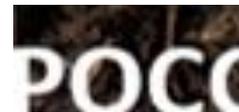


# Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire



## Bilan de l'accompagnement réalisé sur la commune de la Plaine des Palmistes



## Configuration de la restauration scolaire

- 1 cuisine centrale + 2 satellites
- 819 demi-pensionnaires
- Accompagnement sur l'année scolaire 2022-2023
- 2 écoles pilotes : Claire Hénou et Zulmé Pinot

## Campagne de pesées initiales



- 8 jours de pesées - 14 au 25/11/22
- 2 écoles, 3 classes pilotes (MS/GS, CM1 et CM2)
- Taux de gaspillage : 39%

## Réunion de concertation avec le personnel



- Participation de l'ensemble du personnel - 25/01/2023
- Déclinaison opérationnelle des actions à mettre en œuvre

## Plan d'actions retenu

### **PRODUCTION**

Ajuster les quantités pour les plats protidiques (prix)

Réduire progressivement la production du riz surtout quand association « riz + grains »

Améliorer la consommation de légumes (crus / cuits)

Eviter les déchets intacts (entrées et desserts)

Réduire les plats de substitution (non consommés)

### **SERVICE**

Faire une assiette témoin avant chaque service (élémentaire/maternelle)

Différer le service du dessert, et le proposer au lieu de le donner systématiquement

### **SENSIBILISATION**

Sensibiliser les enfants

Sensibiliser les parents

Sensibiliser les enseignant.e.s

Identifier de nouvelles recettes de légumes

Améliorer le temps du repas

## Sensibilisation de l'ensemble des parties prenantes



Suggestions d'actions de sensibilisation auprès des convives

## Atelier d'éveil au goût



## Campagne de pesées d'évaluation



- 8 jours de pesées - 05 au 16/06/23
- Mêmes classes pilotes

## Bilan des actions de sensibilisation et amélioration

### ■ Encarts médias et réseau sociaux

### Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

- 1 PESEE 1**  
Deux semaines de pesées ont été réalisées en novembre 2022 avec la participation de 2 classes pilotes respectivement dans les écoles de Claire Hénou et Zulmé Pinot
- 2 CONCERTATION**  
Une grande concertation a été organisée avec le personnel de la restauration, les élèves, les enseignants et les parents d'élèves.  
Objectif : réduire les quantités de nourriture jetée à la fin du service
- 3 REDUCTION DES DECHETS ALIMENTAIRES**  
Des actions sur la production (grammage, recettes...) et le service sont en cours, tout en veillant à maintenir la qualité nutritionnelle et la variété des repas.
- 4 ATELIERS DIVERS**  
Les 2 écoles pilotes vont pouvoir participer à un atelier d'éveil au goût. Cet atelier permet de découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux légumes tels que les légumes tontan.
- 5 PESEE 2**  
Une seconde campagne de pesée dans les deux écoles sera organisée pour évaluer l'impact de ces mesures correctives

**cirest** **POCC** **PLAINE DES PALMISTES** **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE** **ADEME**

Ville de La Plaine des Palmistes  
14 novembre 2022

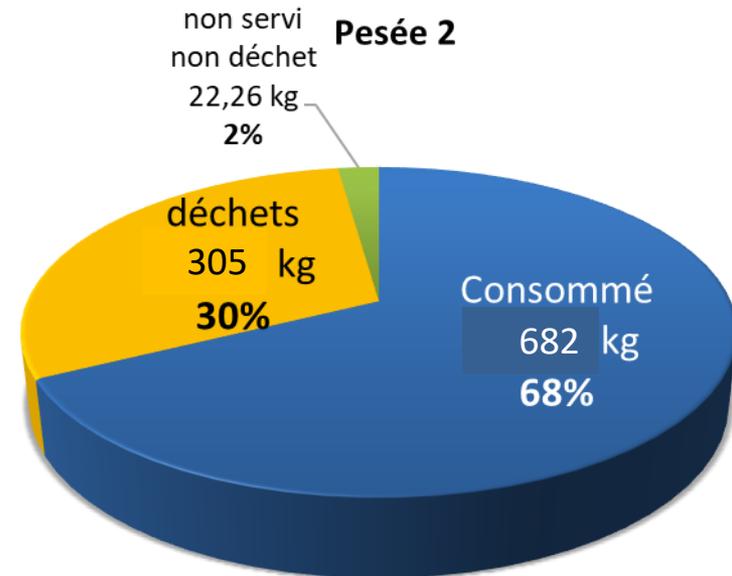
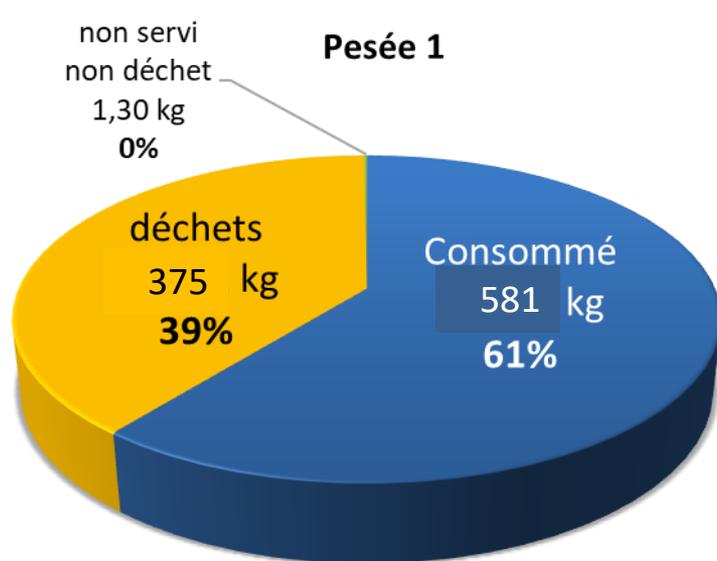
[ LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ]

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est l'enjeu du programme mis en place par la Cirest et pour lequel la commune a été retenue. Concrètement, durant toute cette semaine à l'école Claire Hénou et la semaine prochaine à l'école Zulmé Pinot, une classe témoin a pour mission de peser les restes qu'elle n'a pas consommés à la cantine. Enjeu : déterminer les efforts qui peuvent être faits et réajuster les différentes portions du déjeuner afin d'éviter de gaspiller inutilement de la nourriture. L'occasion aussi de sensibiliser les marmailles à cette problématique.

La Plaine des Palmistes est une des deux communes retenues pour mener à bien ce programme.

Vous et 23 autres personnes  
8 commentaires 11 partages

## Résultats des pesées d'évaluation

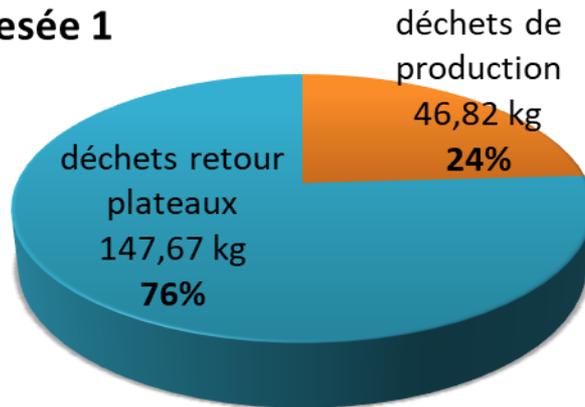


Taux de GA	Claire Hénou	Zulmé Pinot
Campagne 1	34%	47%
Campagne 2	35%	23%
<b>Evolution</b>	<b>+ 12%</b>	<b>- 52 %</b>

## Comparaison par phase de repas

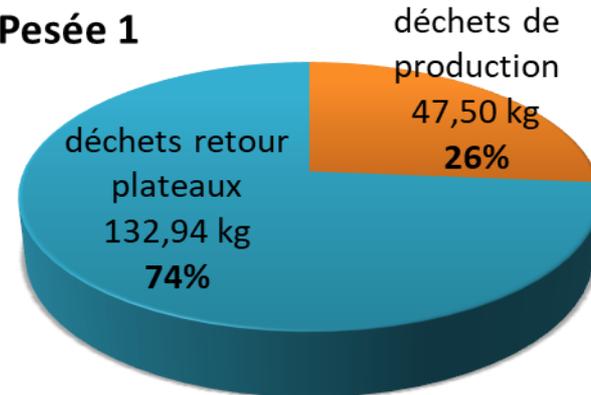
### Claire Hénou

**Pesée 1**

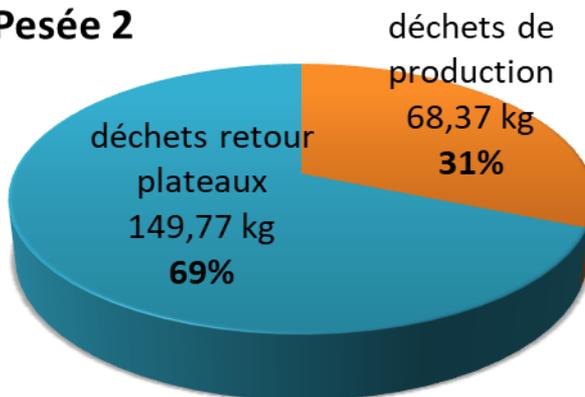


### Zulmé Pinot

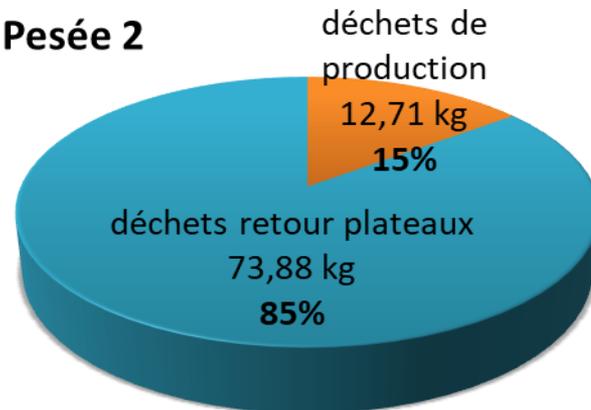
**Pesée 1**



**Pesée 2**



**Pesée 2**



**On constate l'effet important de la réduction de la production à Zulmé Pinot mais la quantité servie reste trop élevée**

## Focus sur les réductions de riz/grains

### Claire Hénou

Campagne	Qté préparée (g/repas)	Qté jetée (g/repas)	Taux de déchets
Pesée #1	130	57	44%
Pesée #2	138	46	34%

### Zulmé Pinot

Campagne	Qté préparée (g/repas)	Qté jetée (g/repas)	Taux de déchets
Pesée #1	207	95	46 %
Pesée #2	150	33	22 %



Recommandations du GEMRCN :

	Maternelle	Elémentaire
Riz + grains	150 g	200 g

La mesure de réduction de la production de riz, surtout en association avec le grain, **a été très efficace** et expliqué **une bonne part de la réduction globale** de gaspillage entre les 2 pesées

## Résultats par rapport au plan d'actions

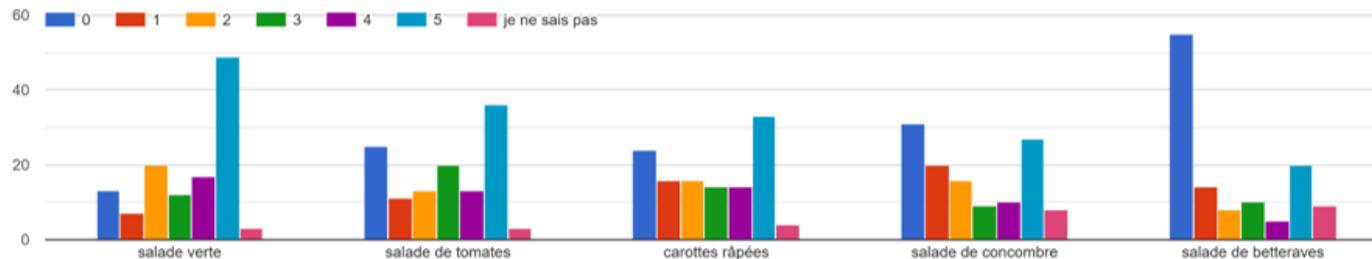
	Satisfaisant	Partiel	Non Satisfaisant	Remarques
<b>PRODUCTION</b>				
Ajuster les quantités pour les plats protidiques (prix)			1	Augmentation CH / Manque ZP
Réduire progressivement la production du riz surtout quand il y a association « riz + grains »		1		
Améliorer la consommation de légumes (crus / cuits)	1			
Éviter les déchets intacts (entrées et desserts)	1			16 Kg => 6 Kg (3,5%). A systématiser
Réduire les plats de substitution (non consommés)	1			Nb et poids des plats ont bien diminué
<b>SERVICE</b>				
Faire une assiette témoin avant chaque service (élémentaire/maternelle)		1		Non utilisé et pas systématique
Différer le service du dessert, et le proposer au lieu de le donner systématiquement		1		Attention à bien demander avant Point à formaliser officiellement
<b>SENSIBILISATION</b>				
Sensibiliser les enfants		1		Classe pilotes + réfectoire
Sensibiliser les parents			1	Moins de 10 parents présents
Sensibiliser les enseignant.e.s		1		Intérêt variable. Forte motivation des enseignantes de l'école Zulmé Pinot
Identifier de nouvelles recettes de légumes		1		Sondage enfants
Améliorer le temps du repas			1	Cf. recos enseignantes ZP
<b>TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	

## Bilan des actions de sensibilisation et amélioration

### ■ Résultats du sondage « recettes de légumes »

Réponses : 120 élèves des 2 écoles, principalement CM1 et CM2

QUESTION 3 : peux-tu mettre une note entre 0 et 5 aux légumes crus (crudités) suivants servis en entrées / salades ?



QUESTION 4 : autre proposition entrée

1. Salade de chou (également avec carottes)
2. Carottes râpées (également avec choux)
3. Salade verte (également avec choux et carottes)
4. Thon maïs
5. Tomates
6. Mettre des croutons

QUESTION 7 : Peux-tu lister quelques plats de ou avec des légumes cuits que tu aimes et que tu manges (à la maison par exemple) ?

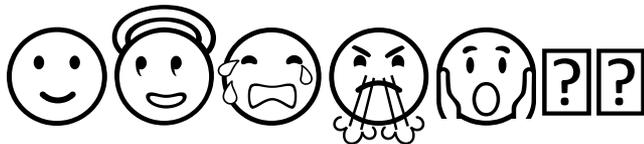
1. Riz cantonnais
2. Sauté mines
3. Shop Suey carottes
4. Bœuf carottes
5. Brèdes chouchou, chou de chine
6. Gratins pomme de terre, chouchou
7. Haricots verts

## Bilan des actions de sensibilisation et amélioration

### ■ Résultats du sondage « recettes de légumes »

QUESTION 9 : Si tu avais une baguette magique, que changerais-tu à la cantine ?

1. La nourriture en général
2. Tout
3. Le bruit
4. Le personnel et le service
5. Les quantités (plus adaptées / autoservice)
6. Le reste des réponses est assez équilibré entre certaines composantes, le mobilier et accessoires et les propositions farfelues

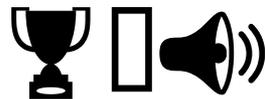


Témoignage de la  
commune de la  
Plaine des  
Palmistes

## Conclusions

Cette action de lutte contre le gaspillage alimentaire a permis d'amener une réflexion et une prise de conscience. Il est maintenant nécessaire que les mesures recommandées soient systématisées pour obtenir des résultats long terme et changer pratiques et mentalités...

... et que ces mesures soient accompagnées et valorisées



## Accompagnement et pilotage dans la durée

- Coaching de la responsable restauration et formations récurrentes des équipes de restauration aux grammages, portions et nouvelles procédures (service décalé, plat témoin, petite grande faim)
- Formalisation des mesures long terme et nomination de responsables de mise en œuvre
- Intégration des parents voire d'élèves du primaire dans la commission des menus
- Communication continue des résultats par la mairie
- Groupe de travail avec les parties prenantes