



RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

CONTEXTE

À l'occasion de travaux de réfection de certains restaurants scolaires, la ville a souhaité interroger ses pratiques quant à la gestion et au fonctionnement du moment du repas des enfants.
À ce jour, 4 restaurants scolaires sur 5 fonctionnent en self, dont 2 en self linéaire et 2 en scramble (îlots par composants)

OBJECTIFS

Améliorer la consommation des denrées alimentaires
Augmenter la qualité des plats proposés

DESSCRIPTIF TECHNIQUE



Les plats proposés aux enfants sont réalisés en s'appuyant sur les critères suivants :

- Le choix pour les enfants.
- La couleur et la qualité des plats et des produits utilisés.
- La quantité (en adéquation avec les directives du GEMRCN¹).
- L'appréciation des plats par les enfants.

Pour ce faire, les restaurants scolaires de la collectivité sont gérés entièrement en interne (une équipe de restauration par école, fabrication des menus).

Les menus proposés sont basés sur 5 composants (entrée-plat-légume-laitage-dessert) s'inscrivant dans le respect nutritionnel. Il est proposé 2 choix par composant à l'enfant (sauf sur le plat et le légume).

Sur les 2 selfs en scramble :

L'enfant choisit son composant. Il se sert et est accompagné par l'équipe de cuisine pour la quantité à respecter selon les directives du GEMRCN.

Par ailleurs, les élus ont souhaité intégrer dans les menus, dès 2011, des produits issus de l'agriculture biologique et/ou avoir des approvisionnements de produits locaux (moins de 200km) qualifiés en circuits courts. Ce qui permet à la ville d'accentuer la qualité de ses plats en s'appuyant sur des produits nobles, sains et de qualité.



Pour information, la loi Européenne demandait aux restaurants scolaires l'intégration d'au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique à partir de 2012.

Les enfants et les parents sont informés sur les menus de la proposition de produits «bio» et autres labels (label rouge-AOC-commerce équitable...).

ACTEURS



Pilote :

Responsable de la restauration scolaire : Lesly GAUTHIER

Partenaires internes ou externes :

Le personnel de cuisine des restaurants scolaires.
Le personnel de service dans les restaurants scolaires.
Les animateurs péri-scolaires et les ATSEM.

Temps passé sur l'action :

1 mois



DONNÉES FINANCIÈRES



Coût total avant l'opération :

Marché de restauration : 800.000€ HT (approvisionnement des denrées)

Bénéfices pour la collectivité :

Valorisation du travail et du professionnalisme des équipes de cuisine.
Valorisation gustative des plats pour les enfants / réduction du gaspillage alimentaire.
Taux élevé de fréquentation des restaurants scolaires (environ 80% des enfants scolarisés).
Réelle éducation au goût auprès des enfants par des recettes innovantes ; des mises en valeur des plats par les équipes (couleur-présentation...).

SUIVI ET ÉVALUATION



Indicateurs :

Au départ du projet un questionnaire ouvert sur la restauration a été distribué à l'ensemble des élèves fréquentant les restaurants scolaires. Ce questionnaire portait sur la qualité et la quantité des produits proposés.

De plus, les équipes ont réalisé un audit interne concernant :

Nombre de fois qu'un plat est proposé // nombre de fois où il est jeté intact.
Aliments qui ne sont jamais mangés par les enfants (même après changement de recettes).
Nombre de recettes proposées.

Résultats :

Certaines recettes ne sont plus proposées dans les menus car elles étaient jetées en trop grande quantité (ex les poireaux vinaigrette ne sont plus proposés).
Motivation présente des équipes de cuisine à travailler des produits frais ; à mettre en valeur leur savoir-faire.
Une appréciation marquée des enfants sur la qualité des repas proposés.

CONDUITE DE PROJET



Facteurs de réussite :

Implication des élus et des agents.
Présence d'adultes qualifiés auprès des enfants dans leur choix.

Difficultés :

Quantifier le gaspillage et trouver les solutions adaptées et pérennes (ex du pain qui est encore trop souvent jeté).

Suggestions d'amélioration :

Avoir des actions de sensibilisation sur le gaspillage du pain.

Commission menus avec les enfants :

Réfléchir au temps méridien et à la prolongation du temps de prise de repas.
Formation du personnel aux actions « anti-gaspillage ».