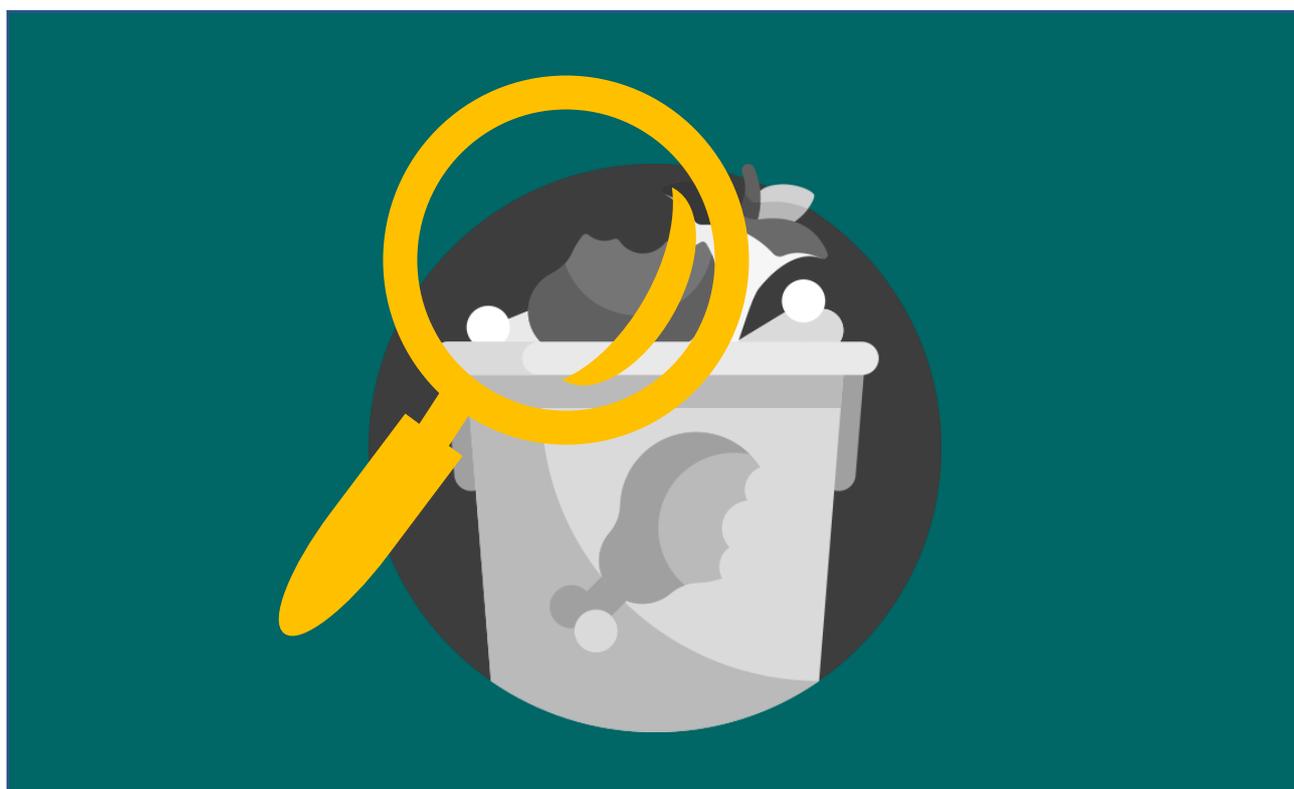


DIAGNOSTIQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Recueil d'expériences en Région Sud-Provence-
Alpes-Côte d'Azur



PREFACE

Depuis quelques années, on constate un intérêt croissant et une prise de conscience autour du gaspillage alimentaire et des pertes agricoles.

Qu'on aborde le sujet sous un angle économique (argent dépensé en vain), social (éducation des consommateurs, redistribution des denrées vers les personnes n'y ayant pas accès) ou environnemental (ressources mobilisées en vain, participation aux émissions de GES), le sujet prend de l'ampleur dans les préoccupations des citoyens mais également de tous les acteurs de la chaîne alimentaire : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, tout comme les collectivités, les associations, les institutions.

Parmi ces acteurs, la restauration collective scolaire s'est particulièrement emparée du sujet. Ce phénomène est dû en partie à des encouragements et incitations législatives (notamment la loi Egalim, qui lui demande un « devoir d'exemplarité » pour ses approvisionnements comme pour la lutte antigaspi), mais également à des volontés politiques fortes d'élus locaux qui ont fixé ce cap (en fonction de leurs compétences : maires pour les écoles, élus départementaux pour les collèges, régionaux pour les lycées), et aux équipes qui leur ont emboîté le pas au sein des cuisines, des salles de restauration, en passant à l'action.

Cependant, la première étape indispensable pour pouvoir agir sur le gaspillage alimentaire est le diagnostic initial.

Il permet de caractériser « l'instant T », la situation de l'établissement vis-à-vis du gaspillage alimentaire, grâce à des indicateurs comme les volumes gaspillés, le coût financier, ... Ce diagnostic a un triple objectif : 1) chiffrer concrètement la réalité du gaspillage alimentaire, qui est généralement une grande inconnue ; 2) identifier les sources et causes du gaspillage alimentaire, pour pouvoir proposer ensuite un plan d'actions qui impacte ces sources ; 3) permettre l'évaluation à posteriori de l'impact des actions qui seront menées, grâce à des indicateurs chiffrés.

Face à ce besoin de diagnostics, des méthodologies ont été créées, formalisées et diffusées (ADEME, GERES, ...), mais de nombreux établissements ont aussi développé leur propre méthodologie, ou encore se sont appuyés sur ces méthodologies comme base, afin de les faire évoluer pour correspondre à leurs besoins.

On observe donc une multiplicité de méthodologies, qui répondent à des contextes, des particularités, des singularités, et qui représentent un large éventail de ressources disponibles.

Ce guide a été pensé comme un outil pour les collectivités qui souhaitent réaliser un diagnostic de leur gaspillage alimentaire, pour qu'elles puissent s'inspirer des démarches des autres acteurs et trouver la formule qui corresponde le mieux à leur situation : type de restauration, moyens humains et financiers disponibles, ...

Il valorise le travail mené par les équipes des établissements scolaires, qui ont soit développé soit appliqué ces méthodologies, et ont pris le temps de les évaluer pour fournir un retour d'expérience aux autres acteurs.

Comme en toute chose, le REGAL'im a pour vocation de valoriser et de mettre en lumière les projets et actions des membres du réseau en matière de lutte antigaspi, et que ceux-ci puissent essaimer et entraîner une dynamique auprès d'autres acteurs. Bonne lecture !

Table des matières

Introduction.....	6
Communauté d'agglomération du Pays de Grasse.....	7
Conseil Régional.....	9
Département des Bouches-du-Rhône	11
Département du Var	13
Cpie du pays de vaucluse.....	15
Département de Vaucluse	17
EPARCA	19
Eqosphere.....	21
FNE 04/CCSB.....	23
Geres.....	25
Métropole Aix-Marseille-Provence - CT1/CT2.....	27
Métropole Aix-Marseille-Provence - CT3	29
Université Populaire Ventoux.....	31
Ville de Cotignac	33
Ville de Mallemort.....	35
Ville de Mouans-Sartoux.....	37
Ville de Venelles.....	39
Wastco® Solution.....	41
Tableau récapitulatif des méthodologies utilisées	43
Recommandations/Points de vigilance	44
Actions menées par l'établissement.....	45
Annexe : analyse des outils de mesure du gaspillage alimentaire identifiés par l'ARBE.....	46

INTRODUCTION

Le gaspillage alimentaire est défini comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. Depuis le 11 février 2020, l'objectif national en France est de réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective.

Les initiatives présentées dans ce document concernent les méthodologies choisies par certains acteurs en région pour lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective en concordance avec les exigences législatives de la loi EGalim¹. Il n'existe pas de méthodologie type, applicable « clé en main » c'est pourquoi les méthodologies présentées ont beaucoup d'étapes communes mais restent singulières. Chaque expérience exposée dans ce recueil sous forme de fiche est adaptée aux réalités du ou des territoires cibles, des établissements cibles ainsi que de ses différents acteurs.

Les fiches ont été conçues pour que chacun puisse y trouver la ou les méthodologies qui pourraient correspondre à ses objectifs. Les diagnostics concernent différents types d'établissements de tailles différentes et de secteurs de la restauration collective différents.

 En application de la loi EGalim, une ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire est publiée le 21 octobre 2019. Elle introduit notamment l'obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective avant le 21 octobre 2020.

❖ Organisation des fiches

Chaque fiche expérience présente :

- un bref descriptif de la structure et de sa démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective ;
- quelques caractéristiques des établissements diagnostiqués ;
- les étapes clés de la méthodologie (le diagnostic initial et les étapes suivantes s'il y en a) et ses caractéristiques ;
- le détail des mesures effectuées ;
- les moyens nécessaires à la réalisation du diagnostic : le nombre de personnes à mobiliser, l'estimation du coût du diagnostic, l'estimation du temps passé pour la réalisation du diagnostic au sein d'un établissement ;
- les conclusions de l'acteur enquêté sur l'utilité du diagnostic et les évolutions envisagées ou souhaitées ;
- les contacts des acteurs réalisant les diagnostics et/ou concernés par leur mise en place.

Deux fiches complètent ce recueil :

- les recommandations et points de vigilance exprimés par les acteurs enquêtés ;
- des exemples d'actions menées par les établissements à la suite des diagnostics.

¹ Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable promulguée le 1er novembre 2018

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU PAYS DE GRASSE

Le Pays de Grasse propose depuis 2016 à l'ensemble des communes de son territoire, un dispositif d'accompagnement qui leur permet de mobiliser l'ensemble de la sphère éducative autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire, d'identifier les leviers d'actions simples et efficaces, de former le personnel de cantine à une meilleure gestion de la nourriture, d'animer des temps forts autour de l'éducation au goût et de mettre en œuvre diverses bonnes pratiques afin de pérenniser les bons résultats.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves de l'école maternelle et primaire
- Type de gestion : cuisines en gestion concédée – liaison froide, pour la majorité
- Taille : 110 – 220 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : des agents de la Communauté d'agglomération du Pays de Grasse
- Caractéristiques de la méthodologie : méthode créée et inspirée de la méthode de la commune de Mouans-Sartoux
- Points clés de la méthodologie :

1 1.Réunion d'un comité de pilotage du projet constitué du personnel de cuisine, d'élus, d'animateurs jeunesse, de l'association des parents d'élèves

2 1.Présentation de la démarche

3 1.Formation du personnel

4 Réalisation d'une campagne de pesées sur deux semaines

5 Réunion du comité de pilotage : construction d'un plan d'action

6 Réalisation d'une deuxième campagne de pesées

7 1.Réunion du comité de pilotage : comparatif avec les actions correctives

8 1.Réalisation d'une troisième campagne de pesées

9 Bilan pour pérenniser les actions mises en place

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : l'année scolaire
- Durée totale de la campagne de pesées : 3 x 2 semaines
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : agents de la Communauté d'agglomération du Pays de Grasse

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
	✓	✓	✓	✓	✓

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
1 à 2 personnes	< 1500 €	14 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Le diagnostic permet d'avoir une bonne base de données sur les quantités d'aliments jetés sur le servi et le non servi. Il permet aux parties-prenantes du restaurant scolaire de diminuer le gaspillage, en adaptant les commandes auprès des différents fournisseurs et en revoyant les quantités préparées. Les économies réalisées sont ensuite réinjectées dans la qualité des produits, labellisés, pêche durable, biologiques, circuits courts. »

Myriam Bouvart, Coordinatrice de projets d'éducation au développement durable

Contacts : Myriam Bouvart, Coordinatrice de projets EDD

mbouvard@paysdegrasse.fr - 06 09 95 06 90

CONSEIL REGIONAL

La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur est une collectivité territoriale. La loi lui confie la responsabilité de plusieurs compétences. 123 conseillers régionaux élus au suffrage universel composent le Conseil régional. La Région est dotée d'un budget et d'une administration qui exécute les décisions de l'assemblée. Parmi ses compétences, la Région gère le patrimoine et le fonctionnement des lycées publics régionaux, dont la restauration des lycéens, et est chef de file de l'aménagement du territoire au travers de l'élaboration du Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires (SRADDET). Le SRADDET intègre la planification régionale de la prévention et de la gestion des déchets et la stratégie en matière d'économie circulaire, lesquelles comportent des objectifs et trois règles à valeur prescriptive en matière de prévention, de gestion des déchets et d'économie circulaire. Au niveau des lycées, cette planification s'est traduite en un Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets des Lycées (PRPGD – Lycées), intégrant la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des restaurants des lycées publics régionaux, selon le cadre imposé dans la loi EGALIM (diagnostics et plans d'actions).

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : lycéens
- Type de gestion : cuisines en gestion directe - sur place ou en liaison froide
- Taille : 500 – 1000 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : conseillers culinaires de la région, coordinateurs de restauration, prestataires externes
- Caractéristiques de la méthodologie : méthodologie créée et inspirée de la méthodologie du bureau d'étude RNC Conseil
- Points clés de la méthodologie :

1 Sollicitation de l'établissement via le chef de cuisine et le gestionnaire

2 Réunion préalable avec le chef de cuisine et le gestionnaire

3 Réalisation d'une campagne de pesées sur une semaine

4 Réunion de restitution

5 Réalisation d'une campagne de pesées d'évaluation

6 Réunion de restitution

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : une année scolaire
- Durée totale de la campagne de pesées : 2 x 1 semaine
- Fréquence des pesées : 5 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : coordinateurs de restauration ou prestataire

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
 Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	 Restes consommables uniquement	 Séparation des restes de pain	 Séparation des restes préparés non servis	 Séparation des restes des retours plateaux	 Séparation des composantes
✓		✓	✓	✓	✓

Moyens

 Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	 Estimation du coût d'un diagnostic	 Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
1 à 4 personnes	5 000 - 6 000 €	12 à 15 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Très intéressant au niveau des pesées en préparation, cela permet au chef de cuisine de prendre conscience des problématiques liées au gaspillage. Cependant cette phase est très chronophage. Il faut désormais trouver une solution pour alléger le diagnostic et autonomiser les établissements, les former et pérenniser les actions de réduction et le contrôle à posteriori (autodiagnostic). »

Aurore Leroux

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

- Peser uniquement les retours plateaux
- Regarder la fiche Merlin et peser les plats avant le service
- Venir un ou deux jours et laisser l'établissement en autonomie

Contacts : Aurore Leroux, Direction des Lycées, Région SUD-Provence-Alpes-Côte d'Azur.
aleroux@maregionsud.fr - 04 88 73670

DEPARTEMENT DES BOUCHES-DU-RHONE

La réglementation impose aux établissements scolaires de réaliser le tri à la source des déchets produits par l'activité de restauration (décret n°2016-288 du 10 mars 2016). Afin de pouvoir estimer le tonnage de biodéchets produits pour lancer un marché de collecte, transport et valorisation des biodéchets, le département des Bouches du Rhône a mis en place des campagnes de pesées avec les établissements depuis 2016.

La méthodologie a été améliorée depuis et standardisée ; elle permet de mesurer l'impact de l'acquisition des équipements tels que les cellules de refroidissement et tables de tri mobiles dans le cadre du programme LIFE.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : collégiens
- Type de gestion : cuisines en gestion directe – sur place
- Taille : de 150 - 900 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : un agent du Département et le personnel de cuisine ou tout autre personnel de l'établissement et/ou éco-délégués
- Caractéristiques de la méthodologie : méthodologie créée, inspirée de nombreuses sources comme la méthodologie de l'ADEME, du CNFPT², du CREPAN³, etc.
- Points clés de la méthodologie :

1

1. Envoi des documents nécessaires à la réalisation du diagnostic au gestionnaire de cuisine : méthodologie, affichettes pour le réfectoire et la ligne de self, exercices pédagogiques pour les élèves, fiche de saisie, questionnaire de fin de pesées

2

1. Réalisation d'une campagne de pesées

3

1. Le dernier jour de pesées : interrogation du gestionnaire et du chef de cuisine pour finaliser le bilan de la semaine

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : 1 semaine
- Durée totale de la campagne de pesées : 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : l'agent du département accompagne l'établissement le premier jour, les trois jours suivants, les établissements sont en autonomie

² Centre National de la Fonction Publique Territoriale

³ Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Normandie

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
✓		✓	✓	✓	

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
1 personne	< 1500 €	2 à 3 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Le diagnostic est très utile pour permettre une prise de conscience des agents sur la réalité du gaspillage. »

Isabelle Schemoul, Ingénieur principal Hygiène et Sécurité en restauration scolaire

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

- Acheter du matériel (tables de tri, cellules de refroidissement)
- Former les agents grâce au programme LIFE
- Inscrire la lutte antigaspi dans le projet d'établissement
- Obtenir un outil qui mesure en continu le gaspillage avec des balances connectées
- Obtenir des applications qui permettent aux élèves de décider ce qu'ils veulent manger.

Contacts : Isabelle Schemoul, Ingénieur principal Hygiène et Sécurité en restauration scolaire
isabelle.schemoul@departement13.fr - 04.13.31.33.26

DEPARTEMENT DU VAR

Le Département du Var a débuté les diagnostics du gaspillage alimentaire au sein de 21 collèges de son territoire dans le cadre de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » mise en place par l'ADEME entre 2016 et 2018. A ce jour, le Département poursuit les diagnostics grâce à une équipe dédiée en interne.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : collégiens
- Type de gestion : cuisines en gestion directe - sur place, pour la majorité
- Taille : 450 repas/jour en moyenne

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : des agents du Département
- Caractéristiques de la méthodologie : méthodologie créée en partenariat avec l'association Biosphère, inspirée de la méthodologie de l'ADEME puis finalisée en interne
- Points clés de la méthodologie :

- 1 Réunion d'une équipe projet constituée de l'adjoint gestionnaire et du chef cuisinier au minimum - co-construction d'un plan d'action
- 2 1. Réalisation d'une campagne de pesées sur une semaine
- 3 1. Mise en place d'actions de sensibilisation et des actions choisies lors de la première réunion
- 4 Réalisation d'une campagne de pesées d'évaluation, 5 semaines au minimum après les premières pesées avec des menus identiques
- 5 Réunion bilan avec l'équipe projet, réflexion sur les actions complémentaires à mettre en place pour continuer à diminuer le gaspillage

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : 2 mois
- Durée totale de la campagne de pesées : 2 x 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : l'animateur accompagne l'établissement le premier jour. Les 7 jours suivants, les établissements sont en autonomie

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
 Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	 Restes consommables uniquement	 Séparation des restes de pain	 Séparation des restes préparés non servis	 Séparation des restes des retours plateaux	 Séparation des composantes
	✓	✓	✓	✓	✓

Moyens

 Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	 Estimation du coût d'un diagnostic	 Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
1 à 2 personnes	< 1500 €	6 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Très satisfaite, le diagnostic est basé sur le niveau 2 de l'ADEME, facilement transposable d'un établissement à un autre. Il fait ses preuves car le gaspillage est réduit de manière notable. »

Florence Capide-Jaxel, Animatrice éco-restauration

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

- Poursuivre l'accompagnement et le suivi auprès des collègues dans leurs actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Équiper les restaurants scolaires d'équipements de cuisine permettant de valoriser les fruits et légumes auprès des élèves (coupe-fruits, extracteur de jus, etc.).
- Acquérir de nouveaux outils de communication et supports pédagogiques à destination des collégiens.
- Participer aux temps d'échanges et de partage d'idées avec les membres du réseau REGAL'IM et plus globalement les acteurs de la restauration en milieu scolaire

Contacts : Florence Capide-Jaxel - Animatrice éco-restauration

Direction des collèges - Service restauration scolaire et équipements

Conseil Départemental du Var

fljaxel@var.fr - 04 22 79 02 96

CPIE DU PAYS DE VAUCLUSE

L'association Union APARE-CME est labellisée « Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement des Pays de Vaucluse ». Ses actions principales sont la valorisation des territoires en faveur de l'environnement et du patrimoine sur les thématiques des changements climatiques, des déchets, du risque inondation et feu de forêt, du compostage, du gaspillage alimentaire, des espaces naturels et de la pierre sèche. Le CPIE a accompagné plusieurs établissements et collectivités à diminuer le gaspillage alimentaire et mettre en œuvre une restauration collective.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves de l'école primaire, collégiens, lycéens
- Type de gestion : cuisines en gestion directe - sur place ou en liaison chaude ou froide
- Taille : écoles : 80 à 200 repas/jour, collèges : 300 à 400 repas/jour ; lycées : 200 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : l'équipe du CPIE et l'équipe de la restauration
- Caractéristiques de la méthodologie : méthodologie des CPIE
- Points clés de la méthodologie :

1 1. Réunion des parties prenantes du projet pour expliquer le projet

2 Réalisation d'une campagne de pesées sur une semaine

3 Réunion de restitution avec les parties prenantes, co-construction d'un plan d'action

4 Mise en œuvre des actions

5 Réalisation d'une campagne de pesées d'évaluation

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : l'année scolaire
- Durée totale de la campagne de pesées : 2 x 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : le CPIE peut soit réaliser toutes les pesées, soit accompagner l'établissement les deux premiers jours de pesées et le laisser en autonomie les jours suivants

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
✓		✓	✓	✓	✓

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
1 à 2 personnes	< 3500 €	6 jours à 10 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Au-delà du chiffre précis qu'il apporte, le diagnostic est un point de départ concret car la notion de gaspillage « à l'œil » est très subjective. »

Céline Lelievre, Directrice du CPIE Pays de Vaucluse

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

Le calcul très précis du coût du gaspillage est à faire évoluer en utilisant un ratio plutôt que le coût réel des produits pour plus de simplicité et autant d'efficacité.

Contacts : Céline LELIEVRE, directrice du CPIE des Pays de Vaucluse.

direction@apare-cme.eu – 04 90 85 51 15 – www.apare-cme.eu

DEPARTEMENT DE VAUCLUSE

Le Département de Vaucluse a initié la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans 3 collèges pilote en septembre 2017. A la rentrée scolaire suivante, celle-ci a été généralisée à l'ensemble des collèges publics du Département (soit 34 demi-pensions).

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : collégiens
- Type de gestion : cuisines en gestion directe - sur place
- Taille : 400 repas/jour en moyenne

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : agents du Département
- Caractéristiques de la méthodologie : méthodologie inspirée et adaptée de celle de l'association APARE CME/CPIE du Pays de Vaucluse. En parallèle : présence d'une association (Les Petits Débrouillards) pendant une semaine dans chaque collège tout au long de l'année afin de sensibiliser les collégiens au gaspillage alimentaire
- Points clés de la méthodologie :

1 1.Ecriture d'un courrier au collège pour expliquer la démarche

2 1.Formation des chefs de cuisine pour les pesées

3 1.Constitution d'un comité de pilotage

4 Réalisation d'une campagne de pesées sur une semaine (automne)

5 Mise en place des premières actions par le comité de pilotage (hiver)

6 1.Réalisation d'une campagne de pesées d'évaluation (Février-mars)

7 1.Ajustement des actions (Printemps)

8 Réalisation d'une campagne de pesées d'évaluation (fin mai)

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : l'année scolaire
- Durée totale de la campagne de pesées : 1 à 3 x 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : personnel de cuisine, collégiens, agent du département

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
	✓	✓	✓	✓	✓

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
2 personnes	3000 €	5 à 6 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« En premier lieu, les diagnostics nous ont permis d'avoir un état des lieux du gaspillage alimentaire sur nos demi-pension. Cela nous a permis de les rendre autonome par rapport aux exigences de la loi Egalim et de nous appuyer sur les chiffres du gaspillage alimentaire pour les inciter à investir dans les produits durables. »

Marie-Claire de Castelnaud, Référente Restauration Collective des Collèges

Contacts : Marie-Claire de Castelnaud, Référent Restauration Collective des Collèges

Direction des Collèges

Conseil Départemental de Vaucluse

marie-claire.de-castelnau@vaucluse.fr

04 32 40 78 39

EPARCA

L'EPARCA (Établissement public administratif de restauration collective d'Arles) fabrique environ 3000 repas par jour pour les écoles maternelles et élémentaires, les centres de loisirs, le restaurant universitaire, le restaurant municipal, le portage à domicile et les clubs-restaurants des seniors de la ville d'Arles. Dans le cadre de l'appel à projet lancé en 2014 par l'ADEME, la DRAAF et la Région PACA : « Projet de prévention / Réduction des déchets alimentaires en restauration collective », l'EPARCA a lancé un diagnostic du gaspillage alimentaire selon une méthode élaborée en interne. Une chargée de projet a été recrutée pour mener le projet dans 9 restaurants scolaires. L'objectif du diagnostic était d'évaluer précisément le gaspillage afin de le diminuer par la suite.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves de l'école maternelle et primaire
- Type de gestion : cuisines en gestion directe - en liaison froide
- Taille : 45 - 170 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : la chargée de mission de l'EPARCA
- Caractéristiques de la méthodologie : méthodologie créée
- Points clés de la méthodologie :

1

1. Identification des acteurs en lien avec la mairie et l'Education Nationale

2

1. Sensibilisation dans les classes et sur le temps méridien afin de préparer le diagnostic (définition du gaspillage alimentaire, apprentissage du tri ...)

3

Diagnostic : réalisation d'une campagne de pesées sur quatre semaines par école

4

Restitution : goûter zero déchet avec les parents, réunion bilan auprès des agents de restauration, réflexion en interne sur les actions à mettre en place pour continuer à diminuer le gaspillage

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : 1 mois
- Durée totale de la campagne de pesées : 4 semaines
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : la chargée de mission pendant une semaine puis le personnel de cuisine en autonomie avec les enfants les 3 dernières semaines.

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
	✓	✓	✓	✓	✓

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
1 à 2 personnes	3 500 €	7 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Ce diagnostic précis était nécessaire et très utile. Il a abouti sur un projet bien plus global sur l'alimentation accès principalement sur les échanges, la formation et l'animation. »

Allison Piolat – Chargée de mission diététique et qualité

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

- Continuer à sensibiliser les enfants (menu zéro déchets, atelier sur le temps périscolaire (éveil au goût, connaissance des aliments ...)
- Faire des pesées ponctuelles pour des produits spécifiques
- Continuer à échanger avec le personnel et les enfants sur les causes et les leviers du gaspillage alimentaire
- Continuer à former le personnel
- Création d'outils pédagogiques

Contacts : Allison PIOLAT, Diététicienne -chargée de mission

a.piolat@eparca.fr - 04 90 49 35 64

EQOSPHERE

Eqosphere conçoit et met en œuvre des programmes RSE/RSO et solutions de réduction du gaspillage et des déchets professionnels depuis 2012. L'entreprise accompagne les acteurs de la restauration commerciale et collective (expérimentation lauréate du Programme national pour l'alimentation 2016) en s'appuyant sur une méthodologie de proximité, des expertises précises et des formations conventionnées de qualité Datadock.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : scolaires et universitaires et des restaurants administratifs, résidents et patients d'établissements de santé privés et publics (EHPAD, hôpitaux, cliniques...)
- Type de gestion : tout type
- Taille : 30 à plusieurs milliers repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : le chef de projet d'Eqosphere avec le cas échéant l'équipe projet
- Caractéristiques de la méthodologie :

- Méthodologie très centrée sur l'adhésion des équipes
- Diagnostiques quantitatifs et qualitatifs sur les restes d'assiette et de production
- Méthodologie conforme à l'état de l'art (ADEME et autres) améliorée en profondeur, qualité de restitution et personnalisation

- Points clés de la méthodologie :

1. Réunion de cadrage en mode projet inter-services
2. Mise en place de la campagne de pesées et accompagnement sur site
3. Accompagnement à l'administration du questionnaire qualitatif
4. Analyse et restitution des résultats en ateliers
5. Ateliers de concertation
6. Définition du plan d'action prioritaire adapté à chaque établissement suivi de l'application des mesures
7. Secondes pesées
8. Reporting et indicateurs de résultats
9. Autonomisation des équipes
10. Méthodologie de duplication à partir des résultats
11. Accompagnement sur l'évolution des marchés d'approvisionnement

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : 1 an
- Durée totale de la campagne de pesées : 1 semaine sur la totalité des repas
- Fréquence des pesées : 2 pesées accompagnées
- Acteur chargé des pesées : le chef de projet d'Eqosphere avec l'équipe projet de l'établissement

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
✓		✓	✓	✓	✓

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
Variable	Variable	Variable

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Le diagnostic quantitatif et qualitatif initial est clé pour l'efficacité de la démarche globale de réduction du gaspillage alimentaire et ses effets attendus notamment sur le plan économique. Aussi faut-il investir humainement et financièrement afin qu'il soit précis et accepté dans le cadre d'une démarche de progrès ... qui peut révéler des moments de créativité et d'enthousiasme imprévus entre les équipes et avec les convives, de la maternelle aux seniors ! »

Xavier Corval, Directeur d'Eqosphere

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

Consolider les synergies avec les projets alimentaires territoriaux. Eqosphere va délivrer dès le début de l'année 2021 avec l'ANFH (l'Association nationale de la formation hospitalière, siège : Marseille) 2 jours de formation et d'accompagnement des acteurs de la restauration collective aux démarches globales de réduction du gaspillage alimentaire et des contenants plastiques

Contacts : contact@eqosphere.com - 09 72 60 23 70

FNE 04/CCSB

Depuis 2019 et jusqu'en 2022, la Communauté de communes du Sisteronais-Buëch (CCSB) et son prestataire France Nature Environnement 04 (FNE 04) travaillent sur le projet "Gaspi, c'est fini !" qui vise à appuyer tous les acteurs de la restauration de la CCSB et le grand public dans leurs efforts pour réduire le gaspillage alimentaire et donc les déchets et de valoriser ce qui est inévitable via du compostage.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves de l'école primaire – résidents d'EHPAD
- Type de gestion : cuisines en gestion directe - sur place pour les EHPAD, en liaison chaude ou froide pour les écoles
- Taille : 14 à 186 repas/jour pour les écoles, 60 à 130 repas/jour pour les EHPAD

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : les chargés de mission de FNE 04 et de la CCSB
- Caractéristiques de la méthodologie : méthode inspirée et adaptée de celle du REGAL Normandie et de France Nature Environnement
- Points clés de la méthodologie :

1. Réunion d'une équipe projet constituée de personnes intéressées et volontaires de l'établissement
2. 1. Réalisation d'une campagne de pesées sur une semaine
3. Réunion de restitution et co-construction d'un plan d'action
4. 1. Mise en place d'actions de sensibilisation et des actions choisies lors de la réunion de restitution
5. Réalisation d'une campagne de pesées d'évaluation après la mise en place des actions si possible avec des menus identiques
6. Réunion bilan avec l'équipe projet
7. Suivi de l'établissement après la réunion bilan

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : 2 mois à une année scolaire
- Durée totale de la campagne de pesées : 2 x 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine pour les scolaires 10 x par semaine pour les EHPAD
- Acteur chargé des pesées : une chargée de mission de la CCSB et une chargée de mission de FNE04

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
	✓	✓	✓	✓	✓

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
1 à 2 personnes	3000 €	12 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Le diagnostic permet aux établissements de se rendre compte réellement de la quantité des aliments gaspillés au quotidien »

Elizaveta Cugnez et Audrey D'Heilly

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

- Développer l'autonomie des établissements dans la réalisation des pesées.
- Faire en sorte qu'ils continuent les pesées après notre passage.

Contacts :

Elizaveta Cugnez, chargée de mission et d'animation à FNE 04
elizaveta.cugnez@fne04 - 06 41 59 77 78

Audrey D'Heilly, chargée de mission prévention à la Communauté de communes du Sisteronais-Buëch
audrey.dheilly@sisteronais-buech.fr - 04 92 66 25 49

GERES

Le Geres est une ONG internationale basée à Aubagne qui conduit des projets de transition énergétique pour lutter contre les changements climatiques et réduire la pauvreté. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur le Geres coordonne un ensemble de projets de prévention et gestion des matières organiques résiduelles, avec une action particulière sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans 8 établissements d'enseignement secondaire pilotes de la région. L'objectif de ce travail est la conception d'un guide méthodologique à destination de l'ensemble des collèges et lycées de la région prévu pour janvier 2021.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : collégiens, lycéens
- Type de gestion : cuisines en gestion directe - sur place
- Taille : de 100 à 750 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : 8 associations d'éducation à l'environnement assistées par le Geres et GESPER
- Caractéristiques de la méthodologie : méthode inspirée et adaptée par le Geres de celle du Conseil Régional, complétée d'un questionnaire qualitatif à l'attention des convives
- Points clés de la méthodologie :

1

1. Réunion initiale avec le/la gestionnaire, le/la chef de cuisine et le/la CPE. Envoi d'un document expliquant toute la démarche (matériel, pesées, documents de communication, etc.). Echanges en amont pour vérifier la disponibilité des matériels et des personnels /élèves

2

Réalisation d'une campagne de pesées sur une semaine. Assistance par un.e/plusieurs enseignant.es, et un groupe d'élèves. Diffusion du questionnaire qualitatif la 1ère journée

3

1. Réunion de restitution et atelier de réflexion avec l'équipe cuisine et le/la gestionnaire, et co-construction d'un plan d'action

4

Réalisation d'une campagne de pesées d'évaluation après la mise en place des actions 4 mois après

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : l'année scolaire
- Durée totale de la campagne de pesées : 2 x 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 à 5 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : Le Geres/GESPER pour le 1^{er} jour avec une des associations partenaires qui poursuit la campagne le reste de la semaine

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
✓		✓	✓	✓	✓

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
2 à 4 personnes	~ 6000 €	8 à 9 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Indispensable ! Les données des pesées, permettent à tout le monde d'avoir des bases communes sur la réalité du gaspillage. La partie qualitative permet quant à elle d'avoir des informations issues des convives. Toutes les composantes sont vraiment utiles. »

Alexia Hebraud Coordinatrice pôle Biomasse Energie Agriculture Territoire

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

Simplifier légèrement la méthode en supprimant les pesées systématiques des denrées. Optimiser l'outil de saisie des informations.

Contacts : Alexia Hebraud - Coordinatrice Pôle Biomasse Energie Agriculture Territoire

a.hebraud@geres.eu

METROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE - CT1/CT2

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité du Plan Métropolitain de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PMPDMA) de la Métropole Aix-Marseille Provence. Dans cet optique, un projet d'accompagnement porté par les Territoires du Pays d'Aix (CT2) et de Marseille Provence (CT1) est lauréat de l'appel à projet 2017 de l'ADEME, du Conseil Régional et de la DRAAF. Ce projet permet d'accompagner un restaurant scolaire par commune, charge ensuite à celle-ci de déployer les actions sur les autres restaurants.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves de l'école primaire, apprentis, étudiants
- Type de gestion : tout type
- Taille : 180 à 600 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : l'équipe du bureau d'étude Ecogeos
- Caractéristiques de la méthodologie : méthodologie du prestataire Ecogeos
- Points clés de la méthodologie :

1

1. Réunion du Copil avec les élus, les agents municipaux en charge des cantines, le personnel de l'établissement pour présenter le projet. État des lieux et visite du restaurant scolaire lors du service

2

Réalisation d'une campagne de pesées par le bureau d'étude avant toutes actions (pour les communes engagées les résultats réalisés sur une précédente campagne sont pris en compte)

3

Réunion et proposition du plan d'action participatif : choix des actions finales par le personnel. Les établissements ont 3 mois pour mettre en place les actions de la commune, 1 mois et demi pour celles déjà engagées

4

1. Réalisation d'une deuxième campagne de pesées par le bureau d'étude après mise en place des actions

5

Réunion bilan

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : 3 à 5 mois
- Durée totale de la campagne de pesées : 1 semaine ou 2 x 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : l'équipe du bureau d'étude Ecogeos intervient le premier jour puis le personnel poursuit la campagne le reste de la semaine

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
✓		✓	✓	✓	

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
1 à 3 personnes	4700 à 7000 €	5 à 6 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Nous avons été très bien reçu par les responsables et les agents, ils se sont rendus disponibles et impliqués dans ce projet ».

Elodie Saunier Technicienne prévention des déchets/gaspillage alimentaire-ressourcerie

Contacts :

Vincent OCHIER Chargé de mission territoire zéro déchet zéro gaspillage

Direction de pôle propreté, cadre de vie et valorisation des déchets

Territoire Marseille Provence

vincent.ochier@ampmetropole.fr - 04 88 77 60 68

Sandy SOULAIN Chef de service

Elodie SAUNIER Technicienne prévention des déchets/gaspillage alimentaire-ressourcerie

Direction Fonctions Supports et Développement - Service information prévention des déchets

Territoire du Pays d'Aix

elodie.saunier@ampmetropole.fr - 04 42 90 66 36

METROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE - CT3

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité du Plan Métropolitain de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PMPDMA) de la Métropole Aix-Marseille Provence.

La Loi de la Transition énergétique exige la mise en place de plans de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements produisant plus de 10 tonnes de biodéchets/an. 17 communes sur le territoire du pays salonais et 10 communes sensibilisées (demande des communes directement auprès du CT3).

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves de l'école maternelle et primaire, collégiens, lycéens, résidents de maisons de retraite
- Type de gestion : tout type
- Taille : 100 à 2000 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : les agents de la Métropole
- Caractéristiques de la méthodologie : méthodologie du Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT).
- Points clés de la méthodologie :

1 1.Réunion avec les parties-prenantes du projet

2 1.Mise en place de supports d'information pédagogiques et annonce de la semaine de pesée au réfectoire (1 semaine avant la pesée).

3 Réalisation d'une campagne de pesées sur une semaine : information aux élèves des bons gestes à adopter pour éviter le gaspillage.

4 1.Réunion bilan – proposition d'un plan d'action

5 Suivi des progrès de l'établissement 1 an plus tard

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : 1 mois
- Durée totale de la campagne de pesées : 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 ou 5 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : les agents de la Métropole

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
✓		✓	✓	✓	

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
2 personnes	< 1500 €	5 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Très satisfaite, car cela ouvre les yeux des établissements sur la réalité du gaspillage »

Mauricette Agier Responsable sensibilisation tri sélectif

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

- Prévoir une possibilité d'une mise en place d'un composteur pour valoriser les déchets de préparation des repas (fruits/légumes) et retour plateaux.
- Réduction des déchets jetés actuellement aux ordures ménagères. Information aux agents de cuisine sur la valorisation des déchets (tri des emballages, biodéchets, cartons, cagettes...).
- Convention avec centre équestre pour valorisation du pain jeté en fin de service.
- Contacter les 7 autres communes pour actions à venir.

Contacts :

AGIER Mauricette, Responsable sensibilisation tri des déchets, Service Gestion des déchets

Métropole Aix Marseille Provence territoire pays salonais

mauricette.agier@ampmetropole.fr, 04.90.59.38.22 ou 06.21.23.00.84

UNIVERSITE POPULAIRE VENTOUX

Depuis plus de 20 ans, l'Université Populaire Ventoux (UPV) intervient en Vaucluse sur trois domaines d'activités : la formation, l'insertion par l'activité économique et l'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD). Depuis 2015 l'UPV accompagne des établissements d'enseignements et des collectivités territoriales sur les thématiques telles que la réduction du gaspillage alimentaire.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves de l'école maternelle et primaire, lycéens
- Type de gestion : tout type
- Taille : écoles : 200 - 250 repas/jour en moyenne ; lycées : 600 repas/jour en moyenne

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : l'Université Populaire Ventoux
- Caractéristiques de la méthodologie : méthode créée
- Points clés de la méthodologie :

1 1. Réunion avec les responsables

2 1. Mobilisation de tous les acteurs (réunion avec le personnel)

3 1. Observation du service

4 1. Réalisation d'une campagne de pesées sur deux semaines

5 1. Réunion de restitution sur les observations

6 1. Formation et accompagnement des équipes selon les besoins

7 1. Réalisation d'une deuxième campagne de pesées sur deux semaines

8 Réunion bilan

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : l'année scolaire
- Durée totale de la campagne de pesées : 4 x 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : l'Université Populaire Ventoux ou technicien de la collectivité ou de l'établissement. Accompagnement des agents, un jour sur deux, les autres jours le personnel est en autonomie.

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
	✓	✓	✓	✓	

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
4 personnes	~ 2000 €	4 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Très satisfaite, car cela permet de faire un bon état des lieux c'est aussi un outil de sensibilisation »

Marie Duparay Animatrice, François-Guillaume Heurte Coordinateur

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

- Poursuivre l'accompagnement auprès des collectivités et des lycées dans des projets de réduction du gaspillage alimentaire.
- Expérimenter le compostage à proximité des lieux de restauration.
- Réorienter le gaspillage alimentaire vers des personnes en difficulté sociale.
- Parfaire les ateliers sur l'éducation au goût.

Contacts :

Université Populaire Ventoux - 04 90 61 76 10

VILLE DE COTIGNAC

La commune de Cotignac a débuté les diagnostics du gaspillage alimentaire au cours de l'année scolaire 2019-2020 dans le cadre du réaménagement de sa cantine. Chaque jour l'équipe de restauration s'attèle à peser les déchets alimentaires (pertes de préparation, restes d'assiettes, restes non servis). Un Copil des menus analyse les données « déchets » et adaptent « composition, menus et commandes » pour limiter le gaspillage. Les déchets sont ensuite apportés par les « éco-délégués » vers le composteur partagé de la commune.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves de l'école maternelle et primaire
- Type de gestion : cuisine en gestion directe - sur place
- Taille : 100 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : un agent de la mairie
- Caractéristiques de la méthodologie : méthode créée et inspirée de la formation sur l'alimentation durable de l'ARBE Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Points clés de la méthodologie :

1

1. Réunion avec représentants du personnel, de la commune et les parents délégués dans le cadre de la Commission des menus mensuelle

2

1. Sensibilisation des enfants à la démarche et réalisation d'une campagne de pesées quotidiennes pendant un mois

3

Réunion du conseil d'école afin de formaliser l'action et l'intégrer dans le projet pédagogique

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : 1 mois
- Durée totale de la campagne de pesées : 1 mois, depuis, les pesées se font quotidiennement
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : équipe de restauration et les élèves éco-délégués

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
	✓	✓	✓	✓	✓

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
4 personnes	< 1500 €	9 heures de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Une utilité globale, car le gaspillage représente un coût pour la collectivité. »

Allouch Rebecca, responsable enfance jeunesse

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

Faire un bilan financier de la démarche.

Contacts :

Rébecca ALLOUCH Responsable Enfance Education Jeunesse
rebecca.allouch@mairiecotignac.fr - 06 18 91 29 86

Patrice BERNE Directeur de l'école primaire et Elu en charge de l'Enfance et de la Jeunesse
patrice.berne@mairiecotignac.fr – 04 94 04 61 82

Anthony PATHERON 1^{er} adjoint au Maire Elu à l'Environnement
anthony.patheron@mairiecotignac.fr

VILLE DE MALLEMORT

La commune de Mallemort a amorcé en janvier 2020 un diagnostic de territoire sur la thématique de l'alimentation durable. Suite à cette étude un projet a démarré en juin 2020 afin de créer une synergie entre la restauration collective, l'éducation et l'agriculture. Le projet a pour objectifs d'améliorer la qualité de l'alimentation en restauration scolaire, réduire le gaspillage alimentaire et sensibiliser les enfants et leur famille.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves de l'école primaire
- Type de gestion : cuisines en gestion directe - liaison chaude
- Taille : 80 - 220 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : prestataire
- Caractéristiques de la méthodologie : méthode créée et inspirée de celle présentée dans le cadre du diplôme universitaire "chef de projet alimentaire durable" de Mouans Sartoux.
- Points clés de la méthodologie :

1

1. Entretiens avec les équipes de cuisine et éducatives, accompagnement des équipes pour faire le service

2

1. Réunion avec les chefs de cuisine et le responsable de l'éducation de la mairie

3

1. Réunion avec les équipes pour connaître leurs problèmes, analyse des factures, des chiffres et des produits utilisés

4

1. Réalisation d'une campagne de pesées sur deux semaines

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : 4 mois
- Durée totale de la campagne de pesées : 2 x 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : la prestataire et un animateur ou accompagnateur

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
	✓	✓	✓	✓	

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
2 personnes	< 3500 €	3 à 4 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Très satisfaite, car il permet de sensibiliser le personnel de cuisine et les enfants sur des résultats existants. »

Charlotte Trousseau, Prestataire projet alimentaire de Mallemort

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

- Faire plus de sondages auprès des enfants
- Intégrer les parents d'élèves

Contacts :

Charlotte Trousseau, Chef de projet alimentation durable

dupat@malemort13.fr

Roxane Tibaldi, Elu à l'éducation - Rita Tumbarinu, Responsable éducation

Mairie de Mallemort : 04 90 59 11 05

VILLE DE MOUANS-SARTOUX

Mouans-Sartoux a commencé sa lutte contre le gaspillage alimentaire en 2010 avec les premiers diagnostics. Depuis, les déchets sont pesés quotidiennement et sont un outil d'amélioration des repas. Cette démarche a été un levier puissant pour offrir des repas 100 % aux convives sans avoir de surcoût du prix de revient du repas.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves de l'école maternelle et primaire
- Type de gestion : cuisines en gestion directe - sur place
- Taille : 270 - 480 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : les agents de la mairie
- Caractéristiques de la méthodologie : méthodologie créée en interne
- Points clés de la méthodologie :

1

1. Réalisation de pesées quotidiennes

2

1. Bilan annuel

- Fréquence des pesées : 5 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : personnel de cuisine (réflexion sur l'implication des enfants).

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
	✓	✓	✓	✓	✓

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Ça permet de faire un suivi de la qualité alimentaire et des indicateurs sur l'accompagnement pédagogique, un plus en amélioration continu. Ça permet de tester de nouvelles recettes. De plus c'est révélateur de l'organisation du travail qui est un point supplémentaire à celui de la qualité gustative du plat. »

Léa Sturton, Coordinatrice de la Maison d'Education à l'Alimentation Durable

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

L'embauche d'un animateur dédié pour accompagner les élèves.

Contacts : Léa Sturton, Coordinatrice de la Maison d'Education à l'Alimentation Durable

lea.sturton@mouans-sartoux.net

restauration@mouans-sartoux.net

VILLE DE VENELLES

Mise en place d'un dispositif efficace et pérenne de réduction et de valorisation des déchets alimentaires issus de la restauration collective, tout en développant une dynamique éducative autour de l'alimentation durable. En 2018 un point zéro du gaspillage alimentaire a été réalisée dans 2 écoles primaires avec des campagnes de pesées.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : élèves des 2 écoles primaires
- Type de gestion : cuisines en gestion concédée - en liaison chaude
- Taille : 350 repas/jour

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics : les agents de la mairie et le CPIE du Pays d'Aix
- Caractéristiques de la méthodologie : méthodologie existante et adaptée, inspirée de la méthodologie de l'ADEME
- Points clés de la méthodologie :

1

1. Réunion avec le service scolaire et le personnel de restauration

2

1. Réalisation d'une campagne de pesées discrètes (sans en parler aux enfants) sur une semaine et mise en place d'affiches de l'ADEME

3

1. Présentation des résultats aux partenaires (service scolaire, le maire, personnel de cantine) et analyse des questionnaires

4

Réalisation d'une deuxième campagne de pesées un mois après

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : 2 mois
- Durée totale de la campagne de pesées : 2 x 1 semaine
- Fréquence des pesées : 4 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : agent de la mairie, services civiques de la mairie et personnel de cantine.

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
	✓	✓			✓

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
1 à 4 personnes	< 1500 €	10 à 11 jours de travail

Conclusions

→ Utilité du diagnostic

« Les diagnostics sont utiles car ils ont mis en lumière la réalité du gaspillage alimentaire et l'importance de rentrer dans la démarche Mon Restau Responsable. Cela permet de voir la marge d'amélioration et de sensibiliser les élèves également. »

Virginie Ginet, Elise Reynier, Julie Maccagno

→ Evolutions envisagées ou souhaitées

- Tables de tri connectées
- Travailler un peu plus avec le prestataire de restauration collective sur les animations

Contacts :

Elise Reynier, chargée de projet développement durable

e.reynier@venelles.fr - 04 42 54 95 81

Virginie Ginet, élue déléguée à l'économie circulaire, à la lutte anti-gaspillage et à l'humanitaire

v.ginet@venelles.fr

WASTCO® SOLUTION

Wastco® est une solution globale de maîtrise du gaspillage alimentaire en restauration collective. Cette solution a été développée suite à une étude réalisée dans 4 établissements médico-sociaux et de santé des Bouches-du-Rhône en 2019 : « Gaspiller moins pour manger mieux ». Il s'agit d'une offre d'accompagnement proposant un diagnostic, une analyse chiffrée et détaillée du gaspillage et l'élaboration d'un plan d'actions défini collégalement.

Caractérisation des établissements diagnostiqués

- Convives : résidents d'EHPAD ou d'Etablissements Médico Sociaux et patients ou personnel d'établissements de santé
- Type de gestion : cuisines gestion directe ou concédée - sur place
- Taille : 43 - 500 repas/jour en moyenne

Méthodologie de réalisation du diagnostic

- Acteur réalisant les diagnostics :
 - Si pas de compétences en interne ; tout est fait par l'équipe Wastco®
 - Si compétence en interne ; mission semi externalisée avec transfert de compétences
- Caractéristiques de la méthodologie :
 - Méthodologie de maîtrise du gaspillage alimentaire du Centre hospitalier d'Avignon lauréat du prix Européen Ecowaste4food 2018 adaptée et complétée
 - Mise à disposition d'une solution applicative simple et ergonomique permettant la saisie des données de pesées et l'élaboration de tableaux de bords automatisés
- Points clés de la méthodologie :

1 1.Réunion de lancement -mise en place d'un Comité de pilotage avec le personnel interne

2 1.Réalisation d'une campagne de pesées sur 5 jours

3 1.Possibilité d'une deuxième campagne avec mise à disposition de la solution applicative

4 1.Réunion de restitution avec le comité de pilotage

5 1.Suivi de l'évolution du gaspillage par rapport au plan d'action proposé

6 Accompagnement possible avec des experts en fonction des problématiques adressées (Diététicienne, Responsable achat, responsable hygiène, réorganisation du processus de restauration....)

- Durée moyenne de l'accompagnement d'un établissement : un mois et demi
- Durée totale de la campagne de pesées : 1 semaine
- Fréquence des pesées : 5 x par semaine
- Acteur chargé des pesées : l'équipe WASTCO® si externalisé sinon personnel en interne tutoré par WASTCO®

Mesures effectuées

Types d'aliments pesés		Méthode de pesée			
					
Tous les déchets alimentaires (inévitables compris)	Restes consommables uniquement	Séparation des restes de pain	Séparation des restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes
✓		✓	✓	✓	✓

Moyens

		
Nombre de personnes nécessaires pour la réalisation d'un diagnostic	Estimation du coût d'un diagnostic	Estimation du temps passé pour la réalisation d'un diagnostic
Equipe Wastco 2 personnes Etablissement 0 à 1 personne	5000€ <	Entre 6 et 10 jours de travail

Conclusions

- **Utilité du diagnostic**

« Au-delà de la réduction du gaspillage alimentaire, nous considérons le diagnostic comme un levier permettant de mettre l'alimentation au cœur du projet d'établissement ».

Sandra Rigal Vadell, Fondatrice de l'offre Wastco®

- **Evolutions envisagées ou souhaitées** : Développer l'offre pour les scolaires.

Contacts : Sandra RIGAL VADELL, Fondatrice de l'offre WASTCO®

Wastcofrance@gmail.com – 06 23 08 66 55

Site web : <https://www.wastcofrance.fr>

TABLEAU RECAPITULATIF DES METHODOLOGIES UTILISEES

Points clés	Cibles	Moyens humains	Coût (Estimation en €)	Temps de travail (jours)	Aliments pesés		Méthode de pesée				Calcul du coût
					Tous	Consommables uniquement	Séparation pain	Séparation restes préparés non servis	Séparation des restes des retours plateaux	Séparation des composantes	
CAPG	Maternelles/Elémentaires	1-2	< 1500	14		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Conseil Régional	Lycées publics	1-4	5000-6000	12-15	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Département 13	Collèges	1-2	< 1500	2-3	✓		✓	✓	✓		✓
Département 83	Collèges/Lycées	1-2	< 1500	6		✓	✓	✓	✓	✓	✓
CPIE du Pays de Vaucluse	Maternelle/Elémentaire, Collèges, Lycées	1-2	3500	6-10	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Département 84	Collèges	1-2	< 1500			✓	✓	✓	✓	✓	✓
EPARCA	Collèges publics	1-2	3500	7		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eqosphère	Maternelles/Elémentaires Etablissements de santé, ...	-	-	-	✓		✓	✓	✓	✓	✓
FNE04/CCBS	Maternelle/Elémentaire, Collèges, Lycées	1-2	3000	12		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Geres	Maternelle/Elémentaire	2-4	6 000	8-9	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Ville de Mallemort	Maternelle/Elémentaire	2	< 3500	3-4		✓	✓	✓	✓		
Métropole CT1/CT2	Ecoles, CFA, CROUS, EHPAD	1-3	4700-7000	5-6	✓		✓	✓	✓		✓
Métropole CT3	Maternelle/Elémentaire, Collèges, Maisons de retraite	2	< 1500	5	✓		✓	✓	✓		
Université Populaire Ventoux	Maternelle/Elémentaire, Lycées	4	2 000	4		✓	✓	✓	✓		
Ville de Cotignac	Maternelle/Elémentaire	4	< 1500	9		✓	✓	✓	✓	✓	
Ville de Mouans Sartoux	Maternelle/Elémentaire	1	< 1500	-		✓	✓	✓	✓	✓	
Ville de Venelles	Maternelles/Elémentaires	1 à 4	< 1500	10-11		✓	✓			✓	
Wastco® Solution	Etablissements médico sociaux et de santé	2-3	< 5000		✓		✓	✓	✓	✓	✓

RECOMMANDATIONS/POINTS DE VIGILANCE

Points de vigilance identifiés « à postériori » pour la réussite de ce type de diagnostic par les acteurs enquêtés :



- Mobiliser un maximum d'acteurs dans le projet : équipe pédagogique et éducative pour les établissements scolaires, équipe cuisine, convives, personnel de l'établissement, etc.
 - Avoir, si possible, au sein de l'établissement un « référent gaspillage alimentaire » pour favoriser la communication avec le personnel de l'établissement et les convives.
 - S'assurer d'avoir les moyens humains et techniques pour mettre en place le projet.
-
- Adapter les méthodes de pesées en fonction des objectifs.
 - Maintenir une dynamique post-diagnostic, un suivi des établissements pour favoriser la pérennité des actions.
 - Réfléchir en amont à la pérennisation du projet.
 - Être vigilant sur les informations transmises par l'équipe cuisine si elle se charge seule des pesées.

ACTIONS MENEES PAR LES ETABLISSEMENTS DIAGNOSTIQUES

Exemples d'actions mises en place par les établissements diagnostiqués par les acteurs enquêtés :

 <p>Elaboration des menus</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Amélioration des menus pour lesquels il y a le plus de gaspillage ▪ Amélioration de la qualité des aliments proposés
 <p>Cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adaptation des quantités préparées
 <p>Service</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proposition d'assiettes « petite faim/grande faim » (parfois à l'aide d'assiettes de taille et de couleur différente) ▪ Proposition de tranches de pain plus petites ▪ Proposition de fruits découpés au lieu de fruits entiers ▪ Proposition du fromage à la coupe ▪ Mise en place d'un bar à salade en remplacement des entrées individuelles ▪ Diminution des composantes proposées au menu
 <p>En salle</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Décoration et aménagement différent de la salle de restauration ▪ Mise en place d'un gachimètre de pain afin de montrer le gaspillage aux convives ▪ Changement de l'emplacement du pain (généralement à la fin de la ligne de self plutôt qu'au début) ▪ Mise en place d'une table de troc pour les fromages et/ou desserts non consommés
 <p>Global</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en place de pesées quotidiennes ou régulières dans la durée

Annexe : analyse des outils de mesure du gaspillage alimentaire identifiés par l'ARBE (Agence Régionale pour la Biodiversité et l'Environnement) - juillet 2020

Nom de l'outil	Auteur	Où le trouver ?	Contenu	Objectif	Pesée		Sensibilisation		Point fort	Point faible
					Outil	Objet	Outil	Cible		
Kit pour la restauration collective	CREPAQ – REGAL Nouvelle Aquitaine	Lien	7 parties : intro, kit com, kit équipe cuisine, kit spécial établissement scolaires, kit diag et évaluation, kit gestion des surplus, kit ressources et docs	En 1 seul téléchargement de nombreux outils pour mettre en œuvre une action de gaspillage alimentaire : diag et sensibilisation	Matrice de pesée format Excel	Pesée sur 4 jours, gestion effectif, restes mélangés consommables et non consommable + pain, distinction pertes préparations/self et pertes plateaux	Affiches des campagnes nationales ADEME, tutoriel gâchis pain, affiches grande faim petite faim	Enfants, ados	De nombreux docs en 1 seul téléchargement	L'outil de pesée permet de sensibiliser les enfants au gaspillage et d'avoir une idée globale de la quantité de gaspillage mais ne permet pas d'analyser finement les origines. MAIS En complément le kit propose un questionnaire "diagnostic du système de restauration" et une fiche de suivi par site (pour suivre l'évolution du gaspillage dans le temps)
Outil d'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective poids / coût / CO2	ADEME	Lien	Boite à outil ADEME d'aide au diagnostic composée d'une fiche pratique, d'un tableur de pesée et d'un tableau type de remontée des données	Mesurer et identifier l'origine du gaspillage alimentaire selon 3 niveaux en fonction du type de pesée et de la durée de la campagne	Tableur format Excel avec explications	Campagne de 3 jours à 20 jours. Pesée simple (pain + déchets alimentaires) à complexe (par composante)	Des liens vers des outils généraux sont proposés sur le même site OPTIGEDE	Enfants, ados	Un outil évolutif en fonction des moyens et objectifs de la collectivité. Un outil intuitif qui donne une synthèse en poids mais aussi coûts et émission CO2	

Nom de l'outil	Auteur	Où le trouver ?	Contenu	Objectif	Pesée		Sensibilisation		Point fort	Point faible
					Outil	Objet	Outil	Cible		
Boîte à outils Stop au gâchis	ADEME et DRAAF Grand Est	Lien	3 fiches méthodologiques sur le contenu de la boîte, les enjeux, la démarche + outils de mesure et de diag + 12 fiches actions + 1 kit de communication + enquête convives et fonctionnement cuisine + dossier aller plus loin (ressources)	Mettre en œuvre une démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire	2 tableurs format Excel avec explication + grille de collecte en PDF et ppt	2 modèles : simplifié (en mélange et gestion effectifs) 5 jours sur 5 semaines et un modèle complexe par composante (sur 1 jours à dupliquer ensuite sur 5 jours et 5 semaines). Evaluation du coût du gaspillage - fiche protocole pour le modèle complexe	Un kit de communication : affiches, vignettes, ..., une enquête convives (PDF, ppt, Excel)	Enfants, ados	Un outil complet pour réaliser le diag et mettre en place des actions	Peu d'outil de sensibilisation des convives. Le modèle complexe de mesure semble difficile à mettre en œuvre sans un appui extérieur ou une personne dédiée à cette action.

Nom de l'outil	Auteur	Où le trouver ?	Contenu	Objectif	Pesée		Sensibilisation		Point fort	Point faible
					Outil	Objet	Outil	Cible		
C'est fini zéro gaspi	FAO / International Food Waste Coalition	Lien	Un guide récapitulatif sur la méthode et 20 fiches idées pratiques. Un diaporama pour former l'équipe de cantine à accompagner les enfants. Des kits éducatifs visant 4 groupes d'âge : 5-7 ans, 8-9 ans, 10-13 ans, 14 ans et plus. Des posters à afficher dans la cantine ou en classe pour inspirer les élèves. Un flyer à destination des familles comprenant 9 astuces antigaspi. Un fichier Excel « tracker antigaspi » pour mesurer le gaspillage sur 3 semaines. Un diaporama pour former les équipes de cuisine et de cantine à la mesure du gaspillage	Mettre en œuvre une action globale de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires. Outils créés dans le cadre d'une opération menée dans 18 écoles en France, Belgique et Angleterre et Italie	Tracker Excel avec instructions, tableau de bord (graphique) évaluation de l'impact du gaspillage (économique, environnemental eau et CO2)	Mesure de toutes les composantes sur 3 semaines, possibilité d'indiquer une raison au gaspillage. Pas de mesure de la gestion des effectifs	Diaporamas sur le gaspillage, l'accompagnement des enfants par les équipes de cantine, la formation des équipes pour mesurer le gaspillage, affiches pour convives, flyer familles	Convives par classe d'âge, famille et enfants et outils pour les équipes de cuisines et de services	Un outil très complet et didactique (outils de mesure et outils de formation / sensibilisation pour plusieurs publics, 20 bonnes idées pratiques). Le Tracker permet d'extraire des graphiques et des impacts du gaspillage	Pas de mesure sur la gestion des effectifs. 3 semaines de pesée

Nom de l'outil	Auteur	Où le trouver ?	Contenu	Objectif	Pesée		Sensibilisation		Point fort	Point faible
					Outil	Objet	Outil	Cible		

Evaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective : guide méthodologique	DRAAF Auvergne Rhône-Alpes	Lien	Un guide méthodologique + grilles de pesées (Word) par composante, par menus, déchets évitables, déchets + feuille de calcul + questionnaires satisfaction convives (lycées, maison de retraites, restaurant entreprises)	Réaliser un diagnostic du gaspillage basé sur les pesées	Grille de recueil Word et tableau récap Excel	Possibilité de peser par composante, ou l'intégralité d'un menu par composante, ou uniquement les déchets sur une durée de 10 jours	Questionnaire satisfaction convives	Lycéens et adultes	Outil didactique simple d'utilisation. Questionnaires de satisfaction avec cibles différentes intéressants	Faiblesse de l'outil d'analyse des pesées.
Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective	REGAL Normandie	Lien	Un guide méthodologique + grille d'analyse de fonctionnement du restaurant + tableau de bord pesées + tableau relevés des pesées + fiche type recueil + liste actions + tableau grammage	Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire et mettre en place des actions correctives	Doc en format PDF	Grille diag restaurant + grille pesées + un guide et une fiche méthodo	Tableau d'idées d'actions visant les consommateurs	Convives	Un outil complet pour réaliser le diag et mettre en place des actions. Un lien vers des outils que l'on retrouve dans le kit REGAL Nouvelle Aquitaine (fiche suivi et tableau diagnostic)	Les documents sont en format PDF, pas de tableur

Nom de l'outil	Auteur	Où le trouver ?	Contenu	Objectif	Pesée		Sensibilisation		Point fort	Point faible
					Outil	Objet	Outil	Cible		

Guide "lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective"	PNR Haut Languedoc	Lien	Guide méthodologique pour mettre en œuvre un plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire : 14 fiches actions en 3 parties : les enjeux et la prise de conscience, la lutte, la valorisation des surplus et des biodéchets, la sensibilisation	Mettre en place un plan d'actions	Format Calameo / PDF	Le retour d'une campagne dans 5 établissements du parc, une infographie sur les influences sur le gaspillage, une enquête sur l'organisation de la restauration collective, fiche méthodo sur le diag, fiche notation repas, feuille de pesée	Fiches actions sur la communication, formation des équipes, idées d'animations	Personnels et convives	Ce guide retrace étape par étape les actions à mettre en œuvre pour lutter contre le gaspillage / un tableau récapitule de nombreuses origines du gaspillage à différents niveaux (fiche 7), des idées pour valoriser les surplus et les biodéchets.	Le format de l'outil : pas de tableur pour effectuer les pesées et uniquement un document PDF
Stop au gaspi : mon établissement s'engage	Graine Normandie / CPIE / CREPAN/CIVAM/ Familles rurales/CIER	Lien	Boîte à outils comprenant des outils de mobilisation des enfants de cycle 3 à un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire : fiche déroulement de séances, fiches de 5 activités, jeu, photolangage, diagnostic auprès des équipes de cuisine, pesées, vidéos...	Mobiliser les enfants pour les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire	Fiche activité 4	Pesées réalisées par les élèves pour qu'ils visualisent le gaspillage et donc plus à visée pédagogique	Proposition de 5 activités ayant pour objectif de mobiliser les enfants autour du projet : de la prise de conscience de ce qu'est le gaspillage alimentaire, les impacts, la connaissance du fonctionnement du restaurant, quantification du gaspillage, ...	Les enfants de cycle 3	Des activités parfaitement décrites qui se succèdent dans une suite logique prêtes à "l'emploi" pour mobiliser les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire	Pesée et diagnostic qui ont plus un objectif pédagogique de sensibilisation des élèves qu'un objectif d'identification des origines du gaspillage et ne donne pas forcément lieu à un plan d'actions.

Nom de l'outil	Auteur	Où le trouver ?	Contenu	Objectif	Pesée		Sensibilisation		Point fort	Point faible
					Outil	Objet	Outil	Cible		
La lutte contre le	CNFPT	Lien	Guide en mode projet pour	Donner un maximum	Lien vers les grilles	Bruxelles environnement	"un tableau récap d'idées			Bruxelles environnement

gaspillage alimentaire et la gestion des déchets			mettre en œuvre un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire : enjeux, à qui la faute ? retours d'expériences, communication, la gestion des déchets alimentaires (tri, méthodes de traitement...)	d'informations méthodologiques et réglementaires sur cette question de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour des collectivités territoriales	de la DRAAF AURA cf. plus haut + lien vers un outil Excel belge plus complet qui permet de faire des graphiques	propose un outil de calcul Excel : comprenant plusieurs onglets : organisation, achats, matière entrante, pesées, ... tableur accompagné d'un guide complet pour mesurer et interpréter les résultats	d'actions pour mettre en place une communication participative (p 99)			propose un outil de calcul Excel : comprenant plusieurs onglets : organisation, achats, matière entrante, pesées, ... tableur accompagné d'un guide complet pour mesurer et interpréter les résultats
--	--	--	---	---	---	---	---	--	--	---

Document réalisé par l'ARBE Provence Alpes Côte d'azur dans le cadre de la mission Alimentation durable – Juillet 2020

L'analyse complète est disponible sur la [plateforme collaborative du REGAL' im](#)

Pour toute information et pour compléter cette analyse, contactez **l'ARBE**- 04 42 90 90 90

Avec le soutien de

