En finir avec le gaspillage alimentaire

expérience exemplaire

Commune de Mouans-Sartoux

Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable
Place du Générale de Gaulle BP 25
6371 MOUANS-SARTOUX Cedex

Voir le site internet

Auteur : Lea Sturton
mead@mouans-sartoux.net

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Manger bio et durable est indissociable d'une approche écologique globale. Hors selon l'Ademe, on gaspille 4 fois plus en restauration collective et commerciale qu'au foyer (130g/convive/repas contre 32g chez les ménages).
À Mouans-Sartoux, dans les trois cantines scolaires, accueillant environ 1100 convives par jour, la lutte contre le gaspillage a engendré une importante baisse, jusqu'à 80% de gaspillage en moins avec un poids de 40g/convive/repas (moyenne relevée en 2022). Cette évolution a généré une économie de 20 centimes par repas, réinvestis dans le bio et la qualité, compensant ainsi le surcoût des produits.
La création d'une régie agricole avec deux maraîchers fonctionnaires, permet d'aller dans ce sens, en fournissant directement en fruits et légumes bio les cantines de la commune.

Quelques chiffres et dates clés pour mieux comprendre le projet :

Population : 10 000 habitants

Situation : Entre Cannes et Grasse, Alpes-Maritimes, Côte d'Azur

Cantines :

1 100 convives / jour

3 groupes scolaires

3 cuisines sur place

100% bio

- Depuis le 1er janvier 2012

- Réduction de 80 % du gaspillage alimentaire

- Sans surcoût pour la ville

Approvisionnement

- Une régie agricole (6 ha dont 3,5 ha cultivés)

- 3 employés

- 25 t de légumes / an, soit 85% d'autonomie en légumes dans les cantines

- Un marché public divisé en 24 lots

Projet alimentaire territorial (PAT)

2016 : création de la MEAD (Maison d'éducation à l'alimentation durable)

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires de Mouans-Sartoux, à travers la mise en place d'actions simples et efficaces

Résultats quantitatifs

Réduction du gaspillage alimentaire jusqu'à 80% en 5 ans (dès 2010). Passage de 147g à 30g de restes par assiette (actualisation 2022 : 40g de restes par assiette).

Economie de 20cts par repas, compensant le surcout lié au passage au 100% bio

Résultats qualitatifs

Sensibilisation des enfants et par prolongement, de leurs parents, puisqu'une enquête dans le cadre de l'observatoire de la restauration durable menée en 2022, a révélé que 92% des parents ont changé leurs pratiques alimentaires et se sont engagés vers des comportements plus durables, en suivant les actions mises en place dans les restaurants scolaires de leurs enfants.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

D'où vient le gaspillage ?
Comment expliquer un phénomène général qui pose la question financière - et morale - de nos mauvaises habitudes de consommation ? Selon l'Ademe, l'origine du gaspillage alimentaire en restauration collective, aussi bien en cuisine qu'en salle, est complexe. Identifier les principales causes est un premier pas qui permet de poser des indicateurs. Et si on évitait d'envoyer plus de 30 % de nos repas à la poubelle !?

En cuisine
Faible anticipation dans la gestion des stocks et des dates de péremption, surévaluation des quantités cuisinées, prescriptions réglementaires excessives en terme de quantités, recours à des produits industriels ultratransformés et/ou peu cuisinés, achat d'ingrédients aux conditionnements inadaptés, menus peu en phase avec les profils et les goûts des convives, surplus non réutilisés...

En service
Qualité approximative des produits et des recettes, présentation peu soignée, défaut de sensibilisation des publics à la qualité alimentaire, peu d'accompagnement des jeunes convives lors du repas, portions mal adaptées aux différents appétits... Temps du repas comprimé, configuration peu favorable des salles de restauration, nuisances sonores : le plaisir de manger est absent !

Réussir la lutte anti-gaspillage
Le changement des habitudes passe par des actions concrètes à inscrire dans la durée...

FAIRE LE BON DIAGNOSTIC...
Pesée quotidienne des restes alimentaires par composante : mise à disposition de quatre seaux de tri en fin de repas. Il y a une pesée par établissement. Le but est de comprendre d'où vient le gaspillage, et quels produits sont le plus gaspillés.
Analyse fine des résultats en fonction des composantes : entrées, viandes poissons et oeufs, légumes et féculents, pain et laitage. Il est important de comprendre d'où vient le problème entre le poids cuisiné et le poids des restes.

... ET PRENDRE DES MESURES

-Approvisionnement en légumes (couvrant 96 % des besoins) des cantines par la régie agricole, réduisant le

risque de pertes pendant le cycle d'acheminement des denrées jusqu'aux cantines.
- En cuisine : 20 % du gaspillage se situe à la source, lorsqu'on élimine les légumes de mauvais calibre, tordus ou légèrement tachés... Or en bio et en local, tout est bon, même la peau ! Le personnel de cantine a été formé pour apprendre à cuisiner des produits frais, bio et locaux, tout en évitant les pertes inutiles, en faisant preuve de créativité, et de bon sens.
- Au service : Si la pesée indique plus de 8 % de rebuts d'une composante du repas, ne pas hésiter à rectifier la recette, les quantités, certains ingrédients. La diététicienne et la commission des menus jouent ici tout leur rôle.

Adapter les portions :
Les équipes en cuisine varient les tailles de portions : petite faim, grande faim; avec des portions adaptées (fruits coupés en quartiers, quantité de pain raisonnable…). Les recommandations du GEMRCN fixent un cadre précis sur les grammages, qu'il est conseillé d'adapter à la réalité.

Éduquer en mangeant
Les enfants sont sensibilisés tous les jours à une démarche d'autonomie et de responsabilité. Les animateurs veillent en salle à leur comportement alimentaire et au respect de leur équilibre nutritionnel.

Moyens humains

Cuisiniers : 6 à 8 personnes par cuisine

Un gestionnaire des cuisine, une assistante administrative et une chargée de la qualité alimentaire : gestion des commandes, suivi et analyse des pesées, mesures correctives

Personnel d'animation : éducation et accompagnement des repas, apprentissage de l'autonomie, choix des portions en fonction de la faim, possibilité de se resservir.

Moyens financiers

Actions non couteuses à mettre en place. L'économie réalisée par la réduction du gaspillage (20cts/repas) a permis de compenser le surcout de l'alimentation 100% bio dans les trois cantines de la ville.

Moyens techniques

Réalisation de bancs de débarrassage (un seau par composante), ramequins de différentes tailles pour les portions, selfs pour l'autonomie des enfants, le plat chaud est servi par un personnel de cantine et la portion adaptée à la demande de l'enfant.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Volonté politique

Sensibilisation des personnels de cuisine, animation et des enfants

Economie réalisée

Mise en place des outils de suivi (pesée quotidienne des restes, tableaux, graphs, suivi des évolutions, actions correctives)

Recommandations éventuelles

D'autres pistes à explorer
La sensibilisation et l'éducation ne sont pas limitées au temps scolaire. Celui du repas, collectif et partagé, peut engendrer d'autres actions pédagogiques : mise en place d'ateliers cuisine et nutrition dans le cadre du temps périscolaire, création de potagers dans les cours d'école, lancement d'un Défi Foyers à Alimentation Positive, enquêtes de satisfaction auprès des familles, réunions publiques à destination des habitants sur le thème de la politique alimentaire, etc

---

Mots clés

JEUNESSE | ECOEXEMPLARITE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Contact ADEME

Mars 2024

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur