



En finir avec le gaspillage alimentaire

MOUANS-SARTOUX

Population

10 000 habitants

Situation

Entre Cannes et Grasse,
Alpes-Maritimes,
Côte d'Azur

Cantines

1 050 convives / jour
3 groupes scolaires
3 cuisines sur place

100% bio

- Depuis le 1er janvier 2012
- Réduction de 80 %
du gaspillage alimentaire
- Sans surcoût pour la ville

Approvisionnement

- Une régie agricole
(6 ha dont 3,5 ha cultivés)
- 3 employés
- 25 t de légumes / an,
soit 85% d'autonomie en
légumes dans les cantines
- Un marché public divisé
en 24 lots

Projet alimentaire territorial (PAT)

2016 : création de la MEAD
(Maison d'éducation
à l'alimentation durable)

Manger bio et durable est indissociable d'une approche écologique globale. De la préparation en cuisine à la fin du repas, les restes alimentaires représentent un tiers du poids de l'assiette, de 150 g à 200 g par convive selon l'Ademe. À Mouans-Sartoux, la lutte contre le gaspillage a engendré, en cinq ans, une baisse de 80 % du volume des déchets, passant de 147 g à 30 g par assiette. Cette évolution a généré une économie de 20 centimes par repas, réinvestis dans le bio et la qualité, compensant ainsi le surcoût des produits.

D'où vient le gaspillage ?

- Comment expliquer un phénomène général qui pose la question financière - et morale - de nos mauvaises habitudes de consommation ? Selon l'Ademe, l'origine du gaspillage alimentaire en restauration collective, aussi bien en cuisine qu'en salle, est complexe. Identifier les principales causes est un premier pas qui permet de poser des indicateurs. Et si on évitait d'envoyer plus de 30 % de nos repas à la poubelle !?

En cuisine

1

Faible anticipation dans la gestion des stocks et des dates de péremption, surévaluation des quantités cuisinées, prescriptions réglementaires excessives en terme de quantités, recours à des produits industriels ultra-transformés et/ou peu cuisinés, achat d'ingrédients aux conditionnements inadaptés, menus peu en phase avec les profils et les goûts des convives, surplus non réutilisés...

En service

2

Qualité approximative des produits et des recettes, présentation peu soignée, défaut de sensibilisation des publics à la qualité alimentaire, peu d'accompagnement des jeunes convives lors du repas, portions mal adaptées aux différents appétits... Temps du repas comprimé, configuration peu favorable des salles de restauration, nuisances sonores : le plaisir de manger est absent !

Définition Gaspillage alimentaire
« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. »

Réussir la lutte anti-gaspillage

Le changement des habitudes passe par des actions concrètes à inscrire dans la durée

FAIRE LE BON DIAGNOSTIC...

● La première mesure à mettre en place : **la pesée quotidienne** des restes alimentaires par composante : pas plus compliqué que mettre à disposition cinq seaux en fin de repas pendant une durée caractéristique (deux mois par exemple). Veiller à une pesée par établissement, car on ne mange pas de la même façon selon l'équipe en cuisine, le jour ou le lieu. Éviter de faire une moyenne au mois mais bien **comparer les jours**, le but est de savoir si le gaspillage provient des cuisines, du service, de la taille des portions, d'une école ou d'une autre, du type de recettes, etc.



● Deuxième mesure, **analyser finement** les résultats en fonction des composantes : entrées, viandes/poissons, légumes, fromage, dessert. Une corbeille pour le pain est également intéressante. Il est important de comprendre d'où vient le problème entre le poids cuisiné et le poids des restes.

... ET PRENDRE DES MESURES

● **En cuisine.** 20 % du gaspillage se situent à la source, lorsqu'on élimine les légumes de mauvais calibre, tordus ou légèrement tachés... Or **en bio et en local, tout est bon**, même la peau ! De même, un seul économat (et non plusieurs gestionnaires) permet de mutualiser les commandes entre les cuisines, lesquelles dialoguent et se dépannent entre elles.

● **Au service.** Si la pesée indique plus de 8 % de rebuts d'une composante du repas, ne pas hésiter à rectifier la recette, les quantités, certains ingrédients. La diététicienne et la commission des menus jouent ici tout leur rôle.



Les portions

Les équipes en cuisine varient les tailles de portions : petite faim, grande faim. Les recommandations du GEMRCN fixent un cadre précis sur les grammages, qu'il est conseillé d'adapter à la réalité.



● **Éduquer en mangeant.** Les enfants sont sensibilisés tous les jours à une démarche d'autonomie et de responsabilité. Les animateurs veillent en salle à leur comportement alimentaire et au respect de leur équilibre nutritionnel. À chaque étape du repas, **les enfants peuvent se resservir** à satiété. Ils différencient depuis toujours les portions, savent que les fruits sont coupés en quartiers, ne se servent pas excessivement au rayon pain...

D'autres pistes à explorer

La sensibilisation et l'éducation ne sont pas limitées au temps scolaire. Celui du repas, collectif et partagé, peut engendrer d'autres actions pédagogiques : mise en place d'**ateliers cuisine et nutrition** dans le cadre du temps périscolaire, création de **potagers dans les cours d'école**, lancement d'un **Défi familles à alimentation positive**, développement des **commissions menus** intégrant les parents et les élèves, enquêtes de satisfaction auprès des familles, **réunions publiques** à destination des habitants sur le thème de la politique alimentaire, etc.