



1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire

Lettre d'information n°4 juin 2018

La fin de l'année scolaire approche. Le temps de terminer les actions « anti- gaspi » en cours et d'anticiper celles de l'année scolaire à venir...



En Eure et Loir... on avance !

Le gaspillage alimentaire abordé lors de la rencontre annuelle des chefs de cuisine

Les chefs de cuisine de tous les collèges ont été invités à se rencontrer à Châteauneuf en Thymerais pour s'informer et échanger sur leurs pratiques. La journée organisée par Vanessa JOUIN, diététicienne départementale, a permis d'aborder plusieurs thématiques, dont le gaspillage alimentaire.

Les actions jugées les plus efficaces pour réduire le gaspillage ont été présentées et ont fait l'objet d'échanges d'expériences.

De nouvelles règles concernant la gestion des invendus ont aussi été proposées, avec l'assentiment de M. GOURCEROL, représentant des services vétérinaires. Elles permettent dans certains cas de ne pas jeter des plats préparés et non servis, lorsque les températures réglementaires sont respectées (voir le Zoom ci-après).

Ces informations ont été transmises par la suite à tous les gestionnaires des collèges.



Préparer une rentrée scolaire anti gaspi

A chaque rentrée, le collège accueille de nouveaux collégiens. Leur sensibilisation au gaspillage est un enjeu fort, puisque la plupart déjeuneront au restaurant scolaire régulièrement ou de façon occasionnelle durant 4 ans.

Cette question peut être abordée :

- en fin d'année scolaire, lors des portes ouvertes, réunions et visites organisées pour les futurs collégiens, avec leurs enseignants et/ou leurs parents ; c'est l'occasion de faire connaître le service de restauration et les engagements du collège en faveur de la lutte contre le gaspillage.
- puis en début d'année scolaire, avec des informations plus précises : passage dans les classes avec rappel/explication du fonctionnement du self et des bons comportements attendus... On peut aussi prévoir une rencontre avec l'équipe de cuisine, une visite commentée du restaurant.

La rentrée se prête bien à la mise en place de nouvelles règles. Dans tous les cas, il est important de communiquer largement (à l'oral, par des affiches, via les écrans numériques s'il en existe...).

Le gestionnaire, le chef de cuisine et l'infirmière gagnent à s'associer pour ces actions qui permettent aussi d'aborder **l'importance de l'équilibre alimentaire et du temps de repas**, et de **valoriser le travail réalisé par l'équipe de cuisine** chaque jour.

Le temps de la rentrée, c'est aussi le bon moment pour **planifier avec l'ensemble de la communauté du collège des temps forts**, qui pourront ponctuer l'année : semaine(s) de pesées, défis zéro gâchis, Semaine du goût et Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire en octobre, Semaine Européenne de Réduction des Déchets en novembre... et le moment de réfléchir à des actions pour faire découvrir et mettre en valeur les produits servis : diversité des aliments, produits locaux, produits bio...

Et pourquoi ne pas apporter quelques changements bien visibles ? Décoration, présentation des menus, affichages... Pour rendre encore plus accueillant ce lieu de vie important pour le quotidien des élèves.



Nouveaux marchés : une opportunité pour favoriser l'utilisation de produits locaux

Les économies réalisées grâce à une réduction du gaspillage peuvent permettre de faire appel à des produits plus qualitatifs (bio et/ou labellisés) ou à des produits locaux de meilleure qualité.

De nouveaux marchés pour la fourniture des denrées s'appliquent depuis le 1^{er} janvier 2018.

Certains aliments (pommes de terre, oignons, lentilles vertes, échalotes, navets, choux, salades et fraises) sont hors marché pour faciliter leur achat en direct à des producteurs locaux.

Cela va dans le sens des évolutions en cours. Différentes actions sont en préparation en Eure et Loir pour favoriser le recours à des productions de proximité, dans un but à la fois environnemental (moins de transport), économique (faire vivre les entreprises locales) et social (favoriser l'emploi).

Les collèges peuvent être acteurs de cette évolution.

Suite aux Etats Généraux de l'Alimentation de 2017, une loi est en cours de préparation. Elle devrait impacter la restauration collective, pour les denrées à utiliser et la réduction du gaspillage alimentaire.



Recette anti gaspi de printemps

Le Livre de recettes concoctées par le Club des cuisiniers invite à tester de nouveaux plats, pour faire apprécier sous d'autres formes les légumes de saison.

L'association de féculents et de légumes peut permettre de mieux faire accepter ceux-ci, et de concilier respect du plan alimentaire et lutte anti gaspi.

Essayez le « **Risotto crémeux et choux fleurs** ». Il associe riz et légumes, mais il est comptabilisé dans la catégorie des légumes cuits, car il contient plus de 50% de légumes.

[Consulter le livre et découvrir la recette](#)

Défi Zéro gâchis : un challenge efficace !

Un Défi Zéro gâchis a été proposé au collège de BU lors d'une journée d'animation.



Les résultats ont été à la hauteur des attentes : réduction de gaspillage de l'ordre de 75% pour le pain gaspillé par les convives, 80% pour les restes d'assiettes, 50% pour les invendus et 100% pour les invendus de pain.

Le menu du jour avait été choisi pour faciliter l'opération, en excluant les aliments boudés par les élèves ; car l'opération avait pour objectif essentiel de montrer à tous, au travers de ce repas, que réduire fortement le gaspillage était un but atteignable. Pari réussi !

Ce type de « Défi » peut être renouvelé à intervalles réguliers, sur l'ensemble du repas ou sur l'une des composantes (le pain par exemple).

Il est important que les résultats soient valorisés auprès des convives et de l'équipe de cuisine, pour les féliciter et les encourager à persévérer.

Zoom : les invendus, comment éviter le gaspillage ?

Le gaspillage alimentaire au collège se fait à plusieurs niveaux, comme l'ont montré les pesées réalisées : gaspillage par les convives et gaspillage en cuisine, en particulier gaspillage d'« invendus » (nourriture préparée, présentée aux convives mais non servie, et jetée pour le respect des normes sanitaires).

Comment agir ?

Dès l'amont, en ajustant au mieux le nombre de repas à servir. L'équipe de cuisine a besoin de connaître le plus tôt et le plus précisément possible le nombre de convives prévus. Il est donc nécessaire d'organiser ou d'optimiser la procédure de transmission des informations impactant les effectifs : absences prévues de longue date (sorties, stages...), absences de professeurs, changements d'emplois du temps générant une baisse du nombre de repas.

Le rôle du service de la Vie scolaire est ici très important. Les informations transmises permettront de prendre en compte autant que possible ces données pour éviter du gaspillage.

Au cours du repas, en adaptant la taille des plats utilisés : qu'il s'agisse de plats en service autonome de type «salad'bar » ou servis par les agents, il importe de ne mettre dans la ligne que ce qui est susceptible d'être consommé, et de laisser le reste au froid ou au chaud. Plusieurs tailles de plats sont donc à prévoir, afin de pouvoir présenter en fin de service des plats plus petits, ou moins remplis.

La surveillance des compteurs permet d'avoir une information sur le nombre de convives restant à servir. Vers la fin du service, il est intéressant de travailler en flux tendu. Par exemple, pour les entrées en portions individuelles, ne les sortir qu'en fonction des besoins.

Un curseur difficile à trouver, mais l'expérience a montré que certains collègues y parviennent très bien.

Quant au gaspillage d'invendus de pain, il est souvent proche de zéro lorsque celui-ci est coupé presque à la demande en fin de service (N.B. : il peut aussi être congelé s'il n'a pas été tranché).

La composition des menus peut aider aussi : les menus des jours avant week-ends ou vacances doivent être particulièrement étudiés pour éviter de gaspiller.

Après le service, en gérant bien les restes : certains doivent impérativement être jetés ; toutefois, les pratiques demandées dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire ont été récemment assouplies en accord avec les Services vétérinaires, tout en restant dans le respect des règles. Si leur température est supérieure à 63°C, les plats chauds présentés et non servis peuvent être mis en cellule de refroidissement, sous réserve de quelques conditions (voir document joint).

Cette pratique, qui respecte les règles sanitaires, doit permettre de limiter encore davantage le gaspillage.

Rappel : vous pouvez trouver des éléments de réflexion sur ce sujet dans des documents présentés dans les Lettres d'information précédentes :

- le Classeur anti-gaspi du Maine et Loire [le consulter](#)
- le Carnet d'expériences de la Saône et Loire [le consulter](#)

Et aussi ...

- le guide ADEME « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » [le consulter](#)
- le guide CNFPT sur lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets [le consulter](#)

Vous avez mis en œuvre des actions que vous souhaitez partager ? Faites les connaître !

[Partagez vos expériences](#)



Et ailleurs en France ...



Eux aussi ont agi et réduit le gaspillage ...

Quelques courtes vidéos qui retracent des initiatives prises dans des établissements scolaires divers ; des expériences toujours adaptées à un contexte donné, mais qui peuvent inspirer des réflexions, des idées ...

L'école de Blainville sur Orne (Calvados) [Voir la vidéo de l'école de Blainville sur Orne \(1mn38\)](#)

Le collège de Marcillat en Combraille (Allier) [Voir la vidéo du collège de Marcillat en Combraille \(1mn41\)](#)

Le lycée agricole de Pezenas (Hérault) [Voir la vidéo du lycée agricole de Pezenas \(2mn14\)](#)



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

Collèges W.A. Mozart ANET / Anatole France CHATEAUDUN / François Rabelais CLOYES SUR LE LOIR / Marcel Proust ILLIERS COMBRAY / Jean Monnet LA LOUPE / Joachim du Bellay AUTHON DU PERCHE / Charles de Gaulle BU / Albert Camus DREUX / Pierre et Marie Curie DREUX / Les Petits Sentiers LUCE / Jean Racine MAINTENON

