

Lutter contre le gaspillage alimentaire et promouvoir l'alimentation durable en restauration scolaire

Guide de bonnes pratiques pour les professionnels de la restauration scolaire à l'école élémentaire





Le présent rapport a été réalisé par Unis-Cité Bretagne en Août 2019. Ce rapport est mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale 4.0 International.

Pourquoi ce guide ?

Les collectivités territoriales et les établissements se mobilisent sur l'enjeu de la réduction du gaspillage alimentaire et l'alimentation durable, et multiplient les expériences auprès des convives et à toutes les échelles (production, sensibilisation, gestion des biodéchets...). L'objet de ce guide est de proposer aux professionnel.les de la restauration un ensemble d'outils pour animer une démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire et de sensibilisation à l'alimentation durable sur leurs sites.

Outre les outils proposés, le guide expose les écueils à éviter et propose une approche permettant de lever la résistance au changement, de convaincre, faire ensemble, et quitter sa zone de confort pour expérimenter. En effet, si ce petit guide est à destination de professionnels de la restauration, il implique de fait de nombreuses parties prenantes : les équipes de restauration, mais aussi les équipes d'animation périscolaires, les équipes pédagogiques, les convives, les parents des convives, les élu.es et technicien.nes de la collectivité, etc...



La première partie du guide détaille comment mettre en place et coordonner une démarche globale afin de mobiliser l'ensemble des parties concernées. La définition de cette vision commune et partagée est une condition nécessaire au déploiement d'un plan d'action qui implique des changements de comportement importants pour tout le monde. La résistance au changement peut en effet être un frein important. La mise en place d'une démarche concertée et participative permet de lever de nombreux freins, même si elle implique souvent une temporalité plus longue.

La deuxième partie du guide détaille les bonnes pratiques tirées de 2 ans de projet sur Rennes Métropole, et présentées sous la forme de fiches actions correspondantes à un objectif donné. Les fiches sont présentées au format d'un catalogue d'exemples, et chacune de ces actions peut être intégrée dans le cadre d'une démarche globale, sous différentes modalités et avec un ordre de priorité dépendant de chaque site.

Pour chaque fiche action, sont présentés :

- ❖ L'objectif de l'action
- ❖ Là où les modalités de mise en œuvre sont possibles, avec souvent des exemples et témoignages
- ❖ Les moyens humains et parties prenantes, ainsi que la temporalité de mise en œuvre de l'action
- ❖ Les conditions de réussite de l'action, points d'attention à prendre en compte
- ❖ Les moyens matériels nécessaires et éventuels outils existants

Enfin la troisième partie du guide propose un ensemble de ressources pour aller plus loin et mieux comprendre le contexte dont est issu ce guide, avec notamment des ressources bibliographiques et des contacts.

Les bonnes pratiques présentées dans ce guide sont issues d'un projet réalisé entre 2018 et 2019 sur Rennes Métropole, en partenariat entre l'association Unis-Cité, l'ADEME Bretagne, la DRAAF Bretagne, Rennes Métropole, et 10 communes de la Métropole. Ce projet, intitulé « **Anti-Gaspi, les volontaires Bretons de l'alimentation durable** » a mobilisé des équipes de restauration, d'animation et des volontaires en service civique en animation auprès d'enfants de l'élémentaire au sein de 16 restaurants scolaires¹.

Au cours des 2 années d'expérimentation, des liens étroits se sont créés entre les différentes parties prenantes au projet, et notamment les équipes de restauration des différents sites. Ces échanges de pratiques entre professionnels, animés autour d'une démarche commune, ont permis de dégager cette ensemble de bonnes pratiques cohérentes entre elles dans le cadre d'un objectif global.



¹ Pour en savoir plus sur l'Association Unis-Cité, le dispositif du Service Civique et le Projet, voir la rubrique « à propos » à la fin de ce guide.

Sommaire

I.	Adopter une démarche globale	6
❖	<i>Réaliser un diagnostic et un plan d'action co-construits et partagés</i>	6
❖	<i>Fédérer, accompagner et communiquer</i>	7
❖	<i>Se faire accompagner, évaluer et ajuster dans une démarche apprenante</i>	9
II.	Les fiches actions	10
❖	<i>Action 1 : produire les justes quantités, disposer de systèmes de réservation de repas et commandes des matières premières performants</i>	10
❖	<i>Action 2 : confort des convives : mobilier, temps du repas et locaux adaptés</i>	12
❖	<i>Action 3 : mise en place d'un tri participatif et / ou d'une table de troc, animés par des convives médiateurs.trices</i>	13
❖	<i>Action 4 : proposer un choix adapté et des quantités différenciées</i>	14
❖	<i>Action 5 : Gestion des consommations de pain et d'eau</i>	15
❖	<i>Action 6 : le set ou le badge ambassadeur 0 gaspi</i>	16
❖	<i>Action 7 : proposer un parcours d'animations ludiques et régulières autour de l'alimentation durable</i>	17
❖	<i>Action 8 : un projet fil rouge fédérateur</i>	19
❖	<i>Action 9 : valorisation des biodéchets</i>	20
❖	<i>Action 10 : valoriser les excédents</i>	21
III.	Quelques éléments de contexte, et pour aller plus loin	22
❖	<i>À propos du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable</i>	22
A propos		27
❖	<i>L'association Unis-Cité</i>	27
❖	<i>Le Service Civique</i>	28
❖	<i>Le projet « Anti Gaspi, les volontaires bretons de l'alimentation durable »</i>	28
Références bibliographiques, ressources et liens externes		30
Contacts en Bretagne		32
Remerciements		33
Avec le soutien de :		34

I. Adopter une démarche globale

Objectif : nourrir la réflexion préalable à la définition de la démarche avec des éléments concrets, afin d'avoir toutes les informations en main pour définir les leviers d'action et priorités

Cette partie du guide présente différentes modalités permettant de définir et accompagner une vision claire et partagée de la démarche que vous souhaitez engager sur le ou les sites mobilisés.

❖ Réaliser un diagnostic et un plan d'action co-construits et partagés

Modalités et exemples :

- Réaliser des consultations et/ou enquêtes de satisfaction auprès des convives et des parents
- Réaliser une série de pesées, un audit du fonctionnement de la cuisine, et communiquer sur les résultats du diagnostic

Moyens humains et temporalité :

- Pour la réalisation d'une enquête de satisfaction, il est possible de s'appuyer sur un.e stagiaire en formation en lien avec la thématique, et de bonnes bases statistiques
- Pour la réalisation de cycles de pesées, il est possible de s'appuyer sur des volontaires en service civique dans le cadre d'une démarche d'animation et sensibilisation plus globale (voir action 7 dans la 2e partie du guide)

Outils disponibles :

- *Guide « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » - ADEME - avril 2017 (3e édition). Ce guide présente une méthodologie et des exemples d'actions. <http://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>*
- *Guide méthodologique « Évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective » - DRAAF Auvergne - février 2013 <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Realiser-un-diagnostic-punctuel-du> (sur ce site, vous trouverez le guide, les outils et les exemples pour réaliser son diagnostic du gaspillage alimentaire)*
- *Fiche « Réaliser un diagnostic des quantités gaspillées » (comment organiser des pesées des déchets alimentaires) - CNFPT - avril 2014*

❖ Fédérer, accompagner et communiquer

Objectif : susciter l'adhésion et la participation à la démarche, pour toutes les catégories de participants concernées.

Modalités et exemples : il s'agit de penser et définir une gouvernance et un fonctionnement qui permette de mettre autour de la table les apports des différentes catégories de participants :

- Equipes de restauration
- Convives
- Parents
- Equipes d'animation
- Equipes pédagogiques et ATSEM
- Elu.es et techniciens de la collectivité

Cette gouvernance peut par exemple prendre la forme de :

- Des actions de sensibilisation aux enjeux de la démarche : goûters Antigaspi avec les parents, réunion d'information conviviale
- Une consultation annuelle auprès de l'ensemble des convives et des parents
- Ouvrir la possibilité de participer au fil de l'eau (par exemple avec une boîte à idée, un système de collecte de questions et propositions à faire remonter aux instances, etc...)
- Une réunion trimestrielle réunissant les représentants des différentes catégories (autour de commissions menus par exemple, réunissant des représentants des différentes équipes de professionnel.les, des parents, des convives, les élu.es, etc...) : points réguliers sur la démarche en fonction des objectifs, ajustements, etc...
- Des points mensuels ou hebdomadaires entre les équipes de professionnels en charge de l'animation de la démarche (en général restauration et animation, parfois aussi l'équipe pédagogique) : mise en œuvre concrète et opérationnelle
- Une communication régulière à l'ensemble des parties prenantes : dans la lettre d'information de la commune, de l'école, un blog, etc...

Moyens humains et temporalité : cette approche nécessite un pilote identifié tout au long de la démarche !

Conditions de réussite : changements d'approche et de posture qui doivent être inclusifs pour tout le monde. S'inspirer, rejoindre des réseaux, faire des visites de sites...

- Anticiper et mobiliser des outils d'animation de réunions et de consultations participatifs et inclusifs (voir ci-dessous les outils existants), prenant en compte les besoins spécifiques de chaque catégorie de participants (professionnels, convives et parents)
- Etre très clair sur le cadre de la démarche, les objectifs, les modalités de décision, les prochaines étapes, les rôles de chacun.e et les attendus vis-à-vis des participants. Bien distinguer en fonction des catégories de participants si la sollicitation des participants relève de la consultation, la concertation ou la co-construction. Il est essentiel de poser un cadre très clair afin de ne pas susciter de faux espoirs en ouvrant tous les sujets à la discussion d'une part, ni de décourager la participation en étant trop exigeants sur les attendus vis-à-vis des participants par rapport à leur degré d'engagement. Une analyse très fine des attentes et envies d'engagement des différentes catégories de participants est nécessaire en amont pour trouver cet équilibre.
- A noter que la loi Egalim (voir la rubrique « à propos ») stipule un volet d'information et de concertation des usagers qui s'applique à la restauration collective

Matériel nécessaire et outils disponibles :

Pour l'animation de ces temps et s'assurer de la participation, il est possible de s'inspirer des techniques d'animation issues de l'éducation populaire : débats mouvants, théâtre forum, débat en étoile, photos langage, débat boule de neige, tour de table en interview croisée à 2 participants. Au besoin, il peut être judicieux de se faire accompagner dans la construction de ces temps par des personnes extérieures, professionnelles de l'animation.

❖ Se faire accompagner, évaluer et ajuster dans une démarche apprenante

- Différentes initiatives existent au niveau local pour se faire accompagner, en particulier dans les démarches de diagnostic puis d'animation. Ces initiatives peuvent être portées par les collectivités ou les agences de l'Etat. C'est le cas par exemple en Bretagne de Rennes Métropole, dans le cadre de plusieurs marchés publics et conventions avec des associations locales.

- Il est par ailleurs toujours intéressant pour lever des freins au changement de se mettre en réseau, de s'inspirer d'initiatives mises en place en proximité sur le territoire, et d'organiser pour les professionnels des échanges de pratiques et visites de sites.

- Le réseau professionnel Agores propose notamment ce type d'échanges sur différents territoires : www.agores.asso.fr

II. Les fiches actions

- ❖ **Action 1 : produire les justes quantités, disposer de systèmes de réservation de repas et commandes des matières premières performants**

Objectif : commander et produire uniquement le nécessaire

Modalités et exemples :

1° - *Disposer d'un système de réservation performant :*

- borne de réservation sur site
- système de réservation en ligne pour les parents

Principe : Un repas réservé = 1 repas dû.

« Je dois réserver mon repas. Pour éviter le gaspillage alimentaire et donc réaliser des économies. En inscrivant votre enfant via le Portail Famille le service restauration gère mieux ses stocks et la quantité de repas à préparer chaque midi. Vous pouvez inscrire ou désinscrire votre enfant jusqu'à 3 jours avant sa venue au restaurant municipal. Une pénalité de 2 euros par repas vous sera facturée en cas de non réservation de repas scolaire. De même, si vous n'avez pas annulé votre réservation, trois jours avant (sauf sur présentation d'un justificatif) le repas vous sera facturé au tarif en vigueur. »

Extrait du règlement de fonctionnement du périscolaire à Saint Grégoire



2° - gestion des matières premières et de retour d'information

- S'appuyer sur un logiciel pour évaluer les besoins en matières premières
- Système de communication en interne entre l'équipe de cuisine et l'équipe en salle pour des retours de qualité sur l'appréciation des convives et ajustement fin des quantités.

« J'ai voulu faire découvrir la choucroute aux enfants, en cohérence avec notre message pédagogique sur la saisonnalité des légumes. J'avais bien sûr anticipé que le chou allait faire l'objet de retours mitigés des enfants, donc j'avais en tête d'ajuster les quantités de choux et pommes de terre. Mais c'est grâce aux retours de l'équipe en salle que j'ai pu ajuster au plus fin pour les services suivants. Il faut vraiment se détacher des grammages GEMRCN et ajuster à la réalité. »

Un cuisinier participant au projet « les volontaires bretons de l'alimentation durable »

Moyens humains et temporalité : mobilisation de l'équipe de cuisine et de service en salle, temps d'échanges et de coordination réguliers tout au long de l'année. Implication des convives et parents dans les commissions menu.

Conditions de réussite :

- Communication et responsabilisation des parents
- Accompagnement au cas par cas des familles en difficultés, en particulier si l'outil choisi est numérique
- Matériel nécessaire et outils disponibles :
- Voir par exemple la démarche suivante, avec installation de bornes de réservation : <https://www.optigede.ademe.fr/fiche/operation-de-prevention-du-gaspillage-alimentaire-au-sein-du-lycee-antoine-de-saint-exupery>

❖ Action 2 : confort des convives : mobilier, temps du repas et locaux adaptés

Objectif : faire du temps du repas un moment agréable et convivial pour les convives, et notamment ...

- lutter contre le bruit
- assurer un temps du repas suffisant entre 2 services : de 45 min à 1 heure

Modalités et exemples :

- créer des espaces ludiques et accueillants : mobilier neuf, peintures refaites, lumière naturelle revêtements antibruit au sol, plafonds, mur
- optimisation des tables de tri, ligne de self, mobilier de salle, table de débarrassage
- passer en self-service dès le CP : avec une organisation en îlot



❖ Action 3 : mise en place d'un tri participatif et / ou d'une table de troc, animés par des convives médiateurs.trices

Objectif : sensibiliser les convives au gaspillage et faciliter la valorisation des déchets alimentaires

Modalités et exemples :

- mise en place d'une table de troc en salle de restauration
- mise en place de tables de tri ou différentes poubelles classiques
- afficher les consignes de tri et d'utilisation de la table de troc, créées avec les convives
- animer ces espaces avec des convives médiateurs.trices (élèves de CM), identifiés par un badge ou un gilet, qui sont positionnés à l'espace débarrassage pour accompagner les plus jeunes dans le tri et le troc

Moyens humains et temporalité : le tri peut être temporaire s'il s'agit de périodes de diagnostic avec pesées, ou toute l'année pour la valorisation des biodéchets.

Conditions de réussite :

- Identification
- Accompagnement
- Valorisation et visibilité des médiateurs.trices par l'équipe d'animation

Matériel nécessaire et outils disponibles :

Par exemple, des outils sont disponibles sur : <https://www.atelierm.design/lag>

❖ Action 4 : proposer un choix adapté et des quantités différenciées

Objectif : inciter les convives à évaluer et se servir à leur juste faim

Modalités et exemples :

- si portions individuelles : proposer différentes portions : plusieurs volumes / tailles d'entrées
- si libre-service : proposer des assiettes témoins « petite faim / grande faim »
- proposer les fruits et le fromage en petites portions découpées (pommes en quartiers, etc...)
- proposer plusieurs choix dans la mesure du possible

Conditions de réussite :

il n'est pas évident pour les enfants d'évaluer leur faim, et de se composer un repas équilibré et suffisant. Cela requiert beaucoup de pédagogie et d'accompagnement de la part de l'équipe en salle, qui doit parfois changer de posture pour non plus « *forcer à goûter* » mais **questionner, rappeler le cadre et responsabiliser** :

- assurer la possibilité de se resservir, pour limiter la tentation de « faire des réserves »
- assurer que les enfants aient une visibilité des quantités qu'ils et elles sont censés manger pour assurer un repas complet et équilibré, avec des assiettes témoins clairement signalées et identifiées, en particulier sur les crudités et les légumes en accompagnement.
- accompagner les sorties du restaurant, par exemple les enfants lèvent le doigt, les personnels échangent avec eux sur ce qu'ils et elles ont mangé, s'ils et elles ont fini leur assiette, s'ils et elles ont assez mangé, etc...

Matériel nécessaire et outils disponibles : beaucoup de pédagogie au quotidien !

❖ Action 5 : Gestion des consommations de pain et d'eau

Objectif : limiter le gaspillage d'eau et de pain

Modalités et exemples :

- distribuer le pain en fin de chaîne en self. Limiter à 1 tranche au début du service, et assurer la possibilité de se resservir en salle sur une table au centre de la salle, sous surveillance de l'animateur.trice présent.e en salle.
- mettre en évidence les pains / l'eau non consommés : gâchi-mètre à pain et/ou à eau construits avec les enfants
- valoriser et réutiliser les restes de pain et d'eau non distribués à des fins pédagogiques et de sensibilisation : des gouters antigaspi avec les restes de pain valorisés en cookies ou en pain perdu, l'eau utilisée pour arroser les jardinières...

Matériel nécessaire et outils disponibles :

- Fabriquer un gâchi-mètre à pain : vidéo tutoriel de l'Ademe : <https://www.youtube.com/watch?v=tulr46M1ne0>
- site de l'association Kolectou à Rennes : www.kolectou.com. Possibilité de formation du personnel, ateliers et recettes Anti Gaspi, collecte de pain non servi.

❖ Action 6 : le set ou le badge ambassadeur 0 gaspi

Objectif : favoriser et matérialiser l'engagement des convives



Modalités et exemples :

- mise en place d'un set de plateau ou set de table « *Anti-Gaspi* » en début de chaîne dans un self par exemple, au niveau de l'affichage du menu. Les enfants qui prennent le set s'engagent à tout manger, et ne rien gaspiller ce jour-là. S'ils.elles réussissent le défi, ils.elles bénéficient d'un petit privilège incitatif, par exemple le droit de quitter la salle à la fin de leur repas sans lever la main et demander l'autorisation.

Moyens humains et temporalité :

- Les sets sont dessinés par les enfants, puis imprimés au format A3 et plastifiés par l'équipe d'animation.

Conditions de réussite :

L'utilisation de sets de table implique un nettoyage quotidien. Une alternative plus légère pour les équipes de restauration est d'utiliser un badge, une médaille, un dessous de verre, etc...

❖ Action 7 : proposer un parcours d'animations ludiques et régulières autour de l'alimentation durable

Objectif : sensibiliser les convives aux enjeux de l'alimentation durable et former des citoyens éclairés, conscients de leurs choix et en capacité d'agir

Modalités et exemples :

- Mener une campagne d'affichage, sur la base d'affiches créées avec les convives
- Participation au tri et aux pesées des déchets
- Mise en place d'un compost et/ou d'un poulailler pédagogique
- communiquer de façon ludique sur les résultats du diagnostic des pesées
- ateliers théâtre, cuisine, plantations
- organisations de journées à thème : 0 déchet, éducation au goût
- faire découvrir les petits gestes du quotidien en faveur de la transition écologique
- Jeux concours, quizz, etc...
- Moyens humains et temporalité :
 - En classe, en lien avec l'équipe pédagogique et les enseignements autour des questions de développement durable.
 - Avec des animateurs professionnels d'associations spécialisées
 - Avec des volontaires en service civique dédiés.

Conditions de réussite :

- proposer ces animations ludiques et participatives, non descendantes et sur des thématiques variées, pour des petits groupes d'enfants, sur la base du volontariat et dans la durée.
- Aborder les questions de transition écologique avec les enfants implique de savoir accompagner les questions soulevées, mais aussi souvent une forme d'angoisse que certains enfants peuvent ressentir vis-à-vis de l'avenir de la planète. Il est essentiel de leur apporter des clés de compréhension très factuelles, et leur proposer des moyens d'action à leur échelle.

Matériel nécessaire et outils disponibles :

- Le guide « *Restauration collective la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets, apprendre à produire et consommer responsable* » édité par le CNFPT propose des quizz et modèles d'affiches.
- Le guide « *Mobilisation volontaires en SC* » propose une mission « clé en main » pour accompagner des volontaires en service civique en animation d'une démarche globale sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable
- Kit d'animations
- Enfin pour aborder les enjeux climatiques, l'outil « *La fresque du climat* » en version junior permet de poser de clés de compréhension avec les enfants de façon ludique : fresqueduclimat.org

Dans la région Rennaise, plusieurs associations proposent des ateliers et outils d'animation :

- « Aux goûts du Jour » : <http://association-alimentation.fr>
- « Les Cols Verts » <https://www.lescolsverts.com>
- L'association « Unis-Cité » : <http://www.uniscite.fr>



❖ Action 8 : un projet fil rouge fédérateur

Objectif : animer la démarche globale sur une période longue, par une réalisation concrète et fédératrice

Modalités et exemples :

Le projet fil rouge peut être n'importe quel type d'action, qui fédère les différents types d'acteurs autour d'un projet concret : équipe de restauration, équipe d'animation, équipe pédagogique, association des parents, convives-élèves.

- Création d'un potager pédagogique
- Création d'une jardinière d'herbes aromatiques
- Création d'un poulailler
- Création d'un compost pédagogique
- Atelier hebdo / mensuel de fabrication d'un gouter Anti-Gaspi et/ou 0 déchets



❖ Action 9 : valorisation des biodéchets

Objectif : éviter l'incinération !

Les biodéchets finissent encore trop souvent dans la poubelle verte, avec les ordures ménagères, puis sont incinérés. Ils se caractérisent par une très forte teneur en eau, de l'ordre de 60 à 90 %. Les incinérer revient donc à... brûler de l'eau. Une dépense d'énergie est alors nécessaire et oblige à alimenter le four de l'incinérateur. **Un bilan ni écologique ni économique !** En triant les biodéchets à la source, on est à même de revaloriser ceux-ci de manière efficace, par la méthanisation ou le compostage.

Modalités et exemples : 2 modalités principales existent pour valoriser les biodéchets

- le compost revalorise la matière organique en tant qu'amendement naturel
- la méthanisation revalorise le pouvoir énergétique des biodéchets en biogaz

Matériel nécessaire et outils disponibles :

Guide smictom pays de vilaine : http://www.smictom-paysdevilaine.fr/wp-content/uploads/2013/01/Guide-pratique_gestion-des-biod%C3%A9chets-en-restauration-collective.pdf



Exemples de poubelles pour la collecte des biodéchets en cuisine

❖ Action 10 : valoriser les excédents

Objectif : valoriser les excédents de production pour éviter de les jeter



Modalités et exemples : 2 modalités principales

1° - resservir les excédents, en mettant éventuellement en place une cellule de refroidissement ou de surgélation

2° - donner les excédents à des associations d'aide alimentaire. Plus technique et nécessite du matériel (refroidissement et stockage, et transport). A mettre en place avec une association partenaire

Matériel nécessaire et outils disponibles :

DRAAF Rhone Alpe guide : « [Restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire](#) »



III. Quelques éléments de contexte, et pour aller plus loin

❖ À propos du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable

Définition du gaspillage alimentaire

En 2013, dans le cadre du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, une définition commune du gaspillage alimentaire a été adoptée : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. Le gaspillage alimentaire se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la production agricole à la consommation. À l'échelle mondiale, on estime qu'un tiers de l'alimentation produite est jeté avant d'être consommée.



Les enjeux du gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire, enjeu sociétal majeur, est rappelé par le pacte national lancé officiellement depuis juin 2013, et qui a pour objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. Il s'agit d'un engagement collectif porté par le gouvernement, où chaque partie prenante de la chaîne alimentaire s'engage à mettre en place un certain nombre d'actions de sensibilisation des consommateurs ou des professionnels et d'actions de prévention du gaspillage alimentaire afin de le réduire. Le secteur de la restauration collective est particulièrement concerné par cette lutte, confronté régulièrement en moyenne à des pertes de 167 g/personne/repas en moyenne. Une bonne partie de ces pertes se transforme aujourd'hui en déchets alors qu'elles sont réutilisables.

L'enjeu de la lutte contre le gaspillage alimentaire est multiple, à la fois *environnemental, éthique, économique, nutritionnel, et dans le cadre de la restauration collective, réglementaire.*

- **Environnemental**

Le gaspillage alimentaire constitue, selon la FAO et la Commission européenne, une source non négligeable d'émissions de gaz à effet de serre (1,35 tCO₂eq. par tonne de pertes alimentaires), d'épuisement des ressources en eau (305 km³ consommés chaque année dans le monde) et de ressources naturelles (2,84 t par tonne de pertes) En plus des conséquences sur les ressources en amont, l'enjeu environnemental en aval concerne la gestion de ces déchets de manière à ne pas provoquer des pollutions au niveau des sols, de l'eau et de l'air.

- **Éthique**

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est refuser que des centaines de millions de tonnes de nourriture soient jetées chaque année alors même que des êtres humains sont en difficulté pour s'alimenter. 3,5 millions de personnes bénéficient de l'aide alimentaire en France.

- **Économique**

L'objectif est de limiter les coûts pour tous. Le rapport de *Guillaume Garot* en 2015 chiffre entre 12 et 20 milliards d'euros le coût du gaspillage alimentaire par an en France sur l'ensemble de la chaîne, soit l'équivalent de 159 €/personne/an, selon l'étude de l'ADEME sur les foyers. Pour la restauration collective, le coût du gaspillage doit englober le coût d'achat des denrées non consommées, le coût de transport, de stockage, de préparation et de gestion des déchets.

« Le projet « Drawdown »

est un projet réunissant plus de 200 universitaires et chercheurs, experts de différents domaines, compilant une liste de 100 solutions d'atténuation du changement climatique. La liste comprend des solutions existantes et économiquement viables, classées selon leur potentiel actuel de réduction des émissions de gaz à effet de serre d'ici à 2050. Pour chaque solution, le coût d'investissement pour la mise en place de la solution au maximum de son potentiel mondial est évalué, ainsi que les économies de long terme réalisées grâce aux coûts évités suite à la mise en place de cette solution, puisque la très grande majorité des solutions proposées sont économiquement rentables à long terme. Parmi les 100 solutions évaluées pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, 17 solutions concernent l'alimentation. La lutte contre le gaspillage alimentaire est d'ailleurs classée 3e solution avec le plus d'impact potentiel de réduction des émissions, et la réduction de la consommation de produits animaux est classée 4e solution. www.drawdown.org (l'ouvrage existe en français : « Drawdown : Comment inverser le cours du réchauffement planétaire »)

Les coûts liés au gaspillage alimentaire sont composés de 2 parties :

- Une partie visible, qui correspond au traitement des déchets,
- Une partie cachée, qui correspond aux achats des marchandises gaspillées, au stockage, à la transformation des produits, au temps de préparation...

Il est très difficile d'évaluer l'ensemble des coûts, mais une estimation réalisée par l'ADEME donne un chiffre global de 2€ estimés par kilogramme gaspillé, uniquement sur les coûts des matières premières (sans prendre en compte le temps de préparation, le coût de traitement des déchets, etc.). Un appel à projets national, intitulé **Santé Témoin**, a été lancé par l'ADEME au niveau national et permettra peut-être d'évaluer plus finement cet aspect. Les premiers résultats sont attendus pour 2019.

• Nutritionnel

Le gaspillage alimentaire est également en lien avec l'équilibre alimentaire. Des obligations existent quant à l'équilibre des repas (voir les recommandations indicatives du GEMRCN, Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. Cependant, ce qui est effectivement consommé peut-être différent de ce qui est servi. Évaluer le gaspillage alimentaire permet d'évaluer l'équilibre des repas consommés. De plus, les économies réalisées permettront d'investir dans des produits de meilleure qualité.

• Réglementaire

Lutter contre le gaspillage alimentaire permet de rester sous les seuils définis dans les obligations réglementaires à destination des gros producteurs de biodéchets (obligation d'un tri à la source des déchets alimentaires si le tonnage annuel des biodéchets dépasse 10 tonnes par an). Ce tonnage doit être entendu site par site pour les établissements qui sont multisites.

« Le gaspillage alimentaire est un scandale social et un non-sens écologique. Nous encouragerons davantage les dons, en intégrant cet enjeu à la responsabilité sociétale et environnementale des entreprises. » Paris, le 21 décembre 2017.

Citation d'Édouard Philippe, Premier ministre, en conclusion des États généraux de l'alimentation

La réglementation et les objectifs

La réduction du gaspillage permet des économies, pour aller vers plus de bio et de local et se conformer aux objectifs de la loi égalim.

Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire a défini un **objectif de diminution de 50 % du gaspillage alimentaire d'ici 2025**. La loi de transition énergétique pour la croissance verte, votée en août 2015, a notamment comme objectif de réduire de 10 % la quantité de déchets ménagers et assimilés (voir définition dans l'encadré ci-dessous) d'ici 2020. La lutte contre le gaspillage alimentaire est un des leviers pour répondre à cet objectif. Enfin, la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 hiérarchise les actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et précise ce qui relève de la prévention et ce qui relève de la gestion. L'ordre de priorité est le suivant :

La prévention du gaspillage alimentaire (ex : vendre des produits habituellement jetés)	L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation (ex : autoriser le glanage ou transformer les produits en compote)
La valorisation par l'alimentation animale	La valorisation matière et énergétique (ex : compostage et méthanisation selon le règlement 1 069/2009)

*Schéma 1 : hiérarchisation et gestion des biodéchets - Priorité à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
(Source ADEME)*

Les priorités 1 et 2 relèvent de la prévention alors que les priorités 3 et 4 relèvent de la gestion.

La loi dite « **Egalim** », loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » a été votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale. L'objectif est d'étendre le cadre d'application de la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire qui devront, elles aussi, proposer leurs invendus au don alimentaire. La lutte contre le gaspillage alimentaire est au cœur du 3e axe de la **Loi agriculture et alimentation**.

La restauration collective, qui représente environ 3 milliards de repas servis par an, a en effet été identifiée comme un acteur majeur pour lutter contre la précarité alimentaire et limiter les conséquences environnementales et économiques du gaspillage. Pour prévenir le gâchis dans ce secteur, la loi prévoit la mise en place d'un diagnostic obligatoire et la diffusion d'outils d'aide à la planification.

D'ici 2022, la restauration collective devra garantir :

- Au moins 50% (en coût) des produits doivent prendre en compte les externalités environnementales (labels et certifications par exemple), ou bio, ou en transition vers le bio
- Information et concertation des usagers
- 1 plat végétarien par semaine



A propos

❖ L'association Unis-Cité



Depuis 1994, Unis-Cité est parmi les associations pionnières et expertes du Service Civique en France. Elle a inspiré la [loi sur le Service Civique de mars 2010](#) et s'engage depuis pour contribuer à sa généralisation en France et en Europe, afin qu'il devienne une vraie étape d'engagement et de mixité accessible à tous les jeunes. Présente dans plus de soixante-dix antennes en France, Unis-Cité a déjà mobilisé et accompagné 25 000 jeunes dont plus de 5 000 en 2019.

L'association organise des missions de service civique « clés en main », qui ont la spécificité d'être « en collectif » : elles permettent de rassembler des jeunes de [toutes origines sociales et culturelles et de tous niveaux d'études](#), sur des missions conçues en lien étroits avec des partenaires et déployées en coordination avec les collectivités. Unis Cité déploie des missions sur un territoire en réponse à des besoins sociaux non ou insuffisamment couverts et à l'envie d'engagement des jeunes.

Les volontaires sont engagés sur des [missions variées en réponse à des problématiques sociétales majeures](#) : lutte contre l'isolement des personnes âgées, protection de l'environnement, prévention de la violence à l'école... Les volontaires interviennent auprès des publics les plus fragiles, notamment dans les quartiers prioritaires et en milieu rural.

En Bretagne, Unis-Cité est présente depuis 2014 et a mobilisé près de 200 volontaires sur l'année 2018-2019 sur la région. Pour rappel, sur la région, le Service Civique mobilisait environ 2 000 volontaires en 2017, toutes structures d'accueil confondues. Le potentiel de développement du dispositif dans la Région reste donc très important. L'enjeu pour Unis-Cité est aujourd'hui de répondre à la demande des jeunes qui souhaitent de plus en plus massivement s'engager sur la transition écologique, notamment suite aux mouvements de jeunes sur l'urgence climatique depuis l'automne 2018.

❖ Le Service Civique

Le service civique est un engagement volontaire public, au service de l'intérêt général ouvert aux 16 - 25 ans, élargi à 30 ans aux jeunes en situation de handicap. Les volontaires s'engagent auprès d'une association ou d'une collectivité pour une mission de 6 à 12 mois, sur des thématiques variées : solidarité, culture, environnement, etc...

Accessible sans condition de diplôme ni de compétences particulières, le Service Civique est indemnisé conjointement par l'Etat et la structure d'accueil à hauteur de 570€ par mois. Le positionnement des missions de service civique doit répondre à un double enjeu : [éviter la substitution à l'emploi tout en proposant un contenu intéressant et avec une valeur ajoutée pour les volontaires et les bénéficiaires de leurs interventions.](#)



❖ Le projet « Anti Gaspi, les volontaires bretons de l'alimentation durable »

Unis-Cité a co-construit ce projet avec l'ADEME en 2016 a niveau national, et propose une adaptation locale sur l'antenne de Rennes en partenariat avec Rennes Métropole depuis janvier 2018.

Des volontaires, organisés en trinôme, interviennent dans les écoles primaires sur les temps de midi (et/ou TAP : Temps d'Activité Périscolaire) pour proposer [différentes animations afin de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire et plus généralement aux enjeux de l'alimentation durable.](#) Ces volontaires interviennent pendant 8 mois à raison d'une fois par semaine par restaurant scolaire. L'objectif : réduire de 30% le gaspillage alimentaire dans chaque cantine participante. Pour ce faire, le programme est reparti selon plusieurs cycles : un cycle de 2 à 4 pesées initiales (diagnostic initial) pour évaluer le gaspillage alimentaire sur chaque site - 10 à 12 animations - un cycle de 2 à 4 pesées finales (diagnostic final) pour mesurer la réduction du gaspillage engendrée par la sensibilisation.

Les volontaires sont en charge de définir et proposer leur programme d'animation. Ils et elles sont accompagnés par un.e coordinateur.trice d'équipe et de projet, en charge de construire avec eux leur parcours, leur mission et de valider le contenu des animations proposées. Sur les sites intéressés, les volontaires peuvent s'impliquer sur un projet « [fil rouge](#) » répondant à un besoin complémentaire aux animations et identifié localement (enquête auprès des parents ou/et des enfants, mise en place d'un potager, d'un site de compostage, etc...). Ils et elles se rendent directement sur site avec le matériel nécessaire aux animations, mis à disposition par Unis Cité.

Sur ses 2 années d'existence, le projet est intervenu auprès de 10 communes et 16 sites de restauration, permettant de réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50% par site.

Ce programme est soutenu par Rennes Métropole dans le cadre du dispositif de territoire « *Zéro déchets - zéro gaspi* », ainsi que de l'ADEME Bretagne et la DRAAF Bretagne, dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation. Il est à destination des communes, collectivités et établissements scolaires qui souhaitent s'engager pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Il est ouvert à tous.tes, quels que soient le fonctionnement du service de restauration, du nombre de convives sur site ou l'état de réflexion et d'action sur le gaspillage alimentaire.

Il est proposé aussi bien à des communes qui aimeraient entreprendre un nouveau projet, s'engager pour une réduction du gaspillage, qu'à celles qui ont déjà un plan d'action en tête ou en place, et qui aimeraient aller plus loin, qui pensent que la sensibilisation des enfants dans la durée est un levier efficace pour changer les comportements. C'est aussi un programme pour s'engager et donner une chance à des jeunes volontaires de réaliser une mission solidaire.



Références bibliographiques, ressources et liens externes

- **Autodiagnostic** « Quel producteur de biodéchets êtes-vous ? » - **ADEME - juin 2011**
- **Guide** « Déchets alimentaires- premier pas vers la réduction et la valorisation » - **ADEME - juin 2011**. Ce guide détaille une méthodologie et présente un tableau comparatif des solutions de traitement des biodé-déchets. <http://optigede.ademe.fr/outils-gros-producteurs-dechets-organiques>
- **Guide méthodologique** « Évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective » - **DRAAF Auvergne - février 2013** <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Realiser-un-diagnostic-ponctuel-du> (sur ce site, vous trouverez le guide, les outils et les exemples pour réaliser son diagnostic du gaspillage alimentaire)
- **Guide** « réduire, trier et valoriser les biodéchets »- **ADEME-Novembre 2013**. Ce guide très détaillé est à destination des professionnels en attente de conseils opérationnels. Il comprend notamment 28 fiches pratiques qui répondent aux questions les plus courantes sur les sujets du gaspillage alimentaire et sur la gestion des biodéchets. <http://www.ademe.fr/reduire-trier-valoriser-biodechets-gros-producteurs-guide-pratique>
- **Fiche** « Réaliser un diagnostic des quantités gaspillées » (comment organiser des pesées des déchets alimentaires) - **CNFPT - avril 2014**
- **Charte nationale** « Mieux manger, moins jeter en EHPAD » - édition décembre 2015. <http://solidarites-sante.gouv.fr/archives/archives-presse/archives-communiqués-de-presse/article/laurencrossignol-lance-la-charte-mieux-manger-moins-jeter-en-ehpad>
- **Guide** « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » - **ADEME - avril 2017** (3e édition). Ce guide présente une méthodologie et des exemples d'actions. <http://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>

Vous retrouverez certains des guides ci-dessus et d'autres documentations sur le site **OPTIGEDE** de l'**ADEME** : <http://optigede.ademe.fr/outils-gros-producteurs-dechets-organiques>

OPTIGEDE est une **plate-forme d'échanges et de diffusion d'outils et de retours d'expérience** sur la prévention et la gestion des déchets. Elle est destinée aux collectivités et aux entreprises.

- Site internet de l'ADEME sur la lutte contre le gaspillage alimentaire à destination des particuliers, collectivités et entreprises. <http://www.casuffitlegachis.fr/>
- « Boîte à Outils d'animations : sensibiliser et lutter contre le gaspillage alimentaire dans les écoles élémentaires », **Unis-Cité Rennes, Aout 2019**
- « Bilan Anti-Gaspi 2018/2019 : les volontaires bretons de l'alimentation durable », **Unis-Cité Rennes, Août 2019**
- « Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire : guide de mobilisation de volontaires en Service Civique à l'usage des collectivités territoriales», **Unis-Cité Rennes, Août 2019**

Contacts en Bretagne

Rennes Métropole

Pénélope LE ROUX ALESSIO

Direction des déchets et des réseaux d'énergies

Service « *Accompagnement des publics, énergies déchets* »

Responsable de service

02 99 86 60 16

p.leroux-alessio@rennesmetropole.fr

Unis Cité Bretagne

Estelle ROESCH

Responsable d'antenne

eroesch@uniscite.fr ou rennes@uniscite.fr

ADEME Bretagne

Marie Emilie MOLLARET

**Chargée de mission, référente gaspillage
alimentaire**

02 99 85 87 12

marie-emilie.mollaret@ademe.fr

DRAAF Bretagne

Jean Paul LE DANTEC

Chef du pôle alimentaire

02 99 28 21 33

sral.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr

Remerciements

Unis-Cité remercie l'ensemble des professionnels et partenaires opérationnels qui ont accompagné les volontaires sur le terrain au quotidien, afin de leur permettre de s'engager et d'être utiles. Leurs retours et évaluations ont permis la constitution de ce guide.

Nous remercions également les partenaires financiers pour leur engagement et pour avoir rendu possible ce programme.

Une gratitude toute particulière restera dans les mémoires de l'équipe d'Unis-Cité et des volontaires pour Claire Dérian, coordinatrice d'équipe et de projet qui a accompagné 2 années de suite ce programme et construit les 2 collectifs de volontaires qui ont mené à bien les missions.

Enfin nous tenons à remercier tout particulièrement l'équipe des 21 volontaires qui se sont engagés sur ce programme en 2018-2019, pour leur énergie, leur créativité, leur sérieux et surtout leur motivation. Merci à : Matthieu, Marie Lou, Camille, Mouzna, Youna, Alexis R., Nicolas, Vincent, Alexis D., Lorette, Nathan, Eva, Océane, Manolo, Gaspard, Corentin A., Sophie, Corentin D., Galaad, Pierre Gauthier, Loue.

Bravo à vous !

Nos remerciements s'adressent au final aux lecteurs attentifs qui, nous l'espérons, sauront trouver dans ce guide solutions et motivations pour mettre en place des actions de terrain, et s'engager encore davantage dans une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'actions de solidarité.



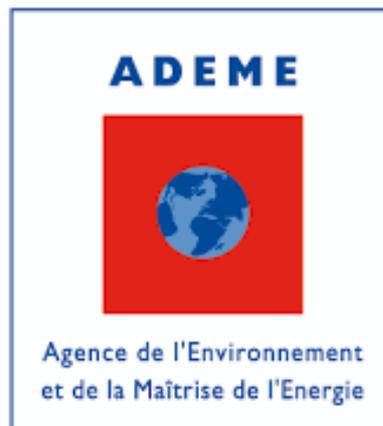
Avec le soutien de :



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

DIRECTION RÉGIONALE
B R E T A G N E



St-Jacques
DE LA LANDE



St-Armel

