



GUIDE ANTI GASPI À DESTINATION DES COMMUNES

POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

*Outils et méthodologies pour organiser
votre propre diagnostic*



KIT "STOP AU GASPI"

Tous concernés, réduisons le gaspillage alimentaire en restauration collective

LE GRAND DÉBAT

Mobilisée dans la réduction du gaspillage alimentaire dès 2014, Nantes Métropole s'est fixé comme objectif dans sa feuille de route pour la transition énergétique en 2018, de diviser par 2 le gaspillage alimentaire d'ici 2025 et par 5 d'ici 2030 (réf. 2015).

Un **plan d'actions "réduction du gaspillage alimentaire"** a été adopté en 2019 par la Métropole, avec notamment l'accompagnement des communes pour les aider à réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurations collectives : cantines scolaires, restaurants intergénérationnels, EHPAD, crèches, etc.

Ceci répond également au Projet Alimentaire Territorial "les 24 communes ont un diagnostic gaspillage alimentaire".

Dans ce contexte, 46 restaurants du territoire ont été accompagnés par Nantes Métropole en 2021 et 2022, avec formation, sensibilisation des équipes, diagnostics et définition de plans d'actions pour les aider dans leurs actions.

Ce kit a été conçu pour vous aider, Communes, à poursuivre votre travail en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire. Il s'appuie sur la méthode éprouvée auprès des établissements accompagnés. Il apportera les méthodes et les outils nécessaires au bon déroulement des pesées. Les pesées n'auront plus de secret pour vous !

Les objectifs de Nantes Métropole :

DIVISER PAR 2 D'ICI 2025 PUIS PAR 5 D'ICI 2030

le gaspillage alimentaire (base 2015) (réf : FRTE eng. 20)

RÉDUIRE DE 20 % LES DÉCHETS MÉNAGERS ASSIMILÉS

(hors inertes) dont les déchets organiques (kg/hab, base 2010)

Une action qui doit s'inscrire selon la hiérarchie suivante :*



* Loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Sommaire

- 04 • Fiche 1
Présentation du kit
- 05 • Fiche 2
Les enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire
- 07 • Fiche 3
Le gaspillage alimentaire, où en est-on dans les restaurants scolaires de la Métropole ?
- 08 • Fiche 4
Comment initier une démarche de réduction du gaspillage alimentaire ?
- 09 • Fiche 5
Mode d'emploi pour établir un diagnostic
- 13 • Fiche 6
Mode d'emploi pour concevoir et mettre en œuvre un plan d'actions
- 14 • Fiche 7
Les ressources



PRÉSENTATION DU KIT

Il s'appuie sur la méthode éprouvée par les 46 établissements (43 restaurants scolaires et 3 restaurants d'EHPAD) de la métropole nantaise accompagnés entre 2021 et 2022.

 SERVICES
 ÉQUIPES
 USAGERS



OBJECTIFS DU KIT, Avoir tout en main pour :

- Réaliser de manière autonome, rapidement, facilement et efficacement un diagnostic de gaspillage alimentaire, en mesurant la quantité de nourriture gaspillée,
- Partager le diagnostic, analyser ses pratiques,
- Mener une réflexion concertée et collective pour définir le plan d'actions de réduction du gaspillage alimentaire adapté à votre établissement.



Composition du kit

UN MODE D'EMPLOI COMPOSÉ DE 7 FICHES :

- Présentation du Kit
- Les enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire
- Le gaspillage alimentaire, où en est-on dans les restaurants scolaires de la Métropole ?
- Comment initier une démarche de réduction du gaspillage alimentaire ?
- Mode d'emploi pour établir un diagnostic
- Mode d'emploi pour concevoir et mettre en œuvre un plan d'actions
- Les ressources

UNE BOÎTE À OUTILS COMPOSÉE DE 10 OUTILS :

Des affiches, des affichettes, des grilles de pesées.

Fiche 1

LES ENJEUX DE LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LA DÉFINITION

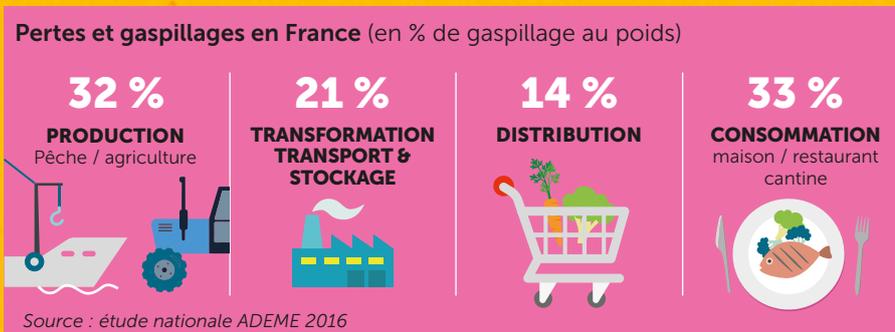
« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire » Loi Antigasillage pour une économie circulaire AGECE - Fév. 2020.

LES IMPACTS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1/3 de la nourriture produite dans le monde est jetée (source : Food and Agriculture Organization – FAO) alors que le nombre de personnes en situation d'insécurité alimentaire augmente. En 2021, 828 millions de personnes souffrent de mal/sous nutrition dans le monde (source : ONU)

Tous les acteurs sont concernés, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire : le champ - le transport - l'usine - le lieu d'achat - la maison - le restaurant - la cantine.

Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrivent dans les axes du développement durable : environnemental, économique, social.



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST :

Préserver l'environnement

en évitant d'utiliser inutilement de l'espace cultivable (qui nécessite parfois une déforestation), de l'eau, de l'énergie pour la fabrication, le transport des produits alimentaires et en évitant de générer des déchets, contributeurs de gaz à effet de serre.

Réaliser des économies financières

Le coût du gaspillage alimentaire ne se limite pas au prix d'achat des denrées non consommées, mais aussi au transport des aliments, au stockage, au temps de préparation, à la gestion des déchets.

Améliorer la qualité

La part du budget qui était dédiée auparavant à l'achat des denrées gaspillées peut être allouée à l'achat de produits locaux, labellisés (AOC, Label Rouge...) ou issus de l'Agriculture Biologique. Elle peut également être dédiée à la formation des équipes de cuisine et de restauration.

Pour un grand nombre d'enfants, le repas à la cantine est l'occasion de consommer un repas équilibré 4 jours par semaine.

LA RÉGLEMENTATION :



Objectif national : -50 % d'ici 2030

Les obligations :

- Mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective (publics et privés).
- Réaliser un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable.
- Donner les excédents à des associations d'aide alimentaire.
- Interdiction de rendre les invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation.
- Rendre public les engagements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

* Loi Transition Énergétique pour la Croissance Verte.

** Loi Egalim, pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Jaspillage alimentaire

On ne va pas se laisser déborder !



Fiche 3

OÙ EN EST-ON DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA MÉTROPOLE ?

Sur la base des 65 écoles accompagnées en 2021-2022 (38 élémentaires et 27 maternelles), ce que l'on retient :

Des écarts de gaspillage importants : de 10 g à 260 g par repas servi.

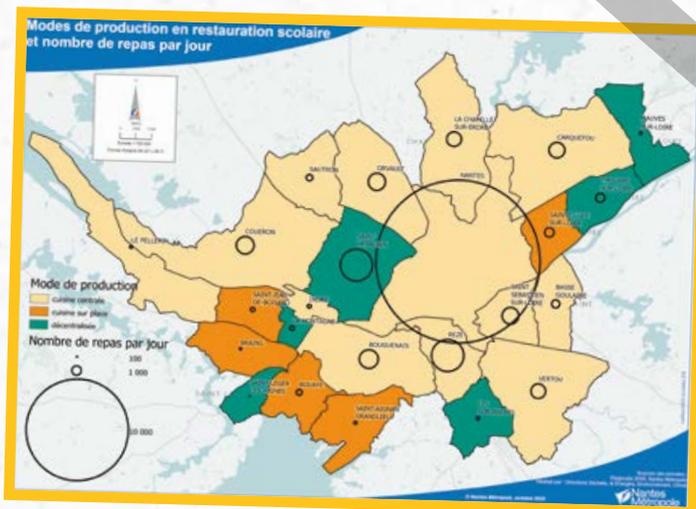
→ Moyenne nationale 110 g.

Une majorité d'établissements se situe entre 80 g et 120 g/repas servi, soit un gaspillage alimentaire qui représente jusqu'à 25 % à 30 % du plateau-repas en élémentaire.

Un gaspillage plus important en élémentaire qu'en maternelle et des écarts entre les différents modes de gestion (régie/concédé) qui ne sont pas nécessairement significatifs sur l'échantillon observé. Même s'ils sont d'une grande représentativité par rapport aux moyennes nationales publiées (par l'ADEME notamment), ces chiffres sont susceptibles d'évoluer avec la réalisation de pesées futures.

→ **RÉSULTAT :**

Entre 2021 et 2022, 4 Communes ont réduit de 30 % le gaspillage alimentaire sur leurs établissements, en 1 année seulement !



Focus Ehpad

1 EHPAD a été accompagné, **gaspillage initial relevé : 150 g / repas servi. Moyenne nationale 160 g.**

Une marge de progrès importante, malgré des équipes sensibles à la lutte contre le gaspillage. Les actions lancées et de nouveaux EHPAD vont être accompagnés.

ORGANISATION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE :

41700

repas sont servis quotidiennement (dont 16 000 à la Ville de Nantes).

186

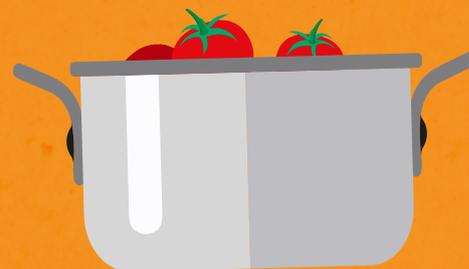
restaurants accueillent les enfants des écoles maternelle et primaire publiques (dont 87 à la Ville de Nantes).

22

établissements préparent la cuisine selon différents modes de gestion et de production.

(Source : Diagnostic 2020 des 24 communes «Gaspillage alimentaire, Alimentation en Restauration Scolaire»)

COMMENT INITIER UNE DÉMARCHE DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



LES CLÉS DU SUCCÈS :

- **Agir à tous les niveaux :** mobiliser en premier lieu les enfants, personnels de cuisine et d'animation
- **Nommer un(e) référent(e) :** pour suivre et relancer la démarche chaque fois que nécessaire
- **Évaluer le gaspillage :** connaître son propre gaspillage et en identifier les causes
- **Cibler les actions à mener :** conduire des actions en conséquence en les priorisant

Cette fiche méthodologique vous présente chronologiquement chaque étape et les personnes nécessaires à la réussite de votre démarche.



1^{RE} PHASE

La mobilisation

Il s'agit de mobiliser les différentes parties prenantes (enfants, personnels de cuisine et d'animation). Si la commune vise à engager une démarche globale d'alimentation durable, mobilisation plus large avec : élu(e)s, enseignant(e)s, diététicien(ne)...

→ Constituer une équipe projet et nommer un chef de projet :

Un chef projet, son rôle est d'animer la démarche, coordonner les différents acteurs, centraliser les informations, communiquer et assurer une dynamique à travers le temps.

Une équipe projet, composée des représentants de l'ensemble des parties prenantes. Son rôle est de donner du sens, de définir le plan d'actions détaillé (Quelles actions ? Quand ? Qui met en œuvre ? Quels moyens disponibles ?). La régularité des rencontres permet de suivre et de dynamiser la démarche.

→ **Créer les instances nécessaires** au bon déroulement de la démarche telle qu'une commission "réduction du gaspillage alimentaire" qui peut s'intégrer dans la commission restauration si cette dernière existe déjà. Cette commission est consultée lors des grandes étapes du projet : présentation des résultats du diagnostic et construction du plan d'actions, point d'avancement sur les actions mises en place et leurs impacts.

2^E PHASE

L'observation

Réaliser un diagnostic, reposant sur des pesées et l'analyse des pratiques, qui permet de mieux comprendre le niveau et les sources de gaspillages.

→ *Voir la fiche 5 "Mode d'emploi pour établir un diagnostic"*

3^E PHASE

Les solutions

Construire collectivement avec les parties prenantes les actions à mettre en œuvre, adaptées au contexte de l'établissement. Prioriser.

→ *Voir la fiche 6 "Mode d'emploi pour concevoir et mettre en œuvre un plan d'actions"*

4^E PHASE

Évaluer et recommencer

Nouvelles pesées, nouvelles mesures... les solutions mises en place permettent d'évaluer ses progrès. Le tout est de ne pas s'arrêter là mais de suivre et d'adapter sa démarche au fil du temps !

← CES 4 PHASES PEUVENT SE DÉROULER SUR 6 MOIS À 1 AN →

Fiche 5

MODE D'EMPLOI POUR ÉTABLIR UN DIAGNOSTIC

Pour réduire le gaspillage, l'étape première est le **diagnostic** : **chiffrer les quantités réelles gaspillées, identifier les sources de gaspillage**. Ce mode d'emploi fournit les éléments méthodologiques et chronologiques pour mettre en place les pesées et l'observation des pratiques.

1

Réaliser une campagne de pesées :

Même si elle modifie partiellement le service, une campagne de pesées bien préparée se déroule bien dans l'immense majorité des cas !

POURQUOI PESER ?

- Quantifier et objectiver le gaspillage
- Estimer le coût du gaspillage
- Sensibiliser les convives et le personnel de restauration et d'animation

QUOI PESER ? :

Pour permettre la meilleure caractérisation du gaspillage, les pesées se font (idéalement) en séparant les composantes (entrée/plat/accompagnement/fromage/dessert/pain) par poste de gaspillage :

- **Les aliments non-servis**, ce qui n'a pas été servi aux convives et qui est jeté en fin de service.
- **Les restes assiettes des convives**, ce qui a été servi aux convives mais qui n'a pas été consommé par ces derniers.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE =

RESTES
D'ASSIETTES



+

PRÉPARÉ MAIS
NON SERVI



-

CE QUI N'EST
PAS COMESTIBLE



- Il n'est pas toujours facile de retirer le non-comestible (on ne va pas désosser les os de poulet, séparer la peau des pastèques), dans ces cas-là, **on retire 15 % de la pesée**.



Focus Ehpad

Intérêt de séparer les repas texturés (mixé, mouliné, mangé-main) car ils présentent une spécificité.



AVEC QUEL MATÉRIEL ?

- Balance (mini 5 kg à 15 kg) ou peson
- Seaux 6 minimum (inutile d'en acheter, récupérer ceux disponibles en cuisine)
- Green Menu, outil en ligne pour l'enregistrement des données

AVEC QUELS OUTILS ?

À retrouver à la fin du guide en page 14.

- Affichettes pour le tri, désignant ce que doivent contenir les seaux
- Grilles de relevé : effectifs, pesées...
- Mémo sur l'organisation des pesées
- Affiches d'explication des pesées et de présentation des résultats

QUI PARTICIPE ?

- Le chef de projet qui coordonne les pesées et centralise les données
- L'équipe cuisine
- Les accompagnateurs du repas
- Les convives : scolaires (en élémentaire, ils trient eux-mêmes leurs déchets)
- EHPAD : personnel soignant ou aides-soignants selon le contexte



QU'EST-CE QUE L'ON ENREGISTRE/ COMPTABILISE LES JOURS DES PESÉES

→ Voir Grille de relevé :

- Les effectifs prévus
- Les effectifs servis (le réel)
- Les quantités préparées sont optionnelles, bien qu'elles vont grandement améliorer la qualité des données !

QUELLE DURÉE ?

Pour être représentative, une campagne de pesées se déroule sur **5 repas minimum**, elle dure à minima **1 semaine**.



Focus Ehpad

Il ne faut pas nécessairement mener de front la campagne sur les déjeuners et les dîners au démarrage (risque d'essoufflement de l'équipe-projet)



COMMENT PROCÉDER ?

1 Programmer :

Fixer les dates de la semaine de pesées

2 Préparer :

- Vérifier que vous disposez du matériel nécessaire
- Répartir et expliquer les rôles à chacune des personnes concernées
- Ne pas communiquer en amont auprès des convives afin de ne pas modifier les habitudes et donc fausser les résultats
- Lire et imprimer les outils proposés

3 Le jour J :

- Rappeler au chef de cuisine ainsi qu'aux personnes mobilisées leur mission respective, tout en leur demandant de ne pas changer leurs habitudes
- Mettre en place les seaux avec leurs affichettes, les affiches
- Disposer les aliments intacts non entamés, les aliments « non touchés » au fur et à mesure des retour-plateaux
- Peser et reporter les chiffres sur la grille de relevés
- Récupérer toutes les grilles de relevés
- Saisir et enregistrer les données dans l'outil en ligne Green Menu



2

Analyser les pratiques

En parallèle des pesées :

QUESTIONNER LES ÉQUIPES DE CUISINE, DE SERVICE, D'ANIMATION ET LES CONVIVES

→ Exemple : recueillir l'avis des convives. Cette enquête permet de connaître l'opinion des convives sur la qualité du service et de l'alimentation et de comprendre certaines causes du gaspillage. Elle est à remplir par l'enfant.

→ Voir exemple enquête convives

ÉTUDIER LE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

→ Exemple : organiser une visite de site pour observer la façon de travailler, de s'approvisionner, les particularités des lieux... Cette visite peut-être organisée par un intervenant extérieur. Elle permet d'avoir une première vision d'ensemble du fonctionnement du restaurant et d'identifier les principaux facteurs d'origine du gaspillage alimentaire au niveau des cuisines. Elle constitue un plus pour la démarche car elle détermine plus finement les causes de gaspillage.



4 Analyser :

- À la fin de la semaine, analyser les chiffres et les pratiques observées ayant un lien avec le gaspillage alimentaire
- Comparer vos résultats avec les éventuelles pesées précédentes et avec les moyennes du territoire
- Analyser les impacts potentiels sur les dépenses (coût achat denrées jetées, coût traitements déchets)

5 Communiquer :

Les résultats doivent être communiqués à l'équipe projet et la commission ad hoc.

6 Suivre régulièrement l'évolution du gaspillage :

En réalisant annuellement une nouvelle campagne de pesées.

NOTE

Nous vous conseillons d'appliquer les mêmes menus à chaque campagne de pesées, afin d'avoir des données comparables.





*Des ressources
alimentaires
bien maîtrisées
ça pèse sur la balance !*



MODE D'EMPLOI POUR CONCEVOIR ET METTRE EN ŒUVRE UN PLAN D'ACTION



Il convient d'adapter votre plan d'actions en fonction de l'organisation de votre restaurant collectif (cuisine centrale / cuisine sur place / liaison chaude-froide / délégation / service à table ou en self).

1

Co-construire le Plan d'actions

Organiser un atelier d'échanges et de réflexions. Présenter les résultats du diagnostic et définir les actions en fonction des résultats selon 4 axes :

- Production
- Distribution
- Animation
- Autres

Et prioriser les actions.

→ Voir l'aide saisie et priorisation des actions

→ Voir le Plan d'actions type

2-3 ACTIONS PRIORITAIRES SUFFISENT AU DÉMARRAGE DU PROJET !

Exemples d'actions mises en place par les communes accompagnées en 2021-2022 :

→ Ajustement des portions :

- Donner plus de choix aux enfants (quantités, sauces...)
- Réduction des quantités produites ou commandées
- Réduction du nombre de composantes obligatoires du repas
- Service de portions adaptées
- Adaptation des commandes au menu
- Réduire la quantité de pain coupée et resservir au besoin

→ Sensibilisation :

- Faire goûter une portion pour favoriser l'éveil aux goûts
- Sensibilisation des enfants hors des murs du restaurant
- Participation des enfants à la conception des menus
- Ouverture de la cuisine

→ Ambiance :

- Meilleure ambiance lors de la prise du repas
- Adapter le mobilier, notamment les chaises, pour limiter le bruit
- Travailler le visuel des plats

2

Mettre en œuvre les actions

Avant de lancer vos actions, **déterminez vos indicateurs de suivi** (poids des biodéchets jetés, nombre de personnes sensibilisées, coûts évités...). Le projet va ensuite vivre et les actions se mener.

3

Évaluer l'impact des actions

Elle s'appuie nécessairement sur de nouvelles pesées. Ce premier bilan, partagé avec l'équipe projet, permettra de relancer, d'ajuster ou de prévoir de nouvelles actions.

LES RESSOURCES



NATIONALES :

ADEME : www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire

Bon pour le climat pour un éco-calculateur :
www.bonpourleclimat.org/leco-calculateur

NANTES MÉTROPOLE :

Animations scolaires :

- Interventions pédagogiques sur le gaspillage alimentaire dans les écoles
- Prêt de la Malle "C'est toqué de gâcher !"

Animations grand public :

- Ateliers participatifs, animations, visites...
- Village anti-gaspi "La Grande Table de l'Agglo"
 - Semaine Européenne de réduction des déchets en novembre
 - Stands d'information
 - Défi citoyen zéro déchet
 - Annuaire des acteurs et solutions pour réduire le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire
 - Note sur le don alimentaire
 - Guide anti-gaspi sur événements réalisés par le REEVE
 - Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages alimentaires du 29 septembre

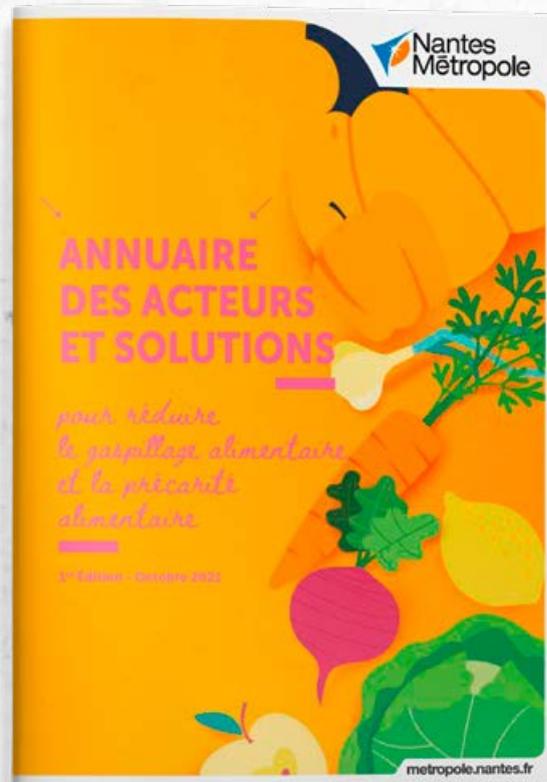
AUTRES RESSOURCES DISPONIBLES SUR LE TERRITOIRE :

Les ressources pédagogiques : Écopôle

La formation des équipes : CNFPT, GAB44, Prêt à mieux manger...

La sensibilisation :

- Exposition : "Se nourrir avec la Planète"
- Spectacle : "La Poubelle au roi dormant"



LES OUTILS

- 1 Guide anti-gaspi
- 2 Récap' chronologique
- 3 Mémo sur l'organisation des pesées
- 4 Grilles de relevés
- 5 Affiches
- 6 Affichettes
- 7 Exemple Enquête convives Scolaire
- 8 Exemple Enquête convives EHPAD
- 9 Aide saisie et priorisation des actions
- 10 Plan d'actions type

Des repas
de qualité
pour toujours plus de plaisir
dans l'assiette !





À partir de 2023, poursuite de l'accompagnement des Communes intéressées.

La boîte à outils sera complétée de :

- > fiches retours d'expériences des Communes
- > fiches actions les plus mises en œuvre

Il sera proposé en complément des :

- > formations à destination des animateurs des temps périscolaires
- > journées partages d'expériences

ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?

direction-dechets@nantesmetropole.fr
02 40 99 92 02