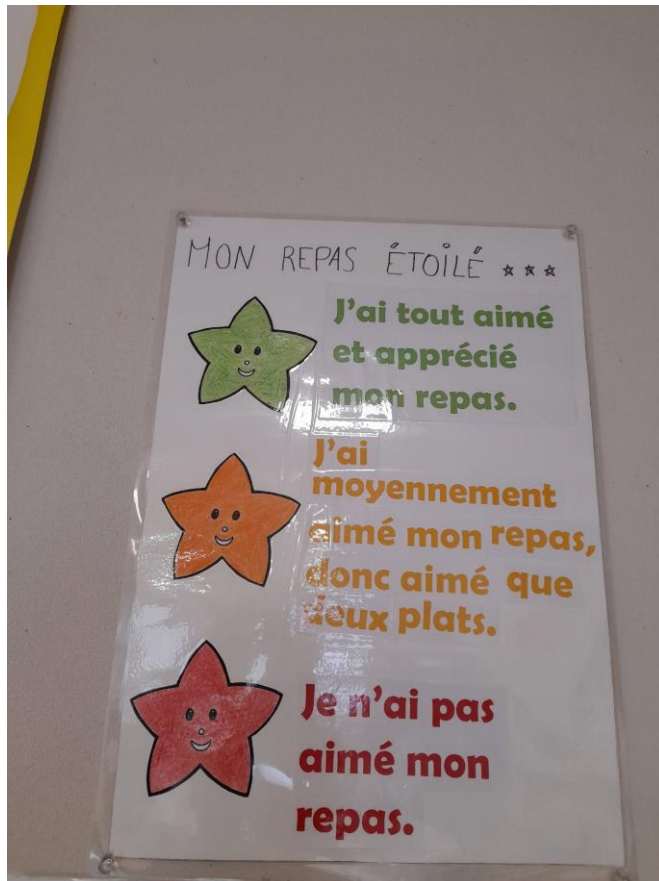


Accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Grandfontaine

Lundi 21 octobre 2024




PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ
*Liberté
Égalité
Fraternité*

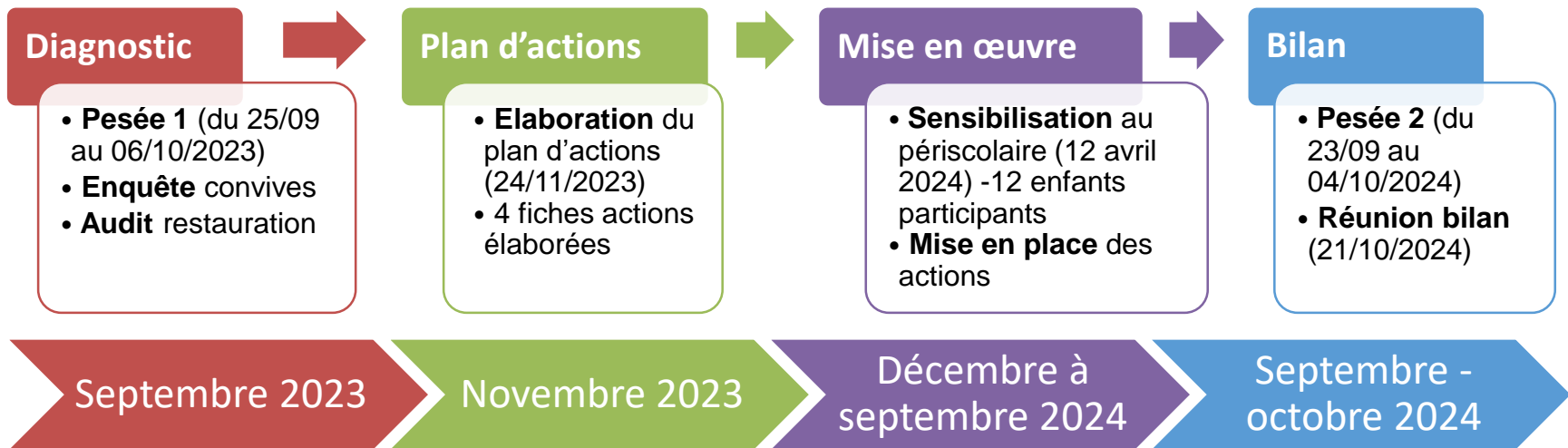


Déroulé

- Bilan des interventions
- Avancement du plan d'actions
- Evolution du gaspillage alimentaire
- Coût du gaspillage alimentaire
- Perspectives



Bilan des interventions



Avancement du plan d'actions

Le plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire a été construit avec l'équipe projet le 24 novembre 2023.

Il comporte 4 fiches actions :

- **Modalités de service**
- **Éducation à l'alimentation**
- **Amélioration du tri des déchets**
- **Réduction des grammages livrés** et participation des convives à l'appréciation du repas

L'établissement a commencé à déployer les actions dès décembre 2023.

Lors de la campagne de pesées finale, le SYBERT a échangé avec la directrice du périscolaire pour évaluer l'avancement du plan d'actions. Un indice de réalisation a été attribué à chaque action selon les critères suivants :

0 : Action non entamée ; 0,5 : Action en cours de réalisation ; 1 : Action terminée

Le taux de réalisation du plan d'actions est ainsi estimé à **84%** au 23/09/24.



Avancement du plan d'actions

Fiche 1 : Modalités de service

Contenu de l'action	Indice de réalisation	Commentaires
Mise en place du self-service pour les entrées pour tous les convives	1	A partir du CE1, les convives se servent seuls. Les quantités sont adaptées à la demande pour les convives plus petits.
Mise en place du self-service pour le plat	1	A partir du CE1, les convives se servent seuls. Les quantités sont adaptées à la demande pour les convives plus petits.
Mise en place d'assiettes de diamètre \leq à 21 cm pour le 1 ^{er} service	0,5	Uniquement pour les convives du 1 ^{er} service (maternelles et CP) ➤ <i>Idéalement pour les plus petits utiliser des assiettes de diamètre \leq 19 cm</i>
Disposer les tables en îlots	1	Action réalisée en salle principale et en annexe.
Réorganiser le temps de débarrassage	1	Les enfants ne se lèvent plus pour débarrasser leur vaisselle. Ils empilent tout sur la table et c'est un convive par table désigné ou un adulte qui ramènent la vaisselle au chariot.

Pourcentage de réalisation au 23/09/2024 : **90%**

Avancement du plan d'actions

Fiche 2 : Éducation à l'alimentation

Contenu de l'action	Indice de réalisation	Commentaires
Élaboration d'un questionnaire sur les habitudes alimentaires des enfants	0	Non réalisée, mais en projet pour cette année scolaire
Travail en classe sur les menus équilibrés	1	Action réalisée dans toutes les classes
Visite de la cuisine de Carte Blanche	1	Visite effectuée en avril 2024 avec 8 enfants avec réalisation d'un reportage vidéo
Découverte des légumes bruts avec les plus petits et réalisation de recettes avec les plus grands	1	3 ateliers réalisés avec 3 recettes différentes. Une vingtaine d'enfants ont participé à ces ateliers cuisines.
Organisation de la journée de l'alimentation	1	Action réalisée le 6 juin avec une dizaine d'ateliers thématique le matin (dégustation à l'aveugle, reconnaissance des odeurs, préparation de l'entrée pour le repas du midi...)

Pourcentage de réalisation au 23/09/2024 : **80%**

Journée de l'alimentation 6 juin 2024



LES ENFANTS PRÊTS À LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'EST République 08 juin 2024 - Grandfontaine Economie circulaire

Le Sybert s'est donné pour mission, entre autres, de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Dans ce but il a lancé des appels à candidatures auprès des établissements scolaires pour une campagne d'action sur le sujet. Arnaud Melot, directeur du groupe scolaire, et Marion Jacquier, directrice du périscolaire, ont immédiatement adhéré à ce projet et organisé une journée sur ce thème du gaspillage alimentaire jeudi 6 juin. Tous les élèves du primaire, répartis en neuf ateliers, ont pris plaisir à participer à toutes sortes d'activités ludiques. Dégustations à l'aveugle, reconnaissance des odeurs, réalisation d'une fresque où les dessins sont des fruits et des légumes, découverte des régions

de France où l'on trouve certains produits, les ont occupés. Pas le temps de s'ennuyer. Pas loin de là, près de la cantine, Romain le cuisinier, prépare le repas de midi avec les groupes d'enfants qui, tour à tour, lui donnent la main. Toute la matinée, les enfants se sont préparés à reconnaître ce qu'ils mangeaient, à manger mieux, à ne rien laisser dans leur assiette. C'était le but de l'opération. D'ailleurs on a pu entendre une réflexion fort intéressante : « J'aime pas du tout les légumes et pourtant j'ai tout mangé ».

« Depuis 2022, 15 établissements

participent à cette campagne » David Rebuffoni, représentant du Sybert, présent au milieu des enfants, nous a confié que de telles opérations ont déjà démontré leur justification. « Depuis 2022, 15 établissements participent à cette campagne. Leurs déchets alimentaires ont été pesés quotidiennement pendant deux semaines. Pour huit d'entre eux, la journée d'action a été suivie, après un temps suffisamment long, de nouvelles séances de pesées. On a constaté pour ces établissements une diminution de 34 % des déchets alimentaires

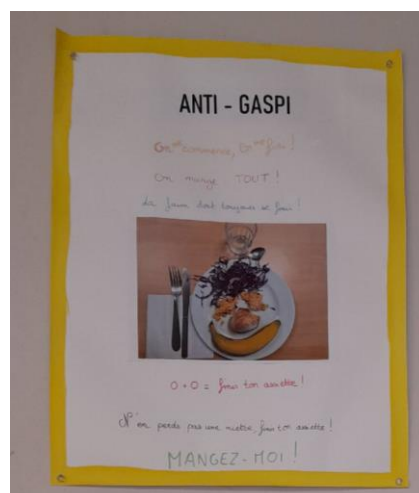


Avancement du plan d'actions

Fiche 3 : Amélioration du tri des déchets


Contenu de l'action	Indice de réalisation	Commentaires
Mettre en place un lieu de tri des déchets recyclables et résiduels	0	L'achat de bacs de tri est prévu mais pas encore réalisé.
Mettre en place des affiches sur le gaspillage alimentaire réalisées par les enfants	1	Des affiches ANTIGASPI ont été réalisées par les convives.

Pourcentage de réalisation au 23/09/2024 : **50%**



Avancement du plan d'actions

Fiche 4 : Réduction des grammages livrés et participation des convives à l'appréciation du repas

Contenu de l'action	Indice de réalisation	Commentaires
Diminution des grammages livrés en fonction des menus avec la « fiche qualité »	1	Carte Blanche reporte l'ensemble des retours sur un document interne et des temps d'échanges sont prévus avec les équipes périscolaires pour ajuster les grammages
Vote à main levée pour l'appréciation du plat uniquement 	1	Pour chaque table, les convives votent sur l'appréciation du repas en donnant une étoile de couleur : <ul style="list-style-type: none">• Étoile verte : repas apprécié• Étoile orange : repas moyennement apprécié• Étoile rouge : repas non apprécié Les remarques des convives sont écrites dans la fiche « retour qualité » pour prise en compte par Carte Blanche

Pourcentage de réalisation au 23/09/2024 : **100%**

Évolution du gaspillage alimentaire

Campagne de pesées :

2 campagnes de pesées ont été mises en place durant l'accompagnement :

Campagne de pesées initiale du 25 septembre au 06 octobre 2023

Campagne de pesées finale : du 23 septembre au 04 octobre 2024

Moyenne nationale observée en restauration scolaire : 100 g/convives/repas



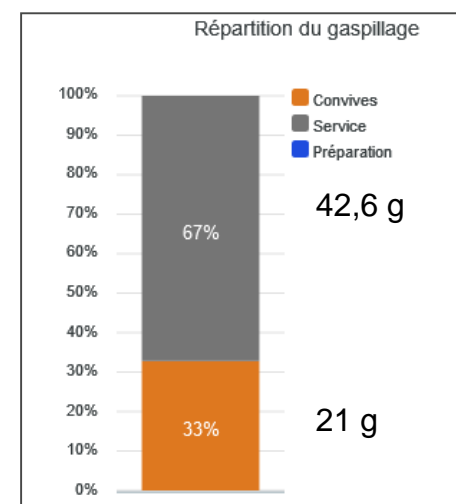
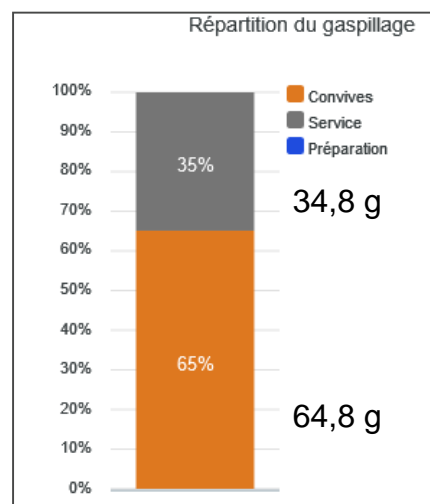
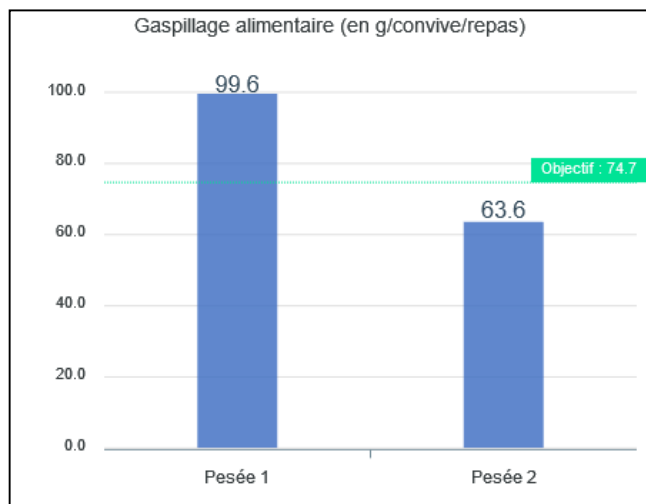
Évolution du gaspillage alimentaire

	Pesée initiale	Objectifs		Pesée finale	
		grammes	%	grammes	%
Gaspillage alimentaire (g/convive/repas)	99,6 g	74,7 g	- 25 %	63,6 g	- 36,1 %
Gaspillage alimentaire du pain (g/convive/repas)	3,7 g			1,4 g	- 62 %



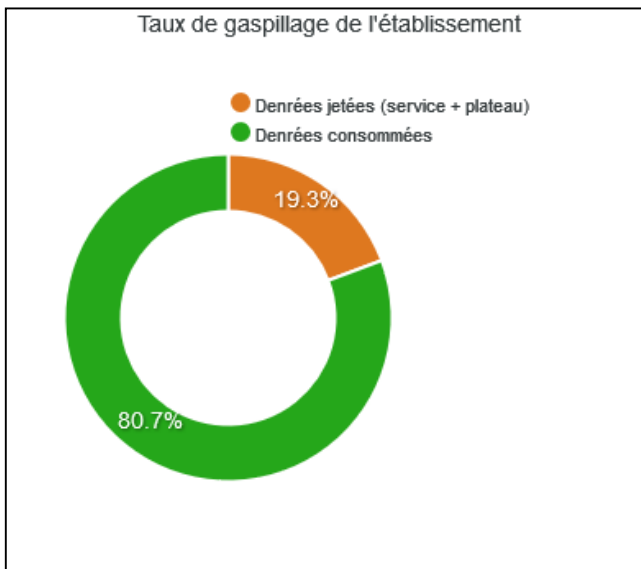
Pesée initiale

Pesée finale

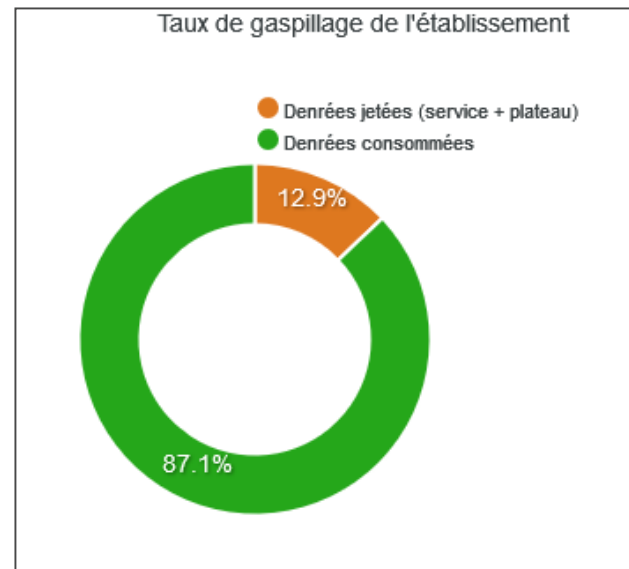


Évolution du gaspillage alimentaire

Pesée initiale



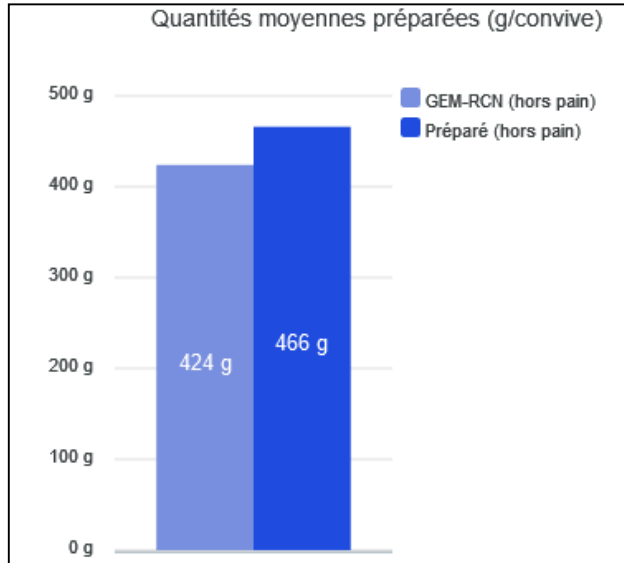
Pesée finale



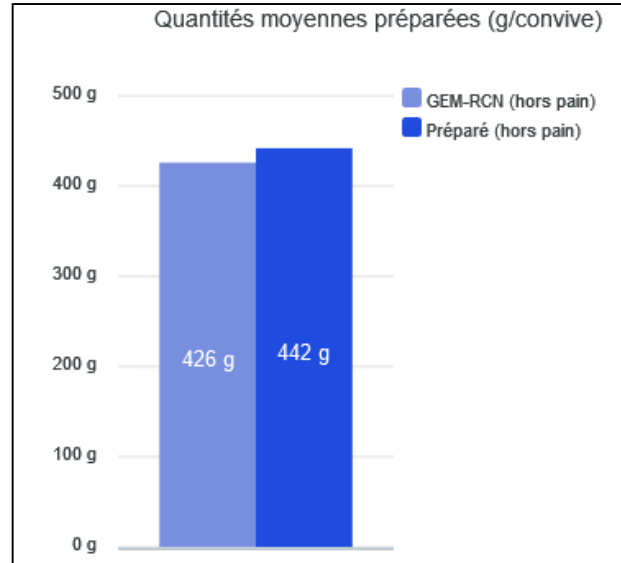
Taux de gaspillage : -6,4%

Évolution du gaspillage alimentaire

Pesée initiale



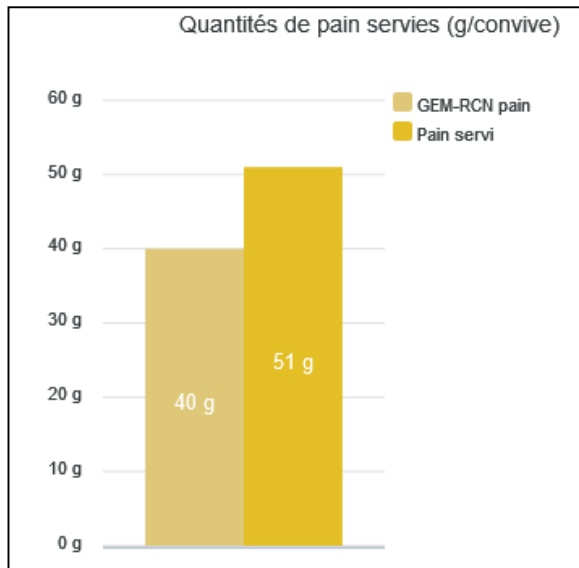
Pesée finale



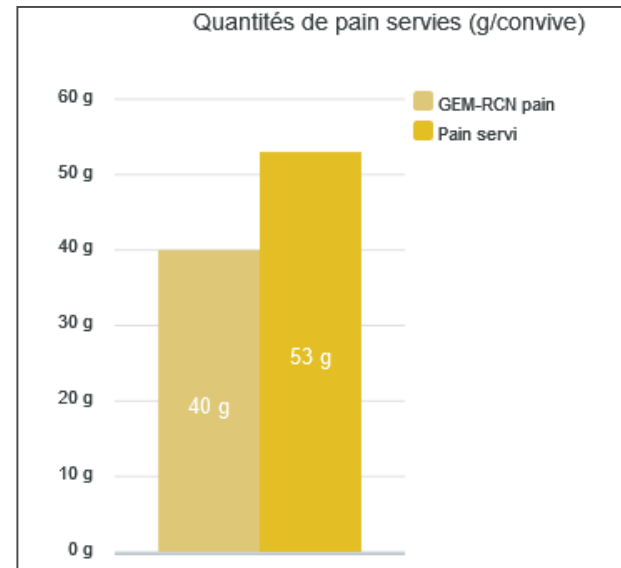
Quantités moyennes préparées: - 24 g (entre la pesée initiale et la pesée finale)

Évolution du gaspillage alimentaire

Pesée initiale



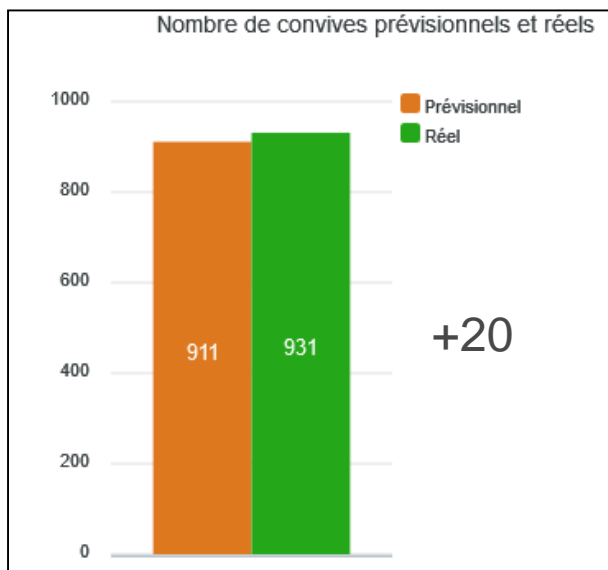
Pesée finale



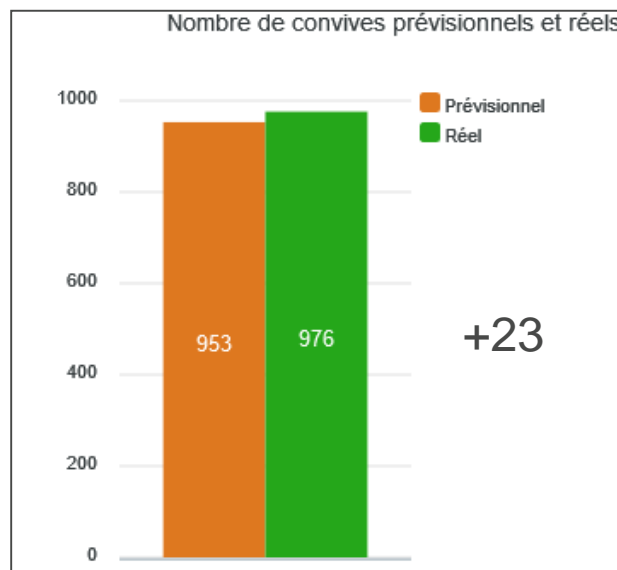
Quantités moyennes servies: +2 g

Évolution du gaspillage alimentaire

Pesée initiale



Pesée finale

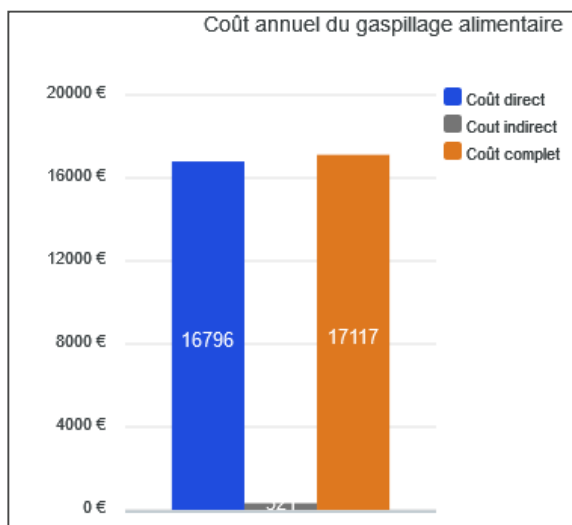


La différence entre le nombre de repas préparés et le nombre de convives réels va toujours dans le sens du gaspillage alimentaire

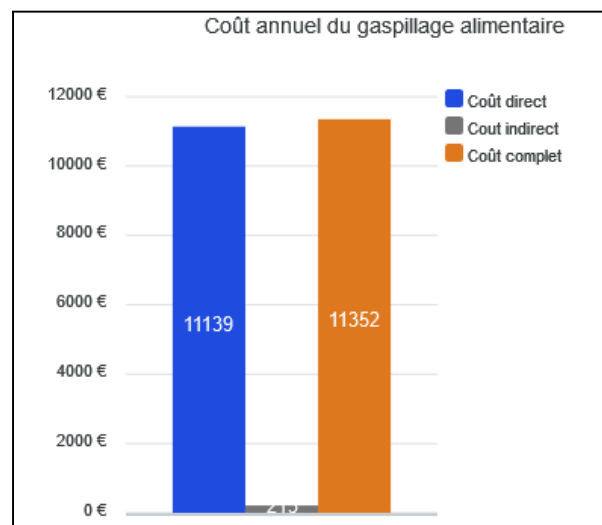
Coût du gaspillage alimentaire

Le coût du gaspillage alimentaire estimé à 17 117 € lors de la pesée initiale est maintenant de 11 352 €, soit une économie réalisée de 5 765€ en

Pesée initiale



Pesée finale



*Estimation basée sur le coût d'achat d'un repas 5,23 € (coût direct), et les frais de gestion des déchets (= coût indirect soit 0,10 € le repas). **Le coût complet d'un repas (coût direct et indirect) s'élève à 5,33 €.***

Perceptives

On constate une **réelle mobilisation** de tous les acteurs de Grandfontaine (prestataire de repas, périscolaire, école et commune) autour de la question du gaspillage alimentaire. Cette dynamique positive et un **travail de sensibilisation quotidien** permet de responsabiliser les convives au moment du service.

Pour poursuivre le projet:

Périscolaire et école :

- Poursuivre le travail de **sensibilisation** des convives au périscolaire et à l'école
- **Former les nouveaux personnels**
- **Peser régulièrement** (une fois/an) les restes alimentaires pour maintenir les efforts entrepris
- Continuez à trier et **valoriser les biodéchets**
- **Communiquer sur les résultats** obtenus auprès des convives et des familles



Prestataire de repas :

Rester vigilant sur les **grammages livrés** et **continuer le suivi** avec les fiches de retour qualité

Commune :

Communiquer sur le projet

SYBERT :

Une **pesée simplifiée de contrôle** fin 2025 pour connaître l'évolution de gaspillage alimentaire 1 an après la fin de cet accompagnement.



MERCI POUR VOTRE ATTENTION



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



SYBERT