



1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire

Lettre d'information n°2

décembre 2017

La Lettre numérique qui vous a été transmise le 17 octobre est un nouveau moyen d'information et de partage. Prenez le temps de découvrir ce nouveau numéro et n'hésitez pas à nous faire part de vos avis, expériences et suggestions...



En Eure et Loir... on avance !

Lancement des diagnostics dans les 6 nouveaux collèges engagés

La 1^{ère} étape proposée pour agir contre le gaspillage alimentaire au collège est de faire le point sur la situation : mieux connaître le gaspillage et en comprendre les différentes causes.

Une semaine de pesées est organisée pour quantifier sur 4 jours :

- les restes d'assiettes non consommés par les convives
- les plats « invendus » (non servis et jetés au niveau de la cuisine)
- le pain gaspillé (par les convives et en cuisine)

Les déchets de préparation (épluchures) et les déchets inévitables (pots en plastique, os, peaux d'agrumes...) sont également mesurés.

Les résultats de ces pesées et l'observation des comportements et des pratiques permettent de dégager des pistes d'amélioration pour réduire le gaspillage.

Les diagnostics ont eu lieu dans les collèges Jean Racine à Maintenon, Pierre et Marie Curie et Albert Camus à Dreux et Les Petits sentiers à Lucé. Ils se dérouleront prochainement dans les collèges Charles de Gaulle à Bû et Joachim du Bellay à Authon du Perche.



Des recettes anti-gaspi et de saison proposées par le Club des cuisiniers

Des chefs de cuisine réunis au sein du « Club des cuisiniers des collèges d'Eure et Loir » se sont mobilisés pour réaliser le livre « Recettes anti gaspillage dans les collèges ». Il a été présenté le 31 mai dernier au collège Pierre et Marie CURIE de Dreux.



Le Club des cuisiniers a identifié des aliments souvent boudés et proposé de les accommoder sous d'autres formes. Les recettes ont été testées dans des établissements.

40 pages illustrées et 16 recettes, pour associer plaisir, santé et budget... Et si l'on met en valeur des produits de saison, c'est encore mieux ! Quelques idées parmi d'autres :

- en entrée : le chou rouge confit ou les carottes à la crème de chèvre
- en plat principal : les brochettes de merlu à la crème de poireaux ou les saucisses de lapin et leurs lentilles fumées
- et en dessert : les pommes cuites au four ou les brochettes de kiwi au chocolat

Bon appétit ! [Consulter le livre de recettes](#)

Lutte contre le gaspillage alimentaire : des économies à la clé !

L'analyse des chiffres du gaspillage dans les 5 collèges diagnostiqués l'an dernier a permis d'estimer le coût du gaspillage de denrées sur une année scolaire entre 11 350 € et 46 500 € selon les collèges (équivalent de 6 000 à 24 500 repas jetés).

A ce coût « denrées » s'ajoutent les coûts indirects correspondant à leur préparation au collège (frais de personnel, énergie, eau...) et le coût de gestion des déchets... Une étude a montré que ces coûts indirects étaient plus élevés encore que les coûts des denrées gaspillées.

Le gaspillage a aussi un coût en amont, puisque les produits ont été auparavant cultivés / élevés, transformés, transportés... avant d'être finalement jetés.

L'enjeu est également environnemental. Il est particulièrement important sur la partie protéique des repas (viande, poisson...), tant en termes de coût que de gaz à effet de serre inutilement produits.

Réduire de 30% le gaspillage au collège, c'est bon pour le budget ... et aussi pour la planète.

De bonnes idées à prendre dans les 5 collèges engagés en 2016-2017

Les démarches engagées dans les collèges Mozart à Anet, Anatole France à Châteaudun, François Rabelais à Cloyes sur le Loir, Marcel Proust à Illiers-Combray et Jean Monnet à La Loupe ont mis en évidence dans chaque collège des pratiques ou des initiatives qui contribuent à la qualité du temps de repas, à l'éducation au goût, à la réduction du gaspillage.

Quelques idées parmi d'autres qui méritent d'être reprises :

- l'installation d'un « gâchimètre » pour montrer le pain gaspillé



Châteaudun



Cloyes sur le Loir

- la mise en valeur des menus et du repas : présentation attrayante, pictogrammes valorisant les plats cuisinés sur place, les produits locaux...



La Loupe

Menus du 06 novembre 2017 au 10 novembre 2017


	Lundi 6/11	Mardi 7/11	Mardi 8/11	Jeudi 9/11	Vendredi 10/11
Entrées	Salade fondue Rémoulade de saumon	Salade de gâches Salade menthe/avocat	Pommes frites	Choucroute à la grecque Endives sautées	Salade coleslaw Doe de légumes Jambon
Plats	Projettes de poulet Petite pain coriandre	Sauces de tomates Crevettes sautées	Cornes de poulet Riz	Beignets Pâté de saumon Macaron	Deo de saumon Pâté de saumon Pâté de saumon
Potage	Bouillabaisse de poissons Voulez-vous ?	Voulez-vous ?	Choucroute à la grecque Voulez-vous ?	Kiri Voulez-vous ?	Voulez-vous ?
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Desserts	Fruits de saison	Fruits de saison	Riz au lait	Choucroute à la grecque à la saumon	Fruits de saison

Illiers-Combray

- une idée d'outil pratique et économique pour réaliser facilement des pesées : le pèse-bagages



Anet

Vous avez mis en œuvre des actions que vous souhaitez partager ? Faites les connaître.  [Partagez vos expériences](#)

Le Conseil Départemental des Jeunes engagé contre le gaspillage alimentaire

Le 22 novembre a eu lieu la 1^{ère} réunion du Conseil Départemental des Jeunes. Début 2017, les jeunes élus du CDJ avaient été sensibilisés au gaspillage alimentaire et avaient agi à leur niveau : grâce à la complicité du cuisinier du Département et de son équipe, ils ont adopté le bon geste : se servir ou se faire servir selon sa faim, et terminer son assiette...



Devant le succès de l'opération (gaspillage pratiquement réduit à zéro), celle-ci a été renouvelée à l'occasion de toutes les séances du CDJ jusqu'en juin et a repris pour cette année scolaire avec les nouveaux conseillers jeunes.

Le zoom : les portions servies, comment concilier GEMRCN et lutte anti-gâchis ?

Les restes d'assiettes non consommés représentent la plus grande partie du gaspillage constaté dans les collèges.

Ce gaspillage atteint dans certains cas 25% (l'équivalent en poids de 100 repas jetés quotidiennement pour un collège de 400 convives).



Cette situation pose problème en termes de gaspillage et de coût de gestion des déchets, mais aussi en termes de nutrition : ce qui termine à la poubelle ne nourrit pas !



Une solution en général proposée est d'offrir des portions de différentes tailles, avec aussi des portions plus petites, mieux adaptées aux souhaits de certains convives. Mais elle suscite parfois des réticences : est-ce compatible avec les recommandations et/ou exigences du GEMRCN et des décrets officiels ?

Les principaux points à retenir :

Les quantités nécessaires et suffisantes pour les différentes catégories de plats sont recommandées par le GEMRCN. Le décret du 30 /09/2011 requiert « la mise à disposition de portions de taille adaptée ».

Pour les produits gras ou sucrés il existe des limitations impératives. Pour le reste il est possible d'adapter les portions, en fonction de l'expérience, des goûts et habitudes des convives (mais tout en ayant une démarche de découverte des aliments, d'éducation au goût et d'incitation à goûter ; dans tous les cas, l'eau doit être mise à disposition sans restriction, et le pain doit être disponible en libre accès).

Plusieurs possibilités peuvent être expérimentées pour mieux s'adapter à l'appétit de chacun et éviter ainsi le gaspillage :

- proposer des portions de tailles différentes (« Petite faim », « Grosse faim », « Dégustation »...) pour l'ensemble du plat proposé
- servir « à la demande » les différentes composantes du plat principal
- proposer un libre-service pour certains plats (entrées, légumes / accompagnement...)

La contrepartie de cette « liberté » est un engagement à ne pas gaspiller et à consommer tout ce qui est dans l'assiette.

Bien sûr, il est important de communiquer pour faire connaître les règles (information par les adultes sur la ligne de self et au restaurant scolaire, affichages...).

Les échanges informels au restaurant scolaire, ou formels (au sein d'une Commission « menus », du CVC...) peuvent permettre de trouver les meilleurs compromis pour respecter le plan alimentaire tout en choisissant des aliments plus appréciés. Pour un produit donné, il est aussi possible de rechercher / trouver les formes les mieux acceptées.

Faites-nous part de vos initiatives sur cette question. [Partagez vos expériences](#)

Et ailleurs en France ...



L'almanach de ma cantine : astuces, équilibre et saveurs toute l'année

Alim'agri, site du Ministère en charge de l'agriculture a édité une chronique pour aider à composer des menus selon les règles nutritionnelles, en proposant chaque mois :

- 20 menus composés de produits de saison, accompagnés du plan alimentaire et de la grille des fréquences correspondantes
- 4 recettes agrémentées de conseils pratiques, de saison, anti-gaspi, voire même de petits suppléments pédagogiques
- 1 fiche pratique éclairant certains points portant sur l'équilibre nutritionnel, ou sur le développement du goût chez les enfants, ou sur l'approvisionnement en produits de qualité, ou sur la gestion des restes.

[découvrir la rubrique](#) et [découvrir un exemple](#)

M ta terre : un site internet de l'ADEME pour sensibiliser les jeunes à l'environnement

M'ta terre, c'est le site « d'actus et d'infos sur l'environnement pour les collégiens et lycéens » réalisé par l'ADEME.

Au-delà des préoccupations liées à la réduction des déchets, le site aborde les questions liées au développement durable, au changement climatique, aux énergies....

Une mine d'informations variées qui pourra intéresser la communauté éducative des collèges. [découvrir le site internet](#)

Une sélection de documents réalisés par des Départements

D'autres Conseils généraux / départementaux ont engagé depuis longtemps des démarches en vue de réduire le gaspillage alimentaire et édité des documents sur ce thème.

Des synthèses réunissant conseils, expériences et informations peuvent aider à vos réflexions et proposer des pistes d'action.

Ci-dessous, 3 recueils élaborés par les Départements du Maine et Loire, de la Gironde et de Saône et Loire. Des documents « copieux » avec de nombreuses fiches, à découvrir dans leur ensemble ou à picorer par morceaux, selon votre appétit ou vos besoins, pour piocher des informations, des idées ou des éléments de réflexion...

En Maine et Loire, le « Classeur anti-gaspi » (29 pages, 10 fiches) : [consulter le classeur anti-gaspi du Maine et Loire](#)

En Gironde, le « Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective » (95 pages ; liste des fiches p.10) : [consulter le cahier de préconisations de la Gironde](#)

En Saône et Loire, un « Carnet d'expériences pour initier une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire » (105 pages) : [consulter le carnet d'expériences de la Saône et Loire](#)



A bientôt pour de nouvelles informations...

Le service Vie des collèges reste à votre disposition pour vos questions, avis, suggestions :

- **Dominique CHARDON-DESVIGNES**, chef de projet 02 37 34 61 21

dominique.chardon-desvignes@eurelien.fr

- **Vanessa JOUIN**, diététicienne, 02 37 34 67 07

vanessa.jouin@eurelien.fr

- **Anne Louise BELLE**, chef de service Vie des collèges 02 37 34 61 17

anne-louise.belle@eurelien.fr

