

RAPPORT GASPILLAGE ALIMENTAIRE

3 AU 7 MARS

2025

**RESTAURANT SCOLAIRE
LAMPAUL-PLOUARZEL**



► **PRESENTATION DE LA DEMARCHE**

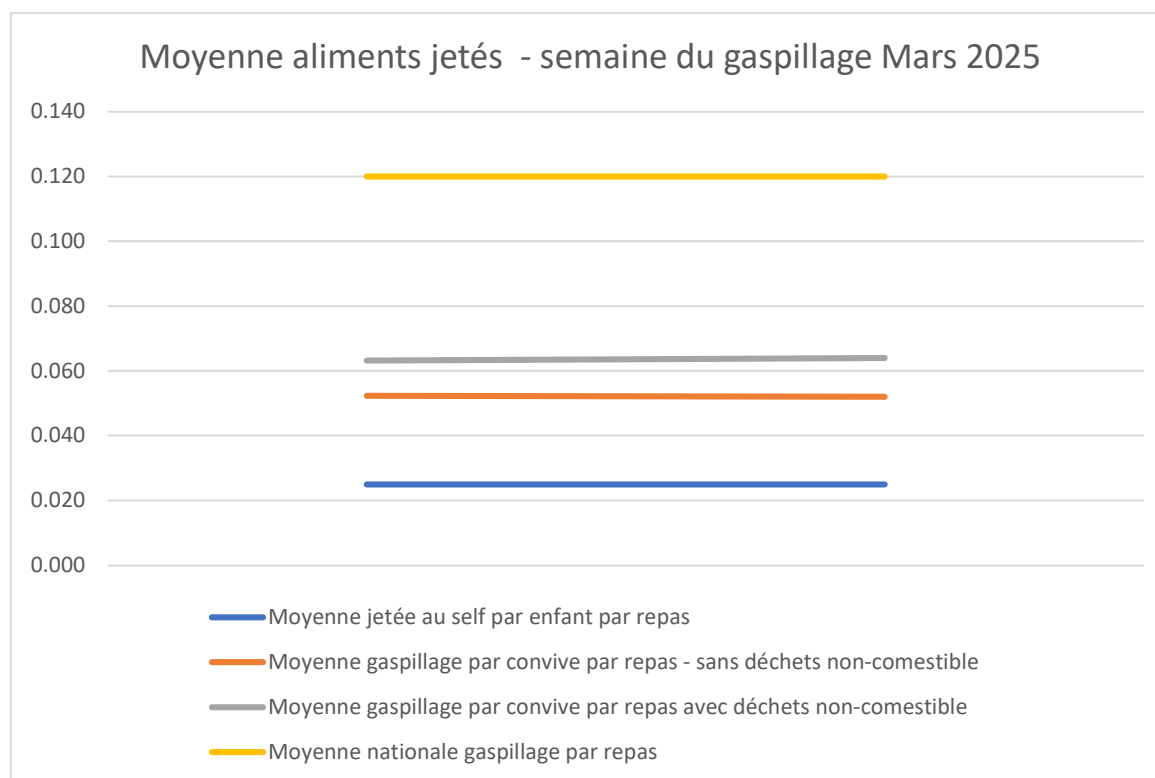
Durant la semaine du 03 au 07 mars 2025, le service de restauration scolaire a effectué une semaine de pesée de déchets au restaurant scolaire. Le but de l'action est multiple :

- Sensibiliser les élèves à cette problématique qui sera abordée en classe ultérieurement,
- Avoir des données claires et les renseigner sur la plateforme www.macantine.gouv.fr ¹,
- Evaluer le cubage des déchets organiques.

La méthode de pesée a consisté à différencier pour chaque catégorie d'aliments (entrée, plat, accompagnement, laitage, dessert et pain) afin de déterminer le poids dans chaque catégorie. Les données relevées sont jointes en annexe 1 pour le tableau détaillé et en annexe 2 pour le calcul du cubage de déchets.

► **LES RESULTATS DE LA SEMAINE DE PESEE**

Les chiffres montrent que le gaspillage alimentaire est inférieur à la moyenne nationale : 52 gr/enfant/repas sans les poids des déchets organiques non comestible². Les enfants ont jeté seulement 25gr/par assiette au self, ce qui est particulièrement encourageant



Ces résultats particulièrement satisfaisants s'expliquent car les enfants se sont spécialement investis lors de cette semaine de peser. A noter que beaucoup de denrées sont repassées, le pain du midi non servi est utilisé sur les goûters du jour. Les entrées non présentées sont proposées le lendemain aux élèves en entrée grâce au self en plus de l'entrée du jour produite en moins grande quantité, nous procédons de la même manière pour les desserts maison ou décongelés et les laitages.

¹ Plateforme de déclaration des achats au regard des dispositions de la loi EGALIM, elle recense également les actions mis en place contre le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire ainsi que les actions mises en place pour la lutte contre l'utilisation des plastiques jetables.

² Selon l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), la moyenne est de 120gr/enfant/repas.

► LA METHODE DE PREPARATION A LA SEMAINE DE PESEE

Les résultats de la semaine de pesée s'inscrivent dans une démarche, depuis longtemps entamée, de diminution des déchets alimentaires. Parmi les actions mises en œuvre figurent :

- L'existence d'un logiciel de réservations : chaque parent peut inscrire ses enfants au service de restauration (au plus tard, le jeudi qui précède la semaine concernée). Cela permet d'une part, d'anticiper les quantités d'aliments à commander et, d'autre part, de produire pour l'effectif réel dès 08H00.
- La mise en place de fiches de productions pour chaque recette produite : cela permet d'affiner les quantités nécessaires pour une recette.
- L'investissement dans un mobilier adapté via les rampes de self créant de l'autonomie pour les enfants et permettant de proposer des aliments produits la veille et non présentés afin de limiter le gaspillage alimentaire. Cela permet aussi de proposer plusieurs choix simultanément lorsqu'il reste des petites quantités en cuisine en DLC³ courte - type yaourt, fromage.
- L'implication du personnel communal qui joue un rôle moteur dans l'encouragement des élèves à goûter des aliments ou des préparations qu'ils ne connaissent pas. Des portions différentes sont proposées en entrée et en dessert, dans des ramequins. Pour le plat chaud, ces derniers peuvent définir leur faim (petite ou grande). Ensuite, il est possible de revenir se servir du plat chaud s'ils le veulent une fois l'entrée et le plat consommé.
- Afin de limiter les pertes en fin de service, une juste quantité de ramequin est sortie pour la dernière classe permettant, pour les entrées et desserts qui le peuvent, d'être repassés ultérieurement.

Durant la semaine de pesée, la pizza du lundi midi a pu être repassée le mardi en entrée car elle n'avait pas été présentée. De même, les fromages blancs du lundi ont été proposés le mardi en dessert à la place des donuts. Les donuts décongelés en trop du mardi ont été servis au goûter du mercredi.

Les portions sont adaptées à l'âge et à la faim des enfants. Par exemple, pour les maternelles et CP, un demi donut est suffisant. Pour cette même catégorie d'âge et les « petits mangeurs », il a été proposé des demi cordons bleu pour le mardi midi.

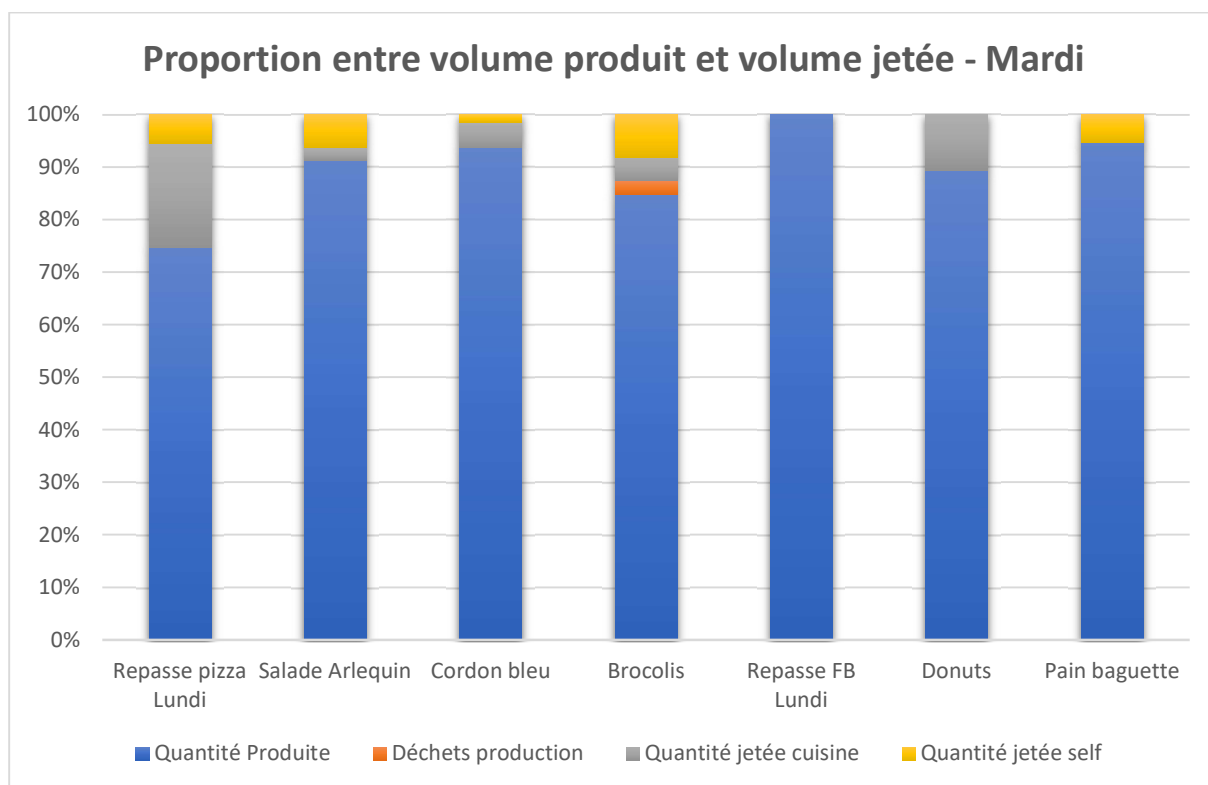
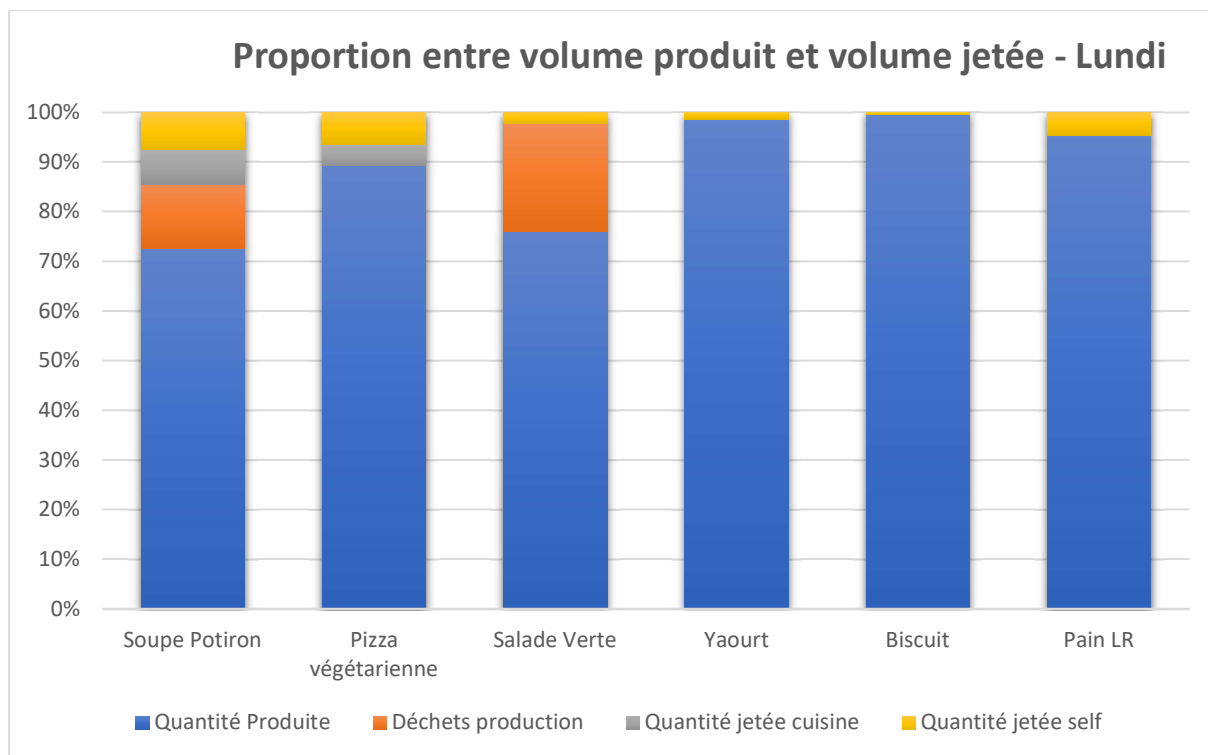
Il n'y a aucune distinction entre les écoles, les portions sont identiques pour les enfants du privée ou du publique, les portions sont adaptées en fonction de la classe d'âge ou simplement de l'enfant lorsqu'il en fait la demande.

Attention toutes ces mesures n'empêchent pas les enfants de pouvoir revenir se servir du plat chaud s'ils le souhaitent, nous essayons de prévoir la quantité nécessaire pour resservir tous les enfants qui le souhaitent dans la mesure du possible.

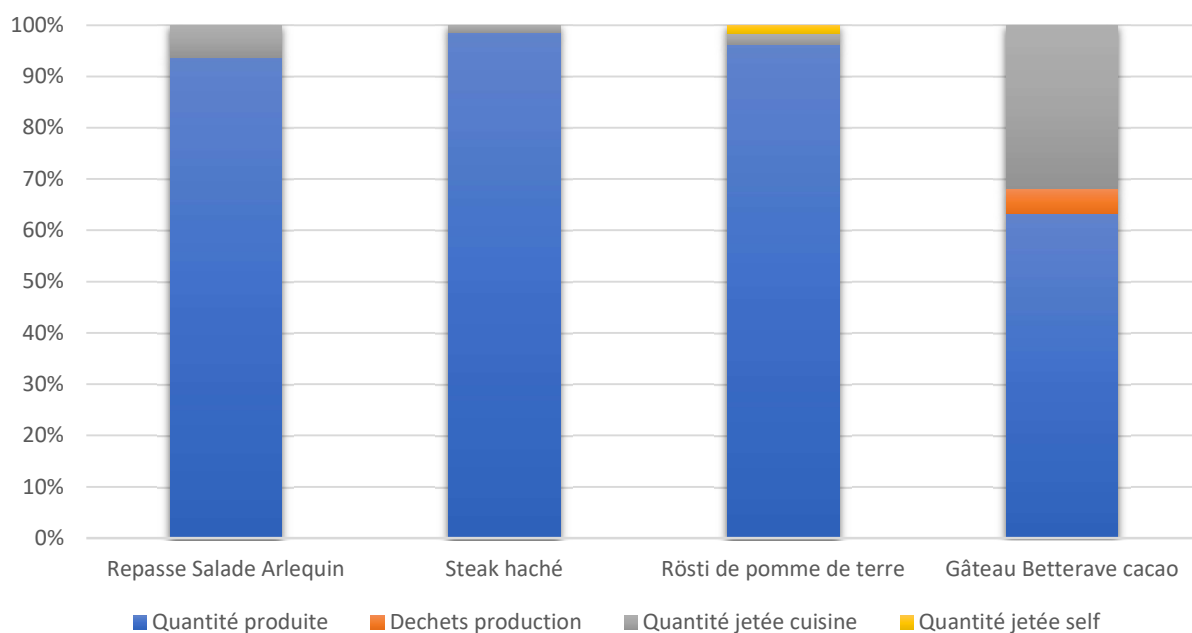
³ Date limite de consommation d'un produit, après cette date le produit devient impropre à la consommation car peut présenter des risques pour la santé humaine.

► LA SEMAINE DE PESEE DANS LE DETAIL

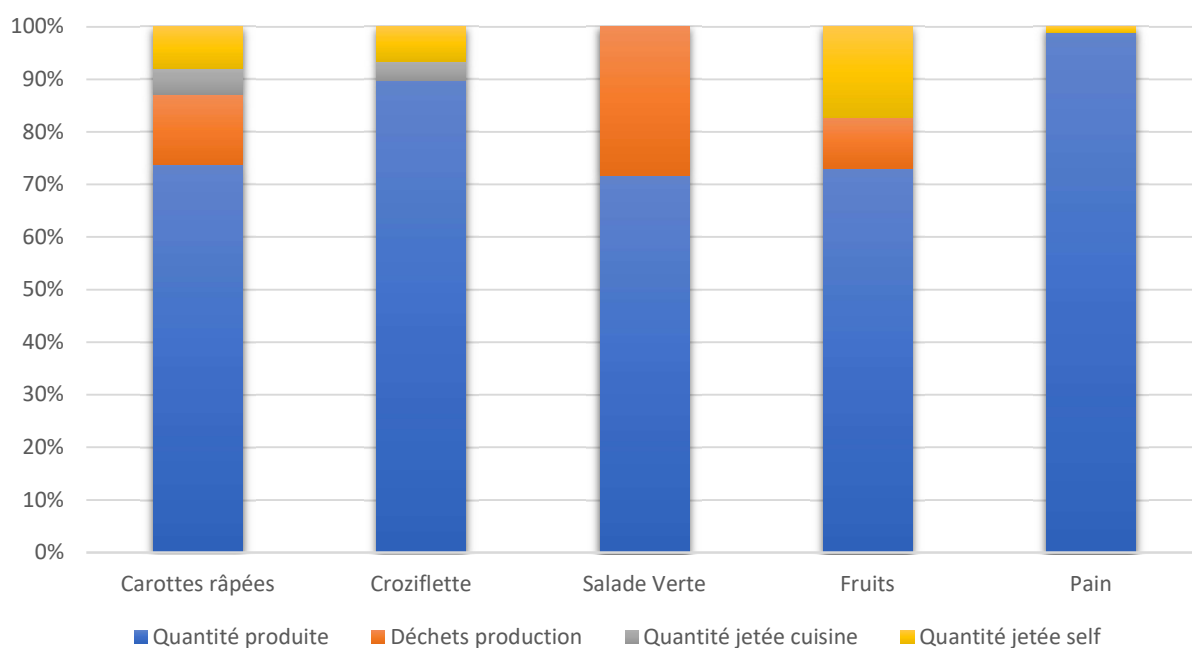
Pour chaque jour de la semaine de pesée, des relevés ont été faits afin d'établir le ratio entre la quantité produite et les volumes d'aliments jetés. L'affinage des portions en fonction du nombre de convives a permis d'obtenir un taux de déchets relativement bas.

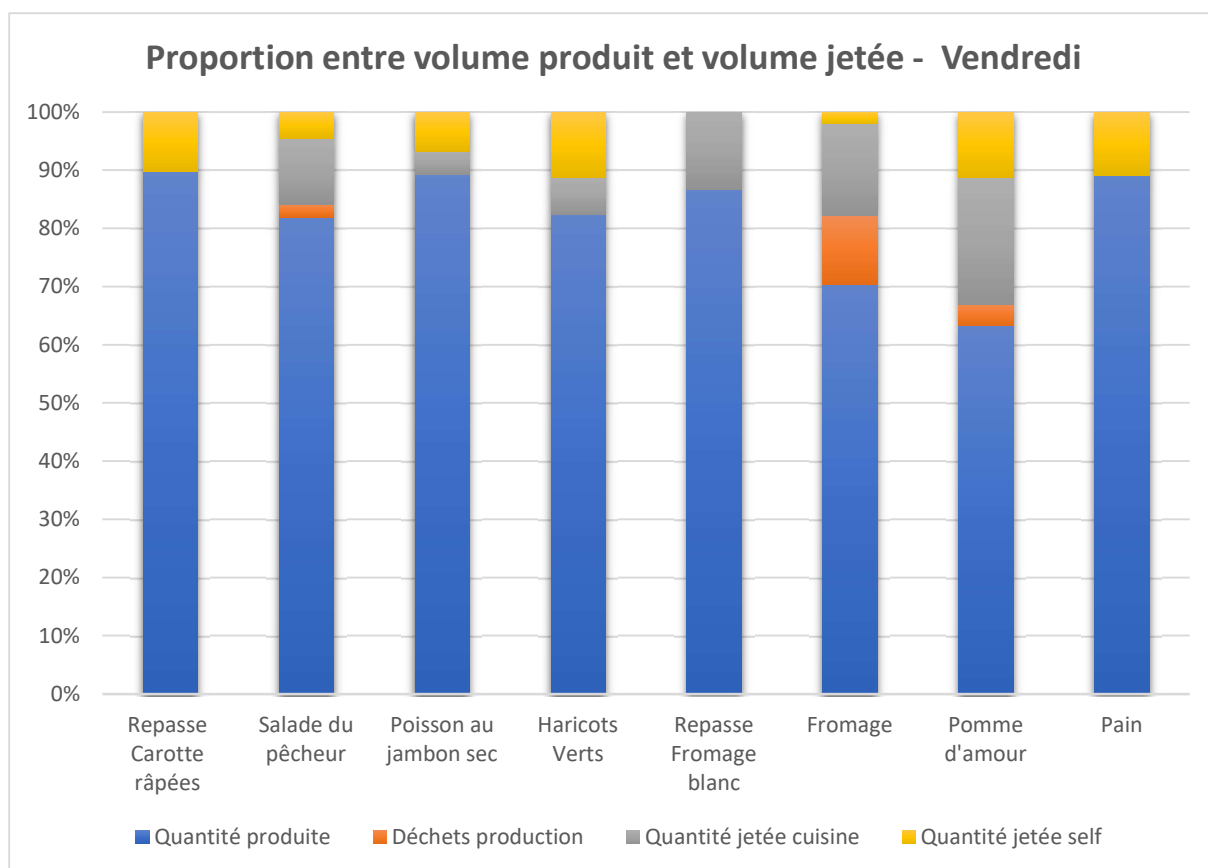


Proportion entre volume produit et volume jetée - Mercredi

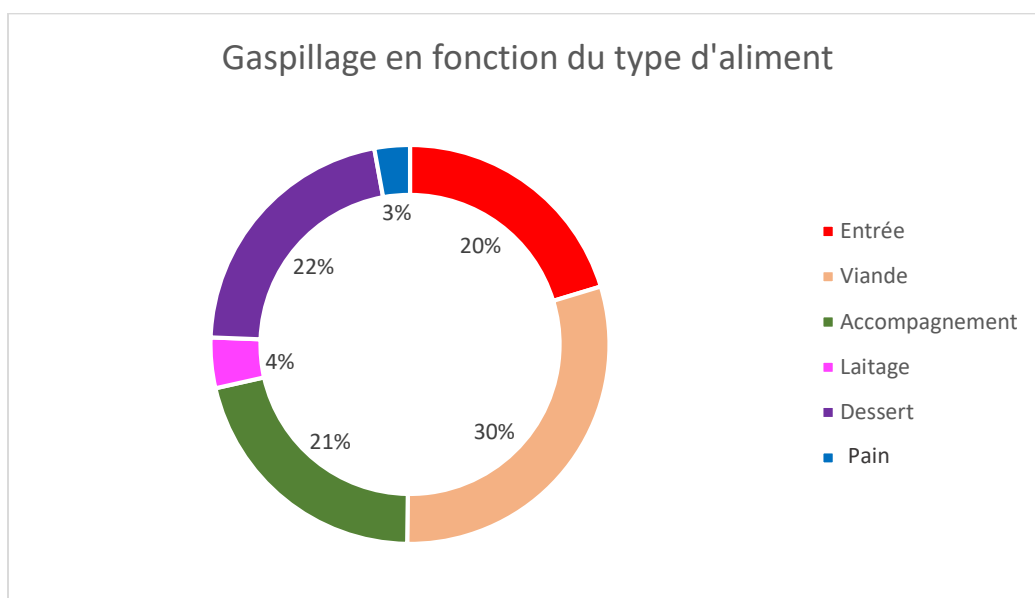


Proportion entre volume produit et volume jetée - Jeudi





Sur la semaine, la part de gaspillage selon la catégorie d'aliment est similaire. Les disparités sont davantage fonction du jour et du menu.



En fin de service, il reste souvent du pain, des entrées et des desserts car, dans une configuration de self, les enfants sont plus autonome dans leur choix. Dès lors, ils auront plutôt tendance à prendre ce qu'ils aiment. Cela limite le gaspillage alimentaire mais, en entrée, les crudités sont souvent délaissées tandis qu'en dessert, les produits sucrés ont plus de succès face aux produits laitiers ou les fruits.

C'est pourquoi le service de restauration travaille à initier les enfants au goût et veille à ce que chacun ait un repas équilibré.

Pour cette première campagne de limitation du gaspillage alimentaire, il faut souligner l'implication des enfants qui ont fait attention à ce qu'ils ont jeté. Cette attitude est de bonne augure pour les prochaines campagnes.

Face à cette obligation de réaliser des campagnes de limitation du gaspillage, il faut rappeler que l'une des missions principales du service de restauration scolaire est l'éducation au goût. Dès lors, il peut arriver que, sporadiquement, un menu est moins de succès et donc plus de gaspillage.

Les axes d'amélioration repérés sont les suivants :

- Lors des goûters, peu d'enfants mangeaient les tartines de pain confiture. Afin de limiter le gaspillage, des sticks de confiture se substitueront aux pots afin de pouvoir proposer du pain non tartiné aux élèves qui le souhaitent.
- Dès que le temps en cuisine le permet, des goûters maisons sont proposés afin de présenter des aliments moins sucrés mais également des portions moins coûteuses. Les recettes seront également variées dans ce domaine.
- Une boîte à idée a été installée au self afin que les enfants partagent leurs idées qui, le cas échéant, pourront être inscrites aux menus des mois suivants, tout en veillant à l'équilibre alimentaire. Cette démarche renforce leur implication. Un logo sur les menus a fait son apparition pour les distinguer.
- Le pain n'étant pas toujours mangé par les enfants, il est envisager de le placer en fin de rampe de distribution pour permettre aux enfants de mieux évaluer leur besoin en fonction de ce qui a déjà été mis sur le plateau.
- Le choix de la qualité des viandes : la commune adhère au groupement de commandes OCEADE, lequel permet d'avoir des prix négociés. Toutefois, sur certains produits, la qualité pourrait être améliorée : viande trop grasse, trop collagène. Dans ce cas, le choix portera sur des produits plus chers, certes, mais plus qualitatifs.
- Une réflexion peut être menée sur la diminution du nombre de propositions pour un menu : passer de 5 composants – entrée, plat, accompagnement, laitage, dessert à seulement 4 en jouant sur la présence ou l'absence de l'entrée, du dessert ou du laitage. Cela diminuerait le gaspillage et jouerait peut-être sur l'appétence des enfants pour ce qui est proposé. De plus, cela permettrait d'améliorer la qualité des produits.
- Une autre piste consiste renouveler la vaisselle des entrées et des desserts. La présentation des repas, leur aspect visuel joue un rôle primordial dans l'attractivité des repas. Une nouvelle vaisselle plus adaptée en taille permettrait une meilleure valorisation des aliments, favoriserait les portions. De plus, la loi Egalim imposant l'interdiction du plastique de service dans les restaurants scolaires, une solution à court terme devra être trouvée concernant l'utilisation du plastique jetable.
- Une nouvelle campagne de pesée est envisagé avec supervision des élèves plus âgée pour la phase de tri courant juin en coordination avec l'école publique afin d'avoir d'autre chiffre concernant le gaspillage, idéalement il faudrait 2 à 3 campagnes de tri/pesé par année scolaire.

► **ANNEXES**

- 1 : tableau de détails des pesées
- 2 : tableau de calcul du cubage des poubelles pour la négociation du volume dans le cadre d'un contrat de ramassage des bio-déchets.

NB : Le tri des déchets organique et leur valorisation sur place via le compostage ou ramassage par une entreprise tierce est obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2024. Cela engendrera une modification de nos besoins en conteneurs de déchets dit « ménagé » permettant de passer de 4 conteneurs à seulement 2 pour un passage hebdomadaire ou garder les 4 conteneurs pour un ramassage quinzomadaire.