



En partenariat avec



ÉCHOS DE L'ATELIER

Elu – animateur/éducateur – agent de restauration collective : le trio gagnant pour lutter contre le gaspillage alimentaire

4 décembre 2017 ● Quelaines-Saint-Gault

Le lundi 4 décembre, la commune de Quelaines-Saint-Gault en partenariat avec le Conseil départemental de la Mayenne a accueilli une quinzaine de personnes (dont 6 élus), à la rencontre du Réseau sur le thème : « **Elu – animateur/éducateur – agent de restauration collective : le trio gagnant pour lutter contre le gaspillage alimentaire** ».

En effet, alors que la nourriture qui finit à la poubelle doit être divisée par deux d'ici 2025 ; les enjeux autour du gaspillage alimentaire sont nombreux pour les collectivités locales : faire des économies, aider les plus démunis, éduquer la population à la gestion des déchets...

Localement, les communautés de communes et le département sont engagées dans le programme « Territoire Zéro déchet, zéro gaspi » qui a pour objectif de voir la production annuelle des déchets ménagers passer de 187 kg par mayennais (en 2014) à 146 kg fin 2018.

Un des leviers est de lutter contre le gaspillage alimentaire. Et depuis 2016, de nombreuses communes et intercommunalités se mobilisent et expérimentent des actions. La mise en action nécessite une « coordination et une forte complémentarité des différents services, un enjeu que cette soirée a voulu explorer.

La soirée s'organisait autour de 2 temps : l'un consacré aux enjeux dans le monde et localement ; le second s'appuyait sur les témoignages de 2 communes.

Les principaux éléments à retenir.... PAGE 15

En résumé

■ Tour de table

Les participants ont été invités à se positionner dans la salle selon leur origine géographique et à se présenter. Puis à se positionner selon leur domaine d'activités : cuisine / alimentation ; éducation / animation ; gestion globale de la commune.

Enfin, il leur a été proposé de réaliser un **photolangage sur le gaspillage alimentaire** : chaque participant a choisi et commenté une photo. Cela a permis de rappeler la définition du Gaspillage alimentaire :



Le **gaspillage alimentaire** correspond à « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne **alimentaire**, est perdue, jetée, dégradée ».

(Définition retenue dans le Pacte national « anti-gaspi' » de 2013)

Jany Kus, administrateur de Synergies, présente cette association qui anime le Réseau des collectivités. Depuis 2010, l'association Synergies a pour cœur de métier l'animation au service de la maîtrise de l'énergie et du développement durable en Mayenne. Il s'agit d'aller à la rencontre des différents publics, de leur proposer des projets pour les accompagner vers un changement de comportement ou de pratiques. Par exemple :

- pour le grand public : Service « Espaces Info Energie » ; le défi «Familles à Energie Positive »....
- pour les scolaires et les jeunes : différents programmes d'animations...
- pour les collectivités et les élus : le Réseau des collectivités...

www.synergies53.fr

Aurélié Fauque, salariée de Synergies et animatrice de la rencontre, présente le Réseau des collectivités.

Ce réseau est basé sur l'échange d'expériences et de bonnes pratiques entre élus. Il a pour rôle de leur apporter des éléments concrets pour oser se lancer dans le développement durable «de terrain». Le réseau favorise la parole des élus en tant qu'acteurs de terrain confrontés aux réalités quotidiennes. Concrètement, le réseau a pour objectif de :

- Organiser des visites de réalisations, réunions d'informations et témoignages répondant aux attentes des communes adhérentes.
- Communiquer sur les initiatives durables.
- Mettre à disposition des adhérents des ressources documentaires.
- Offrir un appui individuel sur le démarrage des projets communaux, en lien avec les services développés par les territoires.

<http://www.reseau-collectivites-53.fr/>

■ Animation introductive

Aurélie Fauque invite les participants à échanger autour de posters « à compléter » pour :

- Localiser les actions « Stop au gaspi » menées en Mayenne depuis 2016.
- Se réappropriier les chiffres clés et enjeux de la lutte « Stop au gaspi ».

QUELQUES NOTIONS CLES :

- 40 % de la production agricole annuelle mondiale serait perdue ou gaspillée ; soit 1,3 milliards de tonnes par an.
- En France, l'ADEME estime la quantité de denrées alimentaire jetée dans les foyers à 20 kg par an et par habitant (caractérisation de 2017). Une étude plus récente sur une vingtaine de foyers conclut à des valeurs avoisinant les 32 kg / an et par habitant.
- Principaux impacts dans le monde :
 - mobilisation inutile de ressources surtout au stade de production (terres, eau, énergie, travail...)
 - impacts environnementaux (pollution de l'eau, émission de GES, déchets...)
 - impact économique
 - impact social (1 personne sur 7 est sous-alimentée).



📖 **Référencement des actions menées depuis 2016 (non exhaustif).**

Jacqueline Arcanger, conseillère départementale, conclut cette animation en rappelant que cette réunion d'échange est à destination prioritairement des élus et agents des communes. Elle a pour objectif, à travers de témoignages, de sensibiliser les communes à l'intérêt de lutter contre le gaspillage alimentaire et leurs donner les clés de réussite.

« La thématique du gaspillage alimentaire dans la restauration collective est, à ce jour, peu développée dans les politiques locales ; alors que les enjeux financiers peuvent être très importants. A titre d'exemple, un restaurant scolaire produisant 100 repas par jour et des restes s'élevant à 70 g/repas/élève (moyenne nationale) jette sur 1an 980 kg de nourriture (gaspillage financier de 3 000 € sur l'année), soit l'équivalent de 1 600 plateaux repas !

Le Département de la Mayenne a été labellisé fin 2014, par le Ministère de l'écologie, « Territoire zéro gaspillage, zéro déchet ».

Bien sûr, cela ne signifie pas que nous n'allons plus produire aucun déchet en Mayenne. Mais nous nous sommes engagés à réduire le gaspillage et augmenter la valorisation des déchets.

Pour cela, le Conseil départemental va :

- Continuer à communiquer avec la campagne « en Mayenne, soyons tous écomotivés »
- Travailler en partenariat avec les communautés de communes, Synergies, le CPIE, Emmaüs
- Travailler sur 6 collèges par an pour réduire le gaspillage alimentaire.

Sur le gaspillage alimentaire, l'objectif est de développer dans les communes des opérations « stop au gaspillage alimentaire » dans les restaurants scolaires. Ces démarches, qui sont suivies par les communautés de communes et Synergies, reposent sur la mobilisation de tous les acteurs des établissements scolaires : enseignants, élèves, cuisiniers, agents d'accueil, ...

Parce que le gaspillage alimentaire représente des enjeux financiers importants (~3 000 € pour une restauration de 100 repas/jour) et que les économies peuvent aller vers l'achat local, il apparaît prioritaire de travailler sur cette thématique. Il ne faut pas oublier non plus notre rôle de sensibilisation des enfants et des familles.

J'espère que vous trouverez lors cette rencontre les clés pour mener des actions sur vos territoires. Je suis persuadée que les témoignages montreront encore une fois le dynamisme et la créativité des communes mayennaises. »

■ *Témoignage n° 1* *Expériences de Quelaines-Saint-Gault*

La présentation des actions menés par Quelaines est assurée par Mme Christine de Pontfarcy, adjointe, assistée de Nicolas Foubert, animateur BEATEP (Brevet d'État d'Animateur Technicien de l'Éducation Populaire), de Delphine Renard directrice de l'école élémentaire Maurice Carême ; et Lisenn Mingant, animatrice Prévention des Déchets à la communauté de communes du Pays de Craon.

- **La commune en quelques mots :**

Quelaines-Saint-Gault est une petite ville de 2100 habitants, 875 ménages (population en croissance). Elle séduit de par sa situation géographique (entre Château-Gontier et Laval) et fait partie de la communauté de communes du pays de Craon (37 communes – 28 000 habitants ; depuis 2015) avec une soixantaine d'artisans commerçants, un tissu associatif dense et investi.

- **La vie scolaire et périscolaire**

La commune compte 3 écoles, 1 accueil périscolaire et 1 centre de loisirs, pour 323 élèves en 2017-2018 (en progression).

Depuis 2015, la **cuisine centrale** est assurée par 5 agents, avec pour bénéficiaires :

- les enfants scolarisés mais aussi les enfants de l'accueil de loisirs ;

- les résidents de la résidence autonomie ; le portage à domicile (en liaison froide) de Quelaines Saint-Gault et Marigné-Peuton ;
- les enfants des écoles de Marigné-Peuton et Loigné-sur Mayenne,
- des adultes (personnel communal)

En 2016-2017 : 73 242 repas confectionnés, dont 29 174 au restaurant scolaire de la commune (40%). Environ **400 repas quotidiens en période scolaire**.

Elle est engagée vers une cuisine de produits frais, locaux et bio. Concernant la **qualité gustative et l'équilibre des repas**, la commune agit en ayant recours à une diététicienne avec qui nous élaborons 2 plans alimentaires par an : un d'été et un d'hiver. Nous échangeons principalement par mail, et au moins deux rencontres sont prévues pour une prestation d'environ 230 €. Le partenariat est souple et si nécessaire il est facile d'approfondir un sujet.

Concernant le fonctionnement du restaurant scolaire, le service des petits se fait à l'assiette par les agents. Pour les grands : les plats sont posés sur la table et les enfants sont invités à se servir et à goûter.

- **Comment s'est initié le travail autour de la lutte anti-gaspi ?**

« Comme j'effectue mon 1^{er} mandat depuis 2014 en tant qu'élue adjointe à l'enfance / jeunesse, rapidement, je me suis intéressée au sujet mais je me suis laissée le temps de **m'informer et de laisser murir les réflexions** :

- 1^{ère} étape : assister à une rencontre du Réseau Des Collectivités à Courbeville en octobre 2014 (définition du sujet), puis j'ai assisté à la rencontre du Réseau des Collectivités de St Ouen des Toits en décembre 2015 avec des témoignages qui m'ont aidé à sentir quel pouvait être la posture d'une collectivité / élu).
- En parallèle, j'ai aussi effectué des recherches personnelles... lectures, documentaires... le sujet est largement traité depuis quelques temps.
- Dans un 2^{ème} temps, l'arrivée de Lisenn Mingant au poste de prévention des déchets à la CC de Craon a donné un coup d'accélérateur.

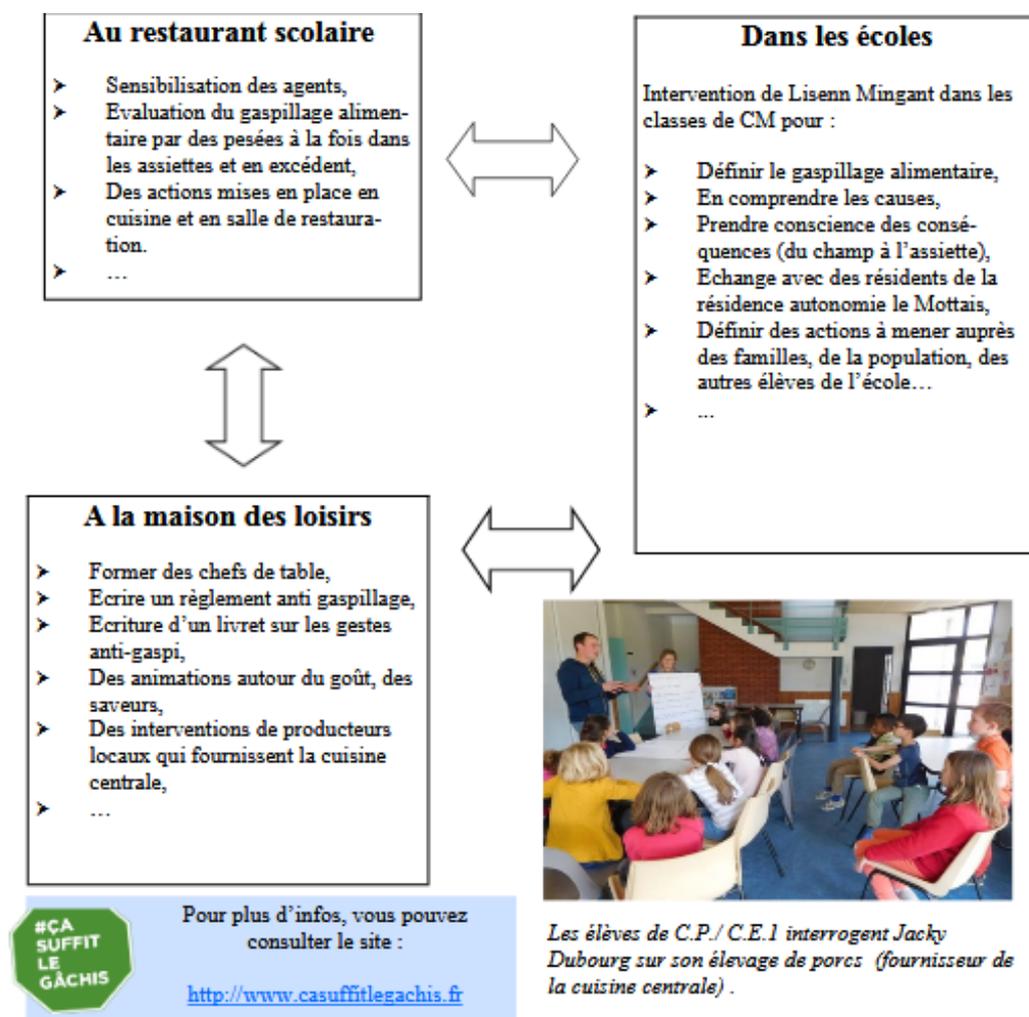
Pour nous, l'enjeu essentiel était de mettre les enfants dans une posture d'éco-citoyen. Et le gaspillage alimentaire est une thématique transversale où les enfants peuvent être au cœur du projet. **L'aspect collectif** est primordial ainsi que la démarche projet, c'est-à-dire le « **Faire ensemble** » (tant au niveau des enfants qu'au niveau des différents services liés aux enfants et des personnes qui les encadrent).

La recherche d'économie financière est évidemment une « conséquence » appréciable.

La CC étant pilote en Mayenne pour expérimenter des actions de sensibilisation anti-gaspi, Lisenn Mingant nous a proposé de mener une **campagne de pesées** au restaurant scolaire et des animations auprès des enfants. La CC nous a donc proposé un projet impliquant les enfants : il était important de saisir cette opportunité de sensibiliser les acteurs de demain ! »

Le projet a donc été proposé à l'équipe municipale qui a adhéré au principe d'expérimenter. Je me suis donc impliqué surtout pour « **articuler** » les actions, m'assurer que les objectifs étaient bien compris et que chacun puisse apporter sa pierre à l'édifice (d'autant que chacun a son métier, ses contraintes, ses horaires...) Un vrai exercice de médiation....

• **Comment s'est articulé le travail ?**



• **Les résultats sont-ils constatés ?**

« On avait conscience qu'une partie des aliments partaient à la poubelle ; ça interrogeait « Quel gâchis !!! » Mais ce sont les chiffres qui permettent de vraiment prendre conscience des pertes et de se mettre autour de la table pour trouver des solutions pour améliorer la situation. Sachant bien sûr que le zéro gaspillage n'est pas possible.

Trois campagnes de pesées ont été réalisées et servent d'indicateurs. Il semble qu'une dynamique tout à fait positive se soit enclenchée. »

Campagnes de pesées	Janvier 2017 (8 services)	Mars 2017 (8 services)	Novembre 2017 (8 services)
GA par convive en gramme	51,64 g	33,82 g	26,58 g
Quantité nourriture gaspillée par rapport à la préparation - en %	15,87 %	11,78 %	9,85 %
OBJECTIF « stop au gaspi »	26 grammes	/	/

Résumons quels sont les acteurs qui ont participé à la sensibilisation des élèves ? Et dans quel cadre ont-ils été amenés à échanger sur le sujet ?

Les acteurs investis sont :

- L'enseignante des CM des écoles privée et publique (animation de sensibilisation)
- Les agents de service (pesée)
- Les animateurs Centres de loisirs (animation de sensibilisation, plan d'actions...)
- Des producteurs locaux (temps d'échanges / sensibilisation)
- L'animatrice de la CC (intervenante animation de sensibilisation)
- Les élus
- Les résidents personnes âgées (échange)

Mais les temps de travail, les disponibilités sont très différentes selon les métiers... donc peu de temps en commun. La plupart des échanges, temps de préparation se faisaient par mon intermédiaire. Malgré tout, nous avons organisé 3 réunions importantes :

1. La première avec le personnel de restauration (cuisine et salle), les élus et Lisenn pour présenter le projet et la démarche et programmer et organiser les pesées.
2. La seconde avec les directeurs d'école et du périscolaire pour définir et programmer les interventions dans les classes (CM1) et sur le temps périscolaire.
3. La troisième pour transmettre aux agents le vécu des interventions dans les classes.

Le reste s'est fait par mails en diffusant des comptes-rendus pour informer les services (résultats pesées, actions à menées, dates à fixer, partage des missions...).

Et maintenant ?

Les actions reprennent dans les écoles. Une rencontre a eu lieu en octobre (enseignants, directeur périscolaire, Lisenn, élu pour relancer le projet).

Mais surtout, il y a une nouveauté depuis la rentrée que nous allons essayer d'évaluer. Sur les temps du repas, nous avons maintenant un **animateur Beatep, en charge de temps de repas et du périscolaire**.

C'est un atout pour améliorer l'ambiance des temps de repas puisque les agents de service sont épaulés quant à la gestion des aléas liés aux relationnels des enfants.

Limiter le gaspillage est un super projet, mais que l'enfant se sente bien au restaurant scolaire, qu'il passe un bon moment dans le calme (relatif) la convivialité, le respect est aussi très important. De ce temps méridien dépend un bon retour en classe.

Cet animateur est à une « position clé » et sera un atout pour la suite des actions « Stop au gaspi ».

En termes d'organisation, nous avons beaucoup travaillé sur les « repères » : l'adulte qui amène un groupe à la cantine, ramène le même groupe d'enfants et encadre ce même groupe sur le temps du repas.

Les agents qui se sont exprimés rapport à cette nouveauté, sont positifs, un vrai plus pour l'équipe, pour les enfants et les familles.

Y-a-t-il un fort écart entre le nombre d'inscrits au restaurant scolaire et le nombre de présents ? Quel est le mode d'inscription ? Y-a-t-il des parents qui inscrivent / désinscrivent le jour même à la lecture du menu ?

L'écart est plutôt faible et surtout le chef prévoit un nombre de repas prévisionnel plutôt au regard des statistiques antérieures. En moyenne, on sait quel jour de la semaine est le plus fréquenté, ect. ! Cet écart ne semble pas, pour Quelaines, être un facteur de gaspillage alimentaire pour la partie « excédent / plats cuisinés non servis ».

Les enfants peuvent s'inscrire / se désinscrire jusqu'à 9h. Nous n'avons pas envisagé de changer pour le moment de mode d'inscription.

Les pesées ont-elles été faites sur le même menu ?

Oui, avec quelques adaptations quand même. Les pesées n'ont pas « révélé » le problème au cuisinier, par contre, elles ont aidé, via les échanges qui ont été menés avec l'animateur, Lisenn, les enfants à mieux comprendre l'origine de souci. D'une campagne de pesées à une autre, il y a eu des modifications en termes d'assaisonnement /épices sur certaines recettes ; un travail sur l'aspect de certains plats, un travail sur les proportions avec une association « aliments en phase découverte » comme un chou en petite quantité associé avec un aliment « rassurant » (proportion qui pourra évoluer au fil de l'apprentissage).

Les enfants avaient-ils conscience qu'il y avait des pesées ?

Oui, on sait bien que lorsqu'il y a une pesée, les enfants font certainement plus d'effort. D'où l'importance de faire plusieurs campagnes afin d'évaluer la progression.

Page 8 sur 18

Qu'entend-on par la fonction de « chef de table » ?

On devrait trouver un autre terme. Il ne s'agit pas d'un « chef » mais plutôt d'un enfant chargé de s'assurer de la bonne gestion du temps de repas et du débarrassage. Mais aujourd'hui, c'est assez difficile à lancer car il faut du temps pour en parler « au calme » avec les enfants, organiser les rotations... La pause méridienne est occupée par le temps de repas et de déplacement école – restaurant. On cherche...

La commune de Changé témoigne sur la mise en place d'une « Brigade anti-gaspi » qui est mobilisée quand le « besoin se fait sentir ». Equipée de tee-shirt, les enfants (qui tournent) sont chargés de transmettre des messages anti-gaspi aux autres.

Comment les enseignants se situent dans le projet ?

Pour l'école publique, il y a une fibre éco-citoyenne déjà bien présente... L'école a participé il y a quelques années à un Défi Energie, organiser des pique-niques Zéro déchets... et le gaspillage alimentaire peut facilement illustrer certains points programmes.

Et surtout, ce projet fédère tous les agents en contact avec l'enfant et offre un « point commun ». Par exemple, cela nous a permis de collaborer rapidement avec Nicolas, animateur en poste depuis la rentrée.

Vos actions autour du « bien manger » ?

La recherche de qualité alimentaire est la priorité. On est plutôt convaincu que la qualité gustative de ce qui est servie est là. A noter que sur l'aspect santé, la commune s'est orientée vers l'UC-IRSA pour travailler sur le plan alimentaire (un d'été, un d'hiver), puis vers une diététicienne.

 La conception des menus peut s'enrichir d'un regard extérieur pour améliorer l'équilibre alimentaire et améliorer le volet « découverte du goût ».
Interlocuteurs possibles : <http://www.uc-irsa.fr> ; diététicien.

■ *Témoignage n° 2 : Expérience d'Ernée*

La présentation des actions d'Ernée a été assurée par Corinne Merzouk, adjointe en charge des affaires scolaires ; Yasmina Legalle, directrice accueil de loisirs les Châtelets 11/17 ans et Lisa Planchais, préparation des repas / commission menu et animation TAP.

- **Ernée en quelques mots**

Située en Région des Pays de la Loire, avec près de 6 000 habitants, la Ville d' ERNEE constitue le pôle urbain majeur du Nord-Ouest du Département de la Mayenne.

A proximité immédiate du Département de l'Ille et Vilaine et de la Bretagne (22 km de Fougères) ainsi que de la Manche et de la Normandie (30 km).

ERNEE est également la Ville-Centre de la Communauté de Communes du Pays de l'Ernée qui comprend 15 communes, soit près de 20 000 habitants et le siège de la Maison de Pays.

- **La vie scolaire et le restaurant scolaire**

Ernée compte 3 écoles maternelles et/ou élémentaires (611 enfants scolarisés, effectif en légère baisse).

La Cuisine centrale (rue de l'hôpital) mobilise 7 agents y travaillent (7 TP et 3 temps partiels) : 1 chef, son adjoint et des agents « petites mains », pour servir entre 700 et 750 repas par jour sur différents lieux :

- 1 service de restauration « ouvert » Ernée
- 1 **restaurant scolaire « espace gavroche »** Ernée
- 1 **restaurant scolaire à l'école privée** Ernée
- 1 restaurant scolaire sur Chailland.

- **La ville d'Ernée a engagé des animations de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire dès 2015- 2016 : Qui en était à l'initiative ? quel était l'objectif ?***

1. Décembre 2015 : Un agent, Laurent Sodreau, s'occupe de la plonge à l'espace Gavroche et a alerté les élus sur le gaspillage.
Les élus ont engagé une réflexion autour des déchets alimentaires et des déchets de production des repas avec 2 axes de travail :

- 1er axe : Bien manger pour ne pas jeter
- 2ème axe : Bien acheter pour moins jeter (emballage, préparation) et plus de goût

2. Courant 2016 :

ELUS : Préparation d'un **renouvellement des marchés des produits alimentaires** (volet administratif) ; prise en compte du gaspillage dans la stratégie

>> pour éviter le déchet : légumerie

>> attention aux conditionnements

ELUS : Pour réaliser le travail de sensibilisation, les élus ont cherché le double profil « cuisine » et « animation » ; agent de cuisine / animateur TAP ; diplôme de cuisine et BAFA....

Lisa Planchais s'est vue confier la mission (Evolution de son métier : animation TAP puis projet gaspi....)

TERRITOIRE : démarrage en Mayenne d'un programme collectif « Zéro déchet, zéro gaspi » ; réédition d'un programme de prévention des déchets sur la CCE avec animation scolaire (sensibilisation sans pesée) sur l'école publique d'Ernée.

>> pour ne pas rester sur l'Espace Gavroche, le volet périscolaire a été impliqué.

3. Juin 2016 : comité de pilotage pour coordonner le projet avec la communauté de communes, l'association Synergies...

4. Eté- automne 2016 :

1^{ère} sensibilisation à l'accueil de loisirs des Bizeuls avec 1^{er} test de pesée (5 services) du 24 au 28 octobre en focalisant sur les « restes d'assiettes » (de 4 g à 23 g par enfant, de 3 à 14 ans).

1^{ère} série d'actions à l'accueil de loisirs des Châtelets : visionnage de film, vidéo qui sera le meilleur pâtissier, concours de slams, etc.

5. HIVER 2016-2017 : **Formation commune** pour les animateurs centres de loisirs / périscolaires + agents de cuisine / en salle sur le gaspillage alimentaire.

Ce temps a été particulièrement important pour doter tous les participants d'une même « culture commune » et viser les mêmes objectifs.

Création de commissions MENU, animé par Lisa Planchais :

Commission MENU « adultes » (environ : 3 parents / 2 élus / 3 personnes des cuisines)
Objectif : réfléchir sur les menu équilibré tout au goût des enfants, en les impliquant.
Evaluation en continue, avec une plus grande écoute.
Espace de travail difficile à organiser (trouver le bon horaire) mais fonctionne : il témoigne d'un investissement fort des agents qui font l'effort de se rendre disponible. Et c'est l'occasion de reconnaître leur travail.

Commission MENU enfants :
Objectif : proposer un lieu d'échanges sur les restaurants en général, sur l'alimentation, mettre en place des actions pour améliorer son fonctionnement.
Exemple : questionnaire « pourquoi le poisson le vendredi ? ».
La commission sera renouvelée tous les ans.

6. Février 2017 :

1^{ère} campagne de pesée (27.02 au 17.03) à l'Espace Gavroche
Sensibilisation à l'école privée et pesée sur 1 semaine dans leur restaurant scolaire.

7. De Mai à octobre 2017 :

Programme d'animations dans les centres de loisirs jusqu'au **temps forts du 6 octobre**.

Ce temps fort a demandé un gros travail de préparation, mobilisant des jeunes de tout âge, dès mai avec des ateliers vidéos, le travail autour de slams, des micros-trottoirs, la mise en forme de panneaux, etc.

Programme de la soirée du 6 octobre :

- Discours d'accueil de Mme le Maire, et mot de la commission Menu enfant avec Mme Merzouk
- Slam sur le gaspillage alimentaire par les jeunes des Châtelets complété par les chiffres clés par Synergies
- Projections de vidéos créées par les jeunes et le service communication de la ville.
- Différents ateliers
 - Ateliers « Dégustation » : jeu sur les goûts, stand de dégustation des plats proposés par la cantine municipale avec l'équipe cuisine, une exposition photo
 - Ateliers ludiques : jeu « Pazapa », Quiz du gaspillage, Courses en chariot, relais du compostage, espace jeux et coloriage en autonomie



>> 248 visiteurs

Intervenants : commission menu enfants + animateurs (6) + élus (2) + cuisiniers (2) + intervenants ext (2)

🌐 Photos visualisables ici : <https://www.facebook.com/synergies53/videos/1128709680599226/>

8. Automne 2017 :

2^{ème} campagne de pesées.

Temps de bilan.

- **Avez-vous une idée de la quantité de déchets alimentaires produits par la cantine avant d'enclencher cette démarche ? Où en êtes-vous aujourd'hui ?**

Campagnes de pesées	1 ^{ère} pesée (restes d'assiettes)	2 ^{ème} pesée fév- mars 2017 ESPACE GAVROCHE (11 services)	2 ^{ème} pesée fév- mars 2017 Ecole privée (5 services)	3 ^{ème} pesée automne 2017 ESPACE GAVROCHE (12 services)
GA par convive en gramme	Entre 4 et 23 g !	59,5 g	63,75 g	55,87 g
Quantité nourriture gaspillée par rapport à la préparation - en %	n.c.	16,5 %	n.c.	15,3 %
OBJECTIF « stop au gaspi »		>> 29 g	/	

Si on se réfère à la pesée de février mars 2017 :

Part du gaspillage sur l'ensemble des denrées alimentaires préparées = 16 %

Budget année en denrées alimentaires = 77 279,74 €

Estimation « Gaspillage alimentaire en euros » = 12 751 €. Si on réduit par 2 >> 6 375 €

A noter que sur la pesée de février-mars, Lisa a budgétisé « au réel » les pertes pour chacun des aliments. Sur les 11 services comprenant 1920 repas, 185,45 € ont été perdu (soit 0,966 € par plateau repas). Si on extrapole à l'année, sachant que 64257 repas sont servis, cela reviendrait à une estimation du « Gaspillage alimentaire en euros » de 6 206 € pour l'année.

Les 2 estimations sont très proches !

- **Rappelez-nous quels sont les acteurs qui ont participé à la sensibilisation des élèves et le lieu d'échanges / travail ?**

- Enseignants >> animations scolaires via la communauté de communes et avec des associations partenaires
- Parents d'élèves >> commission menu + temps forts
- Agents de cuisine >> commission menu + pesées + portes-ouvertes restaurant + participation temps fort (dégustation)
- animateurs Tap + centres de loisirs >> conception d'animations + animation
- Elus >> commission menu + temps forts

- **Quelles sont les suites envisagées ?**

- Les commissions Menu continuent (tous les 2 mois) et quelques actions de sensibilisation s'y dérouleront
- Valorisation dans le bulletin municipal, rétrospective aux vœux (CCE ?) de tout ce qui a été mené
- Le périscolaire réutiliseront les supports et outils d'animation créés de temps en temps.

- Une exposition à la médiathèque est en cours.
- En cuisine, l'objectif est de réaliser 2 pesées par an pour assurer un suivi (transmises à l'élue référente, et à la secrétaire générale). Vigilance notamment au travers de Lisa Planchais.

Echanges autour du témoignage d'Ernée

Y-a-t-il un fort écart entre le nombre d'inscrits au restaurant scolaire et le nombre de présents ? Quel est le mode d'inscription ? Y-a-t-il des parents qui inscrivent / désinscrivent le jour même à la lecture du menu ?

A Ernée aussi, l'inscription peut se faire jusqu'au matin même. Mais l'idée de changer le mode de réservation des repas est clairement d'actualité....

Pour faire connaître le fonctionnement des cuisines, quels sont les outils testés par les uns ou les autres ?

A Ernée : film + stand de dégustation lors du temps fort

A Cossé : photos + diaporama powerpoint

A Changé : film

Au Bourgneuf la Forêt : participation des élèves des écoles à la préparation du repas (mise en place salle + cuisine + service + débarrassage...).

Ces moments demandent beaucoup d'organisation et de temps mais ont de nombreux impacts positifs notamment sur le relationnel « enfants / cuisinier ».

La commission Menu des enfants participe-t-elle au choix des plats ?

Non, mais ils font des retours « qualitatifs ».

Echanges « libres »

Sur la commune d'Azé, tous les partenaires sont sur le même site !! Cela devrait faciliter la communication, l'organisation du projet. Nous avons une cuisine produisant environ 200 enfants / service. Nous n'avons pas recours à une diététicienne mais les menus sont clairement « pastillés ». Le conseil municipal des enfants fonctionne bien et nous interpelle sur la gestion des déchets (souhait d'installer des poubelles supplémentaires pour le tri).

Sur la commune de Changé, nous avons utilisé les temps TAP de la pause méridienne pour travailler une charte pour le restaurant scolaire, et un film sur les cuisines a été réalisé.

Un projet démarre dans les écoles avec le soutien de Laval agglomération et la participation de volontaires en service civique (via Unicités).

Sur la communauté de commune de Craon, Jany Klus, coordinateur CIAS de Craon, a récemment organisé à la demande des communes une formation « ORGANISATION ET ACCOMPAGNEMENT DU TEMPS DU REPAS » pour les agents de restauration scolaire. Les objectifs étaient :

- Appréhender le temps du midi comme un temps éducatif
- Connaissance du public (besoins et rythmes des enfants)
- Organisation et fonctionnement du temps de midi
- Développer des relations éducatives adaptées
- Situer son rôle et sa place
- Créer une animation sur le temps du repas en mode projet

Ce type de formation a le grand avantage de valoriser le métier des agents, de les mettre en situation de projet et d'ainsi leur permettre de collaborer avec d'autres services. La totalité des agents formés ont contacté Lisenn pour avoir des informations ou des outils pour travailler sur le gaspillage. Des projets devraient émerger sur ces communes...



A RETENIR

Pour que chacun puisse contribuer à lutter contre le gaspillage alimentaire

- Etre à l'écoute des agents « lanceurs d'alerte », soutenir leurs initiatives
- Ne pas précipiter, prendre le temps de murir le projet ensemble
- Associer des acteurs « multi-casquettes » ou pouvant assurer un rôle de communication / médiation entre les différents services
- Utiliser les pesées comme outil de mobilisation (prise de conscience) et d'évaluation (suivi)
- Mettre en avant l'angle valorisant des projets de ce type portés par les agents
- Avoir conscience que les agents sont « de fait » impliqués dans l'éducation des enfants et valoriser cette implication, notamment en les intégrant comme acteurs de l'éducation partagée et concertée en lien avec les autres acteurs : écoles, ALSH, APS, parents....
- Faire évoluer les représentations de la « cantine » vers un « restaurant scolaire » et des métiers qui la font « vivre », que ce soit pour les enfants, les parents et les élus...
- Donner une parole, un rôle aux « bénéficiaires » (temps de rencontres, commission menu)
- Evoquer la formation collective des agents comme vecteur d'appropriation de ce temps éducatif « contraint » qu'est le moment du repas où beaucoup de choses peuvent se jouer en peu de temps. Ces temps de formation ou de réunions permettent de prendre le recul et le temps nécessaire à l'analyse du fonctionnement afin d'améliorer et introduire les différents aspects éducatifs : éducation au goût, équilibre alimentaire, gaspillage, responsabilisation...



Liste des participants :

NOM	Prénom	Fonction/ statut	Commune
ARCANGER	Jacqueline	Elu	Ernée / Conseil départemental
CADOT	Monique	Maire	Quelaines-Saint-Gault
DE PONTFARCY	Christine	Elu	Quelaines-Saint-Gault
FOUBERT	Nicolas	Animateur	Quelaines-Saint-Gault
GALLOYER	Sébastien	Agent technique	Mairie Changé
GODIN	VALERIE	Elu	Mairie de Chailland
HAMON	Sandrine	Conseillère municipale	Quelaines-Saint-Gault
KUS	Jany	Agent	CIAS de Craon
LAINE	Géraldine	Elu	AZE
LEFEVRE	Laurent	1 ^{er} adjoint	Quelaines-Saint-Gault
LEGALLE	Yasmina	Animatrice	Ernée
MARTINET	Carole	Agent technique	AZE
MERZOUK	Corinne	Adjointe au maire	Ernée
MINGANT	Lisenn	Agent technique	CC de Craon
PLANCHAIS	Lisa	Agent cuisine / animatrice	Ernée
PRIOL	Alain	Agent	DDT de la Mayenne
RENARD	Delpine	Directrice école	Quelaines-Saint-Gault

Etaient excusés :

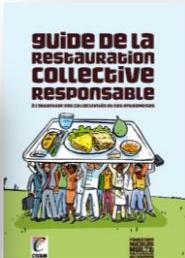
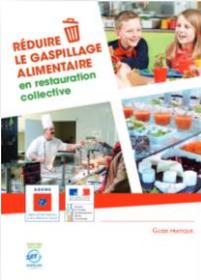
NOM	Prénom	Collectivités / structures
BLIN	Adeline	Agent Mayenne Communauté
GAROT	Guillaume	Député
GODIN	VALERIE	Elu Chailland
MONTAGU	Delphine	Agent technique CD53

Documents de référence

S'informer

<p><u>Dossier thématique</u></p> <p>France Nature Environnement (déc. 2013)</p> 	<p><u>Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde</u></p> <p>FAO – Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (2011)</p> 	<p><u>Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire</u></p> <p>(juin 2013)</p> 	<p><u>Manger mieux, gaspiller moins</u></p> <p>ADEME – octobre 2015</p> 
---	--	--	---

Agir

<p><u>Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective</u></p> <p>Guide méthodologique CPIE (octobre 2012)</p> 	<p><u>Guide de la restauration collective responsable</u></p> <p>CIVAM 2009</p> 	<p><u>Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective</u></p> <p>ADEME 2015</p> 	<p><u>Gaspiillage alimentaire, un défi concret aux multiples enjeux !</u></p> <p>Synergies 2014</p> 
---	---	---	---

Sensibiliser / Animer

[Annuaire des outils
pédagogique Lutte
contre le gaspillage
alimentaire](#)

Graine Ile de France (octobre
2015)



[Nutrition et santé –
catalogue des outils de
prévention](#)

IREPS Pays de la Loire (2013)

