

---

## Lutte contre le gaspillage alimentaire en établissements de restauration collective

---

### Grand Orly - Val de Bièvre - Seine Amont

2, Avenue Youri-gagarine

94400 Vitry sur Seine

[Voir le site internet](#)

Cinta Chevignard

[c.chevignard@leslacsdelessonne.fr](mailto:c.chevignard@leslacsdelessonne.fr)

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

### CONTEXTE

La FAO (*Food and Agriculture Organization*) estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée soit l'équivalent de 1,3 milliards de tonnes chaque année.

Dans la restauration scolaire, les enfants jettent en moyenne 150 g par repas d'aliments qui auraient pu être mangés, soit 150 000 tonnes par an de nourriture non consommée qui termine à la poubelle.

En France :

Le gouvernement a fixé un objectif ambitieux : diminuer par deux le gaspillage dans notre pays d'ici à 2025. Pour y parvenir, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire a réfléchi à la rédaction d'un **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire**. Un Pacte qui pose un certain nombre de mesures et d'engagements de la part de chacun, pour permettre un véritable progrès collectif. Un Pacte qui ne stigmatise aucun des acteurs engagés dans cette mobilisation contre le gaspillage, mais au contraire valorise l'implication de chacun.

Sur son territoire, la Communauté d'agglomération Les Lacs de l'Essonne (*Grigny et Viry-Chatillon*) accompagne plusieurs établissements de restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire : écoles, Institut Médico Éducatif, clinique privée... Un collège Grignois a même été sélectionné par le Conseil Général de l'Essonne pour être collège pilote pour le compostage et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

- Protéger l'environnement en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets,
- S'engager concrètement contre les dérives de la société de surconsommation,

- Mieux consommer et mieux manger,
- Redonner de la valeur à la nourriture,
- Réduire la quantité de denrées alimentaires jetées et réduire les coûts liés à la gestion des déchets,
- Faire prendre conscience du gaspillage alimentaire et agir concrètement pour faire évoluer les comportements des enfants et des autres personnes impliquées dans le projet,
- Repenser les approvisionnements, les grammages et inciter les établissements de restauration collective à réduire les quantités de déchets alimentaires produits au quotidien.

## Résultats quantitatifs

- 9 établissements accompagnés : 5 écoles (primaire et/ou maternelle), 1 collège, 1 IME (Institut Médico éducatif), 1 clinique privée, 1 centre de loisirs.
- 14 composteurs installés,
- 5 formations animées à destination de divers publics : animateurs, agents de restauration...
- Plusieurs séances de pesées ont été réalisées dans les établissements accompagnés : ces pesées ont permis d'estimer les quantités de déchets alimentaires jetées : le gaspillage va de 4 kg à à plus de 40 kg par repas !

## Résultats qualitatifs

- La question du gaspillage alimentaire est un sujet qui touche les personnes. Ce projet permet de fédérer les équipes et les différentes personnes au sein d'un établissement (agents de restauration, chef de cuisine, animateurs, direction, gardiens, jardiniers, etc.)
- Petit à petit, les établissements se prennent en main. Malgré l'autonomie du projet, l'accompagnement et la sensibilisation ponctuelle restent indispensables.
- Valorisation du travail des agents de restauration, des chefs de cuisine, des animateurs,
- Facilitation du travail des agents de restauration : moins de gaspillage = poubelles moins lourdes à porter !

## MISE EN OEUVRE

### Planning

- Juillet 2013 : état des lieux des sites pilotes potentiels (rencontre des équipes sur place et analyse du fonctionnement de la cantine, recherche d'un emplacement adéquat pour des composteurs),
- Juillet-Août 2013 : préparation des actions,
- Mi-septembre 2013 : lancement officiel de l'opération sur chaque site pilote et réalisation de pesées (pendant 5 jours d'affilée) en séparant entrée, plat, produit laitier, dessert, pain et en mettant en avant les matières compostables pouvant être détournées des ordures ménagères.
- Quand le site le permet et qu'au moins deux personnes sont intéressées pour s'en occuper : installation de deux composteurs partagés et formation des référents,
- Début octobre : nouvelles pesées,
- Proposition d'idées d'animations aux animateurs. Par exemple : organisation d'un concours de dessin sur le thème du gaspillage alimentaire,
- Novembre 2013 : Bilan de l'opération (bien différencier les quantités non distribuées des quantités jetées par les élèves),

- Évaluation de l'impact de l'opération sur le comportement des élèves, des enseignants, du personnel de cantine,
- Se former sur la question du gaspillage alimentaire afin d'avoir toute les clefs en main (*rester attentif aux formations organisées par l'ADEME et la Région Ile-de-France*),
- Point d'étape avec le Responsable Restauration de la Ville et définition de nouveaux objectifs pour la suite,
- Participation aux Commissions des Menus : présenter le travail réalisé dans les écoles, les résultats des pesées, et donner son avis sur les menus des mois à venir,
- Communiquer : sur les résultats des pesées mais aussi par la diffusion d'affiches ludiques. La campagne de communication du Ministère de l'Agriculture est très bien faite : <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne>
- Réaliser de nouvelles pesées après avoir mis en place des actions afin d'évaluer l'avancée du travail,
- 2014: accompagnement de nouveaux établissements, état des lieux et réalisation de pesées avant les vacances d'été, puis lancement du travail à la rentrée 2014. Suivi régulier des sites pour assurer une dynamique continue.

### **Moyens humains**

- 1 Chargée de mission Prévention des Déchets,
- 1 Responsable Restauration ou un Chef de cuisine.

### **Moyens financiers**

- Achat de petit matériel (bioseaux, pesons) = 15 €
- Achat de composteurs
- Réalisation et impression d'affiches de sensibilisation « De la cantine au jardin, je ne perds rien » = 1178 € TTC

### **Moyens techniques**

- Pour la réalisation des pesées : un peson, plusieurs bioseaux (au minimum 6), des petites affiches pour bien différencier chaque bioseau, un tableau des pesées.
- Composteurs en bois de 400 L.

### **Partenaires mobilisés**

- Direction de la Gestion des Déchets de la Communauté d'agglomération Les Lacs de l'Essonne,
- Conseil Général de l'Essonne (pour le projet mené dans un collège).

### Pour les projets menés dans les établissements scolaires :

- Service Restauration de la Ville,
- Service Éducation de la Ville,
- Conseil Municipal des Enfants (CME),
- Chargé(e) de mission Agenda 21,
- Chefs d'établissements,
- Animateurs,

- Agents de restauration,
- Gardiens, jardiniers,
- Enfants.

Pour le projet mené en Clinique privée :

- Directeur de la Clinique et son assistante,
- Responsable Restauration (également en charge du Développement Durable),
- Chef de cuisine.

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

Avant de reproduire un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans un autre établissement, un état des lieux préalable est obligatoire : rencontre des personnes intéressées sur place, analyse du fonctionnement de la cantine, analyse de la configuration du bâtiment, possibilité ou non de mettre en place des composteurs, etc.

Bien tenir compte du retour d'expérience obtenu sur les autres établissements avant de commencer à travailler avec un nouveau site.

Garder en mémoire que chaque établissement fonctionne différemment, avec un personnel différent à chaque fois et que les mêmes actions ne sont pas reproductibles de la même manière partout : grande capacité d'adaptation nécessaire.

### Difficultés rencontrées

- Le gaspillage alimentaire existe depuis longtemps dans les cantines scolaires mais personne n'a jamais vraiment travaillé sur le sujet. Le personnel des établissements est généralement réceptif face à la mise en place de ce type de projet.
- Création de lien entre des personnes qui n'auraient jamais eu l'occasion de travailler ensemble : agents de restauration, animateurs, élèves, gardiens, jardiniers.
- Lorsqu'il est possible d'installer des composteurs, il est intéressant de faire le lien entre la cantine, les composteurs et le jardin / le potager.

### Recommandations éventuelles

- Il est essentiel de prendre contact avec le Responsable Restauration de la Ville,
- Il est intéressant de participer à une Commission des Menus et de rencontrer le prestataire de restauration (si fonctionnement en liaison froide) + intéressant d'inviter le prestataire à venir assister à une séance de pesées,
- Voir si l'établissement n'est pas déjà engagé dans une démarche environnementale : Club Développement Durable, projet Eco-Ecole, politique de développement durable.

---

## Mots clés

JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

## Dernière actualisation

## Contact ADEME

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)  
sous la responsabilité de son auteur

ADEME Ile de France Pole  
Economie Circulaire  
[economiecirculaire.idf@ademe.fr](mailto:economiecirculaire.idf@ademe.fr)  
Direction régionale Ile-de-France