



« DEMARCHE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE » EN RESTAURATION COLLECTIVE POUR LES COLLEGES PUBLICS DE LA SOMME

PROGRAMME D'ACTIONS (2016 – 2021)

Préambule

Ce document a été rédigé dans le but de répondre à l'obligation réglementaire fixée dans la loi de Transition énergétique pour une croissance verte codifiée à l'article L541-15-3 du code de l'environnement : « *L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration scolaire dont ils assurent la gestion.* »

Le Département de la Somme exerce dans les collèges (établissements dont il a la charge) la compétence « *Accueil, restauration, hébergement et entretien technique* ». A ce titre, il est donc concerné par la mise en œuvre de cette disposition réglementaire.

Cette démarche s'inscrit dans la continuité d'actions déjà menées dans le cadre du Plan départemental de prévention des déchets (2010 – 2015), pilotées par la Direction de l'environnement et des énergies en étroite collaboration avec la Direction des collèges et du numérique éducatif. Certaines de ces actions se poursuivent actuellement en 2016.

L'objet de ce document est donc de formaliser une démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire reposant sur la capitalisation de l'expérience acquise. Son objectif est de consolider et d'inscrire durablement dans le temps les opérations déjà initiées par la mise en œuvre d'un programme d'actions qui sera proposé à tous les collèges de la Somme.

Le sujet du gaspillage étant complexe et multi-factoriel, il est indissociable des politiques d'alimentation en restauration collective dans les collèges. C'est pourquoi cette démarche se veut transversale et indique notamment les liens et passerelles avec les autres obligations réglementaires ou orientations politiques fixées dans le document « *Refondation* » orientations politiques du Conseil départemental (2016-2021).

Cette démarche est destinée aux 50 collèges publics de la Somme. Ceux-ci accueillent quotidiennement 15 000 collégiens à la restauration scolaire, soit environ 2,5 millions de repas servis annuellement.

SOMMAIRE

I. ENJEUX GLOBAUX ET CONTEXTE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	3
I.1. Enjeux globaux de la thématique	3
I.2. Une prise de conscience récente mais réelle	3
I.3. Enjeux au niveau de la restauration collective	3
I.4. Programmes connexes au thème du gaspillage alimentaire en restauration collective	4
a. Le Programme National de l'Alimentation (PNA)	4
b. Le pacte « anti - gaspi » du ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt	4
I.5. Programme national nutrition santé (PNNS)	5
II. BILAN ET RETOURS D'EXPERIENCES DES ACTIONS DEJA MENEES PAR LE CONSEIL DEPARTEMENTAL	5
II.1. Rappel des actions déjà menées	5
a. Mobilisation des collègues, recueil et partage des bonnes pratiques	5
b. Actions de sensibilisation lors des SERD	5
c. Accompagnement individualisé des collègues volontaires: opération « STOP au gaspillage alimentaire »	6
II.2. Retours d'expériences des actions déjà menées	6
a. Une dynamique engagée	6
b. Un sujet complexe et des origines multifactorielles	6
c. Une grande disparité des chiffres du gaspillage	7
d. Coût du gaspillage	8
e. Des bénéfiques qui vont au-delà de l'approche « gaspillage »	8
III.3. Conclusion : une dynamique à poursuivre, des nouvelles pratiques à généraliser et à ancrer définitivement	11
III. PROGRAMME D'ACTIONS DE LA DEMARCHE	11
III.1. Poursuivre la mobilisation des collègues	11
III.2. Former les équipes de cuisine	14
III.3. Accompagner les collègues : opération « STOP au gaspillage alimentaire »	16
III.4. Sensibiliser	17
III.5. Communiquer sur les actions menées	17
ANNEXES	18

I. ENJEUX GLOBAUX ET CONTEXTE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

I.1. Enjeux globaux de la thématique

Nourrir la planète constitue plus que jamais un défi majeur de notre siècle. En effet, l'augmentation de la population mondiale couplée à l'accroissement de son niveau de vie conduit et va conduire à une demande croissante en nourriture. Ainsi, le Programme des Nations Unies pour l'Environnement estime par exemple qu'en 2030 – 2040, la planète comptera 2 à 3 milliards d'habitants de type classe moyenne supplémentaire, c'est à dire en mesure de consommer 3 repas complets par jour, comme la très grande majorité des populations les plus riches de la planète.

Parallèlement, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (Food & Agriculture Organisation - FAO) estime qu'**un tiers des denrées alimentaires produites dans le monde sont perdues ou gaspillées.**

Une étude récente de l'ADEME estime le gaspillage alimentaire en France à 10 millions de tonnes, ce qui représente une valeur théorique de 16 milliards d'euros et de 15,3 millions de tonnes de CO₂ évitables.

Par ailleurs, le rapport annuel 2015 de l'ONU sur l'état de l'insécurité alimentaire dans le monde indique que 795 millions d'humains souffrent de la faim dans le monde. En France, les restos du cœur indiquent avoir servi 130 millions de repas en 2013.

Par conséquent, la lutte contre le gaspillage alimentaire constitue logiquement une piste incontournable pour relever le défi de nourrir la planète au XXI^{ème} siècle. Elle répond de surcroît à des enjeux éthiques, économiques et environnementaux importants, l'alimentation en générale étant responsable de 21 % à 33 % des émissions de gaz à effet de serre selon le périmètre pris en compte.

I.2. Une prise de conscience récente, mais réelle

En Europe, la prise de conscience, bien que récente, n'en est pas moins réelle. En France, de nombreuses actions ont été engagées ces dernières années et ont connu une accélération depuis 2012, grâce à l'engagement du milieu associatif, du monde des entreprises, des collectivités et du gouvernement. Selon l'ADEME, le gaspillage alimentaire représente dans les poubelles françaises 20 kg de déchets par an et par personne, dont 7 kg de déchets alimentaires encore emballés, auxquels s'ajoutent 2,3 millions de tonnes par an de nourriture gaspillée dans la distribution et 1,6 million de tonnes dans la restauration.



Campagne de l'ADEME contre le gaspillage alimentaire

I.3. Enjeux au niveau de la restauration collective

Le gaspillage alimentaire concerne l'intégralité des étapes de la chaîne alimentaire : production (32 %¹), transformation (21%), distribution (14%) et consommation des aliments (33%). A ce titre, le secteur de la restauration, et notamment collective, est directement concerné par ce phénomène. Il intervient dans 3 des 4 étapes ci-dessus, à savoir la transformation, la distribution et la consommation des repas proposés aux convives (les collégiens dans le cas du Département). **Le Programme national de l'alimentation estime à 1,6 millions de tonnes la quantité de nourriture jetée dans la restauration.**

Au-delà des simples enjeux environnementaux et économiques, lutter contre le gaspillage alimentaire peut largement contribuer à améliorer la qualité d'un service de restauration collective, puisqu'il justifie une intervention à la fois sur

1 Répartition des pertes et gaspillages en poids en France, selon l'ADEME

l'offre et la demande en répondant à ces questions : comment proposer et préparer des repas qui seront mieux consommés, moins gaspillés ? Comment faire davantage consommer par les convives les repas et produits proposés ? Ceci s'entend dans le cadre des réglementations nutritionnelles qui définissent un canevas à respecter dans un objectif global de préservation de la santé publique.

Lutter contre le gaspillage alimentaire doit donc contribuer à :

- améliorer la qualité des produits achetés, consommés et impacter l'offre de produits alimentaires,
- augmenter la consommation de légumes et d'autres produits moins bien consommés,
- améliorer l'attractivité des restaurants scolaires,
- sensibiliser les élèves à une démarche écocitoyenne.

1.4. Programmes connexes au thème du gaspillage alimentaire en restauration collective

a. Le Programme National de l'Alimentation (PNA)

Le Programme National de l'Alimentation, établi par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, fixe les orientations pour répondre aux enjeux de l'alimentation et faire de notre modèle alimentaire une force pour l'avenir. Quatre axes le composent :

- la justice sociale,
- l'éducation alimentaire de la jeunesse,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- le renforcement de l'ancrage territorial de notre alimentation.

A ce titre, la démarche du Conseil départemental de la Somme s'intègre pleinement dans l'axe 3 « lutte contre le gaspillage alimentaire ». Elle participe également aux axes 2 et 4, par la sensibilisation des élèves et la contribution au déploiement de l'approvisionnement en circuits courts. L'expérience dont dispose le Département démontre en effet que ces thématiques sont intimement liées et que les projets d'accompagnement proposés contribuent à ces trois objectifs (cf. chapitre II.2).



Campagne du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur le Programme National de l'Alimentation

b. Le pacte « anti - gaspi » du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Le Ministère a lancé officiellement le 14 juin 2013 un pacte anti-gaspi. Par la mobilisation des acteurs de la chaîne alimentaire, depuis l'amont agricole jusqu'aux consommateurs, ce pacte poursuit l'objectif d'une réduction de moitié du gaspillage alimentaire d'ici à 2025. 11 mesures composent ce pacte anti-gaspi dont l'instauration d'une journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (le 16 octobre de chaque année) qui fera l'objet d'une action spécifique (cf. chapitre III.1).



Campagne du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur le pacte anti-gaspi

I.5. Programme national nutrition santé (PNNS)

Lancé en 2001, le Programme national nutrition santé est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Pour le PNNS, la nutrition s'entend comme l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique. La restauration collective au collège est directement impactée puisqu'elle doit mettre en place un plan alimentaire. Il constitue un ensemble de structures de menus organisés de façon à respecter variété et équilibre alimentaire au fil des semaines, de manière à respecter une certaine fréquence d'apparition des produits. Les objectifs poursuivis sont notamment les suivants :

- augmenter la consommation de fruits et légumes,
- augmenter la consommation de calcium,
- réduire les apports lipidiques,
- augmenter la consommation de féculents et diminuer la consommation de sucres simples,
- augmenter la consommation de fibres,
- augmenter l'activité physique.

II. BILAN ET RETOURS D'EXPERIENCES DES ACTIONS DEJA MENEES PAR LE CONSEIL DEPARTEMENTAL

Dans le cadre du Plan départemental de prévention des déchets de la Somme et de son axe « exemplarité du Département », une démarche progressive a été développée depuis 2011.

II.1. Rappel des actions déjà menées

a. Mobilisation des collèges, recueil et partage des bonnes pratiques

Au cours du premier semestre 2011, le thème du gaspillage a été abordé lors 5 réunions du « réseau de la restauration collective » en présence de chefs cuisiniers et de gestionnaires. Le Plan de prévention et les enjeux du gaspillage ont été exposés, puis des échanges avec les chefs cuisiniers ont permis d'identifier les mesures « anti-gaspi » déjà mises en œuvre. Ces échanges ont permis la rédaction d'une synthèse des bonnes pratiques.

A l'automne 2011, celle-ci a été présentée lors d'une réunion spécifique, dont le but était également d'annoncer le lancement d'une opération de sensibilisation lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets - SERD (cf. chapitre II.2).

Depuis 2011, les gestionnaires et chefs cuisiniers sont sensibilisés ponctuellement à la problématique du gaspillage à l'occasion d'autres réunions de réseaux des gestionnaires et des chefs cuisiniers.

b. Actions de sensibilisation lors de Semaine Européenne de Réduction des Déchets

L'action repose sur la pesée des restes alimentaires (pain seul ou totalité des restes alimentaires) pendant une semaine. A l'aide d'un tableur mis à disposition par le Département, les résultats des pesées sont convertis en terme de coût et d'équivalents significatifs pour des collégiens (par exemple, des jeux de consoles) et présentés aux élèves sur un panneau spécifique. L'action est proposée à tous les collèges en 2011, 2012, 2013 et 2014. A compter de 2012, des sensibilisations assurées par le CPIE Vallée de Somme ont été déployées dans les collèges volontaires pour permettre un échange supplémentaire avec les élèves.



Panneau de communication utilisé et images de la Semaine européenne de réduction des déchets 2011

c. Accompagnement individualisé des collèges volontaires: opération « STOP au gaspillage alimentaire »

Afin d'aller plus loin dans la démarche, un projet d'envergure a été élaboré et proposé à partir de 2012 aux collèges volontaires sélectionnés suite à trois appels à participation lancés en 2012, 2014 et 2015. Il repose sur un accompagnement individualisé et simultané de plusieurs collèges pendant 6 mois, pour mieux connaître le gaspillage, en analyser les chiffres et les causes avant de mesurer la réduction du gaspillage suite à la mise en œuvre de mesures correctives « anti-gaspi ». L'accompagnement est réalisé par un prestataire spécialisé (« De la Graine à l'assiette » en 2012-2013, « Karistem » et « De la Graine à l'assiette » en 2014-2015, « CRESNA » en 2016). Il associe les différents corps de métiers présents dans les collèges, dont les enseignants. Il permet la mise en œuvre de changement de pratiques en cuisine (lors de la préparation des repas et de leur distribution), la sensibilisation des élèves et l'amélioration de la convivialité.

Ce projet a constitué et constitue le projet phare de la démarche car il produit des bénéfices qui vont bien au-delà du gaspillage (cf. chapitre II.2.e).

La liste des 13 collèges accompagnés ou en cours d'accompagnement figure en **annexe 1**.

II.2. Retours d'expériences des actions déjà menées

a. Une dynamique engagée

Les actions menées par le Conseil départemental démontrent clairement la dynamique engagée sur le thème du gaspillage alimentaire. Les résultats de la mobilisation en témoignent :

- 31 collèges ont participé à au moins une action de sensibilisation lors de la SERD (61 opérations au total),
- 26 collèges participaient en 2014 contre 8 lors de la première édition de 2011, preuve du succès croissant de l'opération,
- 9 collèges ont participé à l'opération « STOP au gaspillage alimentaire », 4 participent en 2016.

Dans le même temps, des résultats en terme de diminution du gaspillage venaient confirmer cette dynamique :

- pour les 9 collèges accompagnés, diminution moyenne de 21% du gaspillage entre les deux phases de pesées,
- lors des SERD 2014, les collèges ayant déjà participé auparavant présentaient des chiffres de gaspillage nettement inférieurs aux autres.

Ces expériences réussies alimentent régulièrement le développement de la démarche puisqu'elle démontre clairement que le gaspillage n'est pas une fatalité.

b. Un sujet complexe et des origines multifactorielles

Les résultats des travaux menés démontrent que réduire le gaspillage alimentaire ne se décrète pas. Les origines du gaspillage alimentaire identifiées sont, en effet, nombreuses et le thème est complexe puisqu'il est à l'interface entre les différents objectifs de la restauration : proposer et servir des repas dans le cadre des normes d'hygiène optimales, nourrir suffisamment les élèves tout en les éduquant au goût, équilibrer le budget du service de restauration, développer l'approvisionnement en produits locaux.

Les facteurs prédominants identifiés dans les collèges de la Somme sont les suivants :

- qualité des repas servis,
- désintérêt pour la part d'aliments jetés et du taux de consommation des repas,
- manque de convivialité et d'interactivité,
- adéquation des repas avec le goût des élèves,
- quantités préparées parfois non adaptées,
- annonce du nombre de repas perfectible,
- communications ou sensibilisations trop faiblement développées.

En ce sens, la mise en œuvre d'une démarche construite et réfléchie, impliquant un minimum de moyens humains et financiers est nécessaire.



La fresque du gaspillage alimentaire: un outil d'échange avec les élèves pour mieux connaître les origines du gaspillage et briser les idées reçues (Réalisée par l'association de la graine à l'assiette lors des opérations « STOP au gaspillage alimentaire » aux collèges de Poix-de-Picardie, Ailly-sur-Somme et Saint-Valery-sur-Somme)

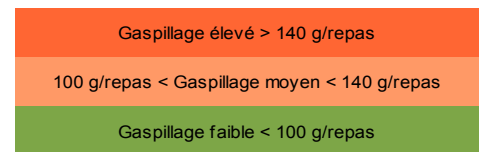
c. Une grande disparité des chiffres du gaspillage

On constate une forte disparité des chiffres du gaspillage entre les établissements. Les chiffres vont du simple au double pour le gaspillage total, comme pour chacun des flux analysés (gaspillage du pain, du plat protéique, provenant des élèves ou des surplus de préparation). La moyenne des chiffres (136 g/repas) pour les collèges suivis est identique à la moyenne nationale (135 g/repas d'après le guide ADEME 2016 « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »).

La quasi totalité des collèges accompagnés individuellement ont diminué leur gaspillage, même ceux qui étaient déjà performants, preuve que le gaspillage peut toujours être diminué et que le seuil plancher n'a pas encore été atteint. Tous les collèges peuvent donc se sentir concernés par cette démarche dont les marges de progrès sont nombreuses.

Tableau récapitulatif des chiffres du gaspillage total dans les 9 premiers collèges accompagnés :

	Nombre de Demi-pensionnaires	ETAT INITIAL	ETAT FINAL APRES MESURES CORRECTIVES	EVOLUTION OBSERVEE
		g/repas servi	g/repas servi	%
Collège 1	230	149	145	-3%
Collège 2	230	171	168	-1%
Collège 3	325	108	79	-27%
Collège 4	325	193	121	-37%
Collège 5	390	99	87	-12%
Collège 6	204	96	98	2%
Collège 7	360	119	79	-34%
Collège 8	435	119	94	-21%
Collège 9	255	154	105	-31%
MOYENNE		136	107	-21%



Pour un collège de 400 demi-pensionnaires, cela représente 7 600 kg de nourriture jetée par an (sur la base du ratio moyen de l'état initial, soit 136 g/repas).

d. Coût du gaspillage

Des projections ont été réalisées pour estimer le coût du gaspillage et démontrer les enjeux du phénomène. Elles sont théoriques, mais démontrent clairement l'importance du phénomène d'un point de vue économique. Elles sont basées sur le ratio moyen initial de gaspillage présenté ci-dessus (136 g/repas pour 600 g/servi/repas), ainsi que sur le coût denrée moyen d'un repas (1,8 € de denrée pour un repas, soit 3 €/kg).

Le taux de gaspillage correspond à environ 23% de nourriture jetée, ce qui représente pour les 2,5 millions de repas servis annuellement un équivalent de 345 tonnes de nourriture jetée annuellement ou encore une dépense inutile de 1 035 000 € (hors coût de traitement des déchets).

Aussi, l'opération « STOP au gaspillage alimentaire » dans les 9 collèges a permis une diminution de 21% du gaspillage. Si tous les collèges du département réduisaient d'autant ce gaspillage, cela représenterait une économie de 217 000 € pour les collèges de la Somme, sur leur budget d'achat de denrées.

L'objectif recherché est de rentrer un cercle vertueux en réinvestissant ces économies dans l'achat de produits frais, issus de filières courtes ou de l'agriculture biologique (cf. p 10).

e. Des bénéfices qui vont au-delà de l'approche « gaspillage »

Le bénéfice des actions déjà menées va bien au-delà de l'approche « gaspillage », spécialement dans le cas de l'opération « STOP au gaspillage alimentaire ».

→ Engagement d'une démarche « qualité »

S'intéresser au gaspillage alimentaire en restauration collective génère un bénéfice sur le fonctionnement global du service. **Le suivi de la part non consommée des aliments constitue un indicateur de choix pour analyser la qualité des repas servis, des produits, des modes de distribution et surtout constater comment les élèves ont consommé leur repas ...** Les équipes peuvent ainsi rapidement identifier objectivement le succès ou non d'un plat.

Il permet donc de bénéficier d'un indicateur fiable dont le suivi permet de rentrer dans une démarche qualité et d'amélioration continue, dans le but de s'assurer que la mission première du service de restauration a été pleinement remplie, à savoir nourrir suffisamment les élèves. La multiplication des normes et obligations peut, en effet, avoir tendance à faire oublier le sens premier de cette mission. Elle est d'autant plus importante qu'en milieu rural de nombreux élèves se lèvent tôt (6h30 – 7h) et rentrent tard (18h – 18h30), compte tenu des horaires de ramassage scolaire. Le repas du midi a donc une importance fondamentale pour permettre le suivi des cours de l'après midi dans des conditions optimales. En outre, une telle démarche contribue à attirer de nouveaux élèves à la demi-pension.

Enfin, cette démarche « qualité », initiée par le suivi du gaspillage, peut aussi être source de motivation ou de valorisation pour des équipes dont le métier peut-être vécu comme répétitif et sans enjeu, si ce n'est celui d'avoir servi le nombre de repas adapté dans le cadre fixé.

→ Ouverture du service de restauration du collège vers d'autres projets

L'accompagnement individuel des collèges permet une réelle ouverture du service de restauration :

- Vers les autres personnels du collège, tout d'abord grâce à la mise en œuvre d'un projet transversal et consensuel où les agents du Département sont au cœur du dispositif. Par exemple, les deux dernières réunions de lancement de l'opération « STOP au gaspillage alimentaire » dans les établissements ont réuni 15 et 16 personnes (agents de cuisine, d'entretien, de plonges principal, principal adjoint, gestionnaire, CPE, directeur de SEGPA et enseignants). Elles ont ainsi permis de mettre en lien des acteurs qui, le plus souvent, se croisent mais ne sont pas engagés dans des projets collectifs.
- Mais aussi vers d'autres partenaires : le suivi du projet par les agents de la Direction des collèges et du numérique éducatif et de la Direction de l'environnement et des énergies, permet d'échanger sur d'autres thématiques, comme l'alimentation au sens large (y compris l'approvisionnement en produits locaux) ou la gestion des déchets (tri, compostage des biodéchets ...). Par exemple, 4 des 9 collèges ont très fortement développé l'approvisionnement en circuits courts. 4 d'entre eux ont participé au module « Plaisir à la cantine » proposé par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – DRAAF (sur 7 collèges au total – cf. **Annexe 2**). Enfin, 6 des 9 collèges accompagnés compostent leurs restes de repas.

Cette observation sur l'ouverture des collèges est partagée par le technicien en restauration scolaire (Direction des collèges et du numérique éducatif), qui fait souvent remarquer que ce projet facilite grandement l'engagement des collèges dans d'autres démarches.



L'équipe mobilisée autour de l'opération « STOP au gaspillage alimentaire » au collège de Roye rassemblait l'équipe de direction, des enseignants et des agents du Conseil départemental (juin 2015)

→ Qualité de vie au travail

- **Relations humaines entre les équipes**

L'opération permet bien souvent d'améliorer les relations humaines entre les équipes. Elle permet de développer les échanges et la cohésion entre l'équipe de cuisine, de plonge et les agents polyvalents. Par exemple, le suivi du gaspillage par les équipes de plonge au niveau de la desserte est particulièrement utile à l'équipe de cuisine dans la phase de distribution des repas. Les équipes de plonge deviennent acteurs du service et ne sont plus cantonnées à un rôle unique en fin de chaîne.

De même, la conduite de ce projet transversal, l'implication des autres acteurs de l'éducation nationale et des élèves contribuent au décloisonnement des équipes du Département, dont les missions sont au cœur de ce projet, ce qui constitue un facteur de valorisation du travail de nos équipes.

- **Limitation des efforts physiques**

L'accompagnement individualisé met très souvent l'accent sur des changements de pratiques ou enjeux qui présentent un réel bénéfice pour les agents en terme de charge de travail.

Ainsi, la limitation du gaspillage facilite le travail des équipes de plonge et d'entretien en charge de l'évacuation des déchets. **Moins de gaspillage**, c'est parfois moins d'efforts et moins de temps passé en cuisine à préparer des quantités non adaptées, **c'est surtout moins de déchets à transporter et à évacuer, donc moins de port de charge en bout de chaîne.**

Par ailleurs, la mise en place du tri par les élèves, développée dans le cadre des projets sur le gaspillage et du compostage, **soulage nécessairement les équipes de plonge** chargées de tâches très répétitives et fortement cadencées. Elles représentent, qui plus est, un effort minime pour chaque élève chargé de débarrasser son propre plateau.



La mise en œuvre de tri pour les pesées du gaspillage ou pour le compostage permet de faciliter le travail de l'équipe de plonge soumise à une forte cadence

→ Une interaction forte avec les différents projets autour de l'alimentation

- **Améliorer la qualité des produits**

Le projet s'intègre parfaitement dans l'orientation politique d'amélioration de la qualité des produits servis.

Dans plusieurs collèges déjà accompagnés, une des actions a consisté à ajuster les quantités préparées et réinjecter les économies réalisées dans l'achat de produits de qualité, afin de nourrir un cercle vertueux. Le cas du plat protéique, en particulier de la viande, est significatif. La viande constitue le produit le plus coûteux du repas (jusqu'à 40% du prix d'un repas) et aussi le plus impactant d'un point de vue environnemental. Pourtant une quantité importante est jetée selon les premiers chiffres obtenus (25%). La qualité des produits est souvent mise en question. Par ailleurs, la Direction des collèges a constaté d'importantes pertes à la cuisson (eau, graisse) sur des viandes de mauvaises qualité, qui prouve que leur achat n'est pas si économique qu'il y paraît.

- **Approvisionnements en circuits courts**

L'amélioration de la qualité des produits encourage l'approvisionnement en produits locaux. Leurs achats sont facilités par une diminution des quantités achetées, qui permettent de dégager des marges de manœuvre intéressantes. L'exemple de la viande cité ci-dessus est significatif. L'ouverture vers de nouveaux producteurs produisant des races plus nobles, dans le cadre de circuits courts, permet la commande de viandes fraîches et de qualité.

Un autre enjeu des démarches sur le gaspillage et de l'alimentation en général est de faire consommer davantage de fruits et légumes de saison. Les actions déjà entreprises ont permis de trouver des astuces pour aller dans cette direction. Ainsi, l'utilisation de salad'bar par le biais d'un équipement propre ou installé sur la ligne de self a démontré un certain succès. Le fait de laisser les élèves se servir eux-même est apprécié, puisqu'il peuvent composer eux-mêmes leurs assiettes et donc être « acteur de leur repas ». De même, la production de soupes diverses a remporté un franc succès et concourt à l'augmentation de la consommation de légumes. Enfin, la prédécoupe de fruits et la mise à disposition d'épluche fruits en libre service dans la salle de restauration permettent d'augmenter la consommation des fruits.

Les différents projets démontrent également un besoin de développer les outils de communication pour mettre davantage en avant l'intérêt de consommer local. Il s'agit, en effet, d'un levier important pour mieux « vendre » ces produits en démontrant leur intérêt auprès de collégiens qui deviendront bientôt des consommateurs autonomes. Ces mesures constituent autant de pistes pour lutter contre le gaspillage, tout en développant l'approvisionnement en circuits courts.



Photo d'un salad'bar installé dans la ligne de self lors d'une opération « STOP au gaspillage alimentaire » : le salad'bar en libre service, un bon moyen de faciliter la consommation de légumes

→ Un projet apprécié des collègues

Les résultats des évaluations réalisées à l'issue de chacune des opérations pilotées démontrent leur réel intérêt auprès des acteurs. L'approche transversale, la mobilisation des différents corps de métiers de l'établissement, la sensibilisation des collégiens, l'amélioration de la qualité du service, la possibilité de communiquer sur des résultats constituent autant d'atouts qu'un établissement peut mettre en avant, grâce à l'implication du Conseil départemental. En ce sens, il contribue à nourrir un partenariat fructueux et des relations de confiance entre le Département et les collèges.

III.6. Conclusion : une dynamique à poursuivre, des nouvelles pratiques à généraliser et à ancrer définitivement

Si les chiffres de participation des collègues sont encourageants, il est important de souligner a contrario que 19 collègues n'ont participé à aucune action. De même, la démarche s'inscrivant dans une dynamique de changement, elle nécessite un temps d'adaptation plus ou moins long selon les équipes. Les opérations déjà conduites démontrent que, si certains collègues sont en mesure de modifier leurs pratiques rapidement et même de rentrer dans une démarche d'amélioration continue, d'autres ont davantage de difficultés à les faire évoluer de façon autonome.

Par ailleurs, le fait de développer des projets individualisés dans un contexte de forte disparité entre les établissements justifie la poursuite de ces actions, d'autant plus que les bénéfices vont bien au-delà du gaspillage.

Il est donc nécessaire de poursuivre la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire initiée afin de l'inscrire dans la durée et la consolider pour qu'elle produise un effet dans la durée et auprès d'un plus grand nombre de collègues.

III. PROGRAMME D' ACTIONS DE LA DEMARCHE (2016 - 2021)

Fort de ce retour d'expériences et des résultats positifs observés, les actions de la démarche 2016 – 2021 s'inscrivent logiquement dans la continuité des actions initiées. Plusieurs actions seront poursuivies et complétées par de nouvelles. La logique du programme d'actions se construit autour des piliers suivants : poursuivre la mobilisation, former, sensibiliser et accompagner. Tous les collègues seront concernés par ces dispositions.

III.1. Poursuivre la mobilisation des collègues

Cet axe vise à mobiliser et à intéresser régulièrement les collègues à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions « clés en main », reposant notamment sur la quantification du gaspillage, leur seront proposées lors d'événements nationaux. Par ailleurs, des réunions de réseaux viseront à les informer sur l'avancée des différentes démarches et bonnes pratiques en la matière. Enfin, une Charte d'engagement aux projets de lutte contre le gaspillage alimentaire sera soumise à leur approbation.

ACTION 1.1. : Opération lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (16 octobre de chaque année): pesée des restes alimentaires du repas servi sur la base d'un menu commun

x Descriptif :

Chaque année, à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (le 16 octobre), une pesée de tous les restes alimentaires sera proposée à tous les collègues **sur la base d'un menu commun**. Les chiffres seront analysés et présentés sous forme d'un challenge présentant les établissements dont le taux de gaspillage est le plus faible. **Il s'agit d'une action nouvelle.**

x Répartition des tâches et planning de déroulement :

Qui ?	Tâches concernées	Période de réalisation de l'année N
DCNE ²	<ul style="list-style-type: none">• Incite les collègues à participer• Choisit le menu commun• Valide le contenu de l'appel à participation	Tout au long de l'année Août Septembre
DEE ²	<ul style="list-style-type: none">• Rédige l'appel à participation et le transmet aux différents collègues• Recueille les réponses de l'appel à participation	Septembre Début octobre

² DCNE : Direction des Collèges et du Numérique Éducatif / DEE : Direction de l'Environnement et des Énergies du Conseil départemental de la Somme

Collèges	<ul style="list-style-type: none"> • Répondent à l'appel à participation • Servent les repas sur la base du menu commun défini • Mettent en œuvre les différentes techniques anti-gaspi pour minimiser le gaspillage • Pèsent les restes alimentaires : surplus de préparation et retour plateaux • Renseignent et retournent la feuille d'évaluation incluant les quantités gaspillées en g/repas servis et les pratiques vertueuses mises en œuvre 	<p>Fin septembre</p> <p>Le 16 octobre</p> <p>Dans le mois suivant le 16 octobre</p>
DEE	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse des résultats et des pratiques vertueuses (mesures adoptées par les collèges les plus performants) • Communication des résultats qui inclut les établissements les plus vertueux 	Décembre

x **Indicateurs de suivi :**

- Nombre de collèges participant par année et sur la durée de la démarche,
- Nombre total de participations,
- Chiffres du gaspillage (moyenne, maximum, minimum).

ACTION 1.2 : Opération lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (3ème semaine de novembre de chaque année): pesée des restes alimentaires des repas servis pendant une semaine et sensibilisation des élèves

x **Descriptif :**

Chaque année à l'occasion de la Semaine européenne de réduction des déchets – SERD (qui se déroule la 3ème semaine de novembre), des pesées des restes alimentaires pendant une semaine et des sensibilisations seront proposées aux collèges. Les résultats du gaspillage seront convertis en données significatives pour les élèves et présentés le lendemain dans le self à l'aide d'outils mis à disposition par le département (panneaux avec films effaçables à remplir après utilisation d'un tableur de conversion spécifique). Des animations par un prestataire extérieur seront réalisées dans les collèges volontaires pour échanger autour de cette action avec les élèves.

Suite aux évaluations réalisées, la rédaction d'un bilan global de ces opérations permettra de présenter aux collèges les résultats du gaspillage. Ceux-ci pourront ainsi comparer leurs niveaux de consommation des repas et s'interroger sur leurs propres pratiques. Les collèges présentant les meilleurs résultats seront cités et les bonnes pratiques identifiées.

x **Répartition des tâches et planning de déroulement :**

Qui ?	Tâches concernées	Période de réalisation de l'année N
DCNE	<ul style="list-style-type: none"> • Incite les collèges à participer • Valide le contenu de l'appel à participation 	<p>Tout au long de l'année</p> <p>Septembre</p>
DEE	<ul style="list-style-type: none"> • Rédige l'appel à participation et le transmet aux différents collèges • Recueille les réponses de l'appel à participation • Commande le nombre de panneaux nécessaires auprès de l'imprimerie qui les réalise • Pour les animations par un prestataire : choisit le prestataire après mise en concurrence, s'assure du bon déroulement des animations et réalise leur suivi • Transmet les tableurs, les affichettes de communication, le panneau sur support VELEDA 	<p>Septembre</p> <p>Début octobre</p> <p>Début novembre</p>
Collèges	<ul style="list-style-type: none"> • Répondent à l'appel à participation, en indiquant le besoin en panneaux et en animations 	Fin septembre

	<ul style="list-style-type: none"> • Pèsent les restes alimentaires : surplus de préparation et retour plateaux, remplissent le tableur et renseignent le panneau d'information, consignent les chiffres dans le tableau de suivi • Le cas échéant, accueillent le prestataire et le mettent dans de bonnes dispositions pour le déroulement des animations 	Lors de la 3eme semaine de novembre (SERD)
Prestataire des animations	<ul style="list-style-type: none"> • Intervient auprès des élèves dans les collèges volontaires et dresse un bilan de ces interventions 	Lors de la 3eme semaine de novembre (SERD)
Collèges	<ul style="list-style-type: none"> • Renseignent et retournent la feuille d'évaluation incluant les quantités gaspillées en g/repas servis 	Dans les 15 jours suivants la SERD
DEE	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse des résultats et des pratiques vertueuses • Communication des résultats qui inclut les établissements les plus vertueux 	Janvier – Février de l'année N+1

x **Indicateurs de suivi :**

- Nombre de collèges participant par année et sur la durée de la démarche,
- Nombre total de participations,
- Chiffres du gaspillage (moyenne, maximum, minimum),
- Synthèse de l'opération, des mesures adoptées par les collèges les plus performants.

ACTION 1.3 : Proposer à chaque collège la signature d'une Charte de lutte contre le gaspillage alimentaire

x **Descriptif :**

Une Charte de lutte contre le gaspillage alimentaire sera rédigée et proposée à la signature des collèges afin d'inciter tous les collèges à s'engager dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. **Il s'agit d'une action nouvelle.**

x **Répartition des tâches et planning de déroulement :**

Qui ?	Tâches concernées	Période de réalisation de l'année N
DEE	<ul style="list-style-type: none"> • Rédaction de la Charte et approbation par les élus 	4 ^{ème} trimestre 2016
DCNE	<ul style="list-style-type: none"> • Validation de la Charte avant approbation par les élus 	4 ^{ème} trimestre 2016

x **Indicateurs de suivi :**

- Nombre de collèges signataires de la Charte

ACTION 1.4 : Réunions d'information à destination des gestionnaires et chefs cuisiniers

x **Descriptif :**

Toutes les actions mises en œuvre (décrites dans ce dossier) feront l'objet de présentations régulières auprès des gestionnaires et des chefs cuisiniers, par le biais des réseaux déployés par la Direction des collèges et du numérique éducatif. Ces réunions viseront à créer une émulation autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire en valorisant l'action des collèges, tout en rappelant les bonnes pratiques testées et mises en œuvre par les établissements les plus performants ou vertueux.

X Répartition des tâches et planning de déroulement :

Qui	Tâches concernées	Période de réalisation de l'année N
DCNE	<ul style="list-style-type: none"> Organise et met à l'ordre du jour le thème du gaspillage lors de réunions de réseaux mobilisant les gestionnaires et/ou les chefs cuisiniers 	Tout au long de l'année
DEE	<ul style="list-style-type: none"> Anime la partie sur le gaspillage lors desdites réunions (présentations et ateliers) en partenariat avec la DCNE 	Le jours des réunions

X Indicateurs de suivi :

- Nombre de réunions, dont le thème du gaspillage est abordé comme sujet propre,
- Nombre de participants par an (gestionnaires et chefs cuisiniers)

III.2. Former les équipes de cuisine

ACTION 2 : Former les équipes de cuisine aux bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire

X Descriptif :

En lien avec le pôle « effectif, emploi et compétences » de La Direction des ressources humaines et du dialogue social (DRHDS), une formation spécifique des équipes de cuisine sera mise en œuvre. Elle permettra d'appréhender la problématique du gaspillage aux différentes étapes de la production (choix des produits, achat et commande, stockage, confection des repas) et de la distribution d'un repas (présentation, modalités de distribution, valorisation des produits ...). La formation présentera également les études relatives au comportement alimentaire des adolescents, les techniques de sensibilisation et de communication pour augmenter la consommation de fruits et légumes notamment. **Il s'agit d'une action nouvelle.**

X Répartition des tâches et planning de déroulement :

Qui	Tâches concernées	Période de réalisation de l'année N
DCNE – DEE - DRHDS ³	<ul style="list-style-type: none"> Établissent conjointement le besoin en matière de formation de agents : contenu de la formation, objectifs pédagogiques ... 	1 ^{er} semestre 2017
DRHDS ³	<ul style="list-style-type: none"> Collabore avec le CNFPT pour retenir une structure de formation compétente en la matière Met en œuvre la formation auprès des agents du Conseil départemental 	Tout au long de la démarche, à compter de janvier 2018

X Indicateurs de suivi :

- Nombre de participants par an et par type (chef de cuisine, cuisinier, aide de cuisine ...)
- Évaluation qualitative de la formation

³ Direction ressources humaines et dialogue social du Conseil départemental de la Somme

III.3. Accompagner les collèges: opération « STOP au gaspillage alimentaire »

ACTION 3 : Opération « STOP au gaspillage alimentaire »

X Descriptif :

A travers l'opération « STOP au gaspillage alimentaire », le Département propose aux collèges un accompagnement sur place par un prestataire spécialisé. L'objectif est de comprendre, mesurer et diminuer le gaspillage alimentaire par la mise en œuvre de mesures correctives adaptées au diagnostic réalisé. Ce projet se veut transversal et associe les différents corps de métiers du collège. Les enseignants sont concernés à travers la sensibilisation des élèves par le biais d'un point de leur programme ou par les Enseignements Pratiques Interdisciplinaires. L'approche transversale contribue à créer du lien entre les différentes équipes à travers la mise en œuvre d'une opération commune. Le projet s'étendant sur une période de 6 mois vise également à développer l'approvisionnement en circuits courts et développer l'achat de produits de qualité. Chaque année, 4 collèges seront accompagnés, soit 20 collèges sur la durée de la démarche.

Les collèges seront mobilisés suite à l'envoi d'un appel à participation envoyé par courrier. Il décrit le projet et présente un coupon réponse à retourner avec un maximum de signatures de la part des différentes équipes de collège (de cuisine, de direction, enseignants).

L'accompagnement des collèges volontaires sera également réalisé par le biais d'achat de matériel visant à mesurer le gaspillage (tables de tri, balances ...) et à équiper les collèges dans des modes de production et de distribution minimisant le gaspillage et en favorisant la consommation de fruits et légumes (libre service, soupicières ...). Le montant est estimé à 2 500 € par collège. **Il s'agit ici d'une disposition nouvelle pour ce projet.**

Remarque sur l'interface entre ce projet, la réforme des collèges et les Enseignements Pratiques Interdisciplinaires :

La réforme des collèges institue des Enseignements Pratiques Interdisciplinaires (EPI) en 5^{ème}, 4^{ème} et 3^{ème}. Ils peuvent constituer un levier pour la sensibilisation des élèves. 2 à 3 heures hebdomadaires leur sont consacrées : elles sont prélevées sur les cours traditionnels (toutes les disciplines contribuent aux EPI au cours du cycle). A chaque établissement de définir, pour chaque niveau, quels thèmes sont travaillés, quelles matières sont impliquées. Les EPI doivent permettre de construire et d'approfondir des connaissances et des compétences par une démarche de projet conduisant à une réalisation concrète, individuelle ou collective.

Le thème « transition écologique et développement durable » fait partie des 8 thèmes de travail potentiels. Le thème du gaspillage alimentaire peut s'inscrire typiquement dans le cadre de ce nouveau dispositif éducatif.

L'opération « STOP au gaspillage alimentaire » constitue donc une opportunité de mettre en œuvre ces EPI. Il peut en effet servir de support aux principaux et enseignants pour travailler en transversalité sur un sujet commun et aboutir à des réalisations concrètes.

X Répartition des tâches et planning de déroulement :

Qui ?	Tâches concernées	Période de réalisation de l'année en cours
DCNE	<ul style="list-style-type: none"> • Incite les collèges à participer • Valide le contenu de l'appel à participation 	Tout au long de l'année Deuxième trimestre
DEE	<ul style="list-style-type: none"> • Rédige l'appel à participation et le transmet aux différents collèges • Recueille les réponses de l'appel à participation, choisit les lauréats en lien avec la DCNE et informe les collèges retenus • Rédige le cahier des charges du marché d'accompagnement et choisit le prestataire en lien étroit avec le service de la commande publique • En lien étroit avec la DCNE, commande le matériel nécessaire aux collèges pour la mise en œuvre du projet • Organise et participe aux comités de suivi du marché d'accompagnement • Participe aux comités de pilotage dans les collèges • Évalue le déroulement de l'action 	<p>Deuxième trimestre</p> <p>Deuxième trimestre</p> <p>Tout au long du projet</p> <p>A la fin de l'action dans chaque collège</p>

DCNE	<ul style="list-style-type: none"> • Participe aux comités de suivi du marché d'accompagnement • Participe aux comités de pilotage dans les collèges 	Tout au long du projet
Collèges	<ul style="list-style-type: none"> • Répondent à l'appel à participation • Appuient le projet auprès des équipes pour assurer sa réussite (principal et gestionnaire) • Fournissent les informations nécessaires à la réalisation du diagnostic (gestionnaire et équipes de cuisine) • Mobilisent au minimum 3 enseignants qui mèneront une action pédagogique à destination des élèves sur le thème du gaspillage (principal et enseignants) • Avec l'aide du prestataire, mettent en place un système de pesées des restes alimentaires • Réalisent les pesées des restes alimentaires et les reportent dans un tableau pendant deux phases de deux à trois semaines maximum • Mettent en œuvre des actions correctives proposées par la structure extérieure et pérennisent la mise en œuvre des actions les plus efficaces (gestionnaire et équipe de cuisine) • Renseignent les feuilles d'évaluation du projet 	<p>Tout au long du projet dans chaque collège</p> <p>A la fin de l'action dans chaque collège</p>
Prestataire du projet	<ul style="list-style-type: none"> • Réalise un diagnostic du fonctionnement du restaurant scolaire et du self sous l'angle du gaspillage alimentaire, • Identifie les bonnes pratiques et les actions correctives à développer en priorité, • Aide à la mise en place d'un système de pesées des restes alimentaires, • Accompagne les équipes pour mettre en œuvre des mesures anti-gaspillage adaptées, • Sensibilise, dans les classes, les élèves de 6^{ème} à la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire, • Identifie les actions correctives les plus efficaces, • Aide à la coordination du projet et veille à l'implication des différents corps de métiers. 	Tout au long du projet dans chaque collège

x **Indicateurs de suivi :**

- Nombre de collèges participants
- Taux de gaspillage moyen et de réduction observée
- Evolution du taux d'approvisionnement en produits locaux

III.4. Sensibiliser

Les différents étapes ci-dessus intègrent toutes un volet visant à sensibiliser les convives. Le volet 1. « Poursuivre la mobilisation des collèges » permet de faire un focus sur le gaspillage lors d'événements nationaux auprès des élèves.

Par ailleurs, l'opération « STOP au gaspillage alimentaire » prévoit la sensibilisation de tous les élèves de 6ème lors d'animations en classes par le prestataire, ainsi que la participation des enseignants à travers un point de leur programme (tous niveaux concernés). Enfin, la mise en œuvre de différentes mesures correctives spécifiques (choisies par les collèges) contribue à la sensibilisation des élèves. Nous citerons par exemple l'organisation de visites de cuisine déjà réalisées dans plusieurs établissements qui présentent un réel caractère pédagogique et contribuent à la valorisation des équipes de cuisine.

III.5. Communiquer sur les actions menées

- ACTION 4 : Communiquer sur les actions menées

x Descriptif :

Des opérations de communication seront réalisées à travers différents supports de communication à destination des agents du Département (Intranet, magazine « Nous Somme ») et du grand public (newsletter, site Internet du Département...). Les collègues pourront également solliciter les médias locaux pour présenter les actions menées. L'objectif de cet axe communication est double: évoquer ce thème de société consensuel qu'est la lutte contre le gaspillage alimentaire et surtout, valoriser les actions menées par le Département, les collègues et leurs équipes.

x Répartition des tâches et planning de déroulement :

Qui	Tâches concernées	Période de réalisation de l'année en cours
DEE	<ul style="list-style-type: none"> Propose à la Direction de la communication différentes actions de communication valorisant les actions menées dans le cadre de la démarche 	Tout au long de l'année
Direction de la communication	<ul style="list-style-type: none"> Réalise et publie les différentes communications au moyen de ses différents supports 	
DCNE	<ul style="list-style-type: none"> Valide le contenu des actions de communication 	
Collèges	<ul style="list-style-type: none"> Le cas échéant, sollicitent les médias locaux pour évoquer leurs actions en matière de gaspillage 	Tout au long des projets menés

x Indicateurs de suivi :

- Nombre de communications à destination des agents du Département (Intranet, magazine « Nous Somme »)
- Nombre de communications réalisées par le Département à destination du grand public (newsletter, site Internet du Département...)
- Nombre de communication réalisées par les collègues



Plaquette de communication utilisée dans le cadre de l'opération « STOP au gaspillage alimentaire »

ANNEXE 1

LISTE DES COLLEGES ACCOMPAGNES INDIVIDUELLEMENT DANS LE CADRE DE L'OPERATION « STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE » DEPUIS 2012

Les collèges déjà accompagnés individuellement sont les suivants :

- Collège Aristide Briand à Chaulnes (2012)
- Collège Gabrielle-Marie Scellier à Airaines (2012)
- Collège Joliot Curie à Longueau (2013)
- Collège des fontaines à Poix-de-Picardie (2013)
- Collège de la Baie de Somme à Saint Valery-sur-Somme (2013)
- Collège Maréchal Leclerc de Hautecloque à Beaucamp-le-Vieux (2014)
- Collège du Val de Somme à Ailly-sur-Somme (2014)
- Collège Jean Moulin à Albert (2015)
- Collège Louise Michel à Roye (2015)

Les collèges en cours d'accompagnement individuel sont les suivants :

- Collège Eugène Lefèvre à Corbie (en cours)
- Collège Jean Marc Laurent à Amiens (en cours)
- Collège Edouard Lucas à Amiens (à partir de septembre 2016)
- Collège Guy Maréchal à Amiens (à partir de septembre 2016)

ANNEXE 2

LISTE DES COLLEGES AYANT PARTICIPE AU MODULE « PLAISIR A LA CANTINE » PROPOSE PAR LA DRAAF DEPUIS 2014

Pour mémoire les collèges ayant participé au module « Plaisir à la cantine » :

- Collège Jean Moulin à Albert (2014-2015)
- Collège Les Coudriers à Villers-Bocage (2014-2015)
- Collège Maréchal Leclerc de Hautecloque à Beaucamp-le-Vieux (2015-2016)
- Collège Louise Michel à Roye (2015-2016)
- Collège des fontaines à Poix-de-Picardie (2015-2016)
- Collège Béranger à Péronne (2015-2016)
- Collège du Val-de-Nièvre à Domart-en-Ponthieu (2015-2016)