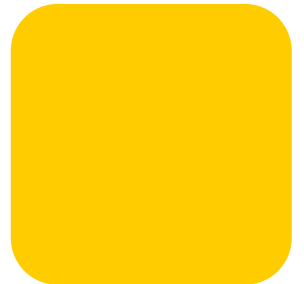


Étude des pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire

à partir de 10 lieux de production et de
délivrance de repas de l'agglomération
dijonnaise



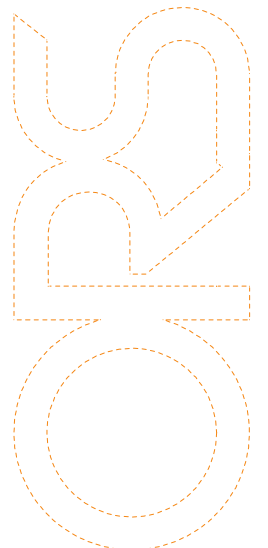
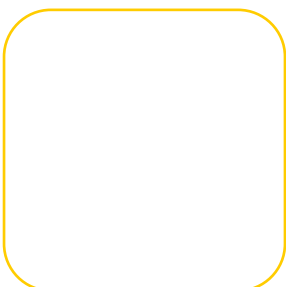
Novembre 2018



INRA
SCIENCE & IMPACT



Étude réalisée à la demande et avec le
financement de l'INRA Bourgogne



Étude des pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire

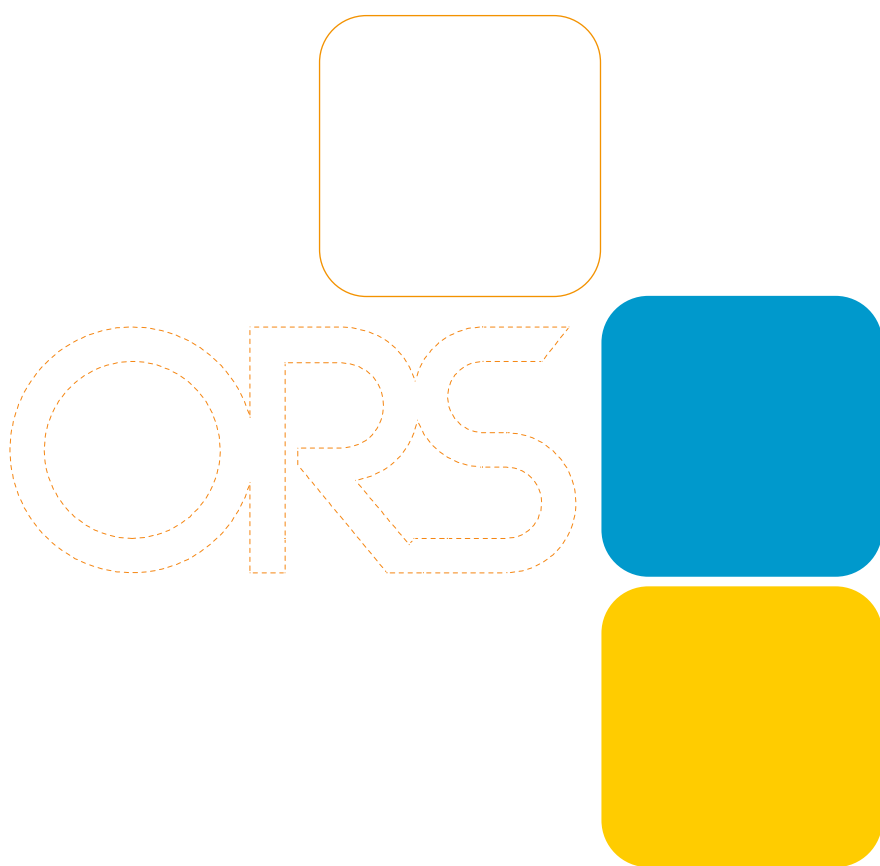
à partir de 10 lieux de production et de délivrance de repas de l'agglomération dijonnaise

Réalisation : ORS de Bourgogne Franche-Comté

- Bérénice LAMBERT (Chargée d'études)
- Maylis SPOSITO (Chargée d'études)
- Cynthia MORGNY (Directrice)
- Christine FIET (Responsable administrative, Communication)

Remerciements

- Aux **professionnels** ayant accepté de participer à ce travail.



SOMMAIRE

1	Contexte de l'étude	4
2	Objectifs	4
3	Méthode	6
4	Type de structures interrogées	7
5	Gaspillage alimentaire : De quoi parle-t-on ?	7
5.1	Les coûts du gaspillage alimentaire	8
5.2	Où se trouve le gaspillage alimentaire ?	9
6	Résultats	10
6.1	Quelques repères selon le milieu	10
6.2	Monographies synthétiques des structures interrogées	12
7	Synthèse des résultats	31
7.1	Avant les repas	31
7.1.1	- Les difficultés d'anticipation des commandes	31
7.1.2	L'importance de la prise en compte du public	33
7.1.3	L'importance de la mise en place d'un partenariat et d'une communication entre les différents intervenants dans la chaîne alimentaire	34
7.2	Pendant les repas	34
7.3	Après les repas	36
7.3.1	Les pratiques de traitements des pertes alimentaires dans les établissements	36
7.3.2	Les pratiques de traitement des déchets alimentaires dans les établissements	37
	Conclusion	40
	Pistes d'amélioration	41

1 CONTEXTE DE L'ÉTUDE

La ville de Dijon a été retenue dans le cadre de l'appel à projet de la Caisse des dépôts, « **Territoire d'Innovation de Grande Ambition** ». Son projet repose sur la mise en œuvre d'actions pluridimensionnelles (agricoles, environnementales, économiques et de santé) visant, à long terme, une transition alimentaire. Celles-ci impacteront des acteurs variés et porteront des objectifs vastes.

Un observatoire de la transition alimentaire à d'emblée été prévu pour assurer le suivi des performances, des objectifs et l'impact des actions déployées.

Ce travail transversal préalable s'inscrit dans la recherche d'éléments clés influençant les comportements alimentaires, à travers, notamment, la mise en place d'actions de nature diverse. Il doit permettre d'orienter le choix des indicateurs de l'observatoire et nourrir les orientations retenues par les actions.

Les axes visés portent sur :

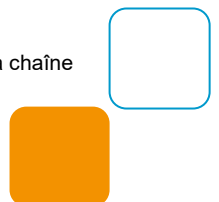
- La mise à disposition d'aliments plus diversifiés et répondant mieux à l'équilibre nutritionnel, aux goûts et plaisirs alimentaires.
- L'introduction de label de confiance auprès de publics cible.
- **La modification des pratiques, pour la constitution de menus, au sein de lieux de restauration collective, proposés dans des structures d'accueil de publics spécifiques (hôpitaux, établissements médico-sociaux, établissements scolaires et d'études) et d'autres, en libre accès à l'ensemble des habitants.**
- La formation, sensibilisation de professionnels.
- Le déploiement de projets d'évolutions alimentaires, des producteurs aux consommateurs.
- La place de l'alimentation dans une recherche plus large du bien-être.
- Le rôle et la place des usagers dans le déploiement de ces projets d'envergure.
- L'appui des nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC) dans le développement de ces actions.

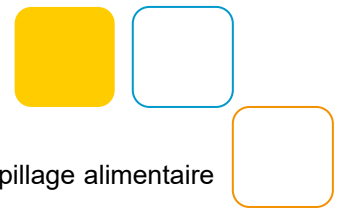
Il s'agit donc également d'identifier les leviers de changements sociétaux ayant fait l'objet d'évaluations. Parallèlement, la mise en place d'un observatoire de la transition alimentaire et le repérage d'indicateurs à même d'apprécier les évolutions produites (tant d'un point de vue qualitatif que quantitatif) à l'échelle d'un territoire restreint s'inspirera des constats préalables.

2 OBJECTIFS

Comme le souligne l'ADEME¹, « les données disponibles sur les pertes et gaspillages alimentaires sont rares et divergentes suivant les sources. Cela s'explique d'abord par la complexité des processus en jeu. Le premier objectif de l'étude est donc de quantifier les pertes et gaspillages alimentaires en définissant le plus précisément possible leur nature pour chaque activité, à chaque étape de son processus. Autre difficulté, les pertes et gaspillages alimentaires sont souvent soit peu communiqués soit mal identifiés et mesurés par les acteurs. ».

¹ INCOME Consulting -AK2C -2016 -Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire –rapport -164 p.





Les dispositions de la loi n°2016-138 du 11/02/2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire orientent certains principes d'action vers la restauration collective.

- Des actions doivent être entreprises dans la restauration scolaire, universitaire et administrative pour diminuer le gaspillage alimentaire, conformément à l'article suivant du code de l'environnement, introduit par la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte :

« Art. L. 541-15-3. – L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion. »

- Des actions relativement simples et de bon sens (par exemple : distribuer le pain non pas à l'entrée du self, mais vers les caisses, et le rendre payant) ainsi que des actions de sensibilisation du personnel et des convives (notamment pour ajuster les portions aux besoins réels) permettent d'atteindre assez rapidement des résultats significatifs.

En réponses à ces indications un état des lieux des pratiques développées, en priorité dans les établissements visés par les textes, a été réalisé. Au-delà des principes réglementaires, et structures visées, dans la recherche d'un déploiement optimum des actions et de leur appropriation par l'ensemble des établissements assurant une restauration collective.

- 1 Structures de restauration scolaire : écoles maternelles et primaires, lycées, établissements d'enseignement supérieur du ministère de l'enseignement supérieur et du ministère de l'agriculture
- 2 Établissements médico-sociaux (personnes âgées, personnes handicapées – enfants et adultes=> 3 établissements)
- 3 Entreprise

Une dizaine de structures ont été interrogées. Le recueil vise à analyser les pratiques et actions des professionnels en vue de connaître :

- Les actions de prévention développées pour limiter le gaspillage alimentaire (sensibilisation auprès de qui, informations mises à disposition, taille de la vaisselle, quantité servie, structure des repas)
- Les pratiques de traitement/retraitement/valorisation/compostage/etc. des déchets alimentaires dans une perspective de « développement durable »
- Le suivi du poids des déchets
- La mise en place de relation avec des structures « parallèles » de distribution, dons vers des publics/personnes, etc.
- etc.

D'un point de vue plus large et avant de détailler les différents points ci-dessus, un questionnaire a été conduit pour apprécier la perception de cette préoccupation autour du gaspillage par les professionnels des structures. Pour ce faire un guide d'entretien a été réalisé.

3 MÉTHODE

10 entretiens individuels semi-directifs ont été réalisés autour de différents thèmes définis dans un guide d'entretiens :

Les pratiques autour du gaspillage alimentaire avant la préparation des repas :

- Les pratiques d'achats des produits
- L'anticipation des besoins par rapport au public reçu
- La livraison des produits et les fournisseurs choisis par type de produits (fruits et légumes, viandes...)
- ...

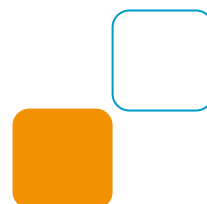
Les pratiques autour du gaspillage alimentaire pendant la préparation des repas :

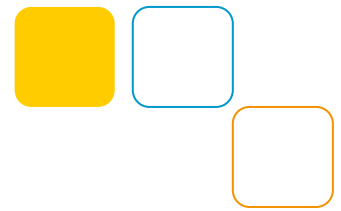
- La présentation des repas, la taille de la vaisselle
- La structure des repas et la prise en compte des besoins particuliers de chacun et des goûts
- Les modalités du service
- Les quantités/portions servies
- ...

Les pratiques autour du gaspillage alimentaire après les repas :

- Les pratiques de traitements, retraitement, valorisation, compostage des déchets alimentaires dans une perspective de développement durable
- Le suivi du poids des déchets
- Les relations avec des structures parallèles de distribution, dons vers des publics, personnes, etc.
- Les leviers et les freins pouvant mener à une amélioration des pratiques ainsi que la sensibilisation des personnes.

Ces entretiens ont fait l'objet de retranscription de type monographique pour chaque acteur de chaque structure au sein de chaque catégorie.





4 TYPE DE STRUCTURES INTERROGÉES

Au total 10 acteurs ont été interrogés provenant de :

Type de structure	Nombre d'entretiens
Structures de restauration scolaire (écoles maternelles et primaires, lycées, établissements d'enseignement supérieur du Ministère de l'enseignement supérieur et du Ministère de l'agriculture	4
Établissements médico-sociaux (personnes âgées, personnes handicapées) + la cuisine centrale ESAT	3
Établissement dépendant du Ministère de la justice	1
CCAS (Service de portage de repas)	1
Entreprise de restauration collective	1

5 GASPILLAGE ALIMENTAIRE : DE QUOI PARLE-T-ON ?

La FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*), dans son étude² « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde », définit le gaspillage alimentaire par « l'ensemble des aliments perdus ou gaspillés dans la partie des chaînes alimentaires produisant des produits comestibles destinés à la consommation humaine. Les aliments initialement destinés à la consommation humaine mais qui sont accidentellement exclus de la chaîne alimentaire humaine sont considérés comme des pertes ou gaspillages alimentaires, y compris quand ils font par la suite l'objet d'une réutilisation non alimentaire (aliments pour animaux, bioénergie, etc.).»

En France, la définition retenue dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire³ est la suivante : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée (on parle ici des déchets alimentaires évitables). Un produit destiné à l'alimentation humaine qui finalement servira de nourriture aux animaux est, par exemple, considéré comme du gaspillage alimentaire.

Une distinction est faite entre les pertes et les déchets alimentaires.

- **Les « pertes alimentaires »** se définissent comme la diminution de la masse alimentaire consommable aux stades de production, de la post récolte, de la transformation et de la distribution.
- **Les « déchets alimentaires »** résultent directement de nos comportements de consommation puisqu'ils correspondent aux denrées alimentaires propres à la consommation mais qui ont été mises au rebut. Il faut également distinguer dans les déchets alimentaires, les déchets dits inévitables (épluchures de bananes, peau de melon, coquille d'œufs, os), les déchets potentiellement évitables (peau de pomme de terre, fanes de carottes, croutes de fromage) et les déchets évitables, consommables (restes de plats, de pain).

² FAO. 2012. Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention. Rome

³ Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020

- Le « **gaspillage alimentaire** » serait la somme des pertes et déchets alimentaires

Globalement, la FAO estime qu'un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine dans le monde est perdue ou gaspillée, atteignant environ 1,3 milliards de tonnes par an. Cela implique un gaspillage de grandes quantités de ressources nécessaires à la production alimentaire et des émissions superflues et évitables de gaz contribuant à l'effet de serre.

De la production initiale jusqu'à la consommation par les ménages, des pertes et gaspillages alimentaires sont constatés tout au long de la chaîne alimentaire. Dans les pays à revenu moyen et élevé, c'est au stade de la consommation que le gaspillage est le plus constaté ; les produits alimentaires sont rejetés même quand ils sont encore propres à la consommation. Dans les régions industrialisées, d'importantes pertes se vérifient également plus en amont dans la chaîne alimentaire. Dans les pays à revenu faible, les pertes alimentaires se vérifient principalement au cours des premiers stades et aux stades intermédiaires de la chaîne alimentaire et dans des quantités nettement moins élevées au stade de la consommation.

Il faut noter que, dans le monde et par habitant, le gaspillage alimentaire est quantitativement plus important dans les pays industrialisés que dans les pays en développement. On estime que le gaspillage alimentaire produit par les consommateurs en Europe et en Amérique du Nord s'élève à 95-115 kg/an et par habitant alors qu'il n'est que de 6-11 kg/an en Afrique subsaharienne, en Asie du Sud et en Asie du Sud-est.

Les pertes et gaspillages alimentaires dans les pays à revenu moyen et élevé sont causés principalement par le comportement des consommateurs et le manque de coordination entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire. Certains accords commerciaux entre agriculteurs et acheteurs entraînent également un gaspillage des récoltes. Le gaspillage alimentaire peut également être causé par des critères de qualité imposés qui entraînent un rejet des produits alimentaires d'aspect ou de forme non conformes. Les consommateurs, par des achats mal gérés et des dates de péremption mal maîtrisées, peuvent également être à l'origine d'un gaspillage important, amplifié par le fait qu'ils peuvent se permettre de gaspiller la nourriture.

En France, ce gaspillage représente près de 150 kg par an et par personne de nourriture perdue tout au long de la chaîne alimentaire.

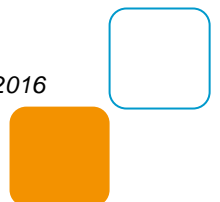
5.1 LES COÛTS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

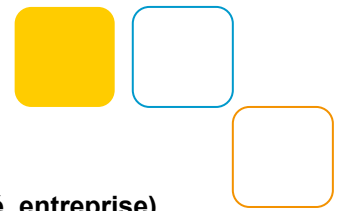
Le premier impact des pertes et gaspillage alimentaire est d'ordre financier, ces pertes comprennent les coûts **directs** (les coûts d'achats des matières premières utilisées à la préparation des repas) ainsi que les coûts dits **indirects** :

- Le temps passé par personne (livraison, gestion des commandes, préparation des repas, service et distribution des repas, traitement des déchets).
- Le coût lié à la consommation énergétique (stockage, préparation, service, plonge, livraison, carburant ou consommation électrique).

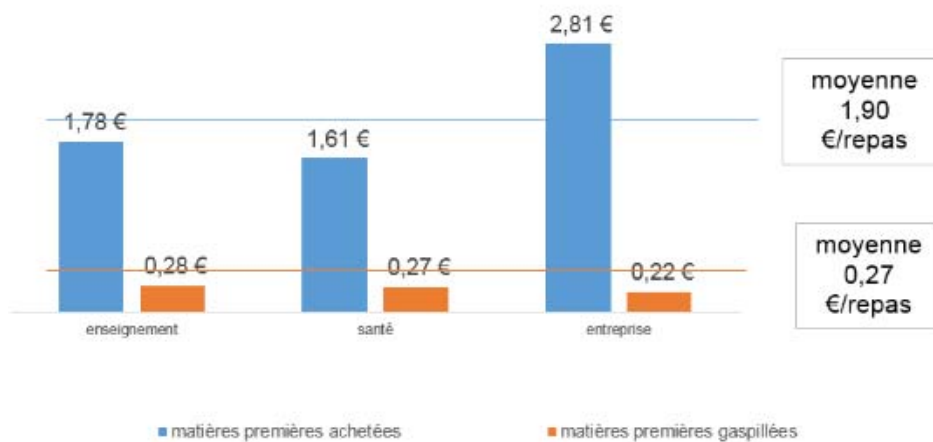
Une étude réalisée par l'Ademe en Rhône-Alpes⁴ a cherché à évaluer les coûts des pertes et du gaspillage alimentaire dans différents secteurs de restauration collective (restaurant universitaire, EHPAD, établissements scolaires, hôpitaux et cliniques et restaurants d'entreprise). Cette étude nous renseigne sur le coût des pertes liées à l'achat des matières premières (graphique ci-dessous). En moyenne, 14 % du coût des matières premières est perdu.

⁴ Ademe, *Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective*, Aout 2016





Coûts directs des pertes et gaspillage selon les secteurs (enseignement, santé, entreprise)



Source : Ademe, *Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective*, Aout 2016

Les coûts du gaspillage sont également environnementaux. La FAO met en lumière que les pertes et le gaspillage alimentaire « portent aussi un préjudice aux ressources naturelles dont l'humanité dépend pour se nourrir ». Non seulement les impacts sur le climat, avec « le rejet de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre », mais également en termes de biodiversité, de quantité d'eau requise à la production des aliments ainsi que l'utilisation vaine de terres agricoles ainsi qu'à l'utilisation de pesticides. En France, les pertes et le gaspillage sont responsables de 3 % des émissions de CO₂ de l'activité nationale.

Plus largement nos comportements concernant les pertes alimentaires impactent les sphères, sociale (plus de 8 millions de personnes en France vivent en dessous du seuil de pauvreté), environnementale et économique et doivent positionner les acteurs dans une réflexion plus globale et plus éthique sur les pratiques et modes de vie.

5.2 OÙ SE TROUVE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Le coût du gaspillage ne se limite pas au prix d'achat des denrées non consommées, afin d'avoir une vision complète de ce coût, il convient de prendre en compte les coûts liés aux opérations de productions des aliments, leur transport, le stockage, la préparation et enfin de gestion des déchets. Tous les stades de la chaîne alimentaire sont, en effet concernés, de la production à la consommation des produits.

En phase de production, par exemple, certains légumes ou fruits ne sont pas retenus ne respectant pas les calibrages demandés en grande surface. Dans les usines de transformation, de nouvelles pertes peuvent être constatées lors de la préparation des plats cuisinés.

En restauration collective, différentes étapes sont identifiées comportant un risque de pertes alimentaires : commande, livraison, au cours de la préparation des repas, au moment du service jusqu'à la fin de la consommation.

Selon l'Ademe, la restauration collective (et commerciale) serait responsable de 14 % du gaspillage alimentaire contre 32 % concernant la production agricole (pourcentage le plus élevé) et 19 % de la consommation à domicile.

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

Source : Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, Guide Pratique, ADEME, Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie, 2016

6 RÉSULTATS

6.1 QUELQUES REPÈRES SELON LE MILIEU...

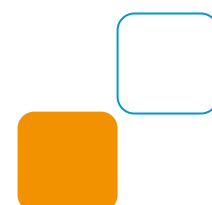
Repères en milieu scolaire⁵

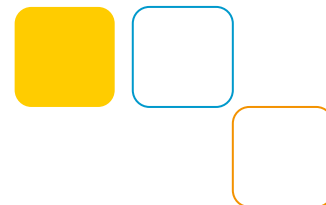
Les cantines des collèges et des lycées ont un volume de gaspillage alimentaire compris entre 179 et 200 g par personne et par repas; pour les écoles primaires il est de 110 à 130 g par personne et par repas (sur des repas de 700 g en moyenne). Une étude dans des lycées pilotes, dans le cadre du projet Greencook a estimé que près de 68 % du gaspillage a lieu à l'issue du repas avec pour raison principale "ça ne me plaît pas"

Repères en établissements médico-sociaux

La restauration en établissements médico-sociaux représente 39 % des repas de la restauration collective et le ratio de déchets alimentaires par repas y est le plus élevé. Par ailleurs, dans les EHPAD, la restauration fait face à des contraintes particulières liées aux régimes spécifiques personnalisés (haché, mixé, sans sel, diabétique...) à la perte de goût et au manque d'appétit du public.

⁵ Dossier "Gaspillage Alimentaire, enjeux et pistes d'actions". Éducation nationale Versailles





Gaspillage alimentaire en restauration collective

Restes de préparation, distribution et plateaux

Gaspillage alimentaire en restauration collective	Moyenne ADEME en g/personne/repas
École élémentaire	120
Collège	115
Lycée	100
Hôpital	175
EHPAD	155
Entreprise	75

Ces chiffres sont issus des différentes études ADEME réalisées entre 2015 et 2017. Il s'agit d'ordre de grandeur. Ces données seront prochainement consolidées grâce aux retours des études en cours.

Source : Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, Guide Pratique, ADEME, Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie

Repères en cuisine centrale

Une étude⁶ a été réalisée dans près de 45 restaurations collectives (secteur scolaire, du handicap, santé et social) et de 8 cuisines centrales des 3 syndicats constituant le Groupe National de Restauration (GNR) en France métropolitaine sur la production de bio-déchets. Elle montre que ces cuisines centrales produisent en moyenne 11 g de bio-déchets par repas contre 134 g pour les structures assurant la préparation et la distribution des repas. Ce chiffre s'explique principalement par le fait que les cuisines centrales ne gèrent pas les restes de repas mais uniquement la préparation des repas. Au contraire, des établissements se contentant de réchauffer les plats envoyés par les cuisines centrales, ceux-ci n'ont pas de bio-déchets liés à la préparation mais uniquement aux restes des repas.

Le gaspillage alimentaire en restauration collective

Secteur d'activité	Quantités jetées en moyenne par convive et par repas (en grammes)
Établissements de santé (centres hospitaliers, EHPAD)	170
Établissements scolaires (de la maternelle au lycée)	115
En cuisine autogérée	100 (dont 20 g de restes préparés mais non servis et 80 g de restes d'assiette)
En cuisine concédée	126 (dont 66 g de restes préparés mais non servis et 60 g de restes d'assiette)

Source : site internet de l'Ademe, 2018, exploitation ORS BFC

⁶ Ademe, Etude estimative de la production de bio-déchets au sein des établissements de restauration, 2011

6.2 MONOGRAPHIES SYNTHÉTIQUES DES STRUCTURES INTERROGÉES

▶ 1. Service extrascolaire et périscolaire d'une commune du Grand Dijon

Nous rencontrons deux chargés de projets d'une association proposant de nombreux services dont l'animation territoriale, en particulier l'animation des services périscolaires et extrascolaires (les temps de repas du midi et pendant les vacances scolaires) de certaines communes du Grand Dijon.

Rôle de la structure :

Animation du temps méridien pendant le temps scolaire et les vacances scolaires.

Public, repas servis par jour :

Une soixantaine de repas sont servis par jour auprès d'enfants âgés de 3 à 10 ans.

Approvisionnement et fournisseurs :

L'association fait appel à un prestataire de repas, ils ne confectionnent aucun repas :

« *On ne fait que réchauffer les plats, ils viennent déjà dans des barquettes qu'on réchauffe.* »

De ce fait, ils nous expliquent que le prestataire de repas ne peut pas se permettre de faire appel à des producteurs du fait du nombre important de clients à satisfaire. Exceptionnellement sont servis des produits issus de l'agriculture biologique (essentiellement des produits laitiers).

Commande et livraison :

L'association s'occupe de passer les commandes du nombre de barquettes par jour par rapport au nombre de repas. Pour les enfants de 3 à 6 ans, ils font en sorte de commander moins de menus que le nombre réel d'enfants du fait des portions parfois trop importantes pour cette population. Afin de pouvoir anticiper les commandes, les élèves sont chargés de s'inscrire tous les mois sur internet pour les repas.

Les repas sont livrés tous les jours, le matin très tôt sous forme de barquettes.

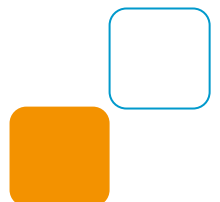
Élaboration des menus :

L'association n'a pas la main sur la confection et le choix des menus, c'est le prestataire qui fournit les menus en lien avec le travail d'un professionnel nutritionniste. Toutefois, ils restent selon nos interlocuteurs à l'écoute d'éventuelles doléances, « *Ils sont à l'écoute.* ».

Modalités du service/pendant les repas :

Les enfants sont installés à 4 ou 5, autour de tables rondes, sur lesquelles les barquettes sont directement posées. Ce sont les enfants qui se servent selon leur appétit. C'est une façon, selon un de nos interlocuteurs, de favoriser l'autonomie des élèves et d'apprendre à connaître et reconnaître les sensations de faim et de satiété. Ils sont accompagnés par une équipe éducatrice qui encourage les enfants à découvrir de nouvelles saveurs sans pour autant forcer les enfants.

Sur le goût des repas, certaines choses peuvent être améliorées selon nos informateurs, notamment concernant l'assaisonnement. « *Les pâtes sont trop ou pas assez salées, parce qu'ils fonctionnent (la cuisine centrale) en grosse marmite et tout dépend où tombe le sel, donc des fois c'est pas le top. Entre deux barquettes les goûts peuvent changer.* »





Les portions semblent être assez généreuses, « *on a souvent trop à manger plus que pas assez, c'est vrai.* » Dans les grammages de portions, le prestataire ne fait pas la différence entre les 3-6 ans et les 7-10 ans ce qui pose des problèmes de restes et d'anticipation dans les commandes.

« *Un gamin de 3 ans ne mange pas pareil qu'un gamin de 10 ans.* »

En termes de vaisselle utilisée, elle est adaptée en fonction de l'âge des enfants, les 3-6 ans ont de plus petites assiettes que les plus grands.

Les élèves sont sensibilisés et impliqués de façon ludique, dans le suivi du poids des déchets, au moment des repas. Ainsi, deux élèves chaque jour sont chargés d'inscrire sur un tableau le poids des déchets, ce qui provoque souvent des réactions et des discussions autour des déchets. Des affiches de campagne de prévention contre le gaspillage alimentaire sont positionnées sur les murs dans le réfectoire.

Traitement des restes alimentaires :

Lorsqu'il reste des repas non consommés au déjeuner, l'équipe peut décider de se partager les restes même si la législation l'interdit. « *On est responsable du repas de A à Z, si quelqu'un de l'équipe est malade à cause de ces restes, on est responsable. Mais officieusement on préfère se partager les restes plutôt que de les jeter à la poubelle.* ». La distribution des restes, reste néanmoins assez sporadique.

Les produits type : gâteaux ou fromages non consommés et non fermés hermétiquement peuvent, être servis à l'occasion du goûter, l'après-midi même. Les produits hermétiquement fermés, eux, peuvent être redistribués au repas du lendemain en respectant les DLC.

Nos interlocuteurs estiment n'avoir que très peu de restes alimentaires.

Traitement des déchets alimentaires :

Depuis le début de la présente année scolaire, un système de suivi du poids des déchets alimentaires a été mis en place au sein du réfectoire, grâce à une balance en cuisine et un tableau dans la salle de restauration. Les enfants sont plus attentifs depuis cet affichage du poids et font plus attention aux quantités et portions servies.

Si l'équipe enregistre un poids qualifié de « peu » en termes de déchets, ils observent un poids plus important lors de repas dits « peu appréciés » des enfants, « *y'a des jours où on mange, pâtes, steak bah y'a zéro déchets et quand c'est des épinards c'est un peu plus compliqué.* »

« *On regarde que le mois mais c'est difficile à évaluer, notre prestataire de repas nous a demandé et je pense qu'ils pourront nous dire ce que ça représente. En moyenne, on est entre 1 et 2 kilos par jour sur 60 repas, je trouve que c'est pas énorme.* »

Toutefois, il est pour eux, difficile d'anticiper les restes sur certains produits, du fait des goûts parfois imprévisibles des élèves.

Une réflexion a été abordée sur la mise en place d'un compost afin de valoriser les déchets mais vite abandonnée du fait d'un refus de la commune et de la demande d'implication importante que demande un compost. Finalement, le compost n'aurait que peu d'utilité dans cette structure ne préparant pas les repas elle-même et ayant donc peu d'épluchures et de déchets liés à la préparation. En revanche, un projet d'investir dans une poule afin de revaloriser les déchets est en discussion.

▶ 2. Groupe scolaire

Un responsable de la restauration d'un groupe scolaire a été rencontré. Ce responsable fait partie d'une société de restauration collective internationale divisée en plusieurs secteurs : scolaire, médical, restauration d'entreprise. Le groupe scolaire (primaire, collège, lycée et BTS) est donc le client de la société.

Rôle de la structure :

Préparation et service des repas

Public, repas servis par jour :

Élèves allant de l'école primaire en passant par le collège, lycée jusqu'au BTS et les professeurs du groupe scolaire.

En moyenne 1 000 couverts par jour sont servis.

Approvisionnement et fournisseurs :

La société possède un catalogue de fournisseurs référencés nationalement, proposant un choix varié de produits.

Toutefois, cela laisse peu de marges de manœuvre sur les produits, notamment concernant ceux en filières courtes et issus de l'agriculture biologique. Exceptionnellement, quelques produits peuvent être proposés en filières courtes sur certains fruits et légumes. Quelques choix de produits biologiques ou issus de label « bleu blanc cœur » par exemple.

Le groupe est également chargé de livrer chaque jour les repas (en liaison chaude) des écoles du groupe scolaire situées en centre ville, la livraison se fait dans des plats en inox afin d'éviter les barquettes en plastique.

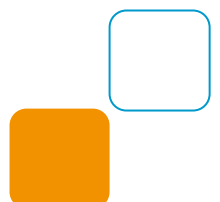
Commande et livraison :

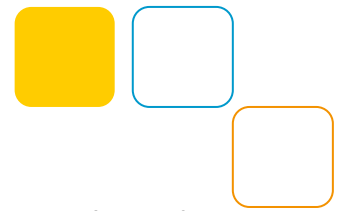
Plusieurs livraisons, plusieurs fois par semaine, sont effectuées par les fournisseurs référencés. Les commandes sont passées tous les jours ou tous les deux jours, selon le nombre d'élèves et de professeurs inscrits. Tous les produits sont préparés, cuits et dressés dans les cuisines et vendus le jour même. L'anticipation du nombre de repas à fournir par jour se fait conjointement entre les responsables des cuisines et l'équipe du groupe scolaire, selon le calendrier et les périodes de l'année, les stages des élèves, les sorties scolaires, etc. Notre interlocuteur met en avant une très bonne communication et assez peu d'erreurs de commande (en plus ou en moins), du fait de l'expérience de l'équipe de cuisine.

Élaboration des menus :

Des menus « types écoles » sont envoyés par la société aux responsables des cuisines. Toutefois, notre interlocuteur explique posséder une certaine marge de manœuvre dans la composition des menus mettant en avant l'importance du territoire et des goûts qui y sont associés.

« Ca paraît bête mais les goûts changent selon les territoires, au Nord et au Sud les gens n'ont pas les mêmes goûts. On ne passe pas les mêmes produits à Dijon qu'à Montpellier par exemple. »





Modalités du service/pendant les repas :

Les élèves de collège et de lycée sont répartis dans deux salles de restauration différentes. Le service se fait grâce à une chaîne, de l'entrée jusqu'au dessert, où les plats sont servis par des aides-cuisine. Les légumes sont à volonté, grâce à un bar à légumes disposé au milieu de la salle de restauration, permettant aux élèves de se resservir en légumes.

A l'exception des entrées et desserts (servis en ramequin), les portions sont adaptées par les aides-cuisine selon le profil de l'élèves « gros mangeurs et petits mangeurs », l'équipe de cuisine a une bonne connaissance du public ce qui permet de limiter les restes. La taille de la vaisselle est adaptée au public, de plus petites assiettes sont servies aux élèves de collège.

Les goûts des élèves sont également pris en compte, « *il y a des plats qu'on ne met pas souvent, comme les choux de Bruxelles, on en propose pas souvent. Quand on en propose on va faire moins et on va faire en sorte qu'ils soient de bonne qualité, en bio par exemple.* » Toutefois, le chef observe assez peu de produits « mal aimés » par les élèves, grâce à une préparation des repas « comme à la maison ».

« *Effectivement si on sert des épinards bouillis plein d'eau, forcément là on va avoir des restes, en revanche, si on les cuisine, qu'on rajoute un peu de crème ou qu'on fait une petite béchamel là, les élèves vont les manger.* »

Traitement des restes alimentaires :

Suivant les conditions d'hygiène et de règles alimentaires, il y a la possibilité pour la structure de refroidir une fois les restes alimentaires (n'ayant pas dépassé une certaine température) en les passant dans une cellule de refroidissement pendant deux heures, et de les resservir au repas qui suit, souvent le repas du soir pour les internes. Les produits peuvent être alors revalorisés et utilisés sous d'autres formes dans les recettes.

« *C'est vraiment pas souvent et quand ça arrive ça repart le soir pour les internes.* »

Traitement des déchets alimentaires :

Un système de tri sélectif a été mis en place au début de la rentrée en fin de chaîne. D'abord le système est mis en place dans les selfs des élèves, et progressivement le projet pourra être étendu à l'intégralité des points de restauration du groupe scolaire (self des professeurs, pizzeria, cafétéria et les écoles en centre ville). Ce sont les élèves eux-mêmes qui, en débarrassant leur plateau trient les différents éléments.

Par ailleurs, un projet éducatif a été mis en place, avec les élèves et certains professeurs, sur le poids des déchets ainsi que la création d'affiche sur le gaspillage sur le site de restauration. Tous les jours le poids des déchets est relevé, et fait l'objet d'un bilan tous les mois, par les élèves auprès de leurs camarades. « *C'est un important travail de sensibilisation auprès des élèves mais également auprès de l'équipe enseignante.* ». A ce jour, le poids le plus important enregistré depuis la mise en place du comptage est de 60 kg sur une journée pour 1 000 repas servis.

Le but du comptage des déchets est, à termes, de développer un partenariat avec le Grand Dijon pour revaloriser ces déchets.

L'installation du bar à légumes a également entraîné une réflexion sur les quantités, de la part des élèves, « *les aides-cuisine servent souvent moins de légumes au moment du passage des élèves et les élèves vont eux-mêmes se servir en légumes après, tout en étant dans la réflexion de « est-ce que je vais vraiment les manger.* »

Les huiles alimentaires utilisées pour la fabrication des repas sont revalorisées grâce à un prestataire extérieur.

▶ 3. Restauration universitaire

Nous rencontrons le futur responsable du service de développement durable de ce service de restauration, la responsable d'un des pôles restauration ainsi que la responsable qualité du service.

Rôle de la structure :

Le service de restauration se compose d'une centaine de personnels répartis en deux pôles de restauration. Chaque pôle dispose d'un restaurant et de différentes cafétérias qui lui sont rattachées. Le pôle de restauration participant à l'étude est en production directe et approvisionne ses trois cafétérias en aliments froids (sandwichs et salades).

Public, repas servis par jour :

En moyenne 5 000 repas par jour sont distribués sur l'ensemble de la restauration de la ville. Le public est majoritairement étudiant mais viennent également se restaurer les personnels de l'université et du service de restauration.

Approvisionnement et fournisseurs :

Le service de restauration universitaire se fournit auprès d'un grossiste alimentaire, travaillant occasionnellement avec des producteurs locaux (quelques fruits et légumes) mais nos interlocuteurs ne sont pas informés des produits effectivement locaux ou non, à l'exception du pain puisqu'il s'agit d'une entreprise locale qui a obtenu le marché public.

Commandes et livraison :

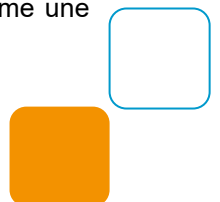
Les commandes se passent quotidiennement, dès que la chef de cuisine a élaboré les menus. L'approvisionnement se fait sur des marchés nationaux ce qui limite le choix des prestataires puisque le restaurant universitaire est « *contraint* » de passer par les fournisseurs qui ont obtenu le marché public au niveau national. Les livraisons sont effectuées une à deux fois par semaine. Dans ce cadre, des contrôles sont réalisés par le chef d'approvisionnement et le magasinier à chaque livraison (températures, numéros de lots, quantités, DLC...).

Élaboration des menus :

Le chef de cuisine élabore le menu en étant attentif à la période de l'année, afin d'utiliser au maximum les produits de saison, mais également pour la maîtrise des prix, les produits de saison étant moins onéreux. Plusieurs choix sont proposés aux clients avec une mise à disposition d'un stand poisson et végétarien, d'un stand grill et pâtes, et d'un stand cuisine du monde/ cuisine familiale. C'est une manière de varier l'alimentation et de s'assurer que le client y trouvera son compte, dans le but de limiter le gaspillage. « *Il y a du choix, l'étudiant peut se faire plaisir tous les jours* ».

Modalités du service/ temps des repas :

Les clients passent au self-service pour les entrées, le pain, le fromage ou le dessert ; le plat chaud est servi par le personnel. L'un des problèmes soulevé par nos interlocuteurs est la présence d'étudiant-e-s assurant le service ce qui nécessite de les former afin qu'ils servent la juste quantité dans les assiettes. Les entrées sont proposées en ramequin pour limiter le gaspillage alimentaire. De plus, la mise à disposition de crudités en bac, complique l'anticipation de la fin du service puisque les aliments qui ont été présentés doivent être jetés à la fin du service ce qui est souligné comme une source de gaspillage.





Dans les cuisines, des ustensiles ont été introduits permettant d'obtenir le bon grammage selon les aliments servis. Le service du plat chaud est ainsi servi en portions adaptées. Le pain est proposé en pain individuel de 40 g. S'agissant par exemple du pain, ce choix s'est fait relativement à la manutention ; la baguette tranchée prend du temps et nécessite du personnel contrairement au pain en portion.

Un travail a été réalisé sur la taille des assiettes. Les plats sont servis aujourd'hui dans de plus petites assiettes qu'auparavant, avec un bord important qui permet de remplir le cœur de celle-ci.

De plus, une attention particulière est portée aux modalités de service : servir la viande, qui prend la moitié de l'assiette, en premier puis les légumes à côté. Auparavant les légumes étaient servis en premier dans l'assiette et ensuite la viande était disposée par-dessus, ce qui représentait une trop grande quantité de nourriture et donc plus de restes alimentaires. Si le client souhaite être resservi parce qu'il a faim, cela ne présente aucun problème pour le personnel mais cette manière de procéder permet selon eux de vraiment limiter le gaspillage alimentaire.

Traitements des restes alimentaires :

Ne pouvant pas anticiper les effectifs, le personnel fait attention à toujours avoir des aliments individuels qui ne nécessitent pas de préparation et qui peuvent être cuisinés au coup par coup (exemple : les steaks). En produisant en moins grande quantité les plats cuisinés, ils peuvent ainsi gérer et anticiper la fin du service, sans avoir à jeter un bac gastro⁷ de plat préparé.

Néanmoins, toutes les crudités présentées au « Salad Bar » doivent être jetées après le service. Il est règlementairement impossible de resservir les crudités le lendemain - sauf si les ramequins étaient tous filmés, protégés et que le personnel était en capacité de prouver qu'ils étaient à la température adéquate. Les crudités constituent donc un des éléments les plus compliqués à gérer du point de vue du gaspillage alimentaire.

Aucun partenariat n'a été mis en place pour redistribuer les aliments non consommés le jour même. Nos interlocuteurs préfèrent pour l'instant axer leur engagement sur des dispositifs anti-gaspillage.

Traitements des déchets alimentaires :

L'ensemble du personnel de la restauration a été formé au tri des déchets.

Un premier tri est réalisé en amont de la distribution des repas avec les produits recyclables (cartons, conserves, plastiques) mis en bac jaune, et les bio déchets qui font l'objet d'un partenariat avec la municipalité. Outre le personnel, le client est également mis à contribution puisque lorsqu'il rend son plateau, il fait lui-même le tri des bios déchets. Pour favoriser l'engagement des clients, la mobilisation de personnes en service civique s'est avérée importante dans le but d'expliquer et d'orienter les clients dans le tri de leur plateau. Toutefois, depuis le début de l'année, il n'y a plus de personne en service civique, et le tri des plateaux repose uniquement sur l'affichage qui s'avère insuffisant : « *les habitués continuent à faire correctement le tri mais ceux qui n'ont pas l'habitude le font moins que lorsqu'il y a une personne pour les informer* ».

Les bios déchets sont mis en sacs biodégradables collectés par la municipalité, pour partir ensuite en compostage. La première année, la responsable du pôle de restauration avait récupéré un petit sac de compost symbolique mais les personnels ne savent pas ce qui advient du compost ainsi produit. La collecte des bios déchets est réalisée deux fois par semaine, et reste gratuite pour l'instant. Les sacs biodégradables étaient fournis par la municipalité dans le cadre de l'expérimentation mais sont devenus payants. Il s'agit pour nos interlocuteurs d'une preuve de leur engagement dans le tri des déchets puisqu'ils paient les sacs dorénavant. Cependant, si la collecte devient payante, ils ne savent

⁷ Les Bacs GN ou Gastro Normes sont des bacs à formats standardisés utilisés dans le domaine de la restauration collective. Ils peuvent servir à préparer, cuire, réchauffer, congeler, transporter, conserver ou à servir les repas

pas s'ils pourront continuer à trier les bios déchets (« *Nous on souhaite continuer mais il ne faut pas que ça nous coûte* »).

De plus, les déchets sont pesés à plusieurs reprises dans l'année – en moyenne trois fois – après chaque service sur une semaine complète. Depuis la mise en place de ces différentes actions, visant à limiter le gaspillage alimentaire, la quantité d'ordures ménagères a diminué en passant de 3 180 L en 2015 à 2 460 L en 2017 et à 1 800 L en 2018. Le plus difficile, pour nos interlocuteurs et ce qui compromet le plus la réussite des projets anti-gaspillage, est la gestion des effectifs et la gestion de la fin de service. Selon eux, le gaspillage dépend des quantités servies et des goûts des clients mais de manière générale, il y a peu de gaspillage au sein du restaurant universitaire, les plateaux reviennent vides.

▶ 4. Centre de formation Ministère de la Défense

Le responsable du MESS (restaurant militaire) de ce centre de formation a fait l'objet d'un entretien téléphonique.

Rôle de la structure :

Le MESS accueille des élèves en formation du lever jusqu'au coucher. Les repas sont confectionnés sur place par l'équipe de cuisine.

Public, repas servis par jour :

La fréquentation du MESS est en moyenne de 800 personnes par jour. Du fait de certaines formations d'élèves, le nombre peut être assez fluctuant selon les périodes. Les personnes accueillies chaque jour sont des élèves âgés entre 18 et 36 ans ainsi que l'équipe formatrice. Les proches ou les familles n'ont pas la possibilité de venir déjeuner au MESS.

Approvisionnement et fournisseurs :

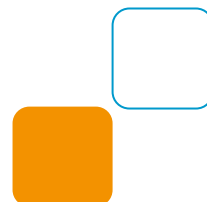
Les repas sont préparés sur place par les équipes de cuisine. Le responsable du MESS négocie les prix des produits auprès des marchés nationaux et de ses fournisseurs, et gère ainsi l'approvisionnement et les livraisons. Selon notre interlocuteur, les fournisseurs nationaux proposent certains produits locaux, notamment les fruits et légumes à hauteur de 90 %. Les élèves ne semblent pas informés de l'origine de ces produits.

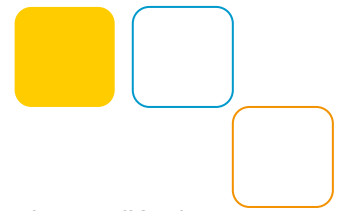
Commande et livraison :

Les commandes sont passées tous les jours, le nombre de présents et d'absents est connu 15 jours à l'avance grâce à des fiches de suivi remplies par les élèves. Les livraisons sont également renouvelées tous les jours.

Élaboration des menus :

Les menus sont élaborés en fonction des prix des produits négociés par l'équipe de cuisine. Ils sont toujours composés d'une entrée, d'un plat (féculents, légumes, protéines), d'un fromage et d'un dessert.





Modalités du service/temps des repas :

Les plats sont distribués selon un service en chaîne, les assiettes des plats sont servies par l'équipe de cuisine, les entrées, les fromages et les desserts sont servis en ramequin à disposition des élèves. Les portions sont de 240 g pour les légumes et les féculents, 140 g pour les viandes et 100 g de pain est commandé en moyenne par personne. Notre interlocuteur ne sait pas dire comment a été établi ce système de grammage. Une réflexion est portée sur la taille des assiettes plus petites (24 cm de diamètre) que les assiettes standards utilisées en restauration collective.

Il y a peu de prise en compte des goûts des élèves au moment des repas, le public se restaurant est un « *public sportif qui n'est pas très regardant sur ce qu'ils mangent.* »

Traitement des restes alimentaires :

Les plats ouverts (non fermés hermétiquement) peuvent être refroidis en cellule de refroidissement et réutilisés le soir ou le lendemain. Les yaourts et compotes peuvent également être réutilisés selon la DLC. Le pain, lui peut être resservi au petit-déjeuner du lendemain matin. Notre interlocuteur déclare enregistrer assez peu de pertes alimentaires au quotidien.

Traitement des déchets alimentaires :

Le MESS dispose d'un tri sélectif en cuisine et dans le self. Les déchets sont collectés ensuite par une entreprise de recyclage et de revalorisation des déchets, en moyenne tous les mois. Les huiles alimentaires sont également revalorisées grâce à leur collecte par une entreprise qualifiée.

Un suivi du poids des déchets est effectué par l'entreprise qui collecte les déchets, notre interlocuteur n'est pas informé du volume que cela représente. Globalement, il estime qu'il existe très peu de gaspillage alimentaire, du fait du public étant habitué à « respecter des règles ». Pour autant, il constate que certains légumes partent moins facilement que les féculents mais génèrent assez peu de pertes du fait de la possibilité de les réutiliser en les refroidissant en cellule.

► 5. MESS établissement pénitentiaire

Ont été interrogés le cuisinier et l'aide cuisine.

Rôle de la structure :

Le MESS est une association loi 1901 composée de deux gérants également surveillants pénitentiaires, d'un cuisinier et d'une aide cuisine, de trois emplois aidés... Le MESS fonctionne par le biais de subventions de l'État et des institutions qui ont signé une convention de restauration collective.

Public, repas servis par jour :

Le MESS distribue aujourd'hui entre 90 et 130 repas par jour. La clientèle du MESS est constituée du personnel de l'établissement et de leur famille mais également du personnel d'autres institutions avec lesquelles un partenariat a été acté. Comme le MESS est une « petite structure », le cuisinier et l'aide cuisine connaissent la plupart des clients qui viennent déjeuner là depuis plusieurs années. La dimension familiale de la clientèle induit des périodes où l'activité est moins soutenue, notamment pendant les vacances scolaires.

Approvisionnement et fournisseurs :

L'approvisionnement des produits se fait sur commande auprès des représentants qui se rendent sur les lieux et mettent à disposition leur catalogue. L'approvisionnement se fait en priorité en fonction des promotions du moment. « *Si dans 15 jours il y a une promotion sur les viandes de choucroute, on fera une choucroute à ce moment là.* ».

Les fournisseurs par lesquels passent le MESS travaillent parfois avec des producteurs locaux mais pas uniquement. Les fournisseurs sont multiples : pour l'épicerie, les produits frais et surgelés l'approvisionnement se fait chez un grossiste alimentaire, les fruits et légumes chez un primeur et la viande chez un fournisseur de viande, charcuterie, traiteur pour professionnels.

Commande et livraison :

Les quantités commandées sont élaborées à partir d'une moyenne de clients potentiels, à laquelle l'aide cuisine ajoute 10 à 20 personnes pour « *des gens qui viennent à l'improviste* ». De manière générale, il y a souvent plus de clients que moins que ce que le personnel avait prévu, ce qui permet d'anticiper un excédent de clientèle. La fréquence des livraisons dépend des produits commandés : une fois par semaine pour les produits surgelés et les viandes, une à deux fois pour les légumes.

Élaboration des menus :

L'élaboration des menus quotidiens est réalisée par le cuisinier et l'aide cuisine qui s'inspirent régulièrement des « aides aux menus » présents dans les catalogues des fournisseurs, qui donnent des exemples de repas adaptés aux collectivités et mesurent les portions. Les menus peuvent également varier en fonction des promotions du moment.

Modalités du service/temps des repas :

Le MESS se présente sous forme de self. Ainsi les clients se servent l'entrée, le pain, le fromage et le dessert et le cuisinier s'occupe de servir le plat principal et en profite pour demander aux clients s'ils en ont assez dans leur assiette afin d'éviter le gaspillage. Auparavant, les crudités étaient proposées aux clients en self-service, à discrétion, dans des grands bacs, mais ce mode de fonctionnement était source de gaspillage. En effet, les clients « *arrivent avec la faim au ventre* » et remplissaient ainsi leurs assiettes sans réussir à manger la totalité. Ce mode de fonctionnement a été arrêté il y a 6 ans au profit de portions individuelles.

Aujourd'hui, hormis le plat principal, tous les autres produits proposés sont présentés sous forme de portions individuelles qui sont pesées et sont élaborées à partir d'un référentiel en restauration collective auquel le MESS doit se soumettre. Par ailleurs, la bonne connaissance de la clientèle permet au cuisinier un ajustement individuel au niveau du service en assiette.

La vaisselle utilisée est considérée comme « *normale, comme à la maison, pas trop grosse* » afin de donner l'impression au client d'avoir une assiette bien remplie. De plus, aucune vaisselle jetable n'est utilisée au sein du MESS.

Traitements des restes alimentaires :

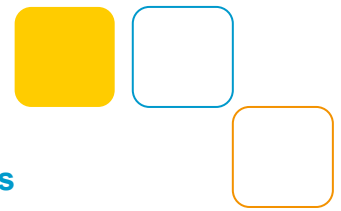
Le MESS dispose d'une cellule de refroidissement rapide, ce qui donne la possibilité au personnel de refroidir les restes alimentaires afin de les resservir le lendemain. En général les produits restants et resservis sont consommés. Seuls certains produits font exception et ne peuvent être proposés à nouveau aux clients, une fois exposés à l'air libre (produits à base de mayonnaise et d'œuf en général). Pour éviter le gaspillage, le personnel sort au fur et à mesure ces produits sur le présentoir et en prépare en quantité limitée afin que tout soit consommé le jour même.

Traitement des déchets alimentaires

Un tri des déchets est réalisé en amont de la distribution des repas par l'ensemble du personnel. Ce tri concerne uniquement les cartons d'emballage des marchandises mis en bac jaune et les cagettes en bois qui sont rendues au primeur pour leur réutilisation. Concernant les restes de repas, aucun dispositif de tri n'a été mis en place et la totalité de ce qui revient est jetée aux ordures ménagères (« *On fait pas le tri nous parce qu'après ça retarde au niveau de la ligne de plonge* »). D'après le cuisinier et l'aide cuisine, ils auraient besoin de personnel en plus afin de mettre en place un système de tri des déchets.

Le personnel du MESS n'effectue pas de pesée des déchets alimentaires mais estime qu'il y a peu de gaspillage (moins de 10 %). Selon eux, ce gaspillage est relatif aux clients « *qui ont les yeux plus gros que le ventre* ». L'aliment qui est le plus gaspillé est le pain et constitue pour eux « *ce qui est le plus difficile à gérer* ». Ils ont réfléchi à plusieurs possibilités. Pour l'instant, le pain – baguettes tranchées – est en libre-service et provoque le même problème que lorsque les crudités étaient en libre-service.





▶ 6. Établissement d'Hébergement pour les Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD)

Le chef cuisinier a été rencontré.

Rôle de la structure :

L'EHPAD est un établissement religieux qui accueille des personnes âgées dépendantes, toutefois l'établissement ne dispose pas d'unité Alzheimer ou encore d'unité médicalisée demandant une surveillance constante. Les repas sont préparés sur place, à l'exception des goûters.

Public, repas servis par jour :

L'établissement accueille des personnes âgées qui ne nécessitent pas ou peu de soins médicaux. En moyenne, une centaine de personnes est amenée à se restaurer midi et soir au sein de l'établissement. Les familles des personnes peuvent également venir déjeuner avec leur proche en réservant auprès des cuisiniers, 48 heures à l'avance, afin d'éviter le manque de marchandises. La clientèle est amenée à changer de façon régulière. Un travail important est alors fourni par l'équipe soignante auprès des nouveaux arrivants dans le but de recueillir leurs goûts et leurs envies.

Une attention toute particulière est portée aux personnes dont l'alimentation est présentée en « hachée », en « mixée », dans le but de palier les problèmes de mastication, et d'éviter les fausses routes. Par ailleurs, notre interlocuteur déclare « *bien connaître* » son public. Il estime que les « *résidents* » ont un petit appétit et qu'il faut chercher par certains moyens à combattre ce manque d'appétit, grâce à de plus petites portions par exemple, ou encore grâce à des présentations « *agréables* ».

Approvisionnement et fournisseurs :

L'établissement travaille avec des fournisseurs, parfois, locaux référencés, la négociation des prix est déléguée à une structure gérant les établissements catholiques (scolaires ou médico-sociaux). Quelques produits sont issus des filières locales, notamment les pommes de terre, particulièrement utilisées, dans l'établissement et certains légumes verts.

Commande et livraison :

Les commandes sont passées quotidiennement selon les menus proposés par l'équipe de cuisine. Les livraisons interviennent en moyenne une à deux fois par semaine pour la viande et les produits secs, deux fois par semaine pour les produits frais et les légumes.

Élaboration des menus :

Les menus sont élaborés par l'équipe en prenant en compte les envies et les goûts et les moyens des personnes. « *Pour les personnes en mixé, on essaye toujours de faire des efforts sur la présentation avec des épices ou des herbes aromatiques, c'est vrai que c'est toujours compliqué le passage au mixé parce que les gens mangent en petit groupe et il peut y avoir un peu de honte de manger mixé au milieu de personnes mangeant normalement, et puis ils prennent le pli petit à petit.* »

Modalités du service/temps de repas :

Le service est un service à l'assiette pour les plats et les entrées, le fromage et le dessert sont directement posés sur les tables des personnes. Les portions sont servies en fonction de l'appétit de

la personne et de son profil, *« on connaît notre clientèle, on connaît ceux qui mangent peu ou beaucoup, grâce à ça y'a pratiquement pas de gaspillage. »*. En ce qui concerne le pain, deux tranches sont distribuées par personnes.

Le cuisinier s'adapte à son public, certains aliments moins appréciés ou moins supportés par les personnes âgées sont moins servis, ou en quantité réduite, afin de limiter les pertes alimentaires. De la purée de pomme de terre est confectionnée tous les jours, un légume est proposé à chaque repas : *« le jour où il y a des tomates, on en fait moins parce qu'on sait que les personnes ne les digèrent pas bien, donc on fait plus de purée. »*

Traitement des pertes alimentaires :

Les éventuels restes alimentaires peuvent être refroidis une fois en cellule de refroidissement et resservis au repas suivant. Le reste de purée de pomme de terre du jour peut être revalorisé le lendemain, dans la confection de potage par exemple. Il y a très peu de reste, ce qui tient vraiment à cœur à l'équipe de cuisine. Tout est anticipé pour enregistrer le moins de pertes possibles.

En revanche, les restes de repas haché ou mixé ne peuvent être revalorisés et sont donc jetés. Le pain constitue le *« point noir »* de l'établissement. Les personnes semblent être attachées à recevoir deux tranches de pain par repas mais pour beaucoup une seule tranche sur les deux est véritablement mangée. *« Si on n'a pratiquement pas de gaspillage mais sur le pain... Si la personne âgée à table n'a pas ses deux morceaux de pain elle ne mangera pas. Mais souvent elles n'en mangent qu'un seul et il nous reste un morceau. »* Cette perte alimentaire représente en moyenne 5 baguettes par jour, soit un morceau de pain par personne.

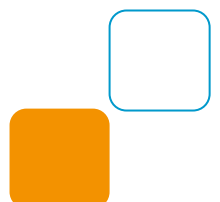
Traitement des déchets alimentaires :

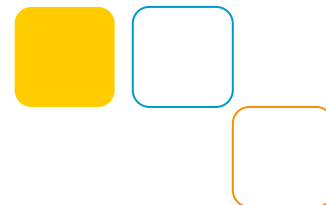
Les déchets liés à la préparation des repas (épluchures) sont jetées, *« On n'a vraiment pas grand-chose, on n'a pas 10 kg d'épluchures par jour. C'est sur les épluchures de purée qu'on en a un peu mais sinon pas tellement. »*

Les huiles alimentaires utilisées pour la fabrication des repas font l'objet d'un ramassage par une entreprise partenaire afin de la revaloriser, toutefois, notre interlocuteur ne connaît pas le résultat de cette revalorisation.

Le pain, qui normalement doit être jeté, peut être récupéré afin d'en faire de la chapelure notamment, ou bien donner aux collègues qui ont des animaux (poules, chevaux).

Pour la personne interrogée, le gaspillage alimentaire peut être évité en appliquant des règles de bon sens à savoir la bonne connaissance de son public et l'anticipation des commandes de produits.





▶ 7. Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT)

Le responsable du service restauration de l'ESAT a été interrogé.

Rôle de la structure :

L'ESAT est constitué de 167 salariés repartis sur différents sites ayant chacun leur spécialité : cuisine, jardinage etc. En termes de restauration, la cuisine centrale de l'ESAT approvisionne les différents sites et organise et notamment des buffets ou des cocktails pour les entreprises.

Public, repas servis par jour :

La cuisine centrale de l'ESAT fournit en moyenne 700 repas par jour, à la fois pour l'ensemble des salariés des ESAT et établissements médico-sociaux du groupe ainsi que pour des entreprises.

En ce qui concerne l'ESAT rencontré, la cafétéria accueille en moyenne 167 salariés par jour. Ces repas pris par les salariés sont primordiaux selon notre interlocuteur car « *ces repas peuvent constituer le seul vrai repas équilibré ou pris de la journée pour les personnes.* »

Approvisionnement et fournisseurs :

L'ESAT est approvisionné par la cuisine centrale. La cuisine centrale, elle, s'approvisionne en marchandises grâce à des « *grands groupes* » référencés nationalement, mais également grâce à des groupes régionaux permettant l'intégration de produits issus de filières courtes et de l'agriculture biologique notamment pour les produits frais et laitiers.

Commande et livraison :

L'ESAT commande tous les jours les repas à la cuisine centrale, selon le nombre de salariés présents en prenant compte les absences et les congés. Les éducateurs réalisent un point tous les matins des présents et absents, permettant d'éviter de commander des repas en trop, « *on a une bonne anticipation et vraiment quasiment pas de repas en trop.* ». La cuisine centrale livre les repas sous forme de barquettes une fois par semaine à l'ESAT.

Élaboration des menus :

Les menus sont confectionnés par la cuisine centrale, en partenariat avec un nutritionniste en prenant en compte les fournisseurs référencés, mais l'ESAT n'a pas plus de détail à ce sujet. « *Je ne sais pas trop comment ils font mais il y a toujours des légumes, des féculents et des laitages.* »

Modalités de service/temps des repas :

Les barquettes de repas sont disposées directement sur la table, pour en moyenne 4 ou 5 personnes. Les personnes se servent elles-mêmes et sont accompagnées par des éducateurs tout au long des repas. Un pain de (40 g) est distribué individuellement.

Les rations, portions, sont calculées par la cuisine centrale, en partenariat avec un nutritionniste.

Traitement des restes alimentaires :

Pour l'ESAT, il y a peu de pertes alimentaires, de repas « perdus » grâce à une bonne gestion des commandes au jour le jour. Les compotes, yaourts en DLC courtes peuvent être redistribués à l'épicerie solidaire du groupe.

Les barquettes des plats, elles, ne peuvent être re-stockées, ni resservies, ni revalorisées. Il n'existe pas de politique d'échanges de plats restant entre les salariés. Les barquettes restantes fermées hermétiquement ou non, si non utilisées le jour même, sont systématiquement jetées.

En ce qui concerne la cuisine centrale, elle ne peut récupérer les restes alimentaires des structures qu'elle fournit. Pour les cocktails ou repas d'entreprise, ne pouvant récupérer les restes, elle essaye de s'adapter à l'entreprise, en prenant au maximum en compte leurs envies et leurs goûts, dans le but de limiter les pertes alimentaires. Les pertes concernent souvent les crudités, salade servant notamment de décoration sur les plats de charcuteries.

Traitements des déchets :

Les sites des différents ESAT disposent, pour certains, de système de compost majoritairement utilisés pour le jardinage et sporadiquement pour quelques épluchures alimentaires.

La cuisine centrale ne dispose pas de partenariat avec une entreprise pour la revalorisation des huiles alimentaires. En revanche, elle dispose d'un compost utilisé pour les déchets organiques liés à la préparation des repas.

En ce qui concerne l'ESAT, il n'y a pas de suivi du poids des déchets mais il existe, selon notre interlocuteur, très peu de gaspillage. Cela vient avant tout du fait du public venant se restaurer ainsi que de l'accompagnement des éducateurs pendant les moments de repas qui prennent le temps de sensibiliser les salariés.

Toutefois, certains produits seraient plus gaspillés que d'autres notamment certains légumes dits « peu appréciés » mais encore une fois pour le responsable le « poids » des déchets reste assez faible.

Globalement, le gaspillage alimentaire n'apparaît pas comme une priorité pour l'établissement devant d'abord se concentrer « *sur les comportements alimentaires des usagers* », le déjeuner pris à l'ESAT étant souvent l'unique repas « équilibré » de la journée. »

► 8. Service des repas à domicile d'un CCAS du Grand Dijon

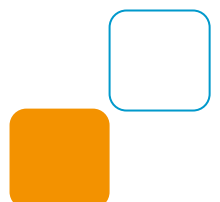
Nous avons rencontré la responsable du service de prestation et réseau senior du CCAS (service de repas à domicile, la structure d'accueil de journée du public Alzheimer et le service de la maison des seniors), la responsable du service des repas à domicile.

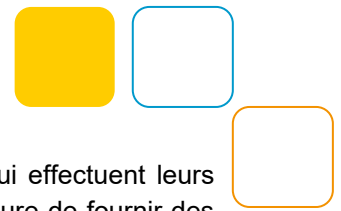
Rôle de la structure :

Le service des repas à domicile du CCAS est constitué d'une équipe de 17 agents de livraison et de 5 agents administratifs. La confection des repas est sous-traitée à un prestataire, le CCAS s'occupe de les livrer aux domiciles des clients.

Public, repas servis par jour :

Le CCAS livre 400 repas par jour aux personnes âgées.





Les agents administratifs du CCAS reçoivent des appels des clients en amont, qui effectuent leurs commandes à la semaine. De cette manière, les agents administratifs sont en mesure de fournir des données précises, au plus proche de la réalité, au prestataire et aux livreurs, afin de limiter la production de repas non distribués, donc le gaspillage alimentaire. En cas d'annulation du repas, le client doit alerter trois jours à l'avance le CCAS.

Approvisionnement et fournisseurs :

Le CCAS ne sait pas où le prestataire s'approvisionne mais un cahier de charges a été établi, avec l'aide de la « cuisine centrale » pour règlementer la production des repas

Dans le cahier des charges élaboré par le CCAS est indiqué notamment :

- L'utilisation de produits bio est souhaitable et apprécié
- Pas d'huile de palme et de soja
- Obligation de fournir un menu de remplacement en cas d'imprévu (panne de réfrigérateur, retour des repas)
- Légumes et fruits de saison frais à privilégier
- La production en liaison froide implique des repas qui sont refroidis pour être consommés c'est-à-dire qu'ils doivent passer de 60 degré à 3 degré en moins de deux heures
- Les portions pour chaque aliment sont définies

Commande et livraison

Les livreurs du CCAS partent le matin pour se rendre chez le prestataire et récupérer les repas pour ensuite les livrer aux personnes âgées. Chaque livreur a un secteur de livraison. La livraison se fait depuis le prestataire, en camion frigorifique, jusqu'au frigo du client, pour être sûr que la chaîne du froid ne soit pas interrompue.

Les livreurs ont pour consigne de prévenir la non-alimentation car « *la personne âgée d'aujourd'hui elle économise, elle ne gaspille pas. C'est une génération qui ne veut pas jeter à l'inverse de la génération plus jeune* ». Certaines personnes âgées demandent un repas sur deux parce qu'elles ont un petit appétit mais il est impossible pour le CCAS d'accepter cela, car de cette manière les besoins journaliers ne sont pas respectés. Le livreur, avec l'accord du client, peut donc regarder dans le réfrigérateur de la personne âgée pour s'assurer qu'il y ait d'autres aliments que le repas livré par le CCAS.

Élaboration des menus :

Des commissions de menus mensuelles sont mises en place pour définir les menus avec le prestataire, et une fois par trimestre avec des usagers (pas tous les mois à cause de l'organisation que ça implique). Le premier point abordé lors ces commissions concerne les retours des clients et le prestataire doit répondre sur ce qu'il va mettre en place pour y répondre. Il est demandé au prestataire d'innover et d'améliorer les plats pour garantir une qualité gustative et visuelle qui limitera le gaspillage. Globalement les repas sont appréciés, mais comme les repas restent produits dans le cadre de la restauration collective, il faut toujours s'améliorer et les commissions permettent de s'interroger en vue d'une amélioration. Les plats que les clients apprécient moins ne sont proposés qu'une fois par mois pour « *être au plus près du souhait de la personne âgée* ».

Modalités de service/temps des repas :

Les repas sont livrés au domicile des personnes âgées. Les portions de chaque plat sont élaborées à partir des recommandations Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) qui attribue un grammage particulier, pour chaque aliment, et permet d'éviter le gaspillage alimentaire. Il est demandé au prestataire de respecter ce référentiel pour établir les portions.

La fabrication et la distribution des repas s'effectuent dans des barquettes plastiques individuelles (5 boîtes distribuées par jour par personne) qui sont placées en sac plastique. Pour nos interlocutrices, le conditionnement est le problème le plus important au vu du nombre de boîtes distribuées par jour. Ces boîtes restent chez le client et il lui revient de les mettre dans les poubelles de recyclage. Pour autant le CCAS ne sait pas ce qu'il advient de ces boîtes.

Traitement des restes alimentaires :

En moyenne, il y a deux/trois repas par semaine qui reviennent au CCAS. Quand la non-distribution est anticipée, il n'y a pas de gaspillage, le problème reste les imprévus. Il est impossible de redistribuer ces repas mais ils servent parfois de repas témoins (pour goûter et vérifier ce que les gens mangent). Autrement, le plateau part à la poubelle.

Pour l'instant la réglementation est sévère en matière alimentaire, donc un repas qui a tourné dans un camion frigorifique ne peut être redistribué.

Traitements des déchets alimentaires :

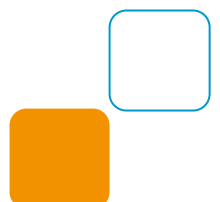
Le CCAS ne sait pas ce qu'il advient des déchets du prestataire. L'autre problème selon nos interlocutrices est le conditionnement car la mission du CCAS est de favoriser l'alimentation et de garantir un lien social avec la personne âgée. Ils ne sont pas aujourd'hui dans une démarche anti-gaspillage ou écologique.

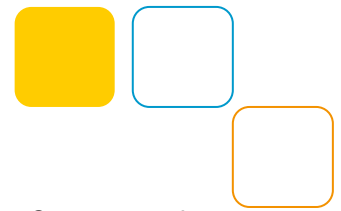
▶ 9. Prestataire des repas livrés pour le CCAS (8)

Nous avons rencontré le responsable d'exploitation du prestataire dans la salle de restauration de l'entreprise.

Rôle de la structure :

Le prestataire est une « cuisine centrale » depuis la création de l'entreprise (en 1987) et fabrique des repas pour les scolaires, les personnes âgées ainsi que pour un restaurant interentreprises. L'entreprise est composée de 25 employés. Le prestataire a répondu au marché public et travaille depuis 2011 avec le CCAS.





Public, repas servis par jour :

L'entreprise produit en moyenne 2 600 repas par jour destinés à divers publics. Concernant les personnes âgées, ils produisent 500 repas par jour (dont 400 pour le CCAS). Les commandes fluctuent selon les jours (le samedi il y a moins de repas à préparer pour le CCAS qu'en semaine).

Approvisionnement et fournisseurs :

Le prestataire est une cuisine centrale qui se fournit auprès de divers grossistes alimentaires. L'entreprise participe aussi au projet de création d'une légumerie avec la région, le département et les chambres d'agriculture, qui permettra au prestataire en restauration collective d'acheter des légumes prêts à cuire. Cette légumerie permettrait en outre de faire le lien entre les agriculteurs locaux et le monde de la restauration collective, ce qui résorberait le problème que rencontrent toutes les structures de restauration collective, à savoir l'impossibilité de s'approvisionner en volume suffisant localement. L'entreprise ne souhaite pas développer sa gamme de produits surgelés et préfère fabriquer les repas avec des produits frais.

Commande et livraisons :

Le CCAS indique des effectifs prévisionnels 15 jours avant la commande effective, et confirme ou infirme la veille de la réception, le nombre exact de repas à préparer. Les repas préparés en fonction du prévisionnel qui ne font finalement pas partie de la commande réelle sont à la charge du prestataire, comme indiqué dans le cahier des charges. Le prestataire a tout de même réussi à négocier la mise en place de précommandes, même si rien ne contraint le client à s'y soumettre et que certaines collectivités ne réalisent pas ces précommandes.

Le prestataire se fait livrer tous les jours puisqu'il travaille en flux tendus. Les produits frais qui arrivent le matin seront ainsi cuisinés le jour même et les produits livrés congelés seront mis en décongélation pour être cuisinés le lendemain.

Le grossiste est responsable de son produit jusqu'à l'entrée dans les locaux du prestataire. Dès réception des produits et après avoir fait tous les contrôles obligatoires à chaque livraison par le responsable réception, le prestataire devient responsable de ceux-ci. De même, quand les livreurs du CCAS récupèrent les repas pour les livrer, ils relèvent de leur responsabilité.

Élaboration des menus :

Le nombre de menus est fabriqué par le prestataire, en fonction du nombre prévisionnel prévu par le CCAS. Ainsi s'il n'y a pas assez de repas, le prestataire en fabrique d'autres et s'il y en a trop, il les jette. La conseillère en nutrition élabore les menus de manière à ce qu'ils soient équilibrés, en fonction des besoins nutritionnels de la clientèle visée. Ensuite, chaque collectivité apporte des modifications au menu, ce qui implique que le prestataire se trouve avec autant de menus à produire que de clients.

Modalités de service/temps des repas :

Les portions sont règlementées par le GEMRCN qui a répertorié pour chaque catégorie de clients les grammages conseillés. Cette réglementation est obligatoire depuis 2012, pour toutes les structures de restauration scolaire. L'entreprise l'appliquait déjà antérieurement à cette date, pour toutes les catégories de convives. Au conditionnement, le responsable d'atelier est garant de la quantité minimum dans sa barquette mais les pesées ne sont pas systématiques « *ça se fait par habitude* ».

Les produits finis sont livrés en petites barquettes individuelles, dont les tailles dépendent du produit contenu. Ils font attention à ce que les tailles des barquettes soient ajustées, du fait du coût supplémentaire que cela implique, ainsi que pour assurer une bonne présentation (éviter un gros

contenant et un petit produit). Les barquettes ne sont pas réutilisables (interdiction légale de réutiliser les barquettes dans l'agroalimentaire) mais sont recyclables. L'entreprise avait pensé à récupérer et réutiliser les barquettes mais au-delà du coût important que cela représente (pour stériliser à nouveau la barquette), la loi l'interdit et la réflexion sur ce recyclage n'a de ce fait pas été poursuivie.

Traitements des restes alimentaires :

Les repas fabriqués en surplus sont soit consommés par le personnel, soit jetés aux bios déchets. Une fois les repas produits, ils doivent être consommés dans le 3 jours (5 maximum pour certains plats).

Traitements des déchets alimentaires :

Depuis 2 ans, l'entreprise trie ses bios déchets, par le biais de la municipalité qui collecte les bios déchets, au même titre que les ordures ménagères. Les bios déchets sont ensuite utilisés pour la méthanisation. L'entreprise avait participé à l'expérimentation la première année et poursuit son tri au-delà. Les ordures ménagères ne sont pas tarifées au poids. Tous les déchets sont triés : une collecte d'ordures ménagères (film alimentaire, essuies tout, gants, charlottes, blouses), tri du plastique acheminé par leur propre moyen car il n'y a pas de collecte, idem pour la ferraille (conserves), les papiers-cartons sont collectés par la municipalité, les cagettes en bois sont données aux commerçants du coin pour leur réutilisation.

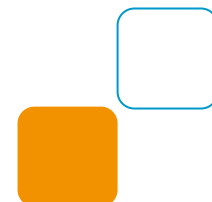
Il y a encore beaucoup trop de gaspillage du fait de la variété des menus demandés par les clients. Les repas non consommés ne peuvent pas être réorientés vers une autre structure de la ville puisque chaque structure et chaque commune a sa propre commission de menus, et élabore son menu personnalisé. De ce fait, les menus livrés doivent correspondre aux menus établis par la structure et proposé/validé/choisi par le client. Le gaspillage alimentaire provient aussi de l'exigence des clients (CCAS) qui demandent de plus en plus des menus personnalisés. Ce n'était pas le cas il y a 15 ans, et c'est l'exigence des collectivités qui a fait changer ça. Auparavant, il n'y avait qu'un seul menu pour les scolaires, et ils arrivaient à limiter davantage les déchets parce qu'ils commandaient au plus juste et qu'ils pouvaient réorienter les menus vers d'autres structures. Dans les cas où il y a beaucoup de repas non consommés (au moins 100), l'entreprise fait appel à la banque alimentaire pour venir récupérer les repas. Ils les sollicitent pour des grandes quantités. Exemple : des repas qui ont été refusés car ils ont été livrés avec 0,5 degré de moins que la fourchette fixée dans le cadre du cahier des charges de la commune (entre 3 et 0 zéro degré). Les repas sont arrivés à -0,5 degré et ils ont été refusés alors qu'ils étaient consommables réglementairement.

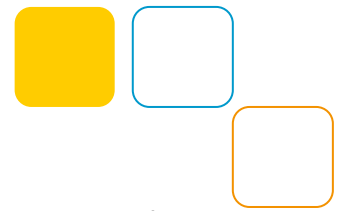
▶ 10. Entreprise de restauration collective

Le gérant de l'entreprise a été rencontré

Rôle de la structure :

L'entreprise rencontrée est une entreprise de restauration collective qui appartient à un groupe multinational. Il s'agit du troisième leader mondial au niveau de la restauration collective qui est implantée sur plusieurs sites de l'agglomération dijonnaise. L'entreprise est prestataire de service puisqu'elle y a obtenu le marché public de restauration. Ceci implique que rien ne leur appartient au sein de l'établissement dans lequel ils exercent depuis 2009.





Public, repas servis par jour :

L'entreprise produit pour son client en moyenne 230 repas par jour. Les repas sont servis au personnel du client mais également au personnel des partenaires de l'INRA. Le restaurant n'est pas ouvert à tous, une convention avec le client doit être signée pour garantir l'accès au restaurant.

Approvisionnement et fournisseurs :

L'approvisionnement est réalisé par le gérant qui passe les commandes auprès d'une centrale d'achat. Cette dernière a pour objectif de négocier les prix pour l'entreprise. Le passage par une centrale d'achat ne laisse pas au gérant un choix élargi de produits et de fournisseurs.

La centrale d'achat induit que le gérant peut commander ses produits auprès d'un certain nombre de fournisseurs référencés, mais ces choix sont limités à la liste élaborée par la centrale d'achat. Par exemple l'approvisionnement des fruits et légumes ne peut se faire qu'auprès d'un fournisseur. Les fournisseurs sont multiples et se déclinent selon les produits : un fournisseur pour l'épicerie, pour la volaille, pour les boissons, pour les produits d'entretien, pour les objets à usage unique, pour le surgelé, les fruits et légumes... Notre interlocuteur essaie de favoriser les produits locaux car selon le cahier des charges établi entre les deux parties, l'entreprise se doit d'utiliser 20% des produits locaux et 20% de produits biologiques.

Commande et livraison

Les commandes se font exclusivement par ordinateur. Les livraisons s'effectuent les lundis, mercredis et vendredis matin entre 6 h et 11 h. Les livraisons sont effectuées en camion frigorifique, sur des palettes qui sont récupérées ensuite par le fournisseur. Lors de chaque livraison par un fournisseur, des contrôles sont effectués (température, état d'emballage, une ou deux DLC).

Élaboration des menus

Le gérant définit les menus à partir de trames de menus fournies par le groupe. Les menus sont revus par une diététicienne appartenant au groupe, et la commission de menus valide ceux-ci. Il est indiqué dans le cahier des charges que l'entreprise doit préparer des abats ponctuellement. Devant nécessairement s'adapter à la clientèle, lorsque le cuisinier prépare des abats, il en produit en moins grande quantité, pour éviter le gaspillage alimentaire. Ils essaient de connaître le plus possible les clients pour pouvoir s'adapter à eux, tout en respectant un cahier des charges précis.

Du point de vue des spécificités alimentaires, les clients ont la possibilité de venir voir directement le gérant pour lui indiquer leur spécificité (sans gluten, vitamine K). Toutes les spécificités déclarées sont prises en compte individuellement dans la production des menus.

Modalités du service/temps des repas

Le restaurant se présente sous la forme d'un self-service. Le client suit une ligne de self et se sert les différents plats, hormis le plat chaud qui est servi par le gérant du restaurant. Les entrées, les fromages et les desserts sont servis en portion. Seule la portion de fromage est pesée, du fait du caractère onéreux de l'aliment.

Chaque portion est élaborée à partir du grammage alimentaire de référence en restauration collective dont le référentiel est le GPEMDA (nouvellement GEMRCN). Ce référentiel définit les portions nécessaires en fonction de chaque type de convives. Cependant, concernant le plat chaud qui est servi par le gérant, l'assiette est toujours validée par le client, même si elle ne correspond pas aux grammages du référentiel afin de satisfaire celui-ci. La satisfaction du client est importante pour favoriser la reconduction du marché public. Le pain est proposé en bout de ligne en libre-service.

Deux sortes de pain sont proposées quotidiennement, un pain tradition et un pain biologique. Le pain est tranché sur place.

L'entreprise ne dispose pas d'ustensiles ou de vaisselle spécifiques. Les assiettes ne sont « pas trop grandes » selon notre interlocuteur (23 centimètres).

Traitements des restes alimentaires :

Le personnel est attentif à adapter la production selon l'effectif moyen de clients, selon le jour de la semaine tout en prenant en compte les événements particuliers (séminaires, stages, etc.) qui font fluctuer les effectifs. Il y a globalement peu de restes alimentaires. Si un plat n'est pas terminé, la cellule de refroidissement présente au sein du restaurant permet de resservir le plat le lendemain, souvent consommé de cette manière.

Si ce n'est pas le cas, les restes sont jetés dans les sacs de bios déchets. Une attention particulière est portée, en fin de semaine, aux produits proposés aux clients afin d'éviter le gaspillage alimentaire, en produisant notamment davantage des plats individuels plutôt qu'un plat en sauce. Ainsi, le vendredi, les produits présentés sont plutôt des produits sans préparation (« *on regarde, on va couper un pamplemousse en deux, on va garder sous la main deux ou trois morceaux de poissons* ») afin de s'ajuster aux besoins sans risquer de perdre.

Traitements des déchets alimentaires :

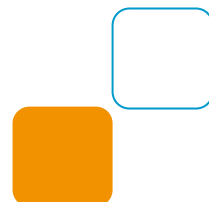
Depuis 2017, l'entreprise a mis en place un partenariat avec la ville pour le tri des bios déchets. L'entreprise avait participé à l'expérimentation de ce traitement des bios déchets avec la ville et cela fait 1 an et demi que le tri continue. Pour l'instant, tout est gratuit mais le gérant ne sait pas si les sacs biodégradables deviendront payants un jour ou pas. Pour le moment, les sacs sont fournis par la ville. Au départ l'expérimentation ne devait durer que 8 mois (de mai à décembre 2017) mais l'expérimentation a été reconduite.

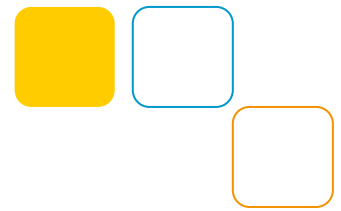
Dans la cuisine, une poubelle est destinée aux bios déchets (restes de casseroles par exemple) et une autre sous forme de strate de tri est mise en place pour les clients. Le client a, à sa disposition, des poubelles pour trier ce qui est non alimentaire (papiers, serviettes, tickets de caisse...). Ensuite, c'est au niveau de la plonge que le tri des bios déchets se fait, ainsi qu'un second tri de papiers/cartons car « *souvent il faut repasser derrière le client* ».

Le ramassage des déchets s'effectue tous les trois jours.

Des pesées des bios déchets ont été réalisées, au cours de l'expérimentation, mais le gérant ne se rappelle plus des données. Cependant, il remarque que depuis le tri des bios déchets et des papiers/cartons par le client et le personnel, une nette diminution des ordures ménagères peut-être relevée – passage de quatre containers d'ordures ménagères à trois, et aujourd'hui à deux containers seulement.

Pour limiter le gaspillage, il faut, selon le gérant, faire attention aux goûts des clients et ne pas proposer une seconde fois un plat qui n'a pas plu. Il est important de laisser le choix aux clients et de travailler avec des produits de qualité.





7 SYNTHÈSE DES RÉSULTATS

Afin de rendre plus lisible l'analyse, trois groupes de structures ont été identifiées :

- ❖ **Les structures ne préparant pas leurs repas sur place et faisant appel à un prestataire extérieur** (le CCAS, l'association d'animation territoriale, l'ESAT)
- ❖ **Les structures préparant les repas sur place** (le groupe scolaire, l'EHPAD, les deux MESS, et le restaurant universitaire).
- ❖ **Les structures étant elles-mêmes des prestataires de repas ou cuisine centrale** (l'entreprise de restauration collective, le prestataire du CCAS et la cuisine centrale ESAT).

Il semble, en effet, que ces trois types de structures n'aient pas les mêmes contraintes, leviers et freins au cours de la chaîne de production jusqu'à la distribution et la consommation des repas.

7.1 AVANT LES REPAS

La phase « *avant les repas* » regroupe les étapes de l'élaboration des menus et du choix des produits, de la commande à la livraison des marchandises.

7.1.1 - Les difficultés d'anticipation des commandes

Pour les structures ne préparant pas leurs repas sur place, celles-ci font appel à des prestataires extérieurs qui se chargent, la plupart du temps, des différentes étapes énumérées plus avant.

Les structures n'ont alors, souvent, que très peu de marges de manœuvre vis-à-vis notamment de l'élaboration des menus et du choix des produits. Les menus proposés correspondent, dans la plupart des cas à des menus types « restauration collective » adaptés à chaque public (public scolaire, médical, restaurant d'entreprise etc.).

Toutefois, et c'est le cas pour le CCAS, une certaine marge d'intervention peut être donnée au client dans la possibilité de discuter des menus à proposer.

Le choix des produits est également souvent restreint puisque les prestataires font appel à des grossistes ou des fournisseurs référencés nationalement, ou appartenant au même groupe que le leur. L'utilisation ou l'intégration de produits issus de filières locales ou de l'agriculture biologique incombe donc à la société prestataire de repas. Toutefois, leur utilisation apparaît plutôt exceptionnelle ou mise en place pour certains produits laitiers ou légumes.

Dans ces situations-là, les marchandises sont le plus souvent livrées en liaison froide sous forme de « barquettes » pour 4 à 5 personnes.

Il est alors parfois compliqué de faire correspondre au mieux les attentes et besoins (en termes de quantité et de qualité des produits) du public, et les menus proposés par les prestataires.

Par ailleurs, certaines structures mettent en avant, parfois, un manque de diversité dans les plats proposés ainsi qu'un goût aléatoire selon les barquettes (manque ou trop d'assaisonnement...) ce qui peut être source, à termes, de gaspillage.

L'exemple de l'association chargée de l'accueil de loisirs et des temps périscolaires des enfants, en est une illustration : « *nos informateurs déclarent recevoir parfois de trop grosses portions dans les barquettes, ils décident selon les repas de s'adapter en commandant parfois un peu moins de barquettes au prestataire afin de limiter les potentiels restes* ». De plus, la qualité semble parfois disparate du fait des volumes importants de plats préparés par le groupe : « *Les pâtes sont trop ou pas assez salées, parce qu'ils fonctionnent (la cuisine centrale) en grosse marmite et tout dépend où tombe le sel, donc des fois c'est pas le top. Entre deux barquettes les goûts peuvent changer.* »

La production d'importants volumes de repas soumis à des réglementations précises et strictes en matière d'hygiène notamment, implique une homogénéisation de la nourriture dans sa qualité ainsi que dans sa quantité.

Au contraire, les structures préparant elles-mêmes leurs repas ont davantage d'amplitude dans les choix des produits et des menus proposés à leurs clients. La plupart des structures interrogées sont toutefois, obligées de passer par des fournisseurs référencés nationalement ou régionalement (selon les fournisseurs) et peuvent ajuster au mieux, la commande des marchandises, les besoins du public et les menus, tout en prenant en compte le ratio prix des marchandises et prix d'un repas.

« *Si dans 15 jours il y a une promotion sur les viandes de choucroute, on fera une choucroute à ce moment là.* ».

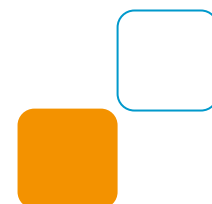
Si ces établissements producteurs de repas possèdent une amplitude plus importante dans le choix des produits, ils sont également soumis à des contraintes d'approvisionnement et de coût moyen à respecter, devant notamment passer par des fournisseurs ou grossistes référencés.

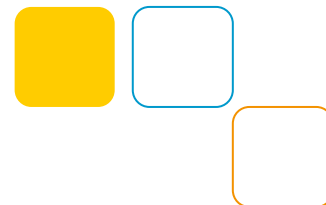
« *On ne peut pas directement aller voir un producteur et lui acheter des légumes, non il faut forcément qu'on passe par les fournisseurs référencés du groupe.* » Responsable de la cuisine de l'EHPAD

Par ailleurs, il existe parfois un manque de visibilité sur la provenance des produits ou sur l'information des produits issus de filières courtes, pour les clients des prestataires, c'est le cas notamment pour le restaurant universitaire.

En ce qui concerne les cuisines centrales, et les entreprises de restauration collective, celles-ci n'ont pas nécessairement la possibilité d'intervenir sur les produits choisis et les menus proposés, en particulier si les entreprises appartiennent à de grands groupes multinationaux (comme nous en avons rencontré au cours des entretiens). Il est parfois compliqué de respecter un cahier des charges précis, imposé par le groupe, et les besoins (quantité et qualité des repas) du public auquel s'adresse les repas. Une homogénéisation des repas s'observe prenant parfois peu en compte les doléances individuelles dans un souci de rentabilité et de respect des règles d'hygiène.

Ce que partagent les trois types de structures ce sont les difficultés liées à l'anticipation du nombre de repas et donc du nombre de commandes à prévoir, et par-là de limiter le poids des restes alimentaires, en particulier dans les établissements ne pouvant anticiper le nombre de personnes venant se restaurer (c'est le cas des restaurants universitaires). Pour faire face à cet aléa, les établissements développent alors des stratégies d'adaptation afin de pouvoir faire correspondre le nombre de repas commandés au nombre réel de personnes, grâce notamment à une bonne connaissance du public venant se restaurer, un travail de partenariat entre les différents intervenants de la chaîne alimentaire, afin de limiter les restes alimentaires.





7.1.2 L'importance de la prise en compte du public

La prise en compte du public paraît effectivement indispensable afin de limiter les pertes alimentaires et globalement le gaspillage alimentaire. En effet, un enfant de 3 ans n'a pas les mêmes besoins, ni les mêmes envies, en termes d'alimentation, qu'un public en EHPAD. En cela, la prise en compte des goûts, du choix des produits, de leur qualité et des quantités paraissent primordiales afin de limiter les pertes alimentaires. Les spécificités liées au territoire sont également mises en avant dans les propos de certains de nos interlocuteurs.

« Ca paraît bête mais les goûts changent selon les territoires, au Nord et au Sud les gens n'ont pas les mêmes goûts. On ne passe pas les mêmes produits à Dijon qu'à Montpellier par exemple. »
Responsable de la cuisine du groupe scolaire.

L'ajustement des commandes, passe, notamment, pour les établissements rencontrés, par l'expérience et la bonne connaissance des pratiques et des habitudes alimentaires du public venant se restaurer. Il ne s'agit donc ni de procédure ou de calcul mais d'un capital d'anticipation basé sur l'expérience et la connaissance des usagers.

« On connaît notre clientèle, on connaît ceux qui mangent peu ou beaucoup, grâce à ça y'a pratiquement pas de gaspillage. ». Responsable de la cuisine du groupe scolaire.

« Quand je fais des tomates en salades, j'en fais moins que quand je fais des haricots parce que je sais que c'est un produit que les personnes âgées supportent moins, donc j'en fais un peu moins. »
Responsable de la cuisine de l'EHPAD.

« Il y a des plats qu'on ne met pas souvent, comme les choux de Bruxelles, on en propose pas souvent. Quand on en propose on va faire moins et on va faire en sorte qu'ils soient de bonne qualité, en bio par exemple. » Responsable de la cuisine du groupe scolaire.

« Il est indiqué dans le cahier des charges que l'entreprise doit préparer des abats ponctuellement. Devant nécessairement s'adapter à la clientèle, lorsque le cuisinier prépare des abats, il en produit en moins grande quantité pour éviter le gaspillage alimentaire. » Responsable cuisine de l'entreprise de restauration collective.

Pour rappel, le projet Greencook a estimé que près de 68 % du gaspillage a lieu à l'issue du repas, avec pour raison principale *"ça ne me plaît pas"* dans les établissements scolaires.

Les établissements sont amenés à s'adapter à la fois dans le choix des produits et des quantités proposés (notamment en ce qui concerne les produits dits « moins appréciés » par le public scolaire). Toutefois, certains cahiers des charges ou menus type, imposés par certains groupes ou fournisseurs, ne permettent pas toujours d'adapter les quantités proposées par public. Prenons l'exemple de l'association d'animation du temps méridien et périscolaire, le groupe fournisseur de repas ne différencie pas les grammages, les portions des plats selon l'âge des enfants, les 3-6 ans reçoivent les mêmes portions que les 7-10, ce qui peut impliquer des restes si l'association n'anticipe pas dans les commandes passées préalablement.

Pour ce qui est des structures du type « entreprise de restauration collective ou cuisine centrale » fournissant différents types de publics, il peut parfois être difficile de s'adapter à chaque profil, ce qui implique alors certains volumes de pertes alimentaires.

7.1.3 L'importance de la mise en place d'un partenariat et d'une communication entre les différents intervenants dans la chaîne alimentaire

La prise en compte de la période de l'année, du calendrier, notamment pour les établissements scolaires, périscolaires, universitaires et les centres de formation est également un facteur pouvant limiter le risque de pertes alimentaires. Par ailleurs, un travail de partenariat et de coordination et de communication semble nécessaire entre les différents intervenants de la « chaîne alimentaire », c'est-à-dire du fournisseur en passant par le client jusqu'au public accueilli.

La mise en place de fiche de présence, de vérifications quotidiennes des absents et des présents peut être utilisée ainsi qu'un système d'inscription mensuel lorsque le public est un public d'habités, en centres de formation ou établissements scolaires et universitaires.

La mise en place de communication, en amont de la préparation des repas, avec les différentes équipes intervenantes dans les structures, permet, selon nos informateurs, de se rapprocher au plus juste du nombre de repas commandés au repas consommés en réalité.

En ce sens, le responsable de la cuisine de l'EHPAD interrogé réalise des points quotidiennement avec les équipes soignantes afin de recueillir les envies des personnes, les éventuels problèmes de santé impliquant un régime particulier etc.

En cuisine centrale, il est important que les clients puissent établir des retours à la fois positifs et négatifs sur les marchandises et les plats proposés dans le but d'ajuster au plus proche les quantités et la qualité pour limiter les pertes.

« On peut facilement exprimer ce qui va et ce qui ne va pas, ils sont plutôt à l'écoute mais ne peuvent pas forcément faire autrement du fait du volume de plats qu'ils sortent tous les jours. » Responsable association d'animation territoriale et des temps de repas d'une commune du grand Dijon.

7.2 PENDANT LES REPAS

Les temps de repas, les modalités de service des plats et l'accompagnement des usagers pendant ces temps peuvent apparaître comme un levier important pour éviter le gaspillage alimentaire.

L'environnement et l'organisation des temps de repas et des salles des restaurations interviennent dans la prise de plaisir au cours d'un repas et donc dans la limitation des restes alimentaires. *« Les plats peuvent être excellents, ils pourront toutefois être retrouvés dans les déchets si le rationnaire ne se trouve pas dans de bonnes conditions pour l'apprécier. »⁸*

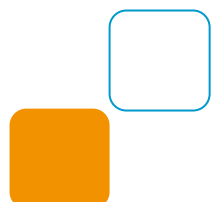
En ce sens, le temps accordé au repas, l'attente à l'entrée de la salle de restauration, la décoration de la salle, la température ambiante, le niveau de bruit, le positionnement des tables sont des éléments importants autour de la consommation et la gestion des repas.

« On travaille dans une école où les enfants n'ont que 45 minutes en tout de temps méridien, ça fait que l'équipe pédagogique court partout, n'a pas le temps d'accompagner correctement les élèves au moment des repas, ça pose de réels soucis. »

Par ailleurs, les modalités de service des repas est un élément primordial dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Selon les établissements ou structures interrogés les pratiques de service des repas varient.

⁸ Département du Finistère, LABOCEA, Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : collèges publics,





Lorsque le service se fait sous la forme d'un self où les plats de résistance sont servis par l'équipe de cuisine, ce service s'accompagne souvent d'une sensibilisation, « *d'un petit mot* » de la part de l'équipe aux usagers en particulier en milieu scolaire. Les envies et l'appétit du public vont être pris en compte.

« *On connaît les élèves, ceux qui mangent pas beaucoup, ceux qui mangent plus, on leur dit aussi que ce qu'ils prennent dans leur assiette il faut être sûr de le manger.* » Responsable cuisine groupe scolaire.

Au contraire, certains établissements peuvent disposer directement les plats au centre de la table laissant les usagers se servir par eux-mêmes, favorisant par là l'autonomie du public mais prenant le risque que les usagers évaluent avec difficultés leur appétit, en particulier en milieu scolaire.

Globalement, peu importe le mode de service utilisé, les pratiques en termes de portions et de grammage des aliments et des plats semblent différer d'une structure, d'un établissement à un autre. L'utilisation d'outils, vaisselle, ou de protocole pour disposer les aliments dans l'assiette semble également très disparate selon les lieux.

A notre connaissance, seul le service de restauration universitaire semble avoir intégré dans ses pratiques l'utilisation d'ustensiles afin d'harmoniser les portions distribuées.

Toutefois, les entreprises de restauration collective ainsi que les cuisines centrales semblent, elles, adopter le référentiel du grammage alimentaire en restauration collective : le GPEMDA (nouvellement GEMRCN). Ce référentiel définit les portions nécessaires en fonction de chaque type de convives.

Enfin la communication et le partenariat avec les différentes équipes (médico-sociales, équipes soignantes, éducateurs, équipe pédagogique...) est également important durant les moments du repas afin de sensibiliser les convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les entretiens réalisés dans les établissements scolaires ont mis en avant la mise en place de projet éducatif autour du gaspillage alimentaire, autour d'affiches, de promotion du tri sélectif dans les salles de restauration ou bien autour des pesées quotidiennes des déchets alimentaires réalisés.

Afin de pouvoir mener à bien ces projets, un partenariat entre les équipes de cuisine et les équipes pédagogiques ou encore les équipes communales (dans le cas de certaines structures) apparaît comme un levier important.

« *Nous on sait que si on veut mettre en place un projet avec les enfants sur le gaspillage, on aura le soutien de la commune et de des enseignants de l'école, tout le monde va jouer le jeu. Ce qui n'est pas forcément le cas dans d'autres communes.* »

7.3 APRÈS LES REPAS

7.3.1 Les pratiques de traitements des pertes alimentaires dans les établissements

Tout comme ce qui concerne les pratiques au cours des repas, les habitudes et les actions mises en place autour des traitements des restes alimentaires dépendent des milieux et des politiques instaurées dans les structures. Là encore, les pratiques sont disparates selon que l'établissement soit producteur de repas ou non.

- *Ce que dit la loi...*

On ne peut bien sûr pas tout réutiliser, il y a des interdits :

- Tous **les produits servis** aux convives doivent être éliminés, sauf conditionnés et stables à température ambiante (ex : condiments, biscottes..., non entamés) : un dessert lacté posé sur le plateau doit être jeté même s'il n'a pas été entamé. Ceci est également valable pour un yaourt fermé si la rupture du froid a été rompue.

- Tous **les produits non protégés** (barquettes ouvertes, entrées non filmées...) restant en fin de service doivent être jetés.

- Tous les excédents des **plats livrés en liaison chaude** doivent être éliminés sauf si les restaurants satellites disposent du matériel adapté pour effectuer un refroidissement rapide.

En revanche, il existe de nombreux cas de réutilisation possible :



- par **congélation** des produits fabriqués dans la cuisine, si le procédé est inscrit dans le plan de maîtrise sanitaire.

- par **refroidissement rapide** des préparations chaudes réalisées le jour même (de + 63° à + 10°C en moins de 2 heures) et en les maintenant entre 0 et +3°C.

Si les préparations ont été présentées sur la chaîne de distribution du self et qu'il n'y a pas eu rupture de **la chaîne du chaud**, on peut les représenter le lendemain (réchauffage + 10°C à + 63°C en moins d'une heure). Attention, cette disposition ne s'applique pas aux cuisines satellites. Si les denrées ont été conservées au chaud en cuisine, ce sont alors des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et elles peuvent être servies jusqu'à J+3 (réchauffage + 10°C à + 63°C en moins d'une heure).

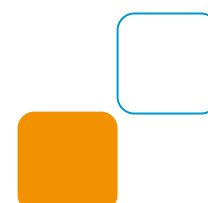
- par réutilisation des **excédents des plats livrés en liaison froide** s'ils ont été maintenus en température (-18°C pour les surgelés et entre 0°C et +3°C pour les réfrigérés), qu'il s'agisse de denrées à consommer chaudes ou froides.

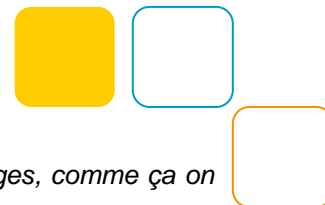
- par réutilisation des **excédents d'entrées ou de desserts** (protégés ou non protégés) s'ils ont été maintenus en température entre 0°C et + 3°C .

- *Et la pratique...*

Dans le cas des établissements producteurs de repas, la gestion des restes alimentaires peut se faire comme suit : les plats, ramequins, fromages, yaourts, desserts... hermétiquement fermés peuvent être réutilisés sur les repas suivants à condition qu'ils n'aient pas subi d'importante variation de températures et selon leur date limite de conservation (DLC).

Les plats, ramequins, fromages non fermés hermétiquement (ou filmés) peuvent (à conditions de ne pas avoir subi d'importantes variations de températures) être refroidis grâce à une cellule de refroidissement permettant la réutilisation de ces marchandises et plats sur le repas suivants ou à la création de nouvelles recettes.





« Le reste de purée de pomme de terre on s'en sert pour en mettre dans les potages, comme ça on ne jette pas. »

Certains produits ne peuvent, toutefois pas faire l'objet d'un refroidissement tels que des crudités (lorsqu'ils sont servis dans un bac à légumes), la mayonnaise et les œufs, alimentation mixée ou hachée. Ces produits doivent être jetés obligatoirement.

Lorsque les plats ne peuvent être refroidis ou réutilisés à différents moments de la journée (en internat ou en établissement d'accueil permanent) certaines structures valorisent les restes en les donnant aux salariés ou encore à des épiceries sociales afin de ne pas jeter les repas en trop.

Il semble, toutefois, que les structures productrices de repas sur place, du fait de leur fonction, anticipent suffisamment les pertes alimentaires au moment de la préparation des repas et aient assez peu de restes. C'est le cas pour le groupe scolaire ainsi que l'EHPAD.

En revanche, un établissement ne pouvant totalement anticiper le nombre de clients aura plus de difficultés, comme cela a été précédemment indiqué, à maîtriser les pertes alimentaires mais dispose toutefois d'une cellule de refroidissement (élément obligatoire au sein d'une structure de restauration collective). De plus, ces établissements mettent en œuvre des stratégies telles que toujours prévoir des plats ne nécessitant pas de préparation particulière et pouvant être servis « au coup par coup » pendant le service.

Les pratiques des structures faisant appel à des prestataires de repas de livraison en liaison froide semblent davantage disparates et dépendent avant tout de l'implication de la structure dans la lutte contre le gaspillage. Là encore, des stratégies peuvent être adoptées notamment la redistribution des restes aux salariés ou bien l'élimination des restes. Nos interlocuteurs estiment toutefois qu'il existe relativement peu de restes alimentaires à l'exception du CCAS.

Les pratiques d'élimination des restes alimentaires sont elles aussi disparates d'un établissement à un autre. Certains utilisent des sacs de bio déchets, prévus à cet effet quand d'autres les jettent directement à la poubelle (pouvant même utiliser de la javel afin que les marchandises ne soient pas consommées).

7.3.2 Les pratiques de traitement des déchets alimentaires dans les établissements

Les bio déchets représentent en moyenne 80 % du poids des déchets de la restauration collective, ils sont composés de l'ensemble des déchets organiques issus des repas et de leurs préparations. Le tableau suivant présente les principaux bio déchets produits en restauration collective.

Restes de repas	Préparations de repas	Autres
<ul style="list-style-type: none"> • Viandes et poissons, • Os, arêtes, • Pain, • Fromage, • Fruits et Légumes, • Féculents, • Sauces, • Desserts (gâteaux, glaces, etc...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Parures de viandes et de poissons, • Os, arêtes, coquille d'œuf • Epluchures de fruits et légumes, • Restes de préparations alimentaires. • Filtres café avec le marc 	<ul style="list-style-type: none"> • Serviettes ou essuie-tout souillés par de l'alimentaire (pas de lingettes ou de papiers utilisés pour l'hygiène) • Aliments avariés ou périmés
En Salle	En Cuisine	En Salle et en Cuisine

En moyenne un lycée produit 200 g de bios déchets par repas, 140 g pour une école primaire et 120 g par repas pour un établissement d'accueil de personnes âgées. Plusieurs solutions s'offrent aux

établissements dans la revalorisation de ces bio déchets : la mise en place d'un tri sélectif (en cuisine et en salle), un système de compost, une collecte par une entreprise spécialisée, etc.

D'une façon globale, l'ensemble des établissements possède une réflexion et quelques gestes autour de la revalorisation des bio déchets.

► Les actions de sensibilisation

Les actions de sensibilisation autour du gaspillage alimentaire ont été mises en avant au cours des entretiens dans les établissements recevant un public scolaire : primaire, collège et lycée. A minima, des documents d'information sont affichés dans la salle de restauration. Par ailleurs, les établissements ont développé des projets éducatifs autour de ces questions, grâce à la mise en place de tri sélectif (dans la salle de restauration du collège et du lycée) ainsi que grâce à un suivi quotidien du poids des déchets intégrant les élèves, les équipes pédagogiques et l'équipe de cuisine.



Le groupe scolaire a également, et il est le seul à notre connaissance, mis en place un système de « gachipain » (cf. *photographie*) permettant également l'évaluation du poids du pain jeté chaque jour.

La sensibilisation du jeune public à ces problématiques passe par la mise en place d'actions ludiques et implique la participation des élèves, notamment par le relevé du poids sur un tableau chaque jour accompagné d'un débat et de réflexions autour de ce poids.

► Le suivi du poids des déchets

Tous les établissements interrogés ne comptabilisent pas le poids des déchets alimentaires. Ce suivi est principalement réalisé dans les établissements scolaires autour d'un projet ludique et éducatif. Lorsque ce suivi n'est pas réalisé par les structures, il peut être effectué par les entreprises responsables des collectes de bio déchets, toutefois, les relevés ne sont pas nécessairement communiqués aux clients.

► La mise en place de systèmes de tri sélectif en cuisine ainsi qu'en salle

Au même titre que le suivi du poids des déchets, les systèmes de tri sélectif sont mis en place de façon disparate dans les établissements. Les cuisines accueillant un public scolaire (primaire, collège, lycée, étudiants) possèdent tous un système de tri des bio déchets en cuisine et en salle de restauration. Le tri est donc réalisé en cuisine (avant et après les repas) et par le public en fin de repas. Toutefois, seul, le restaurant universitaire laisse le « choix », aux usagers, de trier ou non leurs déchets, grâce à la présence d'affiches sensibilisant au tri des déchets.

Le tri réalisé par les élèves comptabilise automatiquement le poids des bio déchets (cf. *photographie*).

En ce qui concerne les établissements ne réalisant pas ou peu de tri de leurs déchets, ils mettent en avant l'importance moindre de l'impact du gaspillage et des déchets liés aux repas dans leurs structures, ne nécessitant donc pas de dispositions particulières.

► La collecte des déchets par une entreprise spécialisée

Les éléments collectés au cours des entretiens concernant la collecte des déchets alimentaires apparaissent assez flous et encore une fois disparate. Certains établissements possèdent des partenariats avec des entreprises extérieures de valorisation des déchets ou bien encore grâce aux





municipalités. Lorsque cette collecte est réalisée, il semble que les établissements aient assez peu de retours, d'informations sur l'objet et la revalorisation de ces déchets.

▶ **La collecte des huiles alimentaires utilisées à la préparation des repas**

La collecte des huiles alimentaires, dans le but d'une revalorisation, est mise en place dans certains établissements, le groupe scolaire, le centre de formation et l'EHPAD. Cette collecte est réalisée, à notre connaissance, par une entreprise extérieure spécialisée dans la revalorisation des déchets. Les établissements ne sont pas informés du devenir de ces huiles, au même titre que les bio déchets.

▶ **La mise en place d'un compost**

Quelques établissements possèdent un système de compost utilisé dans la valorisation de certains déchets organiques (notamment l'ESAT, l'utilisant principalement pour les activités de jardinage). Toutefois, la plupart des structures mettent en avant les contraintes liées à la possession de ce système (en particulier les structures n'en possédant pas), notamment : dans la capacité à l'alimenter et à le surveiller pour éviter les nuisibles, ainsi que dans la capacité à utiliser le compost en fin de chaîne.

CONCLUSION

L'intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements ne peut se faire uniquement en fin de chaîne alimentaire, au moment du tri des déchets, mais doit inclure une réflexion en amont de la préparation des repas, du choix du produit en passant par l'anticipation des commandes ainsi qu'une réflexion sur les modalités de service auprès du public, en impliquant l'ensemble des personnes intervenants dans ce processus.

La prise en compte du public et de ses spécificités dans lesquelles s'insère la restauration collective semble primordiale pour nos interlocuteurs. Les besoins sont en effet différents selon les milieux.

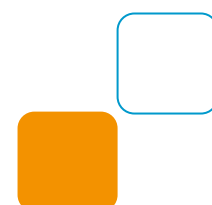
Par ailleurs, il semble que les établissements ayant en charge la préparation des repas soient plus enclins à adopter de « bonnes pratiques » en termes de réduction des restes et des déchets car directement impliqués dans les différents processus jusqu'à la consommation par les convives. La multiplication d'intermédiaires peut, il nous semble, nuire à l'instauration de bonnes pratiques, fractionnant par là les responsabilités de chacun.

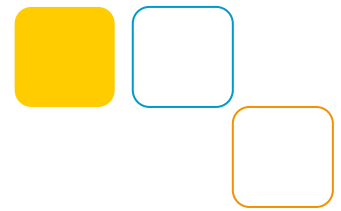
De plus, le monopôle de grands groupes dans le domaine de la restauration collective empêche, parfois, l'intégration d'entreprise à rayonnement régional et la proposition de produits en filières courtes, de saison, ou d'agriculture raisonnée. La quasi absence d'implantation locale ou régionale dans le choix des produits proposés va de paire avec la quasi absence (à l'exception de l'ESAT) d'accords avec des structures solidaires régionales ou locales dans le traitement des restes alimentaires.

Par ailleurs, cet état des lieux met en avant la disparité des pratiques selon les établissements, le suivi du poids des déchets est par exemple principalement mis en place dans les milieux scolaires dans le but de sensibiliser le jeune public aux problématiques de gaspillage alimentaire mais assez peu dans d'autres lieux.

Au delà, des pratiques de suivi du poids des déchets, les pratiques et gestion des différentes étapes liées au traitement des restes et des déchets alimentaires sont disparates selon les établissements et bien souvent incomplètes.

Finalement, la sensibilisation doit être faite à tous les niveaux de la chaîne alimentaire du producteur jusqu'au consommateur et pas uniquement en milieu scolaire. Le développement de formation, auprès de l'ensemble des professionnels intervenant dans la production de repas pourrait faire partie des pistes d'actions à déployer.

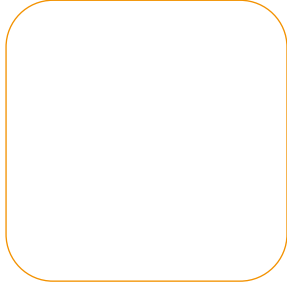




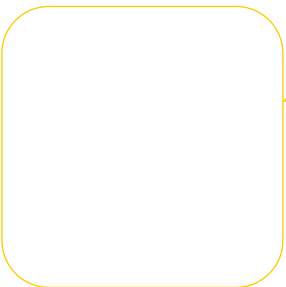
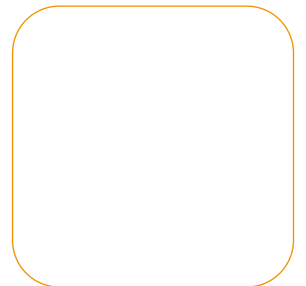
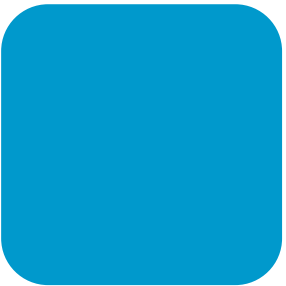
PISTES D'AMÉLIORATION

Certains établissements ont pu évoquer quelques pistes d'amélioration dans la prise en compte de cette problématique.

- ▶ L'achat d'une poule pour revaloriser les déchets organiques
- ▶ Se rapprocher des épiceries sociales pour éviter le gaspillage des repas non distribués
- ▶ Favoriser un consensus dans les commissions de menus pour que plusieurs établissements proposent les mêmes menus de sorte qu'en cas de repas non consommé ils puissent être réorientés vers une autre structure qui en aurait besoin
- ▶ Travailler dans la longueur au développement de projets éducatifs autour du gaspillage
- ▶ Réflexions sur l'agencement des salles de restauration (réduire le bruit...)
- ▶ Prendre davantage en compte les goûts des clients en évitant de proposer deux fois un plat qui n'a pas plus
- ▶ Développer la communication et le partenariat entre les différentes équipes intervenant dans la production des repas
- ▶ ...



ORS



ORS BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LE DIAPASON
2 PLACE DES SAVOIRS - 21000 DIJON
Tél 03 80 65 08 10
contact@orsbfc.org

WWW.ORSBFC.ORG

