

**CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET TROISIEME CONCOURS
ANIMATEUR TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE**

SESSION 2017

ÉPREUVE DE RAPPORT AVEC PROPOSITIONS OPERATIONNELLES

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Rédaction d'un rapport à partir des éléments d'un dossier portant sur l'animation sociale, socio-éducative ou culturelle dans les collectivités territoriales assorti de propositions opérationnelles.

Durée : 3 heures

Coefficient : 1

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 30 pages

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend
le nombre de pages indiqué.**

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

Vous êtes animateur territorial principal de 2^{ème} classe en qualité de responsable du service éducation et jeunesse au sein de la commune d'Animville qui compte 30 000 habitants.

Votre service assure le suivi et la gestion du restaurant scolaire en régie qui distribue plus de 1500 repas par jour pour les écoles dont 500 pour les enfants des écoles maternelles. Environ 800 repas sont également servis chaque mercredi et durant les vacances scolaires dans le cadre d'un accueil de loisirs sans hébergement géré également par votre service.

Suite à ses visites répétées au sein du restaurant scolaire, la directrice générale adjointe constate de nombreux dysfonctionnements notamment en matière de gaspillage alimentaire.

De nombreux repas (servis ou non servis) sont jetés dans les poubelles de l'office et, force est de constater que le delta entre les repas commandés et les repas facturés aux familles est très important.

La collectivité souhaite s'engager dans une démarche durable au sein du restaurant scolaire et la directrice générale adjointe vous demande de lui transmettre un rapport sur cette problématique liée au gaspillage alimentaire.

10 points

Dans un second temps, elle souhaite également que vous puissiez élaborer un ensemble de propositions opérationnelles qui permettront de construire un véritable plan d'actions pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire au sein du restaurant scolaire.

10 points

Pour traiter cette seconde partie, vous mobiliserez également vos connaissances.

Liste des documents :

- Document 1 :** Article Ademe Rhône - "Collecte de dons alimentaires" - Alpes février 2014 – 2 pages.
- Document 2 :** Extrait JORF Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire – 2 pages.
- Document 3 :** "Gaspillage alimentaire : les collectivités cherchent la recette pour jeter moins" - Lagazette.fr - 16/09/2015 - 4 pages.
- Document 4 :** "Bordeaux distribue le surplus des cantines scolaires à des associations d'aide alimentaire" - Article Weka publié par Martine Cournaud Del-Ry 24/12/2015 – 2 pages.
- Document 5 :** "Lutte contre le gaspillage alimentaire : une opération gagnante pour les collectivités" - lagazette.fr - 29/09/2016 – 4 pages.

- Document 6 :** Fiche Action Ademe "Jardin pédagogique et compostage en centre de loisirs" juin 2016 – 2 pages.
- Document 7 :** Extrait du guide réglementaire et pratique des dons de denrées de la restauration collective à des structures d'aide alimentaire -- "Récapitulatif des textes réglementaires en vigueur" - DRAAF Rhône- Alpes - 09/2013 – 1 page.
- Document 8 :** Extrait du guide de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire - Conseil Général de la Gironde - Mai 2012 – 6 pages.
- Document 9 :** Extrait du guide de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire - "Optimiser les réservations" - Conseil Général de la Gironde - Mai 2012 - 4 pages.

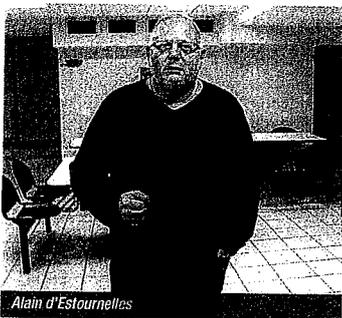
Documents reproduits avec l'autorisation du CFC

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

ADEME

Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'ÉnergieDIRECTION RÉGIONALE
RHÔNE-ALPES**Alain d'Estournelles***Directeur de la Cantine savoyarde - Solidarité*

« Aujourd'hui, nous sommes une des rares structures en France qui collecte non seulement des produits alimentaires secs mais aussi des plats cuisinés non servis. Il s'agit de surplus non servis et non de déchets alimentaires. Les repas sont proposés dans le respect de la réglementation et de l'équilibre alimentaire. Il existe encore peu d'actions similaires par peur d'intoxication alimentaire. Notre président décharge les donateurs de cette responsabilité et il n'y a jamais eu d'accident alimentaire en trente ans. À ce jour, nous servons environ 160 repas par jour à des personnes en grande difficulté ».



Alain d'Estournelles

Monique Burlet*Secrétaire générale gestionnaire
du lycée agricole de la Motte-Servolex (73)*

« Notre lycée collabore avec la Cantine savoyarde depuis sa création. Notre but n'est pas de fabriquer des restes mais de les faire diminuer. Le service restauration de l'établissement travaille actuellement, en collaboration avec des enseignants et des élèves, à la sensibilisation des convives sur le gaspillage alimentaire. Cependant, il y a toujours des surplus du fait de la difficulté à ajuster les effectifs avec précision en fonction des absences (épidémie, modification de l'emploi du temps, autres absences non programmées, notamment les vendredis). Donner les aliments non servis aux plus démunis plutôt que les jeter est plus valorisant pour l'équipe de cuisine ».

COLLECTE DE DONS ALIMENTAIRES

La cantine savoyarde - Solidarité (73)



Salle de repas de la Cantine savoyarde - Solidarité

La Cantine savoyarde - Solidarité sert 60 000 repas par an à des personnes en difficultés. Elle s'approvisionne auprès de restaurants scolaires en denrées sèches et surtout en plats préparés non servis.

sanitaire et des conditions d'hygiène, en particulier des températures.

LE FONCTIONNEMENT INTERNE

Les neuf salariés (dont quatre en insertion) sont secondés par une centaine de bénévoles. La formation sur le fonctionnement en cuisine est assurée par le directeur, un ancien chef cuisinier. Les bénévoles plus anciens assurent les formations à l'accueil, au service des repas et aux autres tâches.

— Une journée type de la Cantine savoyarde

– 8h00, les chauffeurs bénévoles vont collecter les denrées alimentaires avec deux véhicules isothermes. Ils effectuent de 10 à 15 km par tournée. Les plats sont transportés dans des bacs en polycarbonate étanches d'une contenance de 10 à 20 litres. Ces bacs sont confiés en nombre suffisant aux établissements donateurs pour être remplis au fur et à mesure.

– 11h00, retour à la Cantine savoyarde. Les denrées alimentaires collectées sont triées et stockées dans :
– un réfrigérateur pour les « denrées du jour »,
– trois chambres froides positives (8 m³ maxi) pour les fruits/légumes et pâtisseries, les barquettes de viandes et charcuteries, les laitages,
– une chambre froide négative (5 à 6 m³),
– deux congélateurs (500 litres chacun),
– une légumerie.

UNE QUESTION RÉCURRENTÉ

Toutes les restaurations collectives sont concernées par la question du surplus alimentaire dû aux absences non programmées des convives. La Cantine savoyarde - Solidarité l'a bien compris et organise depuis plus de 20 ans la collecte de surplus alimentaires dans des établissements scolaires de la Région.

LES ÉTABLISSEMENTS DONATEURS

Douze établissements scolaires allant du primaire au lycée fournissent la majorité des dons : des plats préparés non servis (sous condition qu'ils n'aient pas été présentés aux élèves). Il s'agit des plats que le chef ne peut pas réutiliser et intégrer au menu du lendemain.

Le partenariat est formalisé par une convention d'engagement mutuel de respect de la réglementation

+ 1983

Création de
la Cantine savoyarde - Solidarité

+ 2007

Installation dans de nouveaux locaux
mis à disposition par la ville
de Chambéry (535 m² aux normes
d'hygiène et de sécurité)

QUÉLQUES CHIFFRES

LA CANTINE SAVOYARDE

+ 60 tonnes

de denrées alimentaires
collectées par an+ 12 établissements scolaires
donateurs réguliers+ 60 000 repas
servis par an+ 1 500 à 1 700
personnes bénéficiaires+ 80 à 120 places
dans le self de restaurationLE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
AU SEIN DES RESTAURANTS
SCOLAIRES

+ 147 grammes

de déchets alimentaires par repas, en
moyenne en France

+ 120 grammes

par personne et par repas en primaire

+ 185 grammes

par personne et par repas dans le
secondaire

+ 135 grammes

par personne et par repas dans
l'enseignement supérieur

CONTACTS

+ Cantine savoyarde - Solidarité
Alain d'Estoumelles
secretariat@cantinesavoyarde.fr+ ADEME Rhône-Alpes
Rabia Shaukat et Elsa Thomasson
elsa.thomasson@ademe.fr

ADEME

Direction régionale Rhône-Alpes
10 rue des Émeraudes - 69006 LYON

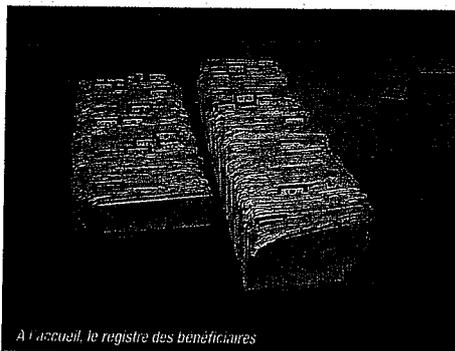
+ Tél 04 72 83 46 00

+ Fax 04 72 83 46 26

+ E-mail ademe.rhone-alpes@ademe.fr

+ <http://rhone-alpes.ademe.fr/>

– 12h00, les bénévoles accueillent les convives et servent les repas. Chaque bénéficiaire est inscrit dans le registre de la Cantine savoyarde - Solidarité.



À l'accueil, le registre des bénéficiaires

Les convives paient la somme de 1,20 € par repas ou se voient attribuer des tâches au sein de l'établissement. Les repas du soir sont toujours servis gratuitement. Les bénéficiaires sont des chômeurs, des personnes en insertion ou sans domicile fixe, des familles démunies ou des demandeurs d'asiles.

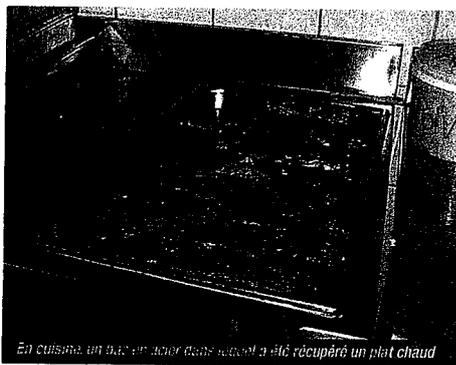
LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION

— Hygiène

La traçabilité et le contrôle de la qualité des aliments sont assurés via un échantillonnage des plats par l'équipe de cuisine du restaurant scolaire.

Les plats préparés non servis peuvent être traités de deux manières dans l'établissement donateur :

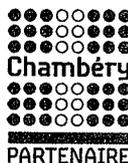
- soit ils passent par une cellule de refroidissement rapide et sont conservés dans des chambres froides,
- soit ils sont conservés à 70° C.



En cuisine, un bac en acier dans lequel a été récupéré un plat chaud

À la réception, les chauffeurs de la Cantine savoyarde - Solidarité relèvent la température des plats qui transitent dans le camion isotherme équipé d'un bac froid et d'un bac chaud. Arrivés à la Cantine savoyarde, les plats chauds peuvent être servis chauds ou passer par une cellule de refroidissement rapide pour être servis dans les 3 jours.

Avec le soutien de :



PARTENAIRE

— Dérogation d'agrément

Le restaurant donateur est dispensé de l'obligation d'agrément de cuisine centrale s'il donne moins de 400 repas par semaine.

— La « grande peur » : quelle responsabilité en cas d'intoxication alimentaire ?

Le président de l'association signe un document officiel avec l'établissement donateur pour le décharger de toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire. Il n'y a eu aucun accident alimentaire à déplorer depuis la création, en 1983, de la Cantine savoyarde - Solidarité car de grandes précautions sont prises.

UNE ACTION ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE

— Pour les établissements donateurs

Être en partenariat avec une telle structure est un moyen concret et engagé de réduire les déchets alimentaires par le biais du don.

Le directeur de l'association se rend chaque année dans les établissements donateurs pour sensibiliser les élèves à la valeur de la nourriture, ce qui participe de leur éducation civique.

— Pour chaque citoyen

Chacun peut acheter des tickets-repas à 1,20 € à la Cantine savoyarde et les offrir à des personnes sans domicile fixe.

Le don du ticket-repas s'accompagne nécessairement d'une explication, contrairement au don d'espèces. Un dialogue s'engage alors et participe à l'insertion des personnes en grande difficulté.

L'ASPECT FINANCIER

– Budget annuel : 607 000 € dont 293 000 € de denrées alimentaires collectées.

– Subventions : 145 700 €/an dont 75 000 €/an de la ville de Chambéry et 22 000 €/an du Conseil général de Savoie.

+ Un guide à télécharger

La DRAAF Rhône-Alpes édite, depuis septembre 2013, « Restauration collective. Donner aux associations d'aide alimentaire », un guide réglementaire et pratique des dons de la restauration collective aux associations d'aide alimentaire. Il est téléchargeable sur <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/> Reutiliser-les-excedents-Un-guide

Ce guide fait le point sur les conditions sanitaires dans lesquelles la réutilisation des excédents et les dons sont réglementairement possibles. Il présente également plusieurs partenariats réussis entre des restaurants et des associations.

LOIS

LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (1)

NOR : AGRX1531165L

L'Assemblée nationale et le Sénat ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article 1^{er}

I. – Après la sous-section 1 de la section 3 du chapitre I^{er} du titre IV du livre V du code de l'environnement, est insérée une sous-section 1 *bis* ainsi rédigée :

« *Sous-section 1 bis*

« *Lutte contre le gaspillage alimentaire*

« *Art. L. 541-15-4. – La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :*

« 1° *La prévention du gaspillage alimentaire ;*

« 2° *L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;*

« 3° *La valorisation destinée à l'alimentation animale ;*

« 4° *L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.*

« *La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.*

« *Art. L. 541-15-5. – I. – Les distributeurs du secteur alimentaire assurent la commercialisation de leurs denrées alimentaires ou leur valorisation conformément à la hiérarchie établie à l'article L. 541-15-4. Sans préjudice des règles relatives à la sécurité sanitaire des aliments, ils ne peuvent délibérément rendre leurs invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation ou à toute autre forme de valorisation prévue au même article L. 541-15-4.*

« *II. – Aucune stipulation contractuelle ne peut faire obstacle au don de denrées alimentaires vendues sous marque de distributeur, au sens de l'article L. 112-6 du code de la consommation, par un opérateur du secteur alimentaire à une association caritative habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime, prévu par une convention conclue par eux.*

« *III. – Le don de denrées alimentaires par un commerce de détail alimentaire dont la surface de vente est supérieure au seuil mentionné au premier alinéa de l'article 3 de la loi n° 72-657 du 13 juillet 1972 instituant des mesures en faveur de certaines catégories de commerçants et artisans âgés à une association caritative habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une convention qui en précise les modalités.*

« *IV. – Le présent article n'est pas applicable aux denrées impropres à la consommation.*

« *V. – Un décret fixe les modalités d'application du présent article.*

« *Art. L. 541-15-6. – I. – Au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ou, au plus tard, un an à compter de la date de leur ouverture ou de la date à laquelle leur surface de vente dépasse le seuil mentionné au premier alinéa de l'article 3 de la loi n° 72-657 du 13 juillet 1972 instituant des mesures en faveur de certaines catégories de commerçants et artisans âgés, les commerces de détail alimentaires dont la surface de vente est supérieure à ce seuil proposent à une ou plusieurs associations mentionnées au III de l'article L. 541-15-5 de conclure une convention précisant les modalités selon lesquelles les denrées alimentaires leur sont cédées à titre gratuit.*

« *Les commerces de détail ayant conclu une telle convention avant la promulgation de la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 précitée sont réputés satisfaire au présent I.*

« *II. – Le non-respect de l'obligation prévue au I est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la troisième classe.*

« *III. – Un distributeur du secteur alimentaire qui rend délibérément impropres à la consommation les invendus alimentaires encore consommables, sans préjudice des dispositions réglementaires relatives à la sécurité sanitaire, est puni d'une amende de 3 750 €. Il encourt également la peine complémentaire d'affichage ou de diffusion de la décision prononcée, dans les conditions prévues à l'article 131-35 du code pénal. »*

II. – Le II des articles L. 541-15-5 et L. 541-15-6 du code de l'environnement, dans leur rédaction résultant du I du présent article, entre en vigueur un an après la promulgation de la présente loi.

Article 2

Après le 2° de l'article 1386-6 du code civil, il est inséré un 3° ainsi rédigé :

« 3° Qui fait don d'un produit vendu sous marque de distributeur en tant que fabricant lié à une entreprise ou à un groupe d'entreprises, au sens de l'article L. 112-6 du code de la consommation. »

Article 3

A l'article L. 312-17-3 du code de l'éducation, après la première occurrence du mot : « alimentation », sont insérés les mots : « et à la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Article 4

A la première phrase du cinquième alinéa de l'article L. 225-102-1 du code de commerce, après le mot : « circulaire », sont insérés les mots : « , de la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

La présente loi sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 11 février 2016.

FRANÇOIS HOLLANDE

Par le Président de la République :

Le Premier ministre,

MANUEL VALLS

*La ministre de l'écologie,
du développement durable
et de l'énergie,
SÉGOLÈNE ROYAL*

*Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,
STÉPHANE LE FOLL*

*Le ministre de l'économie,
de l'industrie et du numérique,
EMMANUEL MACRON*

(1) *Travaux préparatoires* : loi n° 2016-138.

Assemblée nationale :

Proposition de loi n° 3052 ;

Rapport de M. Guillaume Garot, au nom de la commission des affaires économiques, n° 3223 ;

Discussion et adoption le 9 décembre 2015 (TA n° 632).

Sénat :

Proposition de loi, adoptée par l'Assemblée nationale, n° 245 (2015-2016) ;

Rapport de Mme Chantal Jouanno, au nom de la commission de l'aménagement du territoire et du développement durable, n° 268 (2015-2016) ;

Texte de la commission n° 269 (2015-2016) ;

Discussion les 13 janvier et 3 février 2016 et adoption le 3 février 2016 (TA n° 80, 2015-2016).

DOSSIER : Lutte contre le gaspillage alimentaire : une opération gagnante pour les collectivités

Dossier publié à l'adresse <http://www.lagazettedescommunes.com/392084/gaspillage-alimentaire-les-collectivites-cherchent-la-recette-pour-jeter-moins/>

DÉCHETS ALIMENTAIRES

Gaspillage alimentaire : les collectivités cherchent la recette pour jeter moins

Isabelle Verbaere | Actualité Club Techni.Cités | France | Publié le 16/09/2015 | Mis à jour le 16/11/2015

Le ministre chargé de l'Agroalimentaire a présenté, en juin 2014, un pacte contre le gaspillage. Les collectivités ont déjà pris la mesure de l'enjeu, par le biais de leurs politiques de gestion des déchets ou de maîtrise de l'énergie et de limitation des rejets de gaz à effet de serre.



[1]

En Europe, 2014 sera l'année de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le Parlement européen a fixé, en janvier 2012, l'objectif d'une division par deux, d'ici à 2025, des quantités de denrées consommables qui échouent à la poubelle. Une ambition reprise en France dans le pacte national contre le gaspillage alimentaire qu'a présenté, en juin dernier, le ministre délégué chargé de l'Agroalimentaire. Guillaume Garot avait alors détaillé les onze mesures, en présence de l'ensemble des maillons de la chaîne (production, distribution, consommation), notamment des collectivités locales. Mais nombre d'entre elles n'ont pas attendu ce pacte pour se saisir du dossier.

La faute du voisin

Certaines collectivités ont pris la mesure de l'enjeu à l'occasion de l'élaboration de leur plan climat ^[2]-énergie territorial. « Le gaspillage alimentaire entraîne une perte de ressources (eau, énergie, surfaces agricoles, etc.) et des émissions de gaz à effet de serre », rappelle Raphaël Guastavi, adjoint au chef du service de prévention et gestion des déchets de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe ^[3]). D'autres en ont fait un axe d'action majeur de leur programme local de prévention des déchets, instauré par la loi « Grenelle 1 » du 3 août 2009. C'est le cas du conseil général de la Gironde (1,45 million d'hab.), qui travaille sur le sujet depuis 2010. « A l'époque, nous avons évalué à près de 6 millions d'euros par an le coût du gaspillage alimentaire (collecte et traitement des déchets) dans le département, indique Laurent Salaün, animateur du plan départemental des déchets. Et à 4,5 tonnes équivalent-CO2 les émissions associées à chaque tonne d'aliments jetés. »

Au niveau national, l'Ademe estime que le gaspillage alimentaire pèse 20 kg par an et par habitant, dont 7 kg de produits encore emballés. Pour les Français, ces pertes sont avant tout le fait du voisin : deux tiers d'entre eux estiment se situer en dessous des chiffres de l'Ademe, selon une étude réalisée par TNS Sofres en avril 2012. La sensibilisation des particuliers apparaît donc comme cruciale.

En 2011, la Gironde a consacré 100 000 euros à une importante campagne de communication (affichage, spots radio, animations dans des grandes surfaces, etc.), mettant en avant le coût du gâchis, soit 500 euros par foyer et par an. Afin d'entretenir la mobilisation, le conseil général s'est doté de modules de sensibilisation ludiques sur le thème « mes repas sans gaspillage », prêtés comme support d'animation locale à des structures chargées de la collecte et du traitement des déchets. Une équipe d'animateurs mandatée par le département intervient également. In fine, 2 900 personnes ont été touchées en 2012.

La communauté de communes de Haute Cornouaille (Finistère, 11 communes, 14 900 hab.) s'est appuyée sur l'association Consommation, logement et cadre de vie (CLCV) pour organiser un atelier sur le gaspillage alimentaire, à l'occasion de la dernière Semaine européenne de réduction des déchets, en novembre 2012. Une quinzaine de personnes y ont pris part, soit l'effectif maximum pour une session où les participants apprennent notamment à cuisiner des restes.

Un cercle vertueux

Mais c'est dans la restauration collective que la lutte contre le gaspillage alimentaire est le plus avancée.

L'obligation de tri et de valorisation, imposée aux gros producteurs de biodéchets ^[4] par la loi « Grenelle 2 » du 10 juillet 2010, a stimulé les initiatives des collectivités. Un repas à la cantine génère en moyenne 150 g de biodéchets dont 100 g de restes, estime l'Ademe. L'enjeu est aussi financier. Le conseil général de la Gironde a ainsi évalué que, « sur un montant global annuel de 57 millions d'euros d'achats alimentaires (pour 103 collèges), 3 millions vont directement à la poubelle, selon Laurent Salaün. Diminuer ce gâchis permet de dégager des ressources afin d'améliorer la qualité des repas et... réduire le gaspillage ». Pour que ce cercle vertueux puisse s'enclencher, une première étape s'impose : la prise de conscience des volumes jetés, qui commence par le tri et la mesure des restes.

Dès lors, une multitude d'initiatives peuvent être prises, dès le stade de la commande. Afin d'améliorer le ratio repas consommés / repas préparés, de nombreux services de restauration scolaire n'appliquent plus le principe de « table ouverte » et prennent des inscriptions à l'année. Certaines recourent à des logiciels d'optimisation des réservations, qui permettent d'ajuster au plus près les quantités commandées. La préparation des aliments en flux tendu aide aussi à coller aux besoins. « Poissons, grillades, féculents, légumes surgelés : les plats sont cuisinés sur place à la demande, selon l'appétit des enfants, auxquels nous proposons deux tailles de portion pour les entrées et les fromages », expose Gilles Pérole, maire adjoint chargé de l'éducation à Mouans-Sartoux (10 200 hab., Alpes-Maritimes). Il poursuit : « Nous analysons par ailleurs les restes en continu, afin de modifier les recettes et d'ajuster les quantités. » Cette stratégie a permis de réduire de plus de 75 % le gaspillage alimentaire entre 2010 et 2013 : les quantités sont passées de 35 à 8 kg par an et par enfant.

Des mesures de bon sens

Autre facteur de modération : la disposition des plats. L'exemple du pain est un grand classique. « Il est le plus souvent proposé en début de ligne de self, constate Christophe Hébert, président de l'Association nationale des directeurs de restauration collective [Agores] et responsable de la restauration municipale à Harfleur [8 200 hab., Seine-Maritime]. Les élèves en prennent trop et, finalement, en jettent. Proposer le pain en fin de ligne relève du bon sens. »

La sensibilisation des élèves porte ses fruits. A la demande du conseil général des Bouches-du-Rhône (1,97 million d'hab.), l'association « De mon assiette à notre planète » est intervenue dans plus d'une centaine de collèges entre 2006 et 2010. Les quantités d'aliments non consommés y ont chuté de 230 g à 160 g par convive (moins 30 %).

Enfin, les aliments dédaignés par les convives peuvent être donnés aux plus démunis (lire l'exemple du 19^e arrondissement de Paris, ci-dessous ^[5]). Toutefois, la plupart des collectivités hésitent à le faire de peur que leur responsabilité ne soit engagée en cas de problèmes sanitaires ultérieurs. « Pour lever ces réticences, il est essentiel que l'Etat fournisse des outils réglementaires simples qui sécurisent le don », insiste Laurent Salaün. A Angers (147 800 hab., Maine-et-Loire), l'Eparc (établissement de restauration scolaire créé en 1981 par la ville)

donne chaque année à la Banque alimentaire 4 à 8 tonnes d'aliments récupérés dans 14 cantines. « La convention que nous avons signée avec l'association dégage la collectivité de toute responsabilité, dès lors que le bordereau de prise en charge des aliments est signé par les bénévoles, précise Inès Tomé, directrice de l'établissement municipal. Par ailleurs les produits redistribués (fruits, yaourts, fromages ou gâteaux emballés) présentent très peu de risques sanitaires. »

Certaines collectivités ont opté pour la redistribution des invendus des commerces dans le cadre de l'aide alimentaire. En 2012, le centre communal d'action sociale de La Ciotat (33 800 hab., Bouches-du-Rhône) a ainsi remis 30 000 kg de fruits, légumes, viandes et plats cuisinés, collectés notamment auprès de deux grandes surfaces (Carrefour et Casino). « Ces produits sont mis à disposition dans le cadre d'un marché solidaire instauré en 2010, en partenariat avec la caisse d'allocations familiales, la Croix-Rouge, L'Entraide protestante, le Secours catholique et le Secours populaire, détaille Joséphine Plamberck, directrice du CCAS. En trois ans, 107 ménages en ont bénéficié. »

Des clauses obligatoires dans les marchés publics

La quatrième des onze mesures du pacte national contre le gaspillage alimentaire ^[6] - présenté en juin 2014 par le ministre délégué chargé de l'Agroalimentaire, Guillaume Garot - porte sur les marchés publics de la restauration collective. Elle prévoit l'introduction, d'ici à 2014, de clauses qui pourront concerner les processus de préparation des repas et la sensibilisation des clients et des équipes. L'Etat prendra les dispositions réglementaires nécessaires, par convention avec les différents acteurs, ainsi que législatives, le cas échéant. Or « les collectivités ont déjà le droit d'inclure ce genre de clause dans leur cahier des charges, relève Annick Aguado, responsable des marchés publics du conseil général de l'Ardèche [315 100 hab.]. Une obligation porterait atteinte à notre liberté contractuelle et serait, à mon sens, inconstitutionnelle. » Annick Aguado range au rayon des fausses bonnes solutions une clause sur la fourniture de portions adaptées au nombre de convives : « Les petites portions reviennent plus cher et génèrent davantage de déchets d'emballage. »

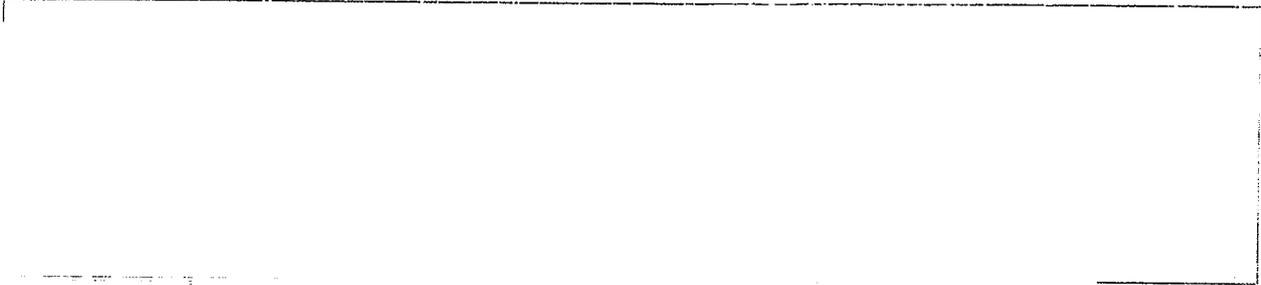
Dans le XIX^e arrondissement de Paris, des fruits et légumes donnés en fin de marché

Le marché de Joinville, dans le XIX^e arrondissement de Paris, produit 1 000 tonnes de déchets par an, dont un tiers de biodéchets. Une soixantaine de commerçants y travaillent. Depuis le mois de septembre 2014, la mairie a mis en place un dispositif de redistribution de fruits et légumes trop abîmés pour être vendus mais consommables, en partenariat avec l'association « La Tente des glaneurs ». Les produits sont collectés auprès des commerçants, avant d'être donnés à des personnes dont certaines les récupéraient avant dans les poubelles. La redistribution débute à la fin du marché pour ne pas concurrencer les commerçants, sous une tente aménagée à cet effet. Les fruits et légumes qui ne sont plus mangeables sont collectés à part. « Cette démarche permet à la fois de réduire le gaspillage alimentaire et le volume de déchets, et d'apporter une aide alimentaire à des personnes en difficulté, souligne François Dagnaud, maire du XIX^e arrondissement de Paris et président de l'agence métropolitaine des déchets ménagers (Syctom). Si l'expérience, qui devrait durer jusqu'en décembre, s'avère concluante, elle pourrait être étendue à d'autres marchés alimentaires de la capitale. » Le coût pour la mairie s'élève à 3 800 euros sous la forme de matériel (tente, stand...).

En Gironde, le secteur caritatif assume la responsabilité

La cuisine centrale du syndicat intercommunal de restauration collective (Sirec) de Cenon-Floirac, qui regroupe les deux communes, prépare 3 500 repas par jour, distribués en liaison froide dans les deux communes, principalement à des écoles et des foyers pour personnes âgées. En 2008, Cenon fait le choix de donner les repas excédentaires. Début 2009, le Sirec signe une convention avec la Banque alimentaire, qui s'engage à ce que les aliments (crudités, plats préparés, desserts lactés) soient transportés dans un camion frigorifique et réceptionnés par une personne bénévole qualifiée en sécurité et hygiène alimentaires. L'association est contactée lorsqu'il reste des repas, qu'elle collecte le jour même ou le lendemain, ce qui est possible car leur date limite de consommation est de trois jours. « Le bénévole vérifie et note les températures des frigos et contrôle les DLC, détaille Emmanuel Pardo, directeur du Sirec. Il signe ensuite le document de décharge, qui libère la collectivité de sa responsabilité sur les repas. La Banque alimentaire prend dès lors en charge leur traçabilité et assure leur redistribution à d'autres associations. En moyenne, 18 repas sont ainsi donnés chaque jour, évitant la production de 300 kilos de biodéchets chaque mois.

Publié dans la Gazette des communes du 30 septembre 2014





Menu

Actualité > Développement durable

Bordeaux distribue le surplus des cantines scolaires à des associations d'aide alimentaire

Développement durable



Lutte contre le gaspillage, soutien aux associations d'aide alimentaire, limitation des biodéchets, renforcement du lien social sont les objectifs de l'initiative bordelaise.

Malgré une gestion précise des commandes, les 70 000 repas livrés chaque semaine dans les écoles de Bordeaux produisent des excédents. En juin dernier, la commune a expérimenté une procédure pour donner les denrées encore consommables à une association proche d'un groupe scolaire, qui en fait bénéficier des familles sans logement, logées à l'hôtel ou hébergées d'urgence. Outre la lutte contre le gaspillage alimentaire, elle souhaitait ainsi favoriser le lien social en permettant à des familles de confectionner leurs repas, et sensibiliser les agents et les enfants au développement durable.

Cette expérience ayant été concluante, une seconde école est entrée dans le dispositif en septembre. L'association récupère chaque jour de quoi assurer entre vingt et quarante portions à l'aide de produits divers (salades, fromages, yaourts, desserts) de très bonne qualité. Une fiche de liaison mentionnant les dates limite de consommation et la température des produits lors de la remise permet d'assurer la traçabilité des produits.

Trois semaines plus tard, la mairie a reconduit l'opération pour toute l'année scolaire 2015-2016, en augmentant le nombre d'écoles par association, et en passant des conventions avec d'autres associations pour mailler le territoire. À une condition : l'association et ses lieux d'accueil doivent pouvoir respecter la réglementation sanitaire et disposer d'un coin cuisine permettant de confectionner les repas.

Au préalable, la commune a enquêté auprès des écoles pour mesurer le gaspillage alimentaire, défini le cadre juridique lui permettant de céder des aliments à un tiers et identifié les partenaires associatifs sur son territoire. Le dossier et le projet de convention ont fait l'objet d'une délibération au conseil municipal. Les agents et l'association se sont réunis à l'école pour définir les modalités pratiques : transport, transfert de responsabilité, jours et horaires de cession, établissement de la fiche de transfert, identification des intervenants...

Le projet, qui associe trois directions de la ville (éducation ; contrôles d'hygiène sécurité et suivi de la restauration collective ; affaires juridiques) et le centre communal d'action sociale (CCAS), est porté par l'élue à l'Éducation, présidente du syndicat intercommunal à vocation unique (Sivu) en charge de la restauration scolaire.

Cette initiative, pour laquelle Bordeaux a reçu un prix Territoria d'or 2015 dans la catégorie « développement durable », fin novembre, présente en outre l'avantage de ne pas occasionner de coûts de fonctionnement supplémentaires. La commune devrait maintenant nouer un partenariat avec la banque alimentaire de Bordeaux et de la Gironde, qui collecte les denrées pour un réseau d'associations, afin de donner davantage d'ampleur à l'opération.

Martine Cournaud – Del Ry

Posté le 24/12/15 par Martine Cournaud - Del Ry

DOSSIER : Lutte contre le gaspillage alimentaire : une opération gagnante pour les collectivités

Dossier publié à l'adresse <http://www.lagazettedescommunes.com/442041/ce-que-les-collectivites-peuvent-faire-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

DÉCHETS

Ce que les collectivités peuvent faire contre le gaspillage alimentaire

Fabienne Nedey | actus experts technique | France | Publié le 25/05/2016 | Mis à jour le 29/09/2016

Parce que la population ayant des difficultés à se nourrir et les préoccupations environnementales croissent, lutter contre le gâchis alimentaire est un enjeu de société. Pour infléchir la production et la consommation sur leur territoire, les collectivités doivent agir sur la restauration scolaire et la gestion des déchets.

Un tiers des aliments produits dans le monde n'est jamais consommé. Face à ce gâchis, une résolution de 2012 du Parlement européen vise une baisse de 50 % des quantités perdues d'ici à 2025. La France – où chacun jette en moyenne 20 kg d'aliments par an, dont 7 kg encore emballés – reprend cet ^[1] objectif dans le Pacte national de lutte contre le gaspillage, signé en 2013 par tous les maillons de la chaîne alimentaire.

A leur échelle, des territoires s'efforcent de relayer cette initiative dans de mini-pactes régionaux. Ainsi, le Réseau d'évitement du gaspillage alimentaire de Basse-Normandie réunit les différents acteurs concernés. Ses groupes thématiques travaillent sur la restauration collective, l'information-sensibilisation du consommateur, les filières (production, transformation et distribution), les dons alimentaires. Chaque groupe se fixe des objectifs et un plan d'actions, individuelles et collectives sur un rythme annuel.

Le rôle de la distribution

Un peu partout en France, des collectivités engagent aussi des mesures, dans le cadre de démarches « territoires zéro gaspillage, zéro déchet », de plans de prévention des déchets, etc. Depuis trois ans, les Initiatives sont légion.

De récentes obligations législatives donnent de la chair à cette démarche. La loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire hiérarchise les actions : la réduction à la source (éviter le déchet) occupe le premier rang, devant le don puis la valorisation (alimentation animale, compostage ^[2], méthanisation ^[3], etc.).

Ce texte cible en particulier la filière de la distribution, à laquelle sont imposées diverses contraintes. Toutefois, ce secteur n'est responsable que de 5 à 10 % du gâchis alimentaire, contre 15 % pour la restauration et 70 % pour les ménages. Le rôle des collectivités apparaît ainsi primordial en termes d'exemplarité et d'incitation à l'évolution des comportements.

Des cantines-tests

Premier enjeu : réduire le gâchis dans les cantines. La loi de transition énergétique du 17 août 2015 impose à l'Etat et aux collectivités de mettre en place, avant le 1^{er} septembre 2016, « une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ». L'obligation est certes un peu floue.

A lire aussi

Les quatre axes de la lutte contre le gaspillage alimentaire ^[4]

Mais l'action des pionniers montre que cette approche, tant éducative qu'environnementale, a aussi des incidences financières concrètes. Ainsi, la ville de Mouans-Sartoux (9000 hab., Alpes-Maritimes) a fait le choix d'un approvisionnement 100 % bio de ses cantines, à prix constant grâce aux économies engendrées par la lutte contre le gaspillage.

Le conseil départemental de l'Isère, qui gère 96 collèges (7 millions de repas par an), a réduit sur plusieurs établissements le poids des pertes de 150 grammes à 90 grammes par repas, à la grande satisfaction des parties prenantes (équipes de cuisine, administratives et éducatives, élèves, etc.). En un an, le gain se chiffre à 1 million d'euros.

Aliments de qualité, bios et locaux

« La dimension très vertueuse de la démarche consiste à réinvestir cet argent dans l'assiette en privilégiant des denrées de qualité, bios et locales », met en avant Régis Albert, conseiller « restauration » à la direction de l'action territoriale et de la démocratie du conseil régional des Pays de la Loire. Depuis 2009, la collectivité a déployé de larges actions de prévention dans ses 112 lycées (10 millions de repas par an). Celles-ci s'inscrivent dans un enjeu de solidarité autour du « bien manger ».

Le travail a porté sur les approvisionnements, la formation des agents, l'évolution des techniques de cuisine (cuisson basse température), le partage d'expérience entre chefs, l'organisation des selfs (pain en fin de chaîne, « salad bar » où l'on choisit ses accompagnements), la vaisselle (assiettes plus ^[5] petites pour des portions moins copieuses), la sensibilisation des convives (kits de communication, « gâchimètre » ou « gâchpain »), l'installation de tables de tri des déchets alimentaires, etc. « Un très large panel de solutions peut être décliné, en s'adaptant à la situation de chaque établissement », indique Régis Albert.

Pratiques agricoles à revoir

Tous ces exemples montrent que les changements de comportement sont à portée de main en restauration collective. « Il faut maintenant changer de braquet : passer d'actions individuelles à un projet de territoire, plaide Antoine Vernier, chargé de mission à l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie [Ademe ^[6]]. L'objectif est d'entraîner une véritable amélioration de la chaîne de valeur du champ jusqu'à l'assiette, notamment en pesant sur la demande pour faire évoluer les pratiques agricoles. Les collectivités locales sont dans leur rôle lorsqu'elles insufflent de telles dynamiques ».

A lire aussi

Lutte contre le gaspillage alimentaire : les collectivités en première ligne ^[7]

L'Ademe appuie les collectivités dans cette voie, par le biais d'outils méthodologiques (guide sur la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective), des aides aux « territoires zéro gaspillage, zéro déchet »... Elle met aussi en place le dispositif dédié « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ».

Un soutien de 750 euros par école et de 1 500 euros par collège sera alloué aux collectivités retenues, qui devront engager 30 % de leurs établissements scolaires dans la réalisation et la mise en œuvre de fiches-actions. L'idée est de démultiplier les exemples, de diffuser les bonnes pratiques, en faisant le lien avec l'alimentation

durable. La sélection des collectivités partenaires par les directions régionales de l'Ademe se poursuivra jusqu'à l'été 2016, pour un démarrage opérationnel en septembre.

Stratégie du don

Toutefois, ce travail sur la restauration collective, même s'il constitue un chantier en soi et un important levier d'inflexion des comportements, ne suffira pas à relever le défi d'une baisse de 50 % des pertes alimentaires d'ici à 2025. Un constat s'impose : les actions individuelles trouvant rapidement leurs limites, il est capital de mettre en mouvement les acteurs de terrain en vue d'une intervention coordonnée.

Il convient ainsi d'engager une réflexion sur la stratégie du don sur le territoire. Alors que 750 000 tonnes de denrées sont jetées chaque année par la distribution, les associations d'aide alimentaire ne parviennent à en récupérer que 100 000 à 200 000 tonnes. « Le potentiel est important, la demande également, mais le taux de captation reste très faible », note Nicolas Roussat, responsable du pôle « déchets » de l'association Amorce^[8], qui a publié en décembre 2015 une étude sur les gisements et la gestion des invendus alimentaires.

Manque de moyens

Une explication réside dans le manque de moyens (financiers, humains et organisationnels) des associations. Un accompagnement est indispensable pour amplifier et rationaliser leur activité. D'autant que l'étude d'Amorce montre l'intérêt économique d'amplifier la collecte de ces flux, compte tenu de la valeur des produits remis aux bénéficiaires. Pour cela, il faut mettre tout le monde autour de la table afin d'agir en commun, en actionnant les bons leviers. C'est un rôle assumé, entre autres collectivités, par la communauté d'agglomération Tour(s)plus, engagée dans divers projets pour favoriser le don d'invendus. Une telle approche partenariale est nécessaire pour avancer sur tous les volets de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une autre voie est envisagée, par exemple, par la communauté d'agglomération du Grand Avignon (15 communes, 183 900 hab.) qui mène, depuis un an, une opération avec la restauration privée, en mettant gratuitement à disposition des convives une « RestObox », boîte cartonnée recueillant les restes de repas à ramener chez soi. Afin de sensibiliser les clients, l'agglomération propose divers supports de communication à la cinquantaine de restaurateurs partenaires (à ce jour). Au plan national, 75 % de la population se dit prête à adopter ce « doggy bag » à la française.

« La valeur que l'on accorde à la nourriture, un levier indispensable »

Antoine Vernier, chargé de mission au service « consommation et prévention » à la direction « économie circulaire et déchets » de l'Ademe

Lutter contre le gâchis alimentaire passe par deux étapes fondamentales : mesurer les pertes et s'interroger collectivement sur la valeur que l'on accorde à l'alimentation. Un site servant 200 jours par an 500 élèves le midi jette l'équivalent de 30 000 euros de nourriture. En restauration collective, on gaspille quatre fois plus qu'au foyer. Redonner de la valeur financière et symbolique à la nourriture est un levier indispensable pour faire adopter de nouveaux comportements. Elever la part de produits bios, par exemple, est une excellente façon de réinvestir les économies issues de la lutte antigaspi.

« Les problèmes logistiques ont été surmontés »

Silvère Guérin, directeur du développement durable à la communauté d'agglomération Tour(s)plus (22 communes, 295 400 hab., Indre-et-Loire)

Avec la ville de Tours, le syndicat Touraine propre et les associations locales d'aide alimentaire, nous avons lancé deux opérations : une camionnette collecte les produits frais de grandes et moyennes surfaces Intra-muros, et une plateforme permet d'entreposer les fruits et légumes invendus sur un marché de gros. Les résultats vont au-delà de nos espérances. Mais le plus grand succès est d'avoir réussi à faire travailler ensemble les associations. D'ailleurs, maintenant, sur le territoire, une instance de discussion réunit l'ensemble des acteurs de la chaîne : le comité local de lutte contre le gaspillage alimentaire.

REFERENCES

- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte
- « Les invendus alimentaires sur deux territoires : gisement et gestion actuelle », étude réalisée par Amorce, décembre 2015

Jardin pédagogique et compostage partagé en centre de loisirs

Actions de prévention et gestion
de proximité des biodéchets

Région : Île-de-France

Mots clés : Biodéchets | Composteur | Établissements
scolaires | Jeune public | Prévention des déchets

Réseau A3P



Collectivité

Tri Action

Route de Pierrelaye
Zone Industrielle
95550 Bessancourt

Partenariat

ADEME (PLP)

Groupes scolaires

Date de lancement

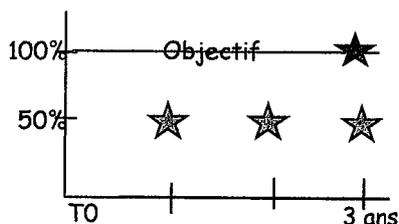
2013

Objectif

2 groupes scolaires par an

Réalisation objectif

Nombre = 1 groupe scolaire par
an (50%)



Résumé :

L'initiative d'un centre de loisirs qui avait mis en place un **jardin pédagogique** dans un groupe scolaire avec compostage, a été amplifiée par l'implication du Syndicat Tri-Action qui s'est associé à la démarche afin que les **aires de compostage deviennent un traitement des déchets organiques de la cantine**. L'opération s'étend désormais à d'autres groupes scolaires.

Pourquoi agir ?

Le Syndicat TRI ACTION regroupe 9 communes et 110 000 habitants. L'action concerne le groupe scolaire Lamartine de Bessancourt qui accueille également un centre de loisirs.

- Une action repérée lors du diagnostic du territoire

Le projet mené par les 2 animatrices du centre de loisirs concernait un « **jardin au naturel** » servant de **support pour les activités périscolaires**. Le site comportait déjà un composteur alimenté par les apports du jardin et un peu de reste de nourriture (goûter etc.)

- Une opportunité de gestion de proximité des biodéchets de la cantine

La collectivité a souhaité **renforcer cette action** et élargir sa portée en faisant de ce lieu un **site de gestion de proximité des biodéchets** de la cantine scolaire qui accueille les jours de classe 250 convives.

- Une activité avec un potentiel pédagogique

L'idée était **d'associer** les enseignants, le chef d'établissement et le personnel de la cantine au projet afin que l'opération devienne un projet d'école avec une dimension pédagogique.

- L'appui du service « espace vert » municipal

La commune est impliquée dans le projet et le **service municipal des espaces verts apporte un soutien** quand cela est nécessaire, par exemple pour le transfert du contenu des composteurs si personne n'est en mesure de le faire.

Planning

Décision : T0

Préparation : 4 mois

Opérationnel : T0 + 6 mois

Action pérennisée et en développement

Coûts

Pour la première opération :
accompagnement par un prestataire
« terre de lombric » : 1 630 € HT

Matériel dont composteur : 500 € HT

Moyens humains

Environ 20 jours pour une mise en place
Quelques heures de suivi ponctuel (soit
environ 1 jour/an) par la suite

Bilan en chiffres : en 3 ans

2 groupes scolaires équipés, un 3ième
en cours

814 kg/an compostés pour 250 convives
(1^e groupe) soit 38 % des déchets
produits ; 1,1 T/an compostés pour 330
convives (2^e groupe), correspondant à
20 à 30 % des déchets produits (il
manque certaines pesées OMR pour
plus de précision)

Lien fiche action-résultat :

<http://optigede.ademe.fr/fiche/jardin-pedagogique-et-compostage-partage-en-centre-de-loisirs>

Jardin pédagogique et compostage partagé en centre de loisir**L'action mise en œuvre par la collectivité**

- En amont

Après la visite des lieux et l'évaluation de l'organisation à mettre en place avec les équipes de la cantine et les enseignants, une **semaine « test »** est organisée : installation du site, organisation de la présence de référents, formation (agents de restauration, référents), évaluation des quantités (pesage), planning pour des classes pour les dépôts sur site...

- Mise en place (première année)

Le site comporte **3 composteurs** permettant le dépôt et la maturation, un outil de brassage, un thermomètre, et un composteur supplémentaire pour stocker le broyat. 2 bacs de tri sont mis en place dans la cantine ainsi qu'un peson mécanique.

2 référents adultes (1 pour chaque service) veillent au tri et au dépôt par les enfants dans les composteurs.

Un **maitre composteur** a accompagné la première mise en place.

2 poules ont été installées pour compléter le dispositif.

- Suivi

Les restes des **250 repas / jour sont compostés** sur ce premier site où l'opération fonctionne surtout grâce au périscolaire.

Des demandes émanent cependant des autres écoles : en 2015 le second groupe scolaire de Bessancourt a été équipé de la même manière.

En 2016 l'opération se met en place sur la commune voisine de Beauchamp, la semaine test a déjà eu lieu, et les deux référents seront l'un « scolaire » et l'autre « périscolaire ». La présence d'élus à la formation témoigne d'un intérêt de la commune pour l'opération. D'autres écoles sont demandeuses.

(En complément, tous les CE2 bénéficient chaque année de 3 demi-journées d'animation sur le tri et la prévention.)

Le « plus » de l'opération

La triple vocation du projet, activité pour le centre de loisirs, réduction des déchets et support pédagogique pour l'école, et sa massification : initié par un centre de loisirs, développé par le syndicat et soutenu par les communes puis diffusion dans d'autres groupes scolaires et communes.

Reproductibilité

L'opération est reproductible **mais tous les acteurs doivent s'impliquer**. Les référents sont nécessaires et leur action doit être pérenne. Le soutien des services « espaces verts » est une garantie pour la continuité des opérations.



RÉCAPITULATIF DES TEXTES RÉGLEMENTAIRES SANITAIRES EN VIGUEUR

LE CADRE LÉGISLATIF EUROPÉEN RÉGISSANT LES RÈGLES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Règlement (CE) n° 178/2002

- ▶ Grands principes généraux
 - Obligation de résultat plutôt que de moyens
 - Définition des responsabilités du secteur alimentaire
 - Obligation de traçabilité
 - Définition des procédures de rappel et d'information des autorités compétentes

Règlement (CE) n° 852/2004

- ▶ Règles d'hygiène applicables à tous les établissements
 - Locaux
 - Équipements
 - Matériels,
 - Déchets produits
 - Alimentation en eau
 - Hygiène personnelle
 - Denrées elles-mêmes (salubrité, prévention contaminations, maintien en température)
 - Conditionnements et emballages
- ▶ Obligations majeures
 - Dont HACCP
 - Déclaration d'activité auprès autorités compétentes

Règlement (CE) n° 853/2004

- ▶ Règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale (en complément du R(CE) 852/2004)
 - Champ d'application de l'agrément des cuisines centrales

LE CADRE LÉGISLATIF SPÉCIFIQUE À LA RESTAURATION COLLECTIVE

Européen

- ▶ la « food law » (règlement CE n° 178/2002 du 28 janvier 2002) qui précise les responsabilités des exploitants et les règles en matière de traçabilité
- ▶ le règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 qui précise en particulier les règles applicables en terme d'autocontrôle et d'aménagement des locaux
- ▶ le règlement CE n° 853/2004 du 29 avril 2004. Il définit en particulier les conditions d'agrément ou de dérogation à l'agrément des restaurants collectifs.
- ▶ le règlement CE n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 (critères microbiologiques)
- ▶ le règlement CE n° 882/2004 du 29 avril 2004 sur les contrôles officiels.

National

- ▶ l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social : *il n'est plus utilisé que pour les produits strictement végétaux*
- ▶ l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. *Cet arrêté définit en particulier la restauration collective, les températures à respecter pour le stockage des denrées et l'utilisation éventuelle des excédents de production en restauration collective.*
- ▶ la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011, modifiée le 22/10/2012, relative aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail (remise directe), d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- ▶ l'arrêté du 8 juin 2006 modifié le 27 avril 2007 et le 4 juin 2012 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale et
- ▶ la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8247 du 3 décembre 2012 relative à la dérogation d'agrément pour les commerces de détail ; elle précise les conditions dans lesquelles les associations peuvent s'approvisionner en denrées d'origine animale provenant d'établissements qui ne disposent pas d'un agrément communautaire.
- ▶ la note de service DGAL/SDSSA/N2013-8083 du 14 mai 2013 relative à la congélation.

Voir aussi « Fiches d'information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale et leurs annexes » - Fiches N° 1 et 8 - <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>

1 Contexte

Le Conseil Général de la Gironde s'est engagé avec l'ADEME dans un plan départemental de prévention des déchets en décembre 2009. L'accord-cadre, d'une durée de cinq ans, doit permettre au Conseil Général de contribuer à la réduction des déchets sur son territoire. Dans ce contexte, et parmi d'autres actions, une réflexion sur le gaspillage alimentaire a été lancée en 2011. Deux groupes de travail ont alors été composés, l'un sur la thématique du gaspillage alimentaire dans la restauration collective, l'autre sur le gaspillage au sein des ménages. Ces groupes sont composés d'acteurs de la restauration collective publique et privée, de collectivités locales ayant la compétence déchets, d'associations environnementales et de consommateurs, de chambres consulaires et d'universités.

Leur travail collectif de réflexion sur les enjeux du gaspillage alimentaire et sur les solutions existantes a abouti à la rédaction de deux cahiers de préconisations sur cette thématique, l'un à destination des acteurs de la restauration collective, et l'autre à destination des acteurs travaillant avec les ménages.

1.1. Qu'est ce que le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire est le fait de **jeter à la poubelle des denrées alimentaires**, entamées ou non, **qui auraient pu être consommées**.

Il faut différencier ces denrées des déchets alimentaires non évitables de type coquilles d'œuf, épluchures de bananes, os de viande ou arrêtes de poisson.

Le gaspillage alimentaire est présent **tout au long de la chaîne de production, de distribution et de consommation**, du champ à la fourchette. À ce titre, il concerne tous les acteurs préparant, proposant, commercialisant ou consommant des denrées alimentaires.

1.2. Les chiffres clés du gaspillage alimentaire

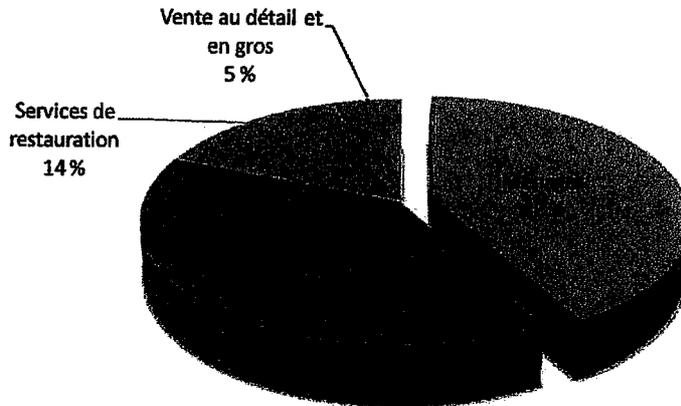
Environ **89 millions de tonnes** de déchets alimentaires seraient **jetés chaque année** dans l'Union Européenne¹. En France, on comptabilise au moins 20 kg² par habitant de nourriture jetée chaque année à la maison. Il s'agit d'une estimation basse : une étude³ estime qu'un Européen jette en moyenne chaque année 76 kg de nourriture chez lui. Parmi

¹ BIO Intelligence Service, Preparatory study on Food Waste across EU 27, <http://ec.europa.eu/environment/eussd/reports.htm>

² ADEME, MODECOM 2007, <http://www2.ademe.fr/servlet/KBaseShow?sort=-1&cid=96&m=3&catid=15163>

³ BIO Intelligence Service, Preparatory study on Food Waste across EU 27, <http://ec.europa.eu/environment/eussd/reports.htm>

ces déchets jetés, **la quantité de gaspillage alimentaire** – de déchets qui auraient pu ne pas être jetés – **serait de 64 %⁴**.



Répartition des déchets alimentaires par secteur en Europe

Les ménages et l'industrie sont les plus gros producteurs de déchets alimentaires au niveau européen.

Dans la restauration collective, on estime que la **préparation d'un repas génère 100 g de restes** de repas (de gaspillage alimentaire donc), et 50 g de déchets (déchets non consommables⁵). En Gironde, une étude sur 12 collèges a indiqué une production de **16 kg de biodéchets (hors déchets verts) par élève et par an⁶**, la cantine étant la principale source de production de déchets dans ces établissements.

La chaîne de fabrication des aliments a un **impact significatif sur l'environnement**, car elle consomme des matières premières, de l'énergie et de l'eau, et elle émet des gaz à effet de serre. Le cycle de vie de la nourriture d'un Français moyen représente environ 20 % du total de ses émissions quotidiennes de gaz à effet de serre⁷. **Un repas représente environ 3 kg de CO₂⁸**. Gâcher de la nourriture revient donc à « gaspiller » son impact environnemental (l'impact environnemental a été émis et n'a eu aucune utilité, il est littéralement jeté à la poubelle !). De plus, ces aliments jetés avec les ordures ménagères (ou triés) doivent être traités (mis en décharge ou incinérés le plus souvent⁹), ce qui représente un coût et un impact environnemental supplémentaires. **En Gironde, le coût de la gestion du gaspillage alimentaire** (collecte et traitement des déchets) **s'élève à près de six millions d'euros** pour l'année 2007. Ainsi, chaque tonne de gaspillage alimentaire évitable est responsable des émissions de 4,5 tonnes d'équivalent CO₂.

⁴ Sur la base du ratio indiqué par le WRAP de 64 % de déchets alimentaires évitables (http://www.wrap.org.uk/downloads/Household_Food_and_Drink_Waste_in_the_UK_Nov_2011.c4d6c5a7.8048.pdf), appliqué aux estimations indiquées plus haut (20 kg et 100 kg).

⁵ Étude de préfiguration de l'obligation de tri à la source pour les producteurs de biodéchets, ADEME http://www2.ademe.fr/servlet/getBin?name=6B3DD6ABCABB1E632697D7D48F95511D_tomcatlocal1308053617569.pdf

⁶ Diagnostic CG 33 Collèges par Inddigo, 2011.

⁷ <http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-dechets/stop-au-gaspillage-alimentaire/a-savoir>

⁸ http://www.reduisonsnosdechets.fr/jagis/gaspillage-alimentaire1.html#le_gaspillage_alimentaire_a_un_cout_environnemental

⁹ http://www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?reg_id=0&ref_id=NATTEF01319

La situation semble bien paradoxale, car la nourriture manque à certaines personnes, en France et ailleurs. **3,3 millions de personnes au total auraient eu recours à l'aide alimentaire en 2009** en France¹⁰, et 56 000 en Gironde¹¹.

Il nous faut donc agir !

1.3. Pourquoi gaspillons-nous de la nourriture ?

Les causes génériques du gaspillage alimentaire sont multiples : méconnaissance sur la conservation des aliments, mauvais dosage lors des courses ou de la préparation, pratiques commerciales incitant à acheter plus que nécessaire, etc.

Dans la restauration collective plus particulièrement, l'ADEME identifie, dans certains cas « des pratiques » parfois « peu économes. Les quantités de nourritures servies ne sont pas » toujours « ajustées aux besoins des clients, les plats ne répondent pas » systématiquement « aux goûts des clients, la gestion des stocks et l'organisation en cuisine centrale ne sont pas optimisées. »¹² Il s'agit donc soit d'une production trop importante de nourriture de la part de la collectivité, soit d'un comportement du consommateur, qui ne termine pas son assiette.

Outre l'impact environnemental de la production et le problème éthique lié au gaspillage, celui-ci représente également un coût important pour les collectivités. Elles achètent en effet de la nourriture qui n'est au final pas consommée.

Il existe donc un réel potentiel d'amélioration pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective !

1.4. Contexte réglementaire

Un objectif de réduction à l'échelle européenne.

- Les parlementaires européens ont voté en janvier 2012 un objectif de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire en 2025.
- Ils proposent également de faire de 2014, l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un cadre législatif français qui incite à la réduction des déchets alimentaires.

Le Grenelle de l'environnement fixe un objectif de réduction de 7 % des déchets ménagers en cinq ans. La réduction du gaspillage alimentaire peut y contribuer de façon significative.

¹⁰ http://www.reduisonsnosdechets.fr/jagis/gaspillage-alimentaire1.html#le_gaspillage_alimentaire_a_un_cout_environnemental

¹¹ Source : Banque Alimentaire de Bordeaux Gironde

¹² <http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-dechets/stop-au-gaspillage-alimentaire/a-savoir>

Des actions et des objectifs nationaux sur le gaspillage alimentaire sont à anticiper dans les années à venir.

Par ailleurs, la valorisation des biodéchets est une obligation en cours d'application, ce qui peut inciter à la réduction des tonnages de déchets alimentaires. En effet, suite à la loi Grenelle 2, le décret du 11 juillet 2011 indique que « les producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets [...] autres que les déchets d'huiles alimentaires sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique »¹³. L'application est progressive jusqu'en 2016. Les seuils sont définis pour chaque année¹⁴ : en 2012, les producteurs de 120 tonnes par an sont concernés. À partir de 2016, le seuil est fixé à 10 tonnes par an.

Ainsi, à partir de 2016, les établissements proposant 1700 à 2600 repas par semaine (340 à 520 repas par jour), suivant le mode de réalisation des repas, devront valoriser leurs biodéchets.¹⁵ Cette obligation de valorisation liée au tonnage des biodéchets incite donc les établissements à réduire leurs quantités globales de biodéchets, en commençant par la lutte contre le gaspillage.

La réduction des déchets alimentaires est donc un enjeu de taille, à anticiper dès maintenant.

Zoom sur... Le « doggy bag » en France

Si cette pratique est assez courante dans certains pays anglosaxons, le « doggy bag » (qui consiste pour les convives à emporter les restes de leur repas, au lieu de les jeter) est encore peu développé en France. Les obligations liées à la conservation des températures et au délai de consommation des préparations font craindre aux professionnels la sortie des denrées des lieux de restauration. Cependant, le Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire indique que la responsabilité du professionnel (qu'il s'agisse de restauration collective ou de restauration commerciale) s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Il n'y aurait donc pas d'interdiction légale à ce que les convives d'un restaurant emportent leurs restes de repas. Cette démarche semble d'autant plus aisée pour les denrées se conservant à température ambiante (fruits, pain, certains gâteaux), car les conditions de conservation ne sont pas spécifiques. Quel que soit le type de denrée emporté, il est recommandé aux professionnels de la restauration d'informer le consommateur sur les conditions de conservation et de consommation, afin d'optimiser la durée de vie des produits emportés.

- Paquet Hygiène (législation européenne) <http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation>
- Arrêté du 21/12/2009
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483>
- Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène :
 - Restaurateurs http://www.ladocumentationfrancaise.fr/ouvrages/9782110750945-restaurateurs#book_presentation
 - Traiteur <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/ouvrages/9782110746948-traiteur>
 - Cafétérias <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/ouvrages/9782110753229-cafereterias>
 - Restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/ouvrages/9782110766298-restauration-collective-de-plein-air-des-accueils-collectifs-de-mineurs>

¹³<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024388182&dateTexte=&categorieLien=id>

¹⁴<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024388182&dateTexte=&categorieLien=id>

¹⁵ Diagnostic CG 33 Collèges par Inddigo, 2011.

1.5. Les freins et leviers à l'action

Alors, comment réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective ?

Certes, il existe des difficultés liées à la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, mais également des **leviers pour que ces actions soient efficaces**, notamment un travail de communication et de sensibilisation auprès de tous les acteurs. Les acteurs Girondins de la restauration collective nous ont aidés à identifier ces leviers.

FREIN A L'ACTION	LEVIER POUR AGIR EFFICACEMENT
L'absence de conscience du gaspillage alimentaire	La sensibilisation, notamment via la pesée des restes, permet une prise de conscience de tous les acteurs (fiches n°14,16, 17). La restauration collective a l'avantage de permettre des pesées systématiques, et de mesurer les progrès dans le temps, ce qui est très motivant pour tout le monde !
Les recommandations nutritionnelles qui semblent parfois ne pas être en adéquation avec les goûts enfants	Il existe des exemples d'adaptation réussie des portions (fiche n°5), tout en conservant l'équilibre nutritionnel. La qualité du repas, et un travail d'éducation au goût, peuvent aussi inciter les enfants à manger davantage ou de façon plus variée.
Les mauvaises habitudes alimentaires de certains enfants ou adultes	L'éducation au goût peut également être faite à la cantine, avec des produits de qualité. Un travail d'information et de sensibilisation des familles peut être mené (fiches n°9).
Les normes d'hygiène et de sécurité méconnues ou mal comprises qui ont parfois pour conséquence le gaspillage de produits consommables	Il est important de bien maîtriser ces normes, pour faire au plus juste (et ne pas avoir à jeter des aliments « dans le doute »). Des procédures existantes permettent de sécuriser les dons de repas à des associations (fiche n°15) dans le respect de la législation.
Le manque de temps des enfants pour déjeuner	Il est possible de les aider à rester à table plus longtemps et ainsi à finir leur assiette (fiche n°13).
La résistance au changement de la part de certains agents	La sensibilisation est cruciale permet de convaincre le personnel de l'utilité de lutter contre le gaspillage alimentaire (fiches n°3, 5, 12, 16).
La difficulté de mettre en place des actions si elles sont imposées par le responsable des cuisines ou par un agent	Un intervenant extérieur peut proposer une action (fiche n°16) sur le mode de la concertation / réflexion commune. Sensibiliser et convaincre l'élu référent permet d'obtenir des soutiens extérieurs efficaces.

Vous souhaitez vous lancer, et vous aussi, participer à cet effort collectif de réduction du gaspillage alimentaire en Gironde ?

Ce guide propose **20 fiches d'actions**, inspirées pour la plupart d'expériences réelles, menées en Gironde ou ailleurs. Elles sont destinées aux acteurs de la restauration collective

souhaitant mettre en place des actions sur ce thème. Deux types de fiches sont présentés dans ce recueil :

- Des fiches détaillées qui présentent des initiatives spécifiques de manière précise. Un « post-it » permet alors une présentation rapide de l'action et de ses enjeux.
- Des mini-fiches qui présentent brièvement des initiatives relativement simples à mettre en place ou à adapter.

Un autre cahier de présentation des actions en direction des ménages est également disponible.

Par ailleurs, deux témoignages vidéos¹⁶ et un recueil de photos vous sont proposés pour présenter de manière plus approfondie deux initiatives menées en Gironde.

Le gaspillage alimentaire est l'affaire de tous, et des progrès sont possibles !

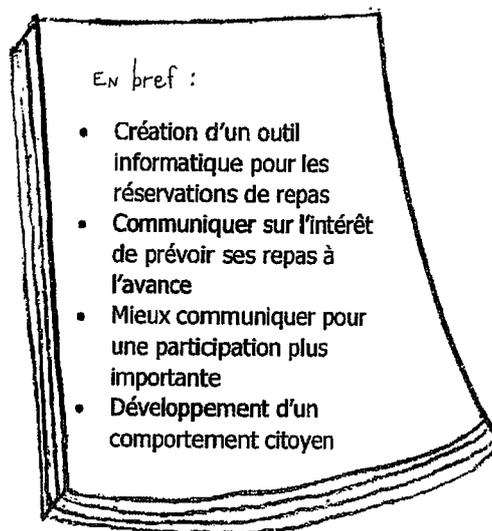
¹⁶ Ils sont consultables en ligne sur <http://www.youtube.com/CGGironde>.

Fiche n°10

Optimiser les réservations

1 - Présentation de l'action

Dans un souci de réduction du gaspillage alimentaire, l'optimisation des réservations des repas représente une solution efficace. Deux organismes, le SIREC²⁹ et le lycée agricole de Bordeaux - Blanquefort (EPLEFPA³⁰), ont mis en place des **actions pour optimiser ces réservations**. Le SIREC a mené un travail sur la **communication** entre les différents donneurs d'ordre - les écoles, les CCAS³¹ et les crèches qu'il fournit - ainsi qu'un **système de commande 72h à l'avance** ; le lycée agricole a prévu la mise en place d'un système de réservation électronique (bornes et extranet).



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :
 - Trouver un outil de **gestion des commandes** des repas. Le SIREC a fait appel à une entreprise privée pour développer son outil de commande des repas (par exemple ici, la société CEASIR, éditeur de logiciels).
- Moyens financiers :
 - Coût d'élaboration du logiciel de gestion des commandes de repas pour le SIREC: moins de 4000 euros pour ce module.
- Moyens humains :
 - Sensibilisation individuelle des donneurs d'ordre par une personne du SIREC.
- Temps de mise en place :
 - La mise en place en quelques jours une fois le logiciel élaboré et le personnel formé.



²⁹ Syndicat Intercommunal de Restauration Collective Cenon Floirac

³⁰ Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles

³¹ Centre Communal d'Action Sociale

- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - Le choix effectué par le SIREC et l'implication de son personnel ont permis une mise en place rapide de l'outil d'optimisation de commande.

2.2 - Organisation à mettre en place

1. Dans l'outil de gestion des commandes, chaque donneur d'ordre peut accéder à sa page en ligne. Pour faire des modifications de commande, il doit alors rentrer ses identifiants et mot de passe personnels.
2. En règle générale, chaque donneur d'ordre réalise sa commande **une semaine à l'avance**, le mardi, pour donner une approximation du nombre de convives et donc du nombre de repas à préparer par le SIREC pour la semaine qui suit.
3. La commande est **modifiable** par le donneur d'ordre **jusqu'à 72 heures avant la livraison** du repas. Ce délai est incompressible car il correspond au temps nécessaire pour les commandes des éléments qui serviront à la fabrication des repas.
4. Si malgré tout, il manque des repas pour un donneur d'ordre et qu'il y a des repas en trop pour un autre, les chauffeurs du SIREC, responsables de la livraison des repas, **équilibrent au maximum la livraison**. Ils redistribuent ce qui est en trop pour les uns en en donnant aux autres qui n'en ont pas assez.
5. En fin de livraison, il peut rester une dizaine de repas (cas le plus fréquent), ou, dans de rares cas, entre 40 et 60 repas. Il arrive qu'il n'en reste aucun. Conformément au partenariat élaboré avec la Banque Alimentaire, les repas restants lui sont donnés (voir fiche n°15).³²

Variante :

Le lycée Agricole de Blanquefort réfléchit, lui aussi, à la mise en place d'un système pour **optimiser ses réservations**. Il considère la réservation comme un **acte citoyen**. Il va donc développer un extranet ainsi que trois bornes réparties dans le lycée pour permettre aux élèves de gérer leurs réservations. Les élèves seront sensibilisés à l'utilisation de ce matériel, de même que le personnel de cuisine qui va l'utiliser pour faire ses prévisions sur le nombre de repas à fournir. Les élèves auront un **badge** pour les bornes et des **identifiants** pour l'extranet. Ils



³² NB : le SIREC ne peut donc pas maîtriser le gaspillage alimentaire ayant lieu sur le lieu de consommation des repas une fois livrés.

pourront réserver jusqu'à un mois à l'avance et annuler le jour même avant 9h30. La clé de la réussite du projet est la bonne communication et sensibilisation auprès des élèves. En effet, sans leur participation active, le projet ne peut fonctionner. Si les élèves du lycée agricole réservent tous leurs repas, le travail de prévision des cuisiniers sera facilité, et les repas fabriqués au plus juste. Ceci pourra réduire le nombre de repas préparés et non consommés. L'initiative du lycée agricole de Blanquefort s'inscrit dans un **projet global** de réflexion et d'amélioration sur la restauration collective (voir fiches n° 6, 8 & 12).

2.3 – Communication

Une action de **communication d'envergure** est entreprise entre le SIREC et les donneurs d'ordre. Une personne du SIREC est chargée d'aller les rencontrer individuellement, de façon à les former sur le fonctionnement de l'outil, et leur expliquer le délai incompressible de 72 h (temps nécessaire pour recevoir les produits, produire les repas et les livrer). Ceci permet de garantir une bonne adhésion à la démarche et une bonne appropriation de l'outil.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Direction du SIREC : Elle se charge de faire développer l'outil informatique de gestion des commandes de repas.
- Personnel du SIREC : Une personne est chargée d'aller former les différents donneurs d'ordre à cette nouvelle pratique et de les sensibiliser à l'importance de l'outil.
- Donneurs d'ordre : ils doivent s'organiser pour mieux gérer leurs commandes et essayer de donner des approximations les plus justes possibles. Ceci peut impliquer une réorganisation de leur propre système de réservation par leurs convives.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Les équipes du SIREC ont observé l'évolution des repas restants. Il est possible d'envisager un développement de l'outil informatique qui permettrait un suivi systématique des repas restants.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

L'outil informatique du SIREC a permis de réduire considérablement les repas non consommés en permettant de faire des approximations les plus proches possibles du nombre de repas à préparer car il y a toujours des impondérables.

En général, sur les 3 500 repas livrés chaque jour, il reste très peu de portions non consommées.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

La réservation de son repas au sein d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire est considérée comme un acte citoyen par les donneurs d'ordre, par l'organisation porteuse de la démarche et par les consommateurs finaux.

4.3 - Autres résultats/impacts

L'utilisation par le SIREC de cet outil informatique, couplée à la redistribution des repas non consommés à la Banque Alimentaire (voir fiche n° 15), a permis une réduction de 100 % du gaspillage au niveau du produit fini : aucun repas préparé n'est jeté.