FREINS

- La peur de manquer ;
- La difficulté pour les personnes préparant les barquettes de changer leur fonctionnement ; la logistique des prestataires ;
- Les modalités de commandes de portions ;
- Pour les fruits à découper : temps disponible pour les animateurs ou personnel de cuisine.

LES CLÉS DU SUCCÈS

- Décider en concertation avec les parties prenantes et en accord avec le cahier des charges le cas échéant.
- Adapter les portions aux élèves pour répartir la quantité selon la faim ou les besoins de chacun.
- Ne pas hésiter à proposer de resservir de nouveau les légumes.
- Mettre d'autres stratégies en parallèle : travail sur les codes alimentaires, sur les produits mal-aimés, limiter voire supprimer certaines préparations comme le aillé-persillé.
- Opérer le changement auprès des convives de manière progressive.

FICHE 4 : METTRE EN PLACE DES CLAUSES ANTI-GASPILLAGE DANS UN CAHIER DES CHARGES

LE CONSTAT

Quand la restauration est déléguée à un prestataire, les cahiers des charges des différentes communes, s'ils mentionnent des clauses liées à l'approvisionnement en produits locaux, bio, frais, ne font souvent aucunement mention du gaspillage alimentaire.

Un plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire est obligatoire à compter du 1^{er} septembre 2016

« J'ai transmis notre cahier des charges [Poisat] à de nombreux collègues dans d'autres communes : il répond aux besoins et intègre les critères. Néanmoins le prestataire n'a pas vraiment pris la mesure des demandes sur le gaspillage alimentaire dans sa réponse »

« Suite au travail mené avec la collectivité, nous avons démarré une réflexion sur le gaspillage alimentaire en interne » (un prestataire)

LES SOLUTIONS

- Préciser l'engagement de la collectivité dès l'introduction du CCTP (gaspillage alimentaire, bio et circuits courts).
- Faire état de la qualité nutritionnelle et organoleptique des repas.
- Préciser que les grammages doivent être différenciés entre les convives maternelles et élémentaires.
- Préciser que pour certains aliments, les grammages par portion pourront être revus à la baisse par rapport aux recommandations du GEMRCN.
- Demander que l'équilibre alimentaire soit recherché sur chaque menu, en répartissant les composantes sur la totalité du menu (ex : une entrée initialement à base de féculents pourra être surdosée en crudités ou cuites, et le plat principal à l'origine uniquement composé de cuites pourra être complété par un féculent).
- Demander de privilégier les fruits à petit calibre.
- Demander des fromages AOC et à la coupe plutôt que des fromages frais à tartiner.
- Demander la prise en compte du gaspillage alimentaire dans le processus de production du prestataire.
- Limiter la multiplicité des repas : ne pas mettre la variété des repas comme critère de notation.
- Dans les critères de notation : prévoir un pourcentage (5% minimum) sur les démarches de l'entreprise pour limiter le gaspillage alimentaire.
- Demander la fourniture de fiches pédagogiques pour les menus à thème et la formation des personnels de la collectivité.
- Demander l'introduction dans l'année des aliments mal aimés + fiche d'animation.
- Prévoir de pouvoir passer à 4 composantes dans le marché (si le marché n'est pas déjà à 4 composantes).

LES MOYENS

- Un « modèle » de cahier des charges comme celui de la ville de Poizat peut être mis à disposition.

LES FREINS

- Peu de flexibilité au cours du marché.
- Pas de sélection possible sur la base de l'origine du produit (en vertu du principe d'égalité de traitement des candidats, toute préférence géographique, directe ou indirecte constitue un délit de favoritisme).
- Possibilité d'introduire un critère relatif au bilan carbone mais c'est compliqué.
- Absence de concurrence.
- Un appui politique fort est nécessaire pour intégrer des clauses de gaspillage alimentaire dans la passation des marchés.

LES CLÉS DU SUCCÈS

- Prévoir une phase de négociation lors de la passation du marché pour demander au prestataire ce qu'il compte effectivement mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- Prévoir des durées intermédiaires de bilan et d'amélioration au cours du marché abordant l'évolution du gaspillage alimentaire





FICHE 2

Mise en place d'un système de commande à la composante par restaurant avec une facturation à la ligne

Porteur de projet

Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan, Parc d'Activités de Bellevue, 56700 Merlevenez – Bretagne
<http://www.ccbbo.fr/>



Contacts

Edith BOURGOIN – Technicienne Prévention Déchets
Tel : 02 97 65 75 59 – Mail : technicien-ri@ccbbo.fr

Typologie de la collectivité et cartographie de la restauration scolaire

Population : 18 138 habitants
Nombre de collectivités adhérentes : 5 communes
Compétence en matière de déchets : collecte et traitement
Typologie d'habitat : semi-rural
Programme local de prévention des déchets : TZDZG (2015)

- Pas de compétence restauration scolaire : compétence assurée par les communes
- 8 établissements sur le territoire en gestion concédée en liaison froide (prestataire unique)
- 1 355 repas/jour
- Menu à 4 ou 5 composantes selon les sites
- Mise en place d'une démarche anti-gaspi dans 8 établissements depuis le 1er septembre 2016

Contexte

Depuis 2011, des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective ont été initiées dans le cadre du PLP : réalisation de diagnostics, campagnes de communication dans les journaux locaux, sensibilisation du personnel de cantines et des élèves, etc. Suite à ces premières actions et en parallèle de la mise en place d'un marché de groupement de commandes en 2014 par les 5 communes pour la fourniture des repas, une demande a été formulée par des élus en charge des affaires scolaires pour mettre en place un plan d'actions plus poussé afin de réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines, en travaillant notamment sur l'ajustement des portions livrées pour s'approcher au plus juste des quantités consommées. L'ensemble des acteurs (élus, personnel des restaurants scolaires, personnel des TAP, écoles, agents de la collectivités) était d'accord pour travailler sur cette question, qui a été intégrée au programme d'actions du TZDZG en tant qu'action phare. Après une première réunion de concertation organisée dans le cadre de la Commission restauration en présence des responsables des cantines scolaires, des élus des communes en charge des affaires scolaires et le fournisseur de repas, la collectivité s'est engagée dans le programme « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » de l'ADEME pendant 18 mois. Des pesées ont été réalisées sur l'ensemble des 8 restaurants scolaires desservant 14 écoles.

Objectifs recherchés

- Réduire le gaspillage alimentaire en adaptant les quantités livrées à l'appétit des enfants et à leur goût
- Identifier une solution facilement réalisable en concertation avec le prestataire et l'ensemble des acteurs
- Garantir aux usagers une offre de qualité (repas proposés et produits qui les composent)

Description de la démarche

➤ Mise en place d'un système de commande à la composante

En 2014, un marché de groupement de commandes a été lancé par les 5 communes pour la fourniture des repas sur l'ensemble des restaurants scolaires du territoire.

Suite à une première réunion de concertation avec l'ensemble des parties prenantes, y compris le fournisseur de repas, en juin 2016, il a été décidé de donner la possibilité aux 8 restaurants scolaires de faire une commande à la ligne. Ce système permet d'ajuster le nombre de portions en fonction de la composante. Par exemple, pour 100 convives, le responsable de cantine peut commander 90 entrées, 90 légumes, 100 viandes et 100 desserts.

En pratique, chaque responsable de restaurant scolaire fait sa commande en fonction des goûts des enfants, très différents d'un site à l'autre. Par exemple au restaurant scolaire de Merlevenez, les enfants aiment les betteraves, donc la responsable ne diminue pas la quantité : elle commande 200 portions pour 200 enfants. Alors qu'au restaurant scolaire de Kervignac Bourg, les enfants n'aiment pas beaucoup les betteraves, et donc pour 430 enfants, la responsable commande 300 portions. Les composantes commandées généralement en plus petites quantités sont les entrées (salade ou soupe) et les légumes d'accompagnement. Une communication générale a été faite au début de l'opération sur les actions anti-gaspi mises en place.

➤ Révision du marché de fourniture de repas

Une dizaine de réunions de travail ont été organisées sur le futur marché de fourniture de repas en présence des élus, des responsables des cantines, de la chambre d'agriculture, d'un cabinet de conseil et de la collectivité. Ces réunions de concertation ont permis d'élaborer le nouveau cahier des charges répondant aux attentes des élus : augmentation de la qualité, des produits bios, locaux, ... Par ailleurs, le cahier des charges prévoit d'associer pleinement le prestataire, qui doit faire preuve de propositions dans toutes les actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire menées auprès des équipes et des convives.

Afin de limiter le gaspillage alimentaire, différentes actions sont prévues dans le CCTP :

Extrait du CCTP de fourniture et livraison de repas en liaison froide

« La conformité à ces recommandations portera notamment sur :

Les grammages de référence du GEMRCN exprimés en poids nets dans l'assiette, prêts à consommer, pour les enfants d'âge maternel, élémentaire et les adultes. **Ces grammages seront susceptibles d'être retravaillés en lien avec le titulaire en fonction des observations et des retours des évaluations, de manière à répondre aux attentes des jeunes convives et à limiter le gaspillage alimentaire ; en partant du postulat qu'un plat préparé « maison » avec des matières premières de qualité bien cuisinées, contribue grandement à son appréciation par les convives et limite donc le gaspillage alimentaire. La volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire, ne doit pas pour autant engendrer des manques. Les quantités livrées devront donc correspondre aux besoins réels des convives (besoins nutritionnels et appréciation des plats) »**

« Afin de poursuivre les actions engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire la structure de base des menus devra être de 4 éléments. L'ajout d'un cinquième élément sera laissé à l'appréciation de chaque commune qui en fera la demande expresse au prestataire. Ces demandes devraient rester exceptionnelles. »

L'élaboration du cahier des charges a été effectuée en collaboration avec la Chambre d'Agriculture de Bretagne, afin de cibler correctement les produits locaux et de qualité.

➤ Action spécifique sur certaines composantes :

- Excédents de yaourts :

Les yaourts et compotes sont commandés en fonction du nombre de convives inscrits à la cantine. Le jeudi, un bilan est dressé sur le nombre de yaourts/compotes excédentaires et la commande de la fin de semaine est

passée en conséquence. Ainsi, le vendredi, les enfants ont le choix entre plusieurs desserts servis pendant la semaine.

- **Plats impopulaires :**

Lorsqu'un plat a été identifié comme rencontrant très peu de succès auprès des convives, générant ainsi un gaspillage conséquent, il est retiré des plats commandés. Cela a par exemple été le cas pour les endives ou le chou rouge.

Quelques photos des autres actions menées :



Formation du personnel de restauration scolaire



Table de tri des déchets à la cantine fabriquée par les élèves et les services techniques



Visite d'un marché pour découvrir les légumes de saison



Animations scolaires en classe



Résultats

Résultats quantitatifs obtenus :

- Entre 2016 et 2017, diminution moyenne de 37 % du gaspillage alimentaire sur l'ensemble des restaurants scolaires : les retours plateaux ont diminué de 31 % et les portions non servies ont diminué de 47 %
- Par exemple, sur le restaurant scolaire de Calloch à Plouhinec, la quantité moyenne de gaspillage alimentaire au niveau des plats préparés mais non servis était de 37,6 g/convive/repas avant les actions anti-gaspi et de 19,8 g après

Résultats qualitatifs obtenus :

- Développement des échanges entre les responsables des restaurants scolaires, les enseignants et les élus créant une véritable émulation autour du projet
- Renforcement du lien avec le prestataire : demandes particulières lors des commissions menus (travail sur le goût et présentation des produits). Par exemple, il a été demandé de laisser les tomates entières pour l'entrée plutôt que déjà découpées, afin qu'elles ne perdent pas toute leur eau. Pour les fromages, il a été demandé plus de fromage à la coupe qui sont meilleurs que les portions en sachet. Le prestataire a aussi réalisé des animations dans 4 écoles en avril et mai sur l'importance du petit déjeuner et l'équilibre alimentaire
- Aucune réclamation de la part des parents d'élèves puisque les enfants sont servis en fonction de leurs envies (un peu, beaucoup)

Mise en œuvre

Planning :

- Présentation du projet à l'ensemble des acteurs lors de la commission restauration de juin 2016
- Programme « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » : septembre 2016 à mars 2018
- Réalisation d'une charte anti-gaspi signée par de nombreux élèves en classe système de commande à la composante : à décembre 2017 avec le premier fournisseur
- Mise en œuvre effective à partir de mars 2018 avec le nouveau fournisseur
- Nouveau marché de fourniture des repas : 2018 - 2021

Moyens humains :

- Mise en œuvre et suivi du programme « 1 000 écoles et collèges » : 0.25 ETP

Moyens financiers :

- Dépenses CCBBO : 9 670,48 € (formation du personnel de restauration scolaire, formation des animateurs de TAP et centre de loisirs, animations scolaires, stand d'information lors de la SERD 2016 et du Salon de la Récup' 2017, achat de 2 livrets pédagogiques A Table ! et du jeu STOP AU GASPI !)
- Subvention de l'ADEME Bretagne de 6 000 €

Partenaires mobilisés :

- ADEME
- Communes : élus en charges des affaires scolaires, personnel de restauration, animateurs, médiathèques
- Enseignants et équipes pédagogiques
- Fournisseur de repas
- Association MAVD (Mouvement actif pour une vie durable) pour la formation et l'animation
- Le CRISLA (Centre de réflexion, d'information et de solidarité avec les peuples d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latin) pour l'organisation du Festival Alimenterre sur le territoire en 2016 et 2017

Principaux freins et leviers

Facteurs de réussite :

- Implication du fournisseur de repas, y compris la diététicienne, dès le début des réflexions et sur l'ensemble du projet : la diététicienne du fournisseur a par exemple participé à la rédaction d'articles de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable affichés sur les menus de la semaine, les sites internet des communes ou encore les restaurants scolaires
- Participation de l'ensemble des acteurs (élus, responsables de la restauration scolaire, fournisseur de repas, collectivité) aux commissions menus qui sont organisées tous les trimestres : ces réunions permettent d'échanger sur différents sujets (les portions, le goût, les protéines animales et végétales, etc.), de suivre et d'affiner le programme d'actions anti-gaspi
- Organisation d'une dizaine de réunions de travail sur le futur marché fourniture de repas en présence des élus, des responsables des cantines, de la chambre d'agriculture, d'un cabinet de conseil et de la collectivité : concertation pour l'élaboration du cahier des charges
- Mise en place d'un groupement de commande pour le marché de fourniture

Freins :

- Gestion concédée en liaison froide car les repas arrivent en barquettes et il y a beaucoup de sauce pour la réchauffer : il n'est pas possible de tout maîtriser en gestion concédée
- A priori du personnel sur ce qu'il est réglementairement possible de faire ou pas en restauration scolaire
- Difficulté à impliquer et convaincre les fournisseurs : sur la fin du marché (2014 – 2017), le fournisseur ne coopérait plus. Sur le nouveau marché, quelques mois de concertation ont été nécessaires avant de pouvoir instaurer le système de commande à la composante

Valorisation de cette expérience

Reproductibilité :

Le système de la commande à la composante est facilité par la présence d'un groupement de commande entre plusieurs communes. Mais il est important de mettre un article dans le marché qui prévoit cette commande à la ligne et il faut bien demander la facturation à la composante avec le détail par ligne.

Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

Il est important d'aller souvent sur le terrain pour voir si les actions correctives ont été mises en place et faire des réunions régulières avec les élus et le personnel pour rendre compte des résultats et fixer les objectifs suivants.

Perspectives d'évolution :

La prochaine étape est la mise en place d'un travail avec le nouveau fournisseur sur la lutte contre le gaspillage alimentaire (2018 – 2021). Les élus envisagent également la création d'une cuisine centrale intercommunale à moyen terme pour la restauration scolaire des 5 communes du territoire. Cela permettra de maîtriser toute la chaîne pour réduire encore plus le gaspillage alimentaire.

ANNEXES

- Annexe 1 : Extrait du bordereau de prix 2018 avec une facturation à la ligne

Prix du repas à 4 composantes en prestation de base pour chaque catégorie de convives (maternelle, primaire, adulte)

A-1-1 - Prix d'un repas ENFANT DE MATERNELLE			
	H.T. (en €)	Taux de TVA	T.T.C. (en €)
Entrée			
Plat protidique et garniture			
Produit laitier			
Dessert			
Sous TOTAL : (matières premières et ingrédients)			
Main d'œuvre			
Frais de gestion			
Rémunération du fournisseur (marge)			
TOTAL GENERAL			

A-1-2 - Prix d'un repas ENFANT DE PRIMAIRE			
	H.T. (en €)	Taux de TVA	T.T.C. (en €)
Entrée			
Plat protidique et garniture			
Produit laitier			
Dessert			
Sous TOTAL : (matières premières et ingrédients)			
Main d'œuvre			
Frais de gestion			
Rémunération du fournisseur (marge) du fournisseur			
TOTAL GENERAL			

A-2-3 - Prix d'un repas ADULTE			
	H.T. (en €)	Taux de TVA	T.T.C. (en €)
Entrée			
Plat protidique			
Légume d'accompagnement			
Produit laitier			
Dessert			
Sous TOTAL : matières premières et ingrédients			
Main d'œuvre			
Frais de gestion			
Rémunération du fournisseur (marge)			
TOTAL GENERAL			

• **Annexe 2 : Grille d'évaluation des menus**

Cette grille d'évaluation, mise en place dans le cadre du nouveau marché en janvier 2018, permet notamment aux responsables de cantine de faire un retour sur le gaspillage par élément.

Groupement de commande Merlevenez	ENREGISTREMENT FICHE DE LIAISON PRESTATION ELIOR	Ref: ENR / QUAL : 1/V1 création 5/01/2018 révision : pagination 1/1
-----------------------------------	---	--

Année 2018

Semaine 2

Site :

A l'attention de M. ROUZIC Stéphane : stephane.rouzic@elior.fr

Nous vous remercions de bien vouloir nous retourner cette fiche complétée à la fin de chaque semaine

MENU		QUANTITE					QUALITE							
semaine du		très apprécié	apprécié	non apprécié	pas assez	bien	trop	si trop, combien de portions ?	cuisson	texture	goût	sauce	autre	Commentaires/observations
du 8 au 12/01														
LUNDI														
MARDI														
MERCREDI														
JEUDI														
VENDREDI														

Autres commentaires: livraison, logistique, suivi...



FICHE 3

Comparaison des grammages recommandés GEMRCN et des quantités gaspillées pour chaque composante pour les adapter aux besoins

Porteur de projet

Ville de Miramas, Hôtel de Ville, Place Jean Jaurès, 13140 – PACA
<http://www.miramas.org/>

Contacts

Véronique ARFI-BENAYOUN – Animatrice territoire Zéro déchet
 Tel : 04.90.58.79.78 – Mail : v.arfi-benayoun@mairie-miramas.fr



Zéro gaspillage

Typologie de la collectivité et cartographie de la restauration scolaire

Population : 26 000 habitants

Compétences collecte et traitement des déchets : assurées par la Métropole Aix-Marseille-Provence

Programme local de prévention des déchets : TZDZG (2015 – 2018)

- Compétence restauration scolaire
- 15 établissements scolaires (hors collèges) sur le territoire en gestion concédée en liaison froide (prestataire unique)
- 1029 repas/jour
- Menu à 5 composantes
- Mise en place d'une démarche anti-gaspi dans l'ensemble des établissements depuis 2016

Contexte

La Ville de Miramas avait déjà mis en place une politique ambitieuse de réduction du gaspillage alimentaire et engagé des actions dans le cadre du TZDZG. La participation à l'opération de l'ADEME « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » entre 2016 et 2018 a permis de renforcer les actions en la matière. Au cours de l'année 2016, un diagnostic a été réalisé sur les 15 établissements scolaires de la Ville ainsi que sur les 3 collèges publics et le centre de loisirs municipal. Le projet a notamment consisté en l'uniformisation des moyens de sensibilisation, de tri (mise en œuvre de table de tri dans chaque établissement notamment) et de pesées sur l'ensemble des établissements scolaires. Pour aller plus loin sur le diagnostic du gaspillage alimentaire, des pesées plus poussées ont été réalisées sur 6 établissements pilotes afin d'analyser les différentes composantes du menu et quantifier le gaspillage alimentaire à l'assiette. Des adaptations de grammages ont ainsi pu être réalisées. D'autres actions telles que la découpe des aliments (fruits notamment) ou la mise en œuvre de grammages spécifiques pour les maternelles ont permis de réduire considérablement le gaspillage alimentaire pendant les 2 ans de l'opération. Par ailleurs, dans le cadre du nouveau marché en cours de rédaction, les aspects adaptation des grammages et alimentation de qualité sont intégrés au cahier des charges.

Objectifs recherchés

- Rassembler tous les acteurs autour d'un projet global de réduction du gaspillage alimentaire
- Réduire le gaspillage alimentaire de 15 % sur les établissements scolaires
- Évaluer les quantités gaspillées pour chaque composante afin de comprendre ce gaspillage et pouvoir définir de nouveaux grammages adaptés aux besoins
- Réviser les grammages des maternelles pour les adapter aux besoins
- Mutualiser les bonnes pratiques afin de réaliser des économies
- Améliorer la qualité

Description de la démarche

➤ Révision des grammages en maternelle

Seuls deux grammages différents étaient auparavant proposés : enfant et adulte. Le prestataire en charge de la préparation des repas a revu fin 2016 les grammages des plats servis en maternelle pour les différencier de ceux utilisés pour les primaires. Trois grammages différents sont désormais préparés par le prestataire dans sa cuisine centrale : maternelle, primaire, adulte.

➤ Équipement des cuisines satellites avec du petit matériel spécifique

Du matériel de type planche à découper, presse agrume et coupe fruits a été acheté et distribué à chaque cantine afin de leur permettre de présenter différemment certains aliments et de réduire ainsi leur gaspillage.

Par exemple, certains produits lorsqu'ils sont présentés en entier sont habituellement délaissés par les convives, alors que s'ils sont prédécoupés ils peuvent être plus facilement mangés. C'est par exemple le cas des pommes coupées en quartier qui se mangent mieux que des pommes présentées entières.



Coupe pomme



Table de tri

➤ Pesées approfondies par composantes en établissements pilotes

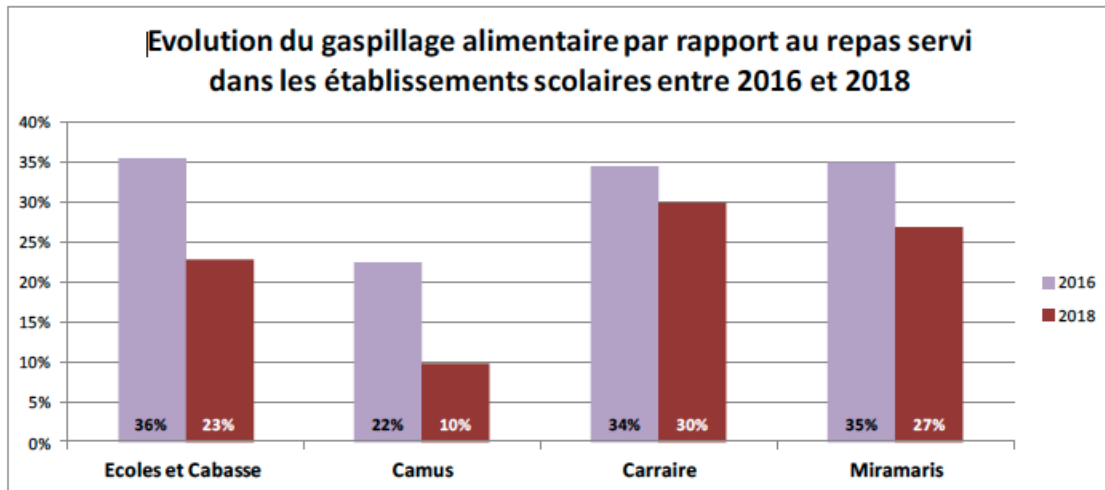
Une analyse fine de ce qui est jeté par composante a été réalisée sur 6 établissements pilotes. L'objectif de cette pesée approfondie était d'identifier les composantes systématiquement gaspillées en grande quantité et envisager ainsi avec le prestataire une diminution des grammages, preuve à l'appui.

Ces pesées ont permis de comparer le ratio des quantités jetées par composante avec le grammage indiqué par le GEMRCN et montré que ce dernier n'était pas toujours adapté. Elles ont également mis en avant la proportion du gaspillage alimentaire de chaque composante sur la totalité du repas.

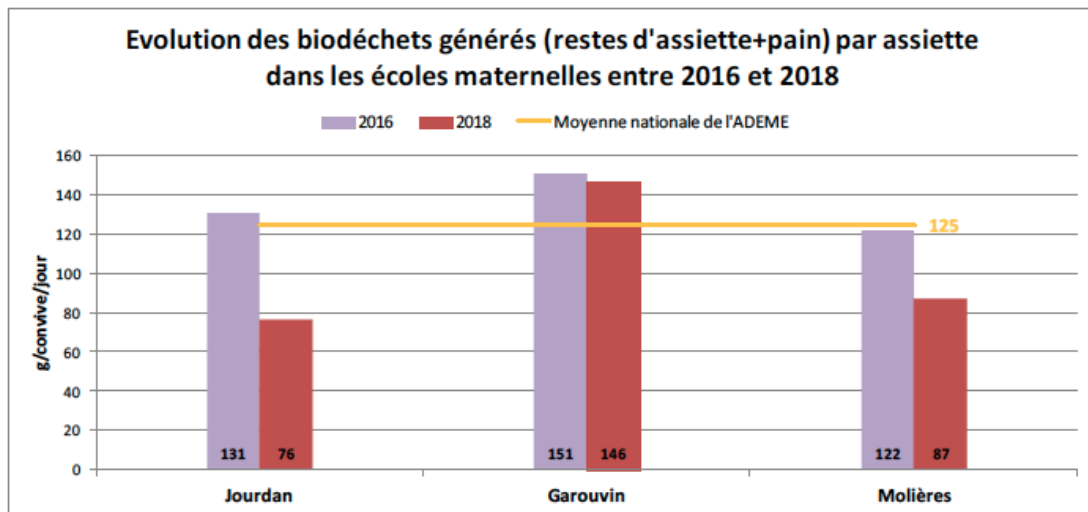
Résultats

Résultats quantitatifs obtenus :

- Résultats des pesées entre 2016 et 2018 : réduction moyenne de 36% du gaspillage alimentaire sur l'ensemble des écoles entre le début et la fin de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », avec une réduction particulièrement importante des produits non consommés (- 49 %) et sur les restes d'assiettes (- 31 %)



- Gaspillage alimentaire moyen en 2018 dans les écoles : 105 g/convive/jour (pour 131 g de biodéchets totaux produits)
- Réduction importante du gaspillage alimentaire dans les écoles maternelles suite au changement de grammage (sauf pour une école, mais le nombre très faible d'élèves peut expliquer ce manque de représentativité)



- Résultats des pesées fines par composante sur les 6 établissements témoins et comparaison avec les grammages recommandés par le GEMRCN

Date	Convives Totaux	Entrée + Protéine			Garniture				Laitage								
		Entrée + Protéine	GEM-RCN	Quantité jetée en moy. g/convive	Part jetée comparée à la quantité des restes de repas complet	Garniture	GEM-RCN	Quantité jetée en moy. g/convive	Part jetée comparée à la garniture servie	Part de la garniture jetée comparée à la quantité des restes de	Laitage	GEM-RCN	Quantité jetée en moy. g/convive	Quantité conservée en moy. g/convive	Conservé et jeté en unité	Part jetée comparée à la quantité des restes de repas complet	
7/12	263	Potage de légumes	Parmentier de bœuf	417	81	89%			0	0%	0%	Fraidou	17	1	4	68	1%
21/12	274	Navette de canard	Sot-l'y-laisse dinde et sauce	77	40	74%	Pommes dauphins et haricots plats	135	13	10%	24%	Mimolette	23	0	2	23	0%
21/11	250	Salade coleslaw	Rôti de dinde / porc	130	73	80%	Coquillettes	170	17	10%	18%	Saint-Nectaire	23	1	0	15	1%
24/11	340	Pamplemousse	Poisson pané	120	72	79%	Epinard à la crème béchamel	107	13	12%	14%	Yaourt sucré	113	6	11	50	6%
12/12	232	Salade verte et croûtons	Bolognaise végétale	100	81	73%	Tortis bio	170	17	10%	16%	Yaourt nature sucré bio	113	12	2	30	11%
20/11	252	Soupe au potiron crème à l'orange	Hachis parmentier	417	76	73%			0	0%	0%	Yaourt sucré	113	0	9	22	0%

Dessert	Dessert				Repas complet			Pain							
	GEM-RCN	Quantité jetée en moy. g/convive	Quantité conservée en moy. g/convive	Part jetée comparée à la quantité des restes de repas complet	GEM-RCN	Quantité jetée en moyenne g/convive	Quantité servie (3x20g/convive)	BIO		Trad.		Total jeté	Total à conserver	Quantité total de pains refusés	Repas complet + pain Quantité jetée en moy. g/convive
								Quantité jetée	Quantité conservée	Quantité jetée	Quantité conservée				
Pomme	100	9	22	10%	534	90	60	0	0	3	7	3	7	10	93
Entremet sapin de Noël	36	1	2	1%	271	54	60	0	0	0	10	0	10	10	54
Choco crousti-crèmeux	36	0	1	0%	359	91	60	5	3	8	14	13	18	30	104
Eclair au chocolat	36	0	1	0%	375	90	60	0	0	4	24	4	24	28	94
Chou vanille	36	0	0	0%	418	110	60	2	2	7	0	9	2	10	119
Orange Bio	100	11	24	11%	630	104	60	0	0	17	21	17	21	38	121

Extraits du tableau d'analyse des pesées fines par composantes sur les établissements témoins

L'analyse fine par composante a permis de montrer :

- Que les quantités recommandées par le GEMRCN ne sont pas toujours adaptées
- Qu'il n'y avait aucun aliment qui n'était pas du tout mangé et que cela dépendait beaucoup de la composition des repas

Résultats qualitatifs obtenus :

- Sensibilisation de l'ensemble des acteurs (personnel de cuisine, prestataire, convives, élus, parents d'élèves) à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Prise de conscience de tout le personnel travaillant autour de la pause repas
- Réflexions plus globales sur les menus et la qualité des produits avec le prestataire

Mise en œuvre

Planning :

- Réalisation des diagnostics dans chaque établissement : 2016
- Opération 1000 écoles et collèges : années scolaires 2016/2017 et 2017/2018
- Réalisation des pesées fines par composante dans les établissements témoins : novembre/décembre 2017
- Révision des grammages pour les maternelles : 2016/2017

Moyens humains :

Année N (2016/2017, après diagnostic) : des moyens humains répartis comme suit en ETP :

- Pilotage et mise en œuvre de l'opération (1 chargé de mission ZDZG) : 0,3 ETP
- Équipe mobilisée au sein de la direction de l'enfance et de la jeunesse (équipe d'animation) : 0,5 ETP

Année N+1 :

- Pilotage et mise en œuvre de l'opération (1 chargé de mission ZDZG) : 0,3 ETP
- Équipe mobilisée au sein de la direction de l'enfance et de la jeunesse (équipe d'animation) : 0,1 ETP
- Services civiques dédiés au projet : 0,5 ETP

Moyens financiers :

- Coût moyen du matériel acheté pour chaque établissement : 177 € TTC
- Coût global de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » : 17 347 € TTC répartis de la manière suivante :
 - Conception d'outils de sensibilisation lors des événements de la ville : 14 %
 - Supports de communication en cantines et affichage grand public : 22 %
 - Achat petit matériel : 18 %
 - Réalisation d'un film pour promouvoir la démarche (pour voir la vidéo « La ville de Miramas s'engage contre le gaspillage alimentaire » : <https://vimeo.com/238400067>) : 45 %
- Coût d'un diagnostic précis avec une analyse fine par composante (1 stagiaire pendant 1 mois pour constituer la base de données et effectuer l'analyse) = 504 €

Partenaires mobilisés :

- ADEME (dans le cadre de l'opération « 1000 écoles et collèges ») avec une aide financière de 750 €/école et 1 500 €/collège
- Direction de l'éducation et la jeunesse
- Prestataire (Sodexo)
- Personnel de cantine et animateurs périscolaires

Principaux freins et leviers

Facteurs de réussite :

- Forte volonté politique de rassembler tous les acteurs et de mutualiser les bonnes pratiques à l'échelle du territoire
- Rendre le gaspillage alimentaire plus visible à partir des pesées réalisées et faire prendre conscience aux élus de son ampleur et mener des actions de prévention
- S'appuyer sur des pesées fines par composante pour ouvrir le dialogue avec le prestataire et identifier les axes d'amélioration sur les menus et les quantités
- Avoir un prestataire ouvert aux échanges et sensibilisé à la lutte contre le gaspillage alimentaire (labellisation Ecocert « En cuisine » obtenue en 2016)
- Démarche participative intégrant le personnel de cantine pour leur donner la possibilité de débattre sur la base des résultats du diagnostic et identifier des causes de gaspillage ainsi que les enfants lors des phases de pesées
- Recrutement de volontaires en service civique employés par la ville pendant 8 mois dans le cadre du projet Unis-Cité pour réaliser les diagnostics, mettre en œuvre des ateliers de sensibilisation et faire les pesées finales

Freins :

- Cahier des charges du prestataire imposant de suivre les recommandations du GEMRCN (évolution prévue dans le futur marché : voir partie « Perspectives d'évolution »)
- Réticence des élus, sujet peu « vendeur » mais très fédérateur

Valorisation de cette expérience

Reproductibilité :

Nécessite d'avoir des moyens humains disponibles pour mettre en œuvre et suivre un projet de réduction du gaspillage alimentaire, notamment pour réaliser les diagnostics dans les établissements et mener les opérations de sensibilisation

Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

Pouvoir s'appuyer sur des pesées fines par composante permet de faire prendre conscience aux élus de l'ampleur de la problématique et d'avoir plus de poids dans les échanges avec le prestataire

Perspectives d'évolution :

Sur la base des résultats obtenus lors de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », les élus ont souhaité aller encore plus loin dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et ont ainsi décidé de construire une cuisine centrale en délégation de service public. Cela permettra notamment de travailler sur l'aspect logistique (gestion des stocks, réutilisation des denrées, quantités préparées, ...) et sur la qualité des denrées (approvisionnement, agriculture raisonnée et locale, ...). Ce nouvel équipement devrait être opérationnel en 2021.

Dans l'attente de sa mise en œuvre, la municipalité prend les dispositions suivantes dans l'écriture de son nouveau marché :

- **Au niveau des grammages et quantités :**
 - Sauf ceux rendus obligatoires par l'arrêté du 30 septembre 2011, les grammages pourront être adaptés à la consommation réelle des enfants ; cette révision de grammages GEMRCN devra être faite en concertation, justifiée (campagne de pesées) et validée par le pouvoir adjudicateur
 - Les grammages des maternelles seront étendus à tous les maternelles (y compris ceux en groupe scolaire, ce qui n'était pas le cas)
 - Pour les centres de loisirs, on demandera systématiquement des collations (2 composantes) et non des goûters (3 composantes)
 - Repas : possibilité pour le prestataire de proposer un repas à 4 composantes par semaine

- **Également, une exigence est demandée sur la qualité des produits et préparations :**
 - Approvisionnement local
 - Bio
 - Label, pêche responsable, saisonnalité, fromage AOP/AOC, fromages à la coupe....
 - Fréquence de présentation des plats plus exigeante que celle de l'arrêté : précision sur une fréquence de viande de 1ère catégorie, 6 poissons dont 1 frais demandé sur 20 repas...)
 - Préparations : plats faits maison (vinaigrette, potage, pâtisseries...), impératif de légumerie et d'atelier de pâtisserie sur l'unité de production
 - Accompagnement pour le maintien du label Ecocert niveau 2

Le cahier des charges mentionne la loi EGalim et ses exigences. Certaines des exigences vont au-delà de cette loi, comme par exemple au niveau des produits bio : le cahier des charges prévoit a minima 30 % de produits bio dont 20 % de bio français, alors que la loi demande au moins 20 % de produits bio ou issus d'une ferme en conversion à l'horizon 2022.

Par ailleurs, dans une logique de gestion locale des biodéchets, il est prévu la mise en place d'une plateforme locale de compostage pour valoriser notamment les biodéchets des établissements de restauration scolaire.



FICHE 4

Réalisation de pesées avec une analyse fine par plat pour ajuster les grammages et réalisation d'un livret photo avec les grammages par plat

Porteur de projet

Communauté d'agglomération du Pays de l'Or, Zone aéroportuaire, CS 700 40 34137 Mauguio cedex –Occitanie
<http://www.paysdelor.fr/Accueil/>



Contacts

Julien LABRIET – Directeur actions sociales
Tel : 04 67 29 31 73 – Mail : julien.labriet@paysdelor.fr

Typologie de la collectivité et cartographie de la restauration scolaire

Population : 44 000 habitants
Nombre de collectivités adhérentes : 8 communes
Compétence en matière de déchets : collecte
Typologie d'habitat : très touristique
Programme local de prévention des déchets : PLPDMA 2016 - 2021

- Compétence restauration scolaire depuis 1974
- 4 cuisines centrales en régie en liaison chaude
- 18 restaurants scolaires satellites
- 4 000 repas/jour (tous convives inclus)
- Menu à 4 composantes
- Mise en place d'une démarche anti-gaspi dans la totalité des établissements depuis 2016

Contexte

Sur la volonté des élus et dans le cadre de la compétence restauration scolaire exercée par la collectivité, un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire « Regard'Or » a été initié en mars 2015. Dans le cadre de ce projet, intégré au programme local de prévention des déchets de l'agglomération et lauréat d'un appel à projet DRAAF-ADEME, l'accent a été mis sur les pertes liées à la non-distribution et sur les restes à l'assiette. Des diagnostics précis réalisés sur 3 sites pilotes ont permis de définir et mettre en place des actions en cuisine (évolution des grammages sur la base de pesées systématiques, suppression de certains plats, mise en place d'un nouveau logiciel et de nouvelles recettes, etc.) et au sein des restaurants scolaires (travail sur la présentation des assiettes, sensibilisation des convives, réalisation de pesées, etc.). Les actions ont ensuite été essaimées à l'ensemble des restaurants scolaires du territoire (18 sites) et un suivi de l'opération est effectué avec des pesées sur 8 sites témoins (réalisées par les enfants en général).

Objectifs recherchés

- Connaissance précise des quantités gaspillées par composante
- Réduction du gaspillage au niveau des quantités non distribuées et des restes à l'assiette
- Sensibilisation des convives et formation du personnel
- Concertation avec l'ensemble des acteurs
- Adaptation de l'offre de restauration à coût constant

Description de la démarche

➤ Création d'un comité de pilotage

Au début du projet, un comité de pilotage (COFIL) multi-acteurs a été mis en place composé d'une vingtaine de personnes : il associe des élus, des représentants de parents d'élèves, des enseignants, des agents de restauration, les services jeunesse et environnement – déchets de la collectivité ainsi que la diététicienne. En se réunissant une fois par trimestre, il participe de manière active à la construction du projet et aux orientations prises.

➤ Réalisation d'un diagnostic précis du gaspillage alimentaire

Pendant 6 mois, des pesées ont été effectuées quotidiennement sur 3 écoles pilotes en distinguant, pour chaque composante (entrée, plat, fromage ou dessert, pain) le reste à l'assiette et la part non distribuée. Les données ont été reportées dans une matrice Excel intégrant le menu du jour et le nombre de convives. Les quantités gaspillées ont ensuite été traduites en nombre de portions pour chaque composante à partir des grammages GEMRCN. À partir de ces résultats, les fiches recettes ont été retravaillées par les équipes des cuisines centrales, avec le support de la diététicienne.

➤ Adaptation des recettes et de la taille des portions

Avant la mise en place du projet, les portions étaient bien souvent supérieures aux recommandations du GEMRCN. Avant même d'initier le projet, un travail a été réalisé afin de former les équipes et de mettre en place une organisation permettant de peser chaque denrée livrée. Des livrets photos présentant les grammages pour chaque type de convive ont été réalisés et diffusés afin de permettre aux agents des restaurants satellites et crèches de visualiser les quantités à servir. Cela a également permis de donner des conseils de présentation pour améliorer l'appétence des enfants vis-à-vis de certains plats (voir annexes).

Les analyses des pesées ont par exemple montré que les portions de féculents et certains plats unique (paëlla, riz au four, pommes rissolées) ou encore de pain étaient trop importantes par rapport aux besoins réels des convives. Ces portions, qui étaient supérieures aux recommandations du GEMRCN, ont donc été revues à la baisse, en concertation avec le COFIL.

Aujourd'hui les recommandations du GEMRCN en termes de grammage sont appliquées. Elles pourraient être adaptées en fonction des sites, des convives ou des menus mais les données recueillies après deux années de pesées montrent que sur un même site un même repas pourra être différemment apprécié à deux dates différentes.

Pour ce qui est des actions en salle, sur les selfs, deux tailles d'assiette (grosse faim et petite faim) sont proposées. Elles permettent de sensibiliser les enfants même si, sur un restaurant satellite et du fait de la réglementation hygiène, cela a tendance à déporter le gaspillage du reste à l'assiette vers le non distribué.

L'ensemble de ces évolutions a été porté par le COFIL en lien avec les agents et la diététicienne et a été bien vécu par chacun, d'autant plus que cette dynamique est en lien avec l'intégration de produits de meilleure qualité que les cuisiniers prennent plaisir à travailler (produits bio essentiellement).



Résultats

Résultats quantitatifs obtenus :

- Réduction du gaspillage alimentaire de 28 % à 16 % sur le reste à l'assiette et 36 % à 18 % sur la part non distribuée (sur la période mars 2016 – février 2017)
- Environ 15 tonnes évitées chaque année (environ 6 kg/jour/restaurant)

- 50 000 € d'économies financières réalisées (environ 4 % du budget) réinvesties dans une alimentation de qualité à budget constant (7 % de produits issus de l'agriculture biologique en 2015, 16 % en 2017)
- Réalisation de 7 mallettes ludo-pédagogiques non culpabilisantes en lien avec l'alimentation sur les thématiques suivantes : agriculture alimentation, les sens, jeux élémentaires, gaspillage alimentaire, compostage, activités spéciales maternelles, équilibre alimentaire – environnement – gestion des déchets
- 4 000 enfants sensibilisés dans le cadre des actions de sensibilisation menées sur les temps périscolaires



Animation de sensibilisation des convives

Résultats qualitatifs obtenus :

- Renforcement des liens entre le personnel de cuisines centrales et de restaurants satellites
- Mise en place de nouvelles synergies entre le personnel de la restauration et les autres services de l'agglomération (travail concerté service restauration - service environnement/déchets)
- Contact régulier entre les membres du COPIL permettant aux services de mieux communiquer auprès des représentants des parents d'élèves impliqués et de développer avec eux des rapports de confiance

Mise en œuvre

Planning :

- Création d'un comité de pilotage : mars 2015
- Expérimentation sur 3 sites pilotes :
 - Réalisation du diagnostic : mars à octobre 2015
 - Élaboration du programme d'actions : juillet à novembre 2015
 - Mise en place des actions : novembre 2015 à mars 2016
- Déploiement dans les 18 restaurants scolaires de l'agglomération selon le même processus : avril 2016 – en cours
- Suivi sur 8 sites témoins avec réalisation de pesées quotidiennes : avril 2016 – juin 2018
- Sensibilisation des convives : novembre 2015 – en cours

Moyens humains :

- Mise en place et suivi du projet Regard'Or : 0.10 ETP
- Animation et sensibilisation des convives : 1 service civique (1/2 du temps sur le projet) + 1 à 2 référents restauration par école

Moyens financiers :

- Coût du projet Regard'Or (hors temps de travail) : 14 000 € sur 3 années (dont 500 € pour l'achat du matériel de pesée et le reste pour la réalisation des 7 mallettes reproduites en 20 exemplaires)
- Prise en charge à 95% de la personne en service civique par la DRJSCS et l'ARS dans le cadre d'un projet pilote PNNS Prévention de l'obésité (promotion du sport, d'une alimentation équilibrée, réduction du temps d'écran)
- Subvention obtenue dans le cadre de l'appel à projet DRAAF-ADEME : 50 % des dépenses facturables engagées dans la limite de 10.000 €

Partenaires mobilisés :

- DRAAF
- ADEME
- Direction régionale de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale
- Agence régionale de santé

Principaux freins et leviers

Facteurs de réussite :

- Compétences Restauration et Animation au sein de l'Agglomération du Pays de l'Or : travail en cuisine et auprès des convives au quotidien. La seule compétence restauration rend l'action plus difficile car les volets accompagnement et sensibilisation des convives sont essentiels
- Bonne connexion entre les services de l'agglomération permettant de fédérer autour d'un projet commun
- Présence d'un service civique pendant trois années à mi-temps sur le projet, pris en charge dans le cadre d'un projet pilote DRJSCS-PNNS (création de mallettes pédagogiques, formation des référents sur chaque site, interventions directes, etc.)
- Pilotage par un COPIL multi-acteurs dynamique : échanges sur le sujet et construction d'une connaissance commune de cet enjeu favorisant les rapports de confiance
- Diététicienne engagée dans le projet, force de proposition et dynamique qui apporte ses connaissances et expériences aux membres du COPIL et notamment aux parents d'élèves. De plus, elle travaille dans une association qui fait de la sensibilisation ce qui permet d'échanger des outils pédagogiques
- Connaissance précise du nombre de portions gaspillées pour chaque composante grâce à la mise en place d'un diagnostic fin basé sur des pesées journalières détaillant, pour chacune, le reste à l'assiette et le non distribué
- Menu à 4 composantes (fromage ou dessert) : pour un convive en maternelle, le grammage total d'un menu à 5 composantes peut être très élevé et inadapté aux besoins réels
- Volonté de changement et d'évolution des équipes des cuisines centrales pour retravailler les menus en fonction des résultats de pesées, créer de nouvelles recettes et innover
- Présence de référents formés sur chaque site pour accompagner et sensibiliser les convives (1 ou 2 animateurs volontaires)
- Communication non culpabilisante vis-à-vis des différents publics
- Sensibilisation des enfants lors des temps périscolaires et participation aux pesées

Freins :

- Réglementation hygiène et sanitaire rendant impossible l'utilisation des excédents sur les satellites (sauf produits emballés stables) : le gaspillage est bien moindre sur les sites de consommation adossés à un site de production que sur les restaurants satellites
- Système de réservation des repas très souple

Valorisation de cette expérience

Reproductibilité :

Le fait que les compétences restauration, animation et gestion des déchets soient réunies au sein de la même collectivité facilite la mise en relation entre les différents acteurs et la réussite de la démarche. Cela permet notamment de lier plus facilement le travail réalisé en cuisine avec celui réalisé auprès des convives au quotidien (volet accompagnement et sensibilisation notamment).

Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

L'implication de l'ensemble des acteurs concernés (personnel de cuisine, élus, personnel enseignant, etc.) est très importante pour la réussite de la démarche. Il est également important de légitimer les changements de grammages et de recettes par la diététicienne.

L'intégration de la démarche dans le cadre d'un appel à projet permet de la formaliser.

Perspectives d'évolution :

Le projet, au départ principalement construit autour d'objectifs quantitatifs, a évolué vers une approche plus qualitative reposant notamment sur la sensibilisation des convives. Suite aux résultats très encourageants des 3 premières années du projet à un coût très modéré (seule la moitié de l'enveloppe ADEME a été consommée), le projet va être pérennisé.

Par ailleurs, depuis 2017 tous les restaurants scolaires sont équipés de composteurs à vocation pédagogique : tous les déchets ne sont pas compostés mais les composteurs sont utilisés pour de la pédagogie avec les enfants (déchets de restauration, reste de tontes, feuilles, ...). Dans le cadre du projet Territoire économe en ressources co-financé par l'ADEME, une réflexion est engagée sur la mise en place d'une collecte des biodéchets des restaurants scolaires en 2019, avant de déployer cela auprès des particuliers. La mise en place de composteurs sur les sites des cuisines centrales est également étudiée.

ANNEXES

- Annexe 1 : Livret photo avec les grammages par plat

5 types de grammages sont prévus en fonction des différentes populations :

- Enfants de moins de 18 mois en crèche
- Enfants de plus de 18 mois en crèche
- Enfants en classe maternelle
- Enfants en classe élémentaire
- Adolescents en collège ou lycée

LE PLAT - VIANDE ⇒ Escalope de dinde

CRECHE

Moins de 18 mois **20 g**

Plus de 18 mois **30 g**

ECOLE

Maternelles **40 g**

Elémentaires **60 g**

COLLEGE

Adolescents et adultes **80-100 g**

GRAMMAGES D'APRES LES RECOMMANDATIONS EN NUTRITION DU GEM-RCN VERSION 1.3 - AOUT 2013
Rédigé le 12/05/2014 par Allison PIOLAT, stagiaire en diététique.
Validé par Martine ESCOFFIER, diététicienne diplômée.

LE PLAT - FECULENTS ⇒ Pâtes

CRECHE

A partir de 12 mois **120 g**

ECOLE

Maternelles **120 g**


ECOLE

Elémentaires **170 g**

COLLEGE

Adolescents et adultes **200-250 g**

GRAMMAGES D'APRES LES RECOMMANDATIONS EN NUTRITION DU GEM-RCN VERSION 1.3 - AOUT 2013
Rédigé le 12/05/2014 par Allison PIOLAT, stagiaire en diététique.
Validé par Martine ESCOFFIER, diététicienne diplômée.



LES FRUITS

100 g de fruits



2 abricots moyens



1 kiwi moyen



5 grosses fraises



1 petite banane
1/2 grosse banane



1 nectarine



1 petite pomme
1/2 grosse pomme

GRAMMAGES D'APRES LES RECOMMANDATIONS EN NUTRITION
DU GEM-RCN VERSION 1.3 - AOUT 2013

Rédigé le 12/06/2014 par Allison PIOLAT, stagiaire en diététique.
Validé par Martine ESCOFFIER, diététicienne diplômée.

LE PAIN

CRECHE

A partir de 12 mois



Plus de 18 mois



ECOLE

Maternelles

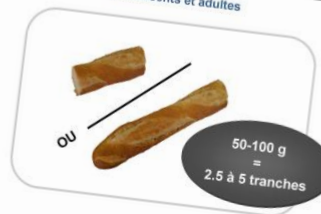


Elémentaires



COLLEGE

Adolescents et adultes



GRAMMAGES D'APRES LES RECOMMANDATIONS EN NUTRITION
DU GEM-RCN VERSION 1.3 - AOUT 2013

Rédigé le 12/06/2014 par Allison PIOLAT, stagiaire en diététique.
Validé par Martine ESCOFFIER, diététicienne diplômée.



28



FICHE 5

Mise en place d'un travail de concertation avec les prestataires pour ajuster au plus juste les portions préparées et réalisation d'un guide de bonnes pratiques

Porteur de projet

Conseil départemental de la Mayenne, 39 rue Mazagran CS 21429 53014
Laval Cedex - Pays de la Loire
Mayenne communauté
Communauté de communes du Pays de Craon
<http://www.lamayenne.fr/> et <http://www.ecomotives53.fr/>



Contacts

Delphine MONTAGU – Technicienne service déchets et énergie
Tél : 02 43 59 96 76 – Mail : delphine.montagu@lamayenne.fr



Typologie de la collectivité et cartographie de la restauration scolaire

Conseil départemental de la Mayenne :
Population : 310 000 habitants
Nombre de collectivités adhérentes : 1 communauté d'agglomération et 9 communautés de communes
Compétence en matière de déchets : traitement
Typologie d'habitat : rural avec ville centre
Programme local de prévention des déchets : TZDZG (décembre 2014) + CODEC (2016)

Mayenne Communauté : 39 000 hab, 33 communes
CC de Pays de Craon : 28 531 hab, 37 communes

- Territoires pilotes pour la mise en œuvre d'actions anti-gaspi accompagnées par le Conseil départemental de la Mayenne
- La compétence restauration scolaire est assurée par les communes.

Contexte

Dans le cadre de son plan de réduction des déchets, le Conseil départemental de la Mayenne accompagne des territoires pilotes sur les différentes composantes de l'économie circulaire dont la lutte contre le gaspillage alimentaire qui a été identifiée comme l'un des enjeux majeurs de ce plan de réduction. Ainsi, en complément du programme d'action mis en place au niveau des collèges (10 établissements sur 25 ont mis en place une démarche anti-gaspi, avec un résultat moyen de gaspillage de 42 g/repas soit une économie de 30 tonnes de déchets et de 110 000 € sur l'achat des denrées depuis 2015), un accompagnement est proposé aux collectivités du territoire pour réduire le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires en prestation de service. Pour ce faire, une concertation a été engagée avec 2 EPCI pilotes (Mayenne Communauté et Communauté de communes du Pays de Craon) ainsi que des communes volontaires et des prestataires locaux pour réaliser un premier travail d'identification des principales sources de gaspillage (mauvaise estimation des effectifs, quantités livrées trop importantes, menus non adaptés, qualité des produits, ambiance dégradée) et les contraintes de chacun (cadre des marchés publics, organisation des prestataires). Par la suite, des expérimentations ont été réalisées sur le terrain sur ces deux territoires pilotes. Le bilan de ces expérimentations a été formalisé sous la forme d'un guide intitulé « Restauration scolaire des collectivités en prestation de service : réduire le gaspillage alimentaire et augmenter l'approvisionnement local » afin d'apporter des éléments opérationnels aux acteurs de la restauration. Des actions dédiées à l'ajustement des portions aux besoins réels des convives ont été réalisées dans le cadre de ces expérimentations pour réduire la part des excédents non distribués. En parallèle, des actions ont également été engagées avec les cuisines centrales publiques pour revoir les grammages. Enfin, une réunion de restitution à laquelle a participé une trentaine de communes et les prestataires a permis de sensibiliser les acteurs du département.

Objectifs recherchés

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Adapter la prestation
- Encourager la qualité
- Responsabiliser les acteurs
- Sensibiliser les agents et les convives

Description de la démarche

➤ Expérimentations sur l'ajustement des portions sur 3 communes en prestation de service

Sur la commune de Renazé, un travail a été engagé avec le prestataire (SODEXO), sur la base du travail qui avait été réalisé par ce même prestataire sur la commune d'Alençon. Un suivi des quantités livrées et des quantités effectivement consommées a été mis en place pour un ajustement "raisonnable". Cela a permis d'ajuster au plus juste les livraisons en fonction des menus (quantités généralement à la baisse). Le marché de prestation est en cours de renégociation avec une ouverture sur la possibilité de déroger aux recommandations du GEMRCN.

Sur la commune de Belgeard, un travail a également été réalisé avec le prestataire (Océane de restauration). Une diminution des quantités livrées a été engagée en parallèle de la mise en place d'un accompagnement du prestataire à la sensibilisation des enfants et à la formation du personnel. Une commande à la composante a été mise en place.



Évaluation du gaspillage alimentaire au niveau des restes d'assiette et des plats non servis



Sur la base de ces retours d'expérience, un guide a été rédigé par le Conseil départemental de la Mayenne afin de proposer des pistes de réduction du gaspillage alimentaire et d'augmentation de l'approvisionnement local aux restaurants scolaires des collectivités en prestation de service.

Pour télécharger le guide « Restauration scolaire des collectivités en prestation de service : réduire le gaspillage alimentaire et augmenter l'approvisionnement local » :
http://www.ecomotives53.fr/ecomotives-53-collectivites-restauration-collective_restaurant-scolaire-en-prestation-de-service.phtml

Méthodologie d'ajustement proposée

Suite à ces expérimentations, une **méthodologie de réajustement des quantités en fonction des besoins réels** a été proposée dans le guide mentionné ci-dessus.

Elle repose sur la **réalisation d'une fiche de liaison hebdomadaire** comportant diverses informations sur le menu du jour en question, le nombre de repas livrés ou encore les quantités servies et non servies jetées remplie par la commune et fournie au prestataire pour que celui-ci exploite les données en vue de réajuster les quantités sur la durée d'un plan alimentaire.

La méthode propose de fixer un **objectif de perte moyen** à ne pas dépasser au bout d'un an d'activité, en assurant des quantités en adéquation avec l'appétit des enfants. Enfin, la méthode envisage un remplacement du plat par un autre dans le cas où celui-ci rencontre un faible succès auprès des convives.

➤ Ajustement des portions sur les communes livrées par des cuisines centrales publiques

Dans les restaurants en régie, des échanges quotidiens ont lieu entre la cuisine centrale et la livraison pour ajuster au mieux les portions au niveau de chaque restaurant.

Résultats

Résultats quantitatifs obtenus :

Une vingtaine d'écoles en prestation de service sont actuellement engagées dans une démarche globale de réduction du gaspillage alimentaire (hors collèges)

Évolution du gaspillage alimentaire sur la commune de Quelaines :

- Livraison en liaison chaude par une cuisine centrale communale (185 repas par jour)
- Le gaspillage alimentaire a été réduite de moitié en moins d'un an, passant de 51,64 à 26,58 g/convive (cf tableau ci-dessous). Cette diminution a été en partie atteinte grâce à l'ajustement des quantités préparées.

TOTAL	janv-17	mars-17	nov-17
nombre de convives en cumulés	1604	1428	1408
quantité de nourriture préparée (en kg)	521,9	409,8	379,97
Restes alimentaires (restes assiettes + excédents) - en kg	82,83	48,29	37,42
GA par convive en gramme	51,64	33,82	26,58
Quantité nourriture gaspillée par rapport à la préparation - en %	15,87	11,78	9,85

Budget total annuels - produits alimentaires	46678		
Pertes "financières" pour un GA de X %	7408	5500	4597

Évolution du gaspillage alimentaire sur la commune de Belgeard :

- Livraison en liaison froide par un prestataire (60 repas par jour)
- Le gaspillage alimentaire est passé de 62 à 37 g/convive avec la mise en place d'une commande à l'élément, au jour le jour en fonction des menus

Évolution du gaspillage alimentaire sur la commune de Renazé :

- Restauration et service sur place (90 repas par jour)
- Le gaspillage alimentaire est passé de 56 à 17.5 g/convive avec l'ajustement des portions aux besoins des convives

Résultats qualitatifs obtenus :

- Prise de conscience des enjeux du gaspillage alimentaire à la fois des communes et des prestataires
- Implication des élus et des agents des communes
- Amélioration des conditions d'accueil des enfants
- Renforcement des relations avec les prestataires
- Réinvestissement des économies dans des prestations complémentaires (sensibilisation, formation) et dans une alimentation plus durable

Mise en œuvre

Planning :

- Expérimentations de réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire sur les deux territoires pilotes : septembre - décembre 2016
- Édition du guide sur le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires en prestation de service : février 2017
- Déploiement des actions anti-gaspi sur les autres territoires : à partir de février 2017

Moyens humains :

- Temps passé en interne pour les expérimentations sur les deux territoires pilotes + temps passé en interne pour la réalisation du guide : 0.1 ETP sur la durée du projet

Moyens financiers :

- Pour les expérimentations sur les deux territoires pilotes : temps des animatrices des EPCI
- Pour la réalisation du guide (uniquement les frais de création externes) : 500 €

Partenaires mobilisés :

- ADEME
- Territoires pilotes et communes volontaires
- Prestataires

Principaux freins et leviers

Facteurs de réussite :

- Intégration des prestataires dès le début de la démarche : échanges réguliers entre la commune et le prestataire
- Proposition de solutions de compensation au prestataire : accompagnement de la commune à la sensibilisation des enfants ou à la formation du personnel par exemple
- Expérimentations des solutions sur 2 territoires pilotes avant déploiement sur les autres territoires
- Réalisation d'un guide de bonnes pratiques à destination des restaurants en prestation de service
- Communication sur le caractère non obligatoire des recommandations du GEMRCN vis-à-vis des grammages
- Organisation d'une réunion à destination de toutes les communes du département associant les prestataires avec présentation de témoignages issus des expérimentations (60 participants)
- Forte volonté politique

Freins :

- Réticences de certains prestataires à aller dans ce sens car cela demande une réorganisation de leur organisation
- Crainte de certains élus de voir les coûts augmenter
- Manque de connaissance sur le caractère non obligatoire des recommandations de grammage du GEMRCN
- Réticences de certains agents de cantine pour la mise en place des pesées (contraintes de temps principalement et peur du changement)

Valorisation de cette expérience

Reproductibilité :

L'accompagnement par l'animateur prévention de la communauté de communes est essentiel pour animer la démarche et faire évoluer les pratiques.

Il est plus facile de s'appuyer sur un prestataire ayant déjà travaillé sur des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

L'implication des prestataires et des élus dès le début des réflexions est primordiale pour obtenir une forte adhésion à la démarche.

Perspectives d'évolution :

Il serait intéressant de réunir à nouveau les acteurs pour faire un bilan des démarches et les amplifier.

Actualisation de la fiche : 10/09/2018

ANNEXES

- Annexe 1 : Extraits du guide « Restauration scolaire des collectivités en prestation de service : Réduire le gaspillage alimentaire et augmenter l'approvisionnement local »

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.

Méthodologie d'ajustement des quantités



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.

À RETENIR

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



Synthèse des actions de réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurants en prestation de service



4. LEVIERS D'AJUSTEMENT DES GRAMMAGES EN VUE RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Des bonnes pratiques et leviers pour ajuster les grammages des portions en restauration collective ont été identifiés à partir des retours d'expérience de collectivités présentés dans les fiches de ce guide et de témoignages complémentaires d'autres collectivités non présentés ici. Comme indiqué en introduction, la problématique de l'ajustement des grammages est plus fréquemment observée dans le cas de gestion concédée. Les collectivités doivent ainsi apporter un soin particulier aux clauses de leurs marchés de restauration collective pour mettre en place une stratégie ambitieuse de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, la première partie présente des leviers contractuels.

La seconde partie présente d'autres leviers pouvant être appliqués dans tous types d'établissements (en gestion directe ou concédée). Cette liste n'est pas exhaustive mais à vocation à aider les collectivités désireuses d'agir sur la question des grammages à mettre en place des actions dans leurs restaurants collectifs.

Les leviers identifiés s'appuient sur des retours d'expérience de restauration collective scolaire, néanmoins ils sont transposables à d'autres types de restauration collective (médico-sociale, santé, administration, ...).

4.1. LEVIERS CONTRACTUELS

4.1.1. Inclure un critère de sélection des offres basé sur les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Les critères d'attribution des marchés publics et des délégations de service public doivent être objectifs, précis et liés à l'objet du contrat ou à ses conditions d'exécution¹⁰. Au-delà des critères classiques portant du prix ou de la qualité du service rendu aux usagers, il est possible d'insérer des critères environnementaux, sociaux ou relatifs à l'innovation¹¹.

Dans le cadre d'un marché ou d'une concession portant sur la restauration collective, un critère sur les actions prévues par l'entreprise pour lutter contre le gaspillage alimentaire serait bien lié à l'objet et aux conditions d'exécution du marché. Les collectivités devront prendre soin de détailler leurs attendus et exigences afin de s'assurer de l'objectivité de ce critère.

Exemple (cf fiche n°1) : Commune de POISAT

Fourniture de repas en liaison froide

Règlement de consultation

Critères et sous-critères	Pondération
Critère : prix des prestations	30%
Critère : valeur technique (appréciée au regard du mémoire justificatif)	70%
1- Politique d'approvisionnement favorisant les circuits courts et l'agriculture de proximité	30%
2- Valorisation des produits de saisons	20%
3- Mesures mises en œuvre pour le respect de l'équilibre nutritionnel	10%
4- Nombre et qualité des animations proposées	5%
5- Démarches de l'entreprise pour limiter son impact sur l'environnement et limiter le gaspillage alimentaire	5%

Cadre de mémoire technique

Le candidat doit exposer sa « méthodologie pour introduire les produits les moins aimés par les enfants » et indiquer des exemples de réalisation. Il doit également décrire les « points relatifs aux limitations de l'impact sur l'environnement ».



Levier n°1 : insérer un critère de notation sur les démarches mises en œuvre par le prestataire pour lutter contre le gaspillage alimentaire (5 % minimum)

¹⁰ Article 52 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 (marchés publics) et article 47 de l'ordonnance n°2016-65 du 29 janvier 2016 (concessions)

¹¹ Article 27 du décret n°2016-86 du 1^{er} février 2016 (concessions) et article 38 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 (marchés publics)



4.1.2. Mettre en place une adaptation continue des grammages et plats aux besoins réels des convives

3.1 DANS LES MARCHES DE PRESTATION DE SERVICES

3.1.1 L'adaptation des grammages en cours d'exécution

Une attention particulière doit être portée à la formulation des clauses relatives au grammage des portions dans les marchés de prestation : celles-ci ne doivent pas avoir pour effet de figer les quantités sur toute la durée du marché. Ainsi, au-delà du champ d'application de l'arrêté du 30 septembre 2011, les collectivités devront préciser que les grammages feront l'objet d'une adaptation selon les besoins réels des convives et pour limiter le gaspillage alimentaire.

L'acheteur public peut imposer au titulaire la mise en place d'outils de suivi du gaspillage alimentaire (au stade de la préparation du repas ou du service par exemple). Accompagnés de points d'étapes, ils permettront l'adaptation des grammages aux besoins réels des convives tout au long du marché.

Exemple (cf fiche n°2) : Groupement de commandes : Département du Morbihan, Communes de Kervignac, Merlevenez, Nostang, Plouhinec et Sainte-Helene

Marché de fourniture et livraison de repas en liaison froide aux restaurants des communes de KERVIGNAC, MERLEVEZ, NOSTANG, PLOUHINEC et SAINTE-HELENE, aux A.L.S.H. de KERVIGNAC, PLOUHINEC, NOSTANG et MERLEVEZ, au Multi-Accueil de KERVIGNAC.

Extrait du CCTP

« 2.1 Plan alimentaire et menus

Le plan alimentaire et les menus proposés respecteront les prescriptions du présent CCTP.

Ils seront conformes pour chaque catégorie de convives :

- Aux Apports Nutritionnels Conseillés pour la population française (ANC – Edition 2010) - le repas de midi apportant environ 40% des apports conseillés ;
- Aux recommandations relatives à la nutrition préconisées par le GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) mis à jour en août 2015. Des ajustements pourront être proposés si nécessaire et seront discutés lors des « commissions menus » dont la composition, l'organisation et les missions sont définies dans le présent CCTP.

La conformité à ces recommandations portera notamment sur :

- Les grammages de référence du GEMRCN exprimés en poids nets dans l'assiette, prêts à consommer, pour les enfants d'âge maternel, élémentaire et les adultes. **Ces grammages seront susceptibles d'être retravaillés en lien avec le titulaire en fonction des observations et des retours des évaluations, de manière à répondre aux attentes des jeunes convives et à limiter le gaspillage alimentaire ; en partant du postulat qu'un plat préparé « maison » avec des matières premières de qualité bien cuisinées, contribue grandement à son appréciation par les convives et limite donc le gaspillage alimentaire. La volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire, ne doit pas pour autant engendrer des manques. Les quantités livrées devront donc correspondre aux besoins réels des convives (besoins nutritionnels et appréciation des plats) ;**
- Les fréquences par catégorie de produits sur la base de 20 repas consécutifs conformément au tableau des fréquences défini dans l'annexe N°4 du GEMRCN. »



Levier n°2 : ne pas figer dans le cahier des charges les plats les moins appréciés pour pouvoir les ajuster en cours de marché

3.1.2 L'adaptation des plats servis en cours d'exécution

L'adaptation des prestations prévues au contrat en cours d'exécution peut également porter sur les plats servis. Ainsi, une clause peut prévoir que les plats les moins appréciés des convives ne seront plus présentés et remplacés par des plats équivalents pour respecter le plan alimentaire. Il faut cependant veiller à instaurer des outils d'évaluation et des critères objectifs : pesée des déchets, évaluation par les convives, etc.



Levier n°3 : prévoir le remplacement des plats les moins appréciés par des plats équivalents

Enfin, la question de l'impact de la rémunération du prestataire doit également être réfléchi en amont. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire peuvent avoir pour effet de baisser son chiffre d'affaires, par exemple si la collectivité décide de commander moins de portions d'une composante (voir ensuite, Commande à la composante). Plusieurs outils peuvent être mobilisés pour préserver le niveau de rémunération du titulaire et conserver l'attractivité du contrat, comme un montant de commandes minimum garanti sur toute la durée du contrat ou un intéressement aux économies réalisées pour le prestataire.

3.2 DANS LES DELEGATIONS DE SERVICE PUBLIC

Dans le cadre d'une délégation de service public (DSP), les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire seront mises en œuvre directement par le délégataire. À travers le cahier des charges, la collectivité pourra mettre à la charge de l'entreprise un certain nombre d'obligations :

- En matière de *reporting* : par exemple, pesée systématique des déchets en sortie de plateau par composante et transmission mensuelle des données à la collectivité ;
- En matière d'adaptation des plats : lorsque la quantité de déchets est trop importante, possibilité d'un commun accord entre la collectivité et le délégataire d'adapter les grammages, de modifier le plat ou de le remplacer ;
- En matière de gaspillage : la collectivité pourra fixer un objectif de diminution du gaspillage moyen.

La collectivité pourra également mettre en place des incitations financières en prévoyant, par exemple, le versement d'une rétribution correspondant au pourcentage du chiffre d'affaires trimestriel si l'objectif de diminution du gaspillage moyen fixé au cahier des charges est atteint.



Levier n°4 : mettre en place des systèmes d'intéressement pour garantir un niveau de rémunération équivalent sur la durée du contrat ou prévoir un fléchage des économies vers des produits plus durables

4.1.3. Mettre en place une commande à la composante (marchés publics)

L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire impose des menus à 4 ou 5 composantes :

- Un plat principal ;
- Une garniture ;



- Un produit laitier
- Au choix : une entrée et/ou un dessert.

Une commande à prix forfaitaire pour un menu oblige à commander le même nombre de portions que de convives. À l'inverse, un bordereau de prix unitaires (BPU) détaillé par composante permettra de réduire le gaspillage alimentaire en limitant les portions de plats rencontrant moins de succès auprès des convives.

Exemple (cf fiche n°2) : Groupement de commandes : Département du Morbihan, Communes de Kervignac, Merlevenez, Nostang, Plouhinec et Sainte-Helene

Marché de fourniture et livraison de repas en liaison froide aux restaurants des communes de KERVIGNAC, MERLEVEZ, NOSTANG, PLOUHINEC et SAINTE-HELENE, aux A.L.S.H. de KERVIGNAC, PLOUHINEC, NOSTANG et MERLEVEZ, au Multi-Accueil de KERVIGNAC.

Extrait du Bordereau des prix unitaires (BPU) : prix du repas 4 composants (prestation de base)

A-1-1 - Prix d'un repas ENFANT DE MATERNELLE			
	H.T. (en €)	Taux de TVA	T.T.C. (en €)
Entrée			
Plat protidique et garniture			
Produit laitier			
Dessert			
Sous TOTAL : (matières premières et ingrédients)			
Main d'œuvre			
Frais de gestion			
Rémunération du fournisseur (marge)			
TOTAL GENERAL			

A-1-2 - Prix d'un repas ENFANT DE PRIMAIRE			
	H.T. (en €)	Taux de TVA	T.T.C. (en €)
Entrée			
Plat protidique et garniture			
Produit laitier			
Dessert			
Sous TOTAL :(matières premières et ingrédients)			
Main d'œuvre			
Frais de gestion			
Rémunération du fournisseur (marge) du fournisseur			
TOTAL GENERAL			

A-1-3 - Prix d'un repas ADULTE			
	H.T. (en €)	Taux de TVA	T.T.C. (en €)



Entrée			
Plat protidique et garniture			
Produit laitier			
Dessert			
Sous TOTAL (matières premières et ingrédients)			
Main d'œuvre			
Frais de gestion			
Rémunération du fournisseur (marge)			
TOTAL GENERAL			



Levier n°5 : mettre en place des marchés à bon de commandes avec une facturation à la ligne



4.2. AUTRES LEVIERS

Outre les aspects contractuels, d'autres leviers existent pour permettre un ajustement au plus près des besoins, que ce soit dans le cas de services de restauration en direct ou concédé. Une liste non exhaustive de bonnes pratiques à chaque niveau du service est proposée ici.

4.2.1. Diagnostic et évaluation du gaspillage alimentaire

Pour quantifier le gaspillage alimentaire et identifier les sources, un diagnostic précis doit être réalisé par chaque établissement. Des pesées fines par plat/composante doivent être effectuées afin de disposer d'une observation objective pour définir les quantités à cuisiner pour chaque type de plat (cf fiches n°3 et 4). Ce travail de diagnostic doit être effectué au niveau de chaque établissement, car les quantités et la nature des produits gaspillés peuvent varier d'un établissement à un autre. Des bilans intermédiaires annuels pour suivre l'évolution du gaspillage alimentaire doivent également être prévus.

L'ADEME a mis en ligne une boîte à outils dédiée à la restauration collective¹². Les outils de réalisation de diagnostic du gaspillage alimentaire suivants sont notamment proposés.

RESTAURATION COLLECTIVE
ADEME

RÉALISER UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Éléments à savoir	Finances des prestataires	Données des prestataires	Calculer le coût	Actions recommandées
NIVEAU 1 Tous les déchets alimentaires	Préciser les volumes de plats préparés et les volumes de déchets alimentaires	Quantifier, en tonnes, les déchets alimentaires par plat et par type de plat	Calculer le coût en € par kg de déchets alimentaires	Identifier les sources et les quantités de déchets alimentaires et les quantités de plats préparés
NIVEAU 2 Restes consommés uniquement	Identifier les « restes consommés » non vendus à « clients particuliers »	Date de service	Utiliser le code de couleur	Mettre en œuvre des actions de réduction des pertes, des invendus et des déchets
NIVEAU 3 Restes consommés uniquement	Préciser les volumes de plats préparés et les volumes de déchets alimentaires	Quantifier, en tonnes, les déchets alimentaires par plat et par type de plat	Calculer le coût en € par kg de déchets alimentaires	Identifier les sources et les quantités de déchets alimentaires et les quantités de plats préparés

S'ENGAGER & PROGRESSER

NIVEAU 1 : Tous les déchets alimentaires
NIVEAU 2 : Restes consommés uniquement
NIVEAU 3 : Restes consommés uniquement

Tableur de pesée comprenant des grilles de pesées ainsi qu'une estimation du coût en € et des émissions de CO₂

Fiche pratique « Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire »

SYNTHÈSE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nombre d'établissements : 3 | Niveau : 3 | Année : 2023

Nombre total de plats servis : 117 | Nombre total de déchets : 140,2 tonnes

Quantité de gaspillage	Coût	Émissions de CO ₂
Quantité de déchets alimentaires	140,2 t	11,2 t
Quantité de déchets alimentaires consommés	140,2 t	11,2 t
Quantité de déchets alimentaires non consommés	140,2 t	11,2 t
Quantité de déchets alimentaires non consommés et non vendus à des particuliers	140,2 t	11,2 t
Quantité de déchets alimentaires non consommés et non vendus à des particuliers (hors invendus)	140,2 t	11,2 t
Quantité de déchets alimentaires non consommés et non vendus à des particuliers (hors invendus) (hors invendus)	140,2 t	11,2 t
Quantité de déchets alimentaires non consommés et non vendus à des particuliers (hors invendus) (hors invendus) (hors invendus)	140,2 t	11,2 t
Quantité de déchets alimentaires non consommés et non vendus à des particuliers (hors invendus) (hors invendus) (hors invendus) (hors invendus)	140,2 t	11,2 t

Perte des composantes dans le gaspillage alimentaire

100% : Invendus, 20% : Invendus, 20% : Invendus, 20% : Invendus, 20% : Invendus, 20% : Invendus

Coût des gaspillages alimentaires

Coût des services achetés sur la période de mesure : 1,21 M€ | Coût moyen de service par repas : 1,04 € | Coût moyen de service par repas : 1,04 €

Évaluation des émissions de gaz à effet de serre (GES) du gaspillage alimentaire

Total émissions de GES issues de la production de déchets : 11,2 t | Total émissions de GES issues de la production de déchets : 11,2 t

EXTRAPOLATION À L'ANNÉE DU DIAGNOSTIC PROCHAIN

Quantité gaspillée par an : 140,2 t | Coût moyen de service par repas : 1,04 € | Émissions de GES issues de la production de déchets : 11,2 t

POURQUOI PESER ?

- Faire un diagnostic et sensibiliser les acteurs et le personnel de restauration
- Quantifier le gaspillage et établir son coût
- Identifier les leviers d'amélioration, d'économie et de gestion des déchets pour les réduire

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Mettre en place un tableau de pesée par plat
- Avoir un espace dédié pour peser les déchets
- Utiliser des contenants et des sacs adaptés pour la collecte et le transport des déchets
- Utiliser des contenants et des sacs adaptés pour la collecte et le transport des déchets

COMPARER VOS RÉSULTATS

Comparer les résultats obtenus par : Type d'établissement, volume de plats, mode de gestion, origine des déchets, mode de distribution des repas, nombre de clients, qualité des produits, nombre de cuisiniers

OUTILS POUR AGIR
www.cptguide.ademe.fr/gaspillage-alimentaire

- Guide « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »
- Tableau de pesée comprenant :
 - Grilles de pesées et estimation du coût en € et en CO₂
 - Boîte à outils « avec : tableaux, fiches actions et kit de communication, ADEME, région Grand Est »

Pour en savoir +

- Le site de la campagne nationale de communication sur le gaspillage alimentaire : www.cptguide.ademe.fr/gaspillage-alimentaire
- Ademe : www.ademe.fr
- Ademe : www.ademe.fr

Guide « Réduire le gaspillage alimentaire »

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

GUIDE PRATIQUE

ADEME

¹² Boîte à outils pour le diagnostic du gaspillage alimentaire en restauration collective



4.2.2. Préparation et service des repas

La préparation et le service du repas sont des étapes clés lors desquelles de nombreuses actions peuvent être mises en œuvre pour ajuster les grammages au plus près des besoins, comme par exemples :

- Distinguer systématiquement les grammages des élèves en maternelle et en primaire et utiliser un code couleur différent pour différencier les barquettes maternelles des primaires
- Mettre en place une fiche de liaison hebdomadaire avec le prestataire (ou la cuisine centrale publique) remplie par le personnel de cuisine et indiquant la composition du menu, le nombre de repas livrés et les quantités servies (*cf fiches n°2 et n°5*)
- Limiter les plats mal-aimés ou les retravailler pour les présenter sous une autre forme
- Travailler le goût et la présentation des plats
- Travailler les fiches recettes et les illustrer de photos pour avoir une idée des quantités à servir (*cf fiche n°4*)
- Acheter du matériel adapté comme par exemple des louches plus petites pour servir des petites portions (*cf fiche n°3*)
- Dans le cas d'un service en self, prévoir des portions petites faims et grandes faims et donner la possibilité de se resservir
- Varier la façon dont sont proposés les aliments pour limiter leur gaspillage : fromage à la coupe, fruits découpés en quartier, salad'bar

Par ailleurs, l'accompagnement des élèves lors du repas par les agents de restauration est très important, afin de leur expliquer les efforts menés en cuisine et amplifier ainsi la sensibilisation aux enjeux du gaspillage alimentaire. Cet accompagnement peut se traduire par la participation aux pesées des restes d'assiette jetés en fin de service ou à l'organisation d'animations sur la question du gaspillage alimentaire et de l'alimentation au sens large par l'équipe encadrante pendant la pause du repas.

4.2.3. Formation et sensibilisation

La sensibilisation des différents acteurs (décisionnaires, cuisiniers, personnel de cuisine, parents d'élèves, élus, diététicien, prestataires, ...) aux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire est important pour que les objectifs soient partagés et que chacun se sentent concernés. Des comités peuvent être mis en œuvre, pour permettre notamment de partager les résultats du diagnostic et co-construire des objectifs validés par tous (*cf fiches n°3 et 4*). Enfin, former les personnels de cuisine et identifier un référent par établissement sont également des étapes importantes. Dans le cas d'un service délégué, le prestataire peut accompagner la collectivité dans la sensibilisation des convives et la formation du personnel (*cf fiche n°5*).

Le CNFPT propose une formation « Conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective » qui s'insère dans le cadre d'un parcours « Pour une restauration collective durable ».

Pour voir l'offre de formation « Restauration collective » du CNFPT : http://www.cnfpt.fr/sites/default/files/cnfpt_restaurant_collective.pdf



4.3. PRINCIPALES RECOMMANDATIONS

Sur la base des leviers et bonnes pratiques identifiés, des recommandations, partagées par AMORCE et l'ADEME, sont proposées :

- Réaliser un **diagnostic précis** du gaspillage alimentaire avec des pesées fines par composante dans chaque établissement en amont du renouvellement d'un marché ou de définition d'un plan d'actions
- Mettre en place des **comités de concertation** avec l'ensemble des acteurs pour partager les objectifs et assurer la mise en œuvre d'actions pérennes
- Communiquer auprès des différents acteurs sur la **réglementation en vigueur en matière de grammages** et la **portée des recommandations du GEMRCN** afin de faire la distinction entre ce qui est obligatoire de ce qui est recommandé
- Si besoin lors de la rédaction des cahiers des charges des marchés de restauration collective, **partir sur une première base des grammages recommandés par le GEMRCN (sans majoration) mais en prévoyant des clauses pour permettre des ajustements en cours de marché** (si les grammages sont inscrits dans les marchés sans possibilité de déroger, leur ajustement sera impossible durant toute la durée du marché). Par la suite, les grammages pourront être ajustés sur la base des diagnostics réalisés.
- Prévoir systématiquement des **grammages différents selon les classes d'âge**
- **Insérer des clauses anti-gaspi** lors des révisions des marchés de restauration collective et prévoir des bilans intermédiaires pour les évaluer et les ajuster au besoin en cours de marché : réduction des portions non adaptées, passage à un menu à 4 composantes (un plat, garniture, fromage/produit laitier et entrée ou dessert), limitation des plats mal appréciés, ...

Pour aller plus loin :

Certains restaurants vont plus loin en s'engageant dans des démarches responsables plus globales, visant à introduire plus de produits bios, locaux et issus d'une agriculture durable. Des démarches existent au niveau national comme par exemple :

- **Label Ecocert « En cuisine »** : il s'agit de la première certification dédiée à la restauration collective bio. Ce label, créé en 2013, prend en compte les critères au niveau du contenu de l'assiette (produits bios, promotion de filières courtes, respect de l'équilibre nutritionnel, lutte contre le gaspillage alimentaire...) mais également au niveau de l'établissement (limitation de l'impact de l'activité du restaurant). Il se compose de 3 niveaux : par exemple au moins 10 % de bio au niveau 1, au moins 30 % au niveau 2 et au moins 50 % au niveau 3. Concernant le critère gaspillage alimentaire, le niveau 1 prévoit la mise en place d'une évaluation qualitative du gaspillage suivie de mesures de sensibilisation tandis que le niveau 2 prévoit une évaluation quantitative et des actions de diminution du gaspillage. Début 2019, plus de 1 000 établissements sont labellisés.
- **Démarche « Mon restau responsable »** : il s'agit d'une démarche gratuite destinée à aider les restaurants collectifs souhaitant proposer une restauration saine, de qualité et respectueux de l'environnement. Cette démarche est basée sur une auto-évaluation suivie d'une visite technique par un professionnel engagé. Le logo « Ici, Mon Restau Responsable s'engage » est attribué dès lors que le restaurant a annoncé lors d'une séance publique son engagement dans la démarche et les pistes de progrès choisies parmi les 12 axes proposés. Début 2019, près de 600 restaurants sont engagés dans la démarche.





CONCLUSION

Ce guide a permis de montrer que de nombreuses collectivités étaient dans la dynamique de réduction du gaspillage alimentaire en travaillant notamment sur l'ajustement des grammages des plats préparés/servis. Des solutions existent : certaines d'entre elles ont été mises en avant dans ce guide, illustrées par des retours d'expérience de collectivités engagées.

Dans le cas d'une restauration collective concédée, les cahiers des charges doivent être adaptés pour répondre aux enjeux du gaspillage alimentaire et permettre un ajustement en cours de marché des grammages des portions. Ils peuvent par exemple mentionner la possibilité de passer de 5 à 4 composantes, d'avoir deux tailles de portions différentes pour les maternelles et primaires ou encore de revoir les portions de chaque composante en fonction des résultats de pesées. Il peut également être conseillé de mettre en place des marchés de commande à la composante avec une facturation à la ligne. Quoi qu'il en soit, il est important qu'il ne soit plus strictement mentionné dans les cahiers des charges de restauration collective les grammages recommandés par le GEMRCN, sans que ne soit donnée la possibilité de déroger à ceux-ci en cas de besoin.

Des adaptations organisationnelles peuvent également être réalisées dans les restaurants en gestion directe comme par exemple illustrer les fiches recettes de photos pour visualiser les quantités à servir, acheter du matériel adapté (plus petites louches) ou encore travailler les plats mal aimés pour les présenter sous une autre forme.

Les collectivités testant de nouvelles actions en lien avec l'ajustement des grammages dans la restauration collective peuvent se manifester auprès d'AMORCE pour faire part de leur retour d'expérience et bonnes pratiques et les partager avec les collectivités intéressées.



Glossaire

ARS : Agence régionale de la Santé

CCTP : Cahier des clauses techniques particulières

CODEC : Contrat d'objectifs déchets et économie circulaire

COPIL : Comité de pilotage

DMA : Déchets ménagers et assimilés

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

DRJSCS : Direction régionale de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale

DROM : Départements et Régions d'Outre-Mer

DSP : Délégation de service public

EPCI : Établissement public de coopération intercommunale

ETP : Équivalent temps plein

GEMRCN : Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition

PLP : Programme local de prévention des déchets

PNNS : Programme national nutrition santé

SERD : Semaine européenne de la réduction des déchets

TAP : Temps d'activité périscolaire

TZDZG : Territoire zéro déchets zéro gaspillage



AMORCE

18, rue Gabriel Péri – CS 20102 – 69623 Villeurbanne Cedex

Tel : 04.72.74.09.77 – Fax : 04.72.74.03.32 – Mail : amorce@amorce.asso.fr

www.amorce.asso.fr -  @AMORCE

