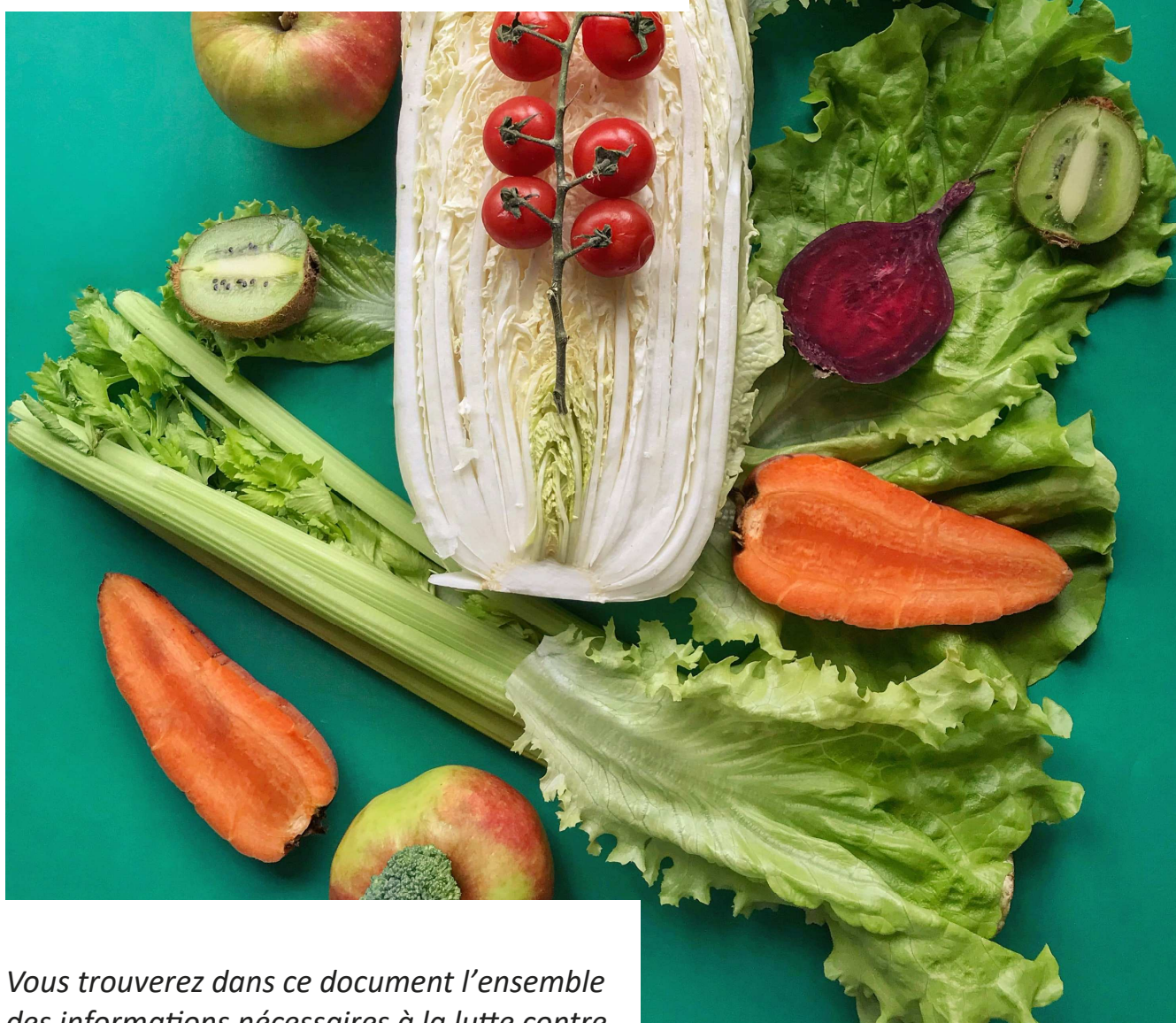


PÔLE LYCÉES

LIVRET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Vous trouverez dans ce document l'ensemble des informations nécessaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

LIVRET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES LYCEES

Par délibération n° CR 23-14 du 14 février 2014, il a été décidé d'élaborer un guide des bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire à l'attention des tous les acteurs des demi-pensions.

Ce document s'inscrit donc dans cette démarche afin d'accompagner les lycées franciliens dans la lutte contre gaspillage alimentaire en leur proposant des méthodes permettant de réduire le gaspillage alimentaire au sein des restaurants scolaires.

Il s'adresse à toutes les personnes voulant s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de son lycée : chefs de cuisine, gestionnaires, surveillants...

Ce livret recense également les actions déjà mise en place dans les lycées franciliens dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Selon l'article L 541-15-4, le gaspillage alimentaire est défini comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée » : pain que l'on a laissé rassir, yaourts retirés des rayons car proches de leur date limite de consommation, nourriture oubliée dans le fond du réfrigérateur, mais aussi nourriture préparée et non consommée, épluchures et fanes de fruits et légumes que l'on aurait pu cuisiner, etc.

Le gaspillage alimentaire commence bien avant la poubelle : dès la culture du produit, à chaque étape de sa transformation, de son transport, de sa mise en vente jusqu'à nos assiettes, la moitié de la nourriture produite dans le monde est jetée.

En France, en moyenne, 30 à 40 % de la quantité des produits du repas (de la préparation à la consommation) finit à la poubelle.

Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire représente près de :

- 70g/repas/personne en primaire,
- 135g/repas/personne au collège,
- 150g/repas/personne au lycée

(Source Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt)
Ou 134g par lycéen – source ADEME

Top 3 des raisons du gaspillage dans la restauration scolaire :

- Surestimation des quantités préparées ;
- Habitudes et préférences particulières des élèves ;
- Qualité insuffisante des plats et aliments proposés ;

POURQUOI SE LANCER DANS CETTE DEMARCHE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES LYCEES

1/ REDUIRE LA QUANTITE DE DECHETS PRODUITS ET TRAITES

Cela permet des économies de ressources naturelles et limite les coûts de gestion des déchets.

Exemples d'actions à mener pour atteindre cet objectif :

- Travailler des produits dans le cadre de leur saisonnalité ;
- Eviter les portions individuelles ;
- Développer la table de tri et sensibiliser le public lycéen.

2/ AMELIORER L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE DES REPAS DES CONVIVES

Travailler l'éducation au goût et la connaissance des différents aliments, c'est inciter les lycéens à goûter et manger une quantité suffisante de chacun des plats, sans faire l'impasse sur ceux qu'ils n'aiment pas.

Exemples d'actions à mener pour atteindre cet objectif :

- Développer l'autonomie des usagers ;
- Développer des animations ;
- Développer la communication (logo, label, fait maison, local...).

3/ FAIRE DES ECONOMIES EN ADAPTANT LES QUANTITES A PREPARER

Pour les 27 millions de repas annuels servis dans les restaurants scolaires des lycées franciliens, le gaspillage des usagers représente 3 600 tonnes, soit 90 camions de 40 tonnes. En terme financier, cela représente 11 millions d'euros.

Exemples d'actions à mener pour atteindre cet objectif :

- La prévision via la réservation ;
- Le développement des bars à salade, bar à desserts/ fromage ;
- L'initiative sur les bars à légumes et l'auto-service des plats chauds ;
- Les menus à 4 composantes.

4/ ÊTRE EN CONFORMITE AVEC LA LOI DE TRANSITION ENERGETIQUE POUR LA CROISSANCE VERTE*

** Ou LTECV (loi française n° 2015-992 du 17 août 2015) qui prévoit des objectifs de diminution du gaspillage alimentaire, complétée par la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (ou loi AGECE)*

Article 3 : Réduire de 15 % les déchets ménagers et assimilés produits par habitant d'ici à 2030 par rapport à 2010

Article 11 : 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 et, d'ici 2030, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale

Article 88 : Tri à la source des biodéchets. Au plus tard le 31 décembre 2023, pour tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets, y compris aux collectivités territoriales dans le cadre du service public de gestion des déchets et aux établissements privés et publics qui génèrent des biodéchets.

Exemples d'actions à mener pour atteindre cet objectif :

- Mise en place de la réservation, salad'bar, tables de troc...
- Table de tri ;
- Collecte et valorisation des biodéchets par un prestataire public ou privé ;
- Communication.

5/ AMELIORER LA QUALITE DES PRODUITS EN ACHETANT MOINS, MAIS MIEUX

Grâce aux économies réalisées sur les quantités, on peut privilégier un approvisionnement local, de saison labellisée, ou issue de l'agriculture biologique. Par exemple :

- Plats végétariens maison ;
- Produits biologiques ;
- Labels de qualités (AOC, Label rouge...).

6/ IMPLIQUER LES EQUIPES ET LES LYCEENS DANS UNE DEMARCHE ACTIVE ET COLLECTIVE

Cette action collective permet à chacun de prendre conscience de son impact sur l'environnement et des leviers qui sont à sa disposition pour le diminuer.

- Développement des commissions de menus,
- Développement de commissions restauration.

QUE PEUVENT FAIRE LES LYCEES POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

OÙ SE TROUVE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Niveaux	Principales sources	
En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations...)
Lors du service	Service, distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
À la fin de la consommation	Consommation	Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger

La source : guide gaspillage alimentaire restauration collective de L'ADEME

En ce qui concerne la restauration collective, celle-ci est concernée sur plusieurs points :

- Péremption des aliments par mauvaise gestion des stocks ;
- Dégradation du fait des conditions d'entreposage ;
- Sous-produits liés à la préparation des plats ;
- Surproduction (mauvaise estimation du nombre de repas) ;
- Gaspillage des usagers.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la Région dispose de multiples leviers pour agir.

NB : Grâce aux politiques publiques qu'elles mettent en œuvre (agriculture, développement économique...), les collectivités territoriales ont également la possibilité d'agir sur leur propre périmètre (exemplarité de la restauration administrative, sensibilisation des agents) et ont l'opportunité unique d'influencer les différents acteurs de la chaîne alimentaire (exploitants agricoles, entreprises agroalimentaires, restaurateurs, distributeurs, habitants...).



* Loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

LA REGION PEUT FAIRE INTERVENIR PLUSIEURS POLES :

Communication externe

- Réalisation de campagnes de communication sur la lutte contre le gaspillage alimentaire à destination du grand public (disco-soupe, campagne d'affichage, réalisation d'un film...).

Communication interne

- Réalisation d'actions de communication interne en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire (campagne d'affichage, mise en ligne sur l'intranet...).

Dans les lycées

- Meilleure prévision du nombre de repas par la mise en place d'un système de réservation ;
- Évolution des équipements et de l'organisation du restaurant, pour limiter les pertes (installation de self-services, service du plat chaud en premier...)
- Déploiement d'un processus de revalorisation des surplus de repas ou de buffets (achat de matériel de tri, création de partenariat avec une association agréée).

Personnels et ressources humaines

- Sensibilisation et formation professionnelle à destination des agents travaillant en restaurant scolaire (dressage progressif des buffets, gestion des portions...) ou en charge des achats publics (intégration de critères de sélection dans les marchés).

Création, entretien et équipement d'établissements scolaires

- Soutien financier à l'équipement des établissements (tables de tri, matériel de stockage, cellule de refroidissement, bar à salade...)
- Accompagnement technique des établissements (réalisation d'un diagnostic, formation du personnel, prestation de conseil et de suivi...)
- Mise en réseau des gestionnaires d'établissement autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Animation temps périscolaire

- Sensibilisation des élèves.

Gestion des déchets (prévention, collecte, traitement, planification)

- Soutien des programmes locaux de prévention des déchets ménagers et assimilés qui peuvent intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Caractérisation des ordures ménagères résiduelles (OMR) et des suivis de collecte afin d'identifier les gisements importants de gaspillage.

Éducation à l'environnement, développement durable

- Intégration parmi les projets d'éducation à l'environnement d'actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire (rencontre avec les chefs, mise en place de projets au sein des établissements, visite de sites...).

Formation-Action

- Découvrir l'environnement professionnel de la restauration collective et acquérir une méthode d'intervention pour animer un projet collectif avec les personnes des établissements.

SUBVENTION AU TITRE DU FOND COMMUN REGIONAL DU SERVICE D'HEBERGEMENT (FCRSH)

La Région finance par le biais de subventions au titre du FCRSH des équipements pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

La ligne de contribution solidaire de 3% a été créée par délibération n° CP 14-294 du 10 avril 2014. Cette contribution a été abaissée depuis le 1er septembre 2019 à 1,5 % par la délibération CP 2018-541 du 22 novembre 2018.

Cette contribution prélevée au titre du FCRSH est destinée à mener des campagnes d'équipement de la restauration dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion et valorisation des déchets tels que prévus par la délibération CR n° 23-14 du 14 février 2014.

Ainsi, à ce titre, ont été ciblés et ont pu être pourvus les établissements ne disposant pas des équipements suivants ou sollicitant leur renouvellement en cas de panne ou obsolescence avérée :

- **Cellule de refroidissement ;**
- **Bar à salade ;**
- **Table de Tri.**

Depuis 2017, 148 lycées ont bénéficié de table de tri, 136 de bars à salade et 45 de cellule de refroidissement pour un montant total **de 3.156.779 €** au titre de cette contribution.

Cette campagne est renouvelée pour 2021. Des réflexions sont en cours pour étendre la liste des matériels éligibles à ceux permettant de travailler les denrées brutes (ex : parmentière, essoreuse, coupe-fruits...).

LES FICHES ACTIONS

Afin d'accompagner les établissements dans la démarche de la lutte contre le gaspillage alimentaire, des fiches actions, sous forme de fiches indépendantes et synthétiques, ont été réalisées par les techniciens restaurations, avec des conseils pratiques pour les mettre en œuvre rapidement et le plus efficacement possible.

Vous pouvez les télécharger sur le site lycées :

<http://lycees.iledefrance.fr/jahia/Jahia/restauration/site/lycee/cache/offonce.jsessionid=6876960F53D3F628A8C9C559EF851EFA>

Coordinateur restauration : Luc Steffen

luc.steffen@iledefrance.fr

LES FORMATIONS RH

Des formations sont proposées aux chefs de cuisines, cuisiniers et agents de la restauration concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des lycées :

Ces formations sont disponibles sur Elien/Ma vie d'agent et sur le module Neeva.

Dénomination de la formation	Contenu
Module gestion des stocks et maîtrise des coûts alimentaires	Optimiser la gestion financière : expliquer la mission du service hébergement et son plan, définir la notion de stocks, différents coûts d'élaboration d'une prestation culinaire, utiliser un plan alimentaire, repérer les charges inhérentes à la production d'un repas
Module plan de lutte contre le gaspillage alimentaire	Construire un plan de prévention de gaspillage alimentaire à l'échelle de l'établissement : décrire les différents types de déchets générés, identifier les enjeux de DD de la gestion des déchets, connaître les dispositions législatives et réglementaires relatives à la gestion des déchets, caractériser les filières de traitement et valorisation des déchets.
Module concevoir et réaliser un projet de salad'bar (théorique)	Permettre à l'agent formé de mettre en place un salad'bar ou libre-service au sein de son unité pour participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire, proposer une offre alimentaire variée et attractive pour les lycées, améliorer la production
Module organiser et préparer une salade bar	Organiser et mettre en valeur ; décoration, harmonie, les produits composant la salade bar (entrées et hors d'œuvre, fromages, desserts)
Module préparer et mettre en valeur une salad'bar	Mettre en valeur une salad'bar : décoration et harmonie, les produits composant les salad'bars, les sauces et les herbes aromatiques ; les desserts et fromages à la coupe ; contrôle de la température

LA DEMARCHE DES LYCEES ECO-RESPONSABLES

Ce dispositif régional propose aux communautés scolaires de mener des projets d'éco-responsabilité au sein de leur propre établissement. Il a été développé en lien avec les correspondants académiques et s'appuie aussi sur les stratégies régionales. Chaque projet fédère toutes les composantes des établissements : lycéens et lycéennes mais aussi équipes de direction, enseignants, agents administratifs et agents techniques régionaux. Chacun peut s'investir à son échelle dans un projet éducatif et technique qui contribue à une gestion durable au quotidien. Le dispositif permet de répondre à la question « **comment réduire l'impact environnemental sur un fonctionnement global d'établissement ?** ».

Un lycée devient « Eco-Responsable » une fois après avoir obtenu la labélisation E3D (Etablissement en Démarche de Développement Durable) de l'Education Nationale.

Depuis le 1er janvier 2020, **250 lycées sont recensés soit 54% des EPLE franciliens. Cinq thématiques sont proposées : Gestion et Prévention des Déchets, Gestion de l'eau, Gestion de l'énergie, Biodiversité, et Alimentation/Santé. Les projets peuvent être menés pendant ou hors temps scolaire.**

ÉCO-DELEGUES AMBASSADEURS DU DEVELOPPEMENT DURABLE :

Les éco-délégués sont des lycéens désignés par leurs camarades pour mener des campagnes de sensibilisation au développement durable : tri et valorisation des déchets, respect et étude de la biodiversité...

- Exemple : 40 % des lycées sont équipés de composteurs sur site.
- Exemple : Un lycée éco-responsable Louise Weiss à Achères (78)
- Le Lycée Louise-Weiss s'étend sur 3 hectares d'espaces verts, à deux pas de la gare d'Achères (78) sur le RER A. Les lycéens s'y investissent dans des projets autour de la nature, de la gestion des ressources.

Exemples d'actions menées :

- Le tri et le compostage des déchets alimentaires, ainsi que la valorisation des déchets alimentaires en méthanisation par une entreprise spécialisée (réinsertion) ;
- Un réseau d'éco-délégués, ambassadeurs du développement durable ;
- Un potager en construction et un hôtel à insectes ;
- Des moutons d'Ouessan dans la cour ;
- Un projet concerté avec l'Université de Cergy-Pontoise autour de la biodiversité ;
- La coéducation avec les parents ;
- Un projet international pour une gestion durable de l'eau en Afrique ;
- Des nouveaux chariots de nettoyage plus ergonomiques et plus respectueux de l'environnement.

Lien du film de la démarche des lycées écoresponsables 2020 : – représentation des pratiques environnementales du lycée Louise Weiss à Achères

<https://www.iledefrance.fr/les-bonnes-pratiques-des-lyceens-eco-responsables>



- Un potager en construction

Un groupe d'élèves de la filière « soins et services à la personne » travaille avec une enseignante sur les bienfaits de la nature. Ils ont déjà construit un hôtel à insectes. À terme, ils veulent cultiver leurs propres légumes dans un potager dans une démarche à mi-chemin entre agriculture durable et alimentation saine.

- Quelques chiffres sur les actions dans les lycées :

75 composteurs mis en place dans les lycées ;
20 lycées ont intégré des poules au sein de leur lycée ;
24 % des lycées travaillent sur la pédagogie des déchets alimentaires soit environ 100 lycées.

Quelques indicateurs sur la valorisation des déchets de production par le compostage dans les lycées Eco-Responsables :





LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, L'AFFAIRE DE TOUS

Région Île-de-France – 2015/2016

Dans la continuité de la réflexion engagée par l'unité Lycées et l'unité Aménagement durable de la Région Île-de-France sur la gestion des déchets au sein des EPLE (Établissements publics locaux d'enseignement), il est proposé aux lycées franciliens, dans le cadre de l'Agenda 21 régional, de s'engager dans la démarche pilote « Lycée éco-responsable » portant sur des projets de développement durable.

Ce sont ainsi 24 lycées pilotes qui ont été accompagnés dans le cadre de ce dispositif entre 2011 et 2015 sur la thématique « lutte contre le gaspillage alimentaire ». Cet accompagnement a permis d'impulser une dynamique au sein de ces établissements : mise en place du pilotage du projet via des comités lycées éco-responsables, aide à la réalisation d'un autodiagnostic et à la mise en place d'actions..

Chaque établissement bénéficie d'un suivi individuel (appui pour la mise en œuvre du projet et la gouvernance, visites régulières au sein du lycée) par un prestataire extérieur missionné par le service prévention et gestion des déchets. Des réunions collectives entre les lycées engagés leur permettent d'échanger et de profiter du retour d'expériences des autres établissements. Des outils sont également mis

à disposition par la Région : affiches, calendrier des fruits et légumes de saison, clips vidéos et passeports de compétence éco-citoyen.

Le projet vise à impliquer tous les membres des communautés scolaires dans une démarche pédagogique de prise de conscience et d'action citoyenne : enseignants, personnels techniques et administratifs, agents de la restauration, élèves éco-délégués... en lien avec les collectivités territoriales d'implantation (animateurs Programmes locaux de prévention des déchets..).

Le lycée Van-Dongen à Lagny-sur-Marne (77) a par exemple travaillé lors des « commissions menus » avec le cuisinier à l'élaboration d'un repas bio et sur des solutions pour réduire le gaspillage. Les lycées Auguste-Blanqui de Saint-Ouen et Paul-Eluard de Saint-Denis (93) ont réalisé des pesées, utilisé les déchets pour alimenter le compost et organisé des débats sur le gaspillage. Le lycée Romain-Rolland a réduit les quantités préparées et adapté les quantités servies en fonction de l'appétit des convives. Le lycée Louise-Michel à Bobigny (93) a réduit le gaspillage en modifiant l'approvisionnement et la desserte en remplaçant le pain industriel par du pain bio fabriqué localement.

PLAN REGIONAL DE PREVENTION ET DE GESTION DES DECHETS, UN DOCUMENT DE REFERENCE EN ÎLE-DE-FRANCE



Le Plan régional de prévention et de gestion des déchets (PRPGD) est un document de planification réglementaire porté et animé par la Région Île-de-France, qui coordonne à l'échelle régionale l'ensemble des actions de prévention et de gestion des déchets menées par l'ensemble des acteurs du territoire (collectivités, entreprises, éco-organismes, habitants...).

Ce document de planification comprend des objectifs aux horizons 2025 et 2031 dont un objectif dédié de réduction du gaspillage alimentaire de moins 50 % en 2025 et de moins 60 % en 2031. La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue le geste de prévention des déchets prioritaire pour réduire les quantités de biodéchets avant de procéder à leur tri à la source.

Le conseil régional d'Île-de-France a approuvé le PRPGD et son rapport environnemental associé par délibération du 21 novembre 2019.

Pour plus de renseignements, le PRPGD et ses synthèses sont accessibles sur le site de la Région Île-de-France : <https://www.iledefrance.fr/PRPGD>

Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire :

Par délibération n° CR 2020-040 du 24 septembre 2020, il a été approuvé la Stratégie Régionale en faveur de l'Économie Circulaire (SREC) qui mentionne en pages 39, 40 et 52 les objectifs régionaux pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et les biodéchets, notamment dans les lycées.

<https://www.iledefrance.fr/strategie-regionale-en-faveur-de-leconomie-circulaire-srec>

Vous trouverez aussi de nombreux autres guides pratiques sur internet, ainsi que les ressources documentaires et législatives, notamment sur les sites de l'Etat :

PRESENTATION DES OUTILS

Sur www.ademe.fr

- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » réalisé par ADEME
- Réduire le gaspillage alimentaire et augmenter l'approvisionnement local

Lien <https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>



FICHE

Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire



TABLEUR DES PESEES

Lien : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Sur www.agriculture.gouv.fr

- Dans la rubrique Anti-Gaspi : des informations, des outils de communication et des ressources pédagogiques
- La boîte à outils des acheteurs publics en restauration collective, Février 2016

Sur www.legifrance.gouv.fr

- **Loi du 10 février 2020** relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire et notamment son article 11 qui fixe un objectif de réduction du gaspillage alimentaire
- Loi du 17 Août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte (article 102)
- Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs (article L 541-21-1 du code de l'environnement)

Sur www.iledefrance.fr

- https://www.iledefrance.fr/sites/default/files/2019-08/livret_gaspillage_alimentaire_prod_270616-def-web.pdf
- http://www.graine-idf.org/sites/default/files/documents/Annuaire_Gaspi_alim_VF_BDef.pdf
- <https://www.iledefrance.fr/les-bonnes-pratiques-des-lyceens-eco-responsables>



Pôle Lycées
2, rue Simone Veil
93400 Saint-Ouen-sur-Seine
www.iledefrance.fr

Credit photo : ©Diana Oborska /unsplash.com