

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

# La cantine doit mettre les bouchées doubles

Inscrite depuis 2015 dans la loi puis dans les programmes scolaires, la lutte contre le gaspillage alimentaire implique toute la chaîne de restauration, de l'achat des denrées au service à table.

La loi sur l'économie circulaire de janvier vise sa division par deux d'ici à 2025, par rapport à 2015. Encore peu mobilisé, ce gisement d'économies est à exploiter pour respecter la loi Egalim de 2018, qui programme 50 % de produits de qualité - dont 20 % de bio - au 1<sup>er</sup> janvier 2022.



En moyenne, en restauration scolaire, 115 g de denrées par repas finissent à la poubelle.

© Ville de Morlaix

**U**n enfant de sept ans jette en un an l'équivalent de son poids : c'est le bilan tiré à Grenoble des diagnostics des 52 écoles de la métropole menés en 2017. Soit un gaspillage de 127 g par repas - réduit de 23 % en 2018. Quatre fois plus élevé qu'au foyer, le gâchis moyen en restauration collective est de 115 g par repas en milieu scolaire (restes d'assiette et préparations non servies), soit 6,7 tonnes par an et par site<sup>1</sup>. On jette quasiment deux fois plus en gestion concédée qu'en régie (122 g contre 64 g par repas)<sup>2</sup>. L'excès de sauce, qui facilite la réchauffe des plats livrés en liaison froide et leste aussi les poubelles, est souvent incriminé. Mais « la responsabilité n'incombe pas au seul prestataire, tenu d'appliquer un contrat, pondère Laurence Gouthière, à l'Ademe. Sans



© Ville de Morlaix

**Le gâchis dans les cantines est désormais synonyme de taxes pour les communes.**

*alerte du client, il ne peut recalibrer les quantités et adapter les plats. »*

À l'école, c'est le plat principal (protéines et accompagnement) qui est le plus jeté, à près de 60 % ! « C'est aussi le plus onéreux et impactant pour l'environnement », observe Laurence Gouthière. Viandes et poissons sont les plus retors aux mesures antigaspi (- 18 % contre - 28 % pour les entrées et desserts). « Un budget modeste favorise des aliments assez standards et la viande peut être un peu dure et le poisson un peu fade », avance la référente de l'Ademe sur le gaspillage ali-

mentaire. Magali Tempo, diététicienne consultante, évoque le refus de la viande, pour raison culturelle ou cultuelle. Joue aussi le mode de cuisson : un steak haché cuit à 70 °C, comme le recommande l'Anses, sera certes exempt de bactéries mais aussi de tendreté.

À l'issue du projet intitulé « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » (Ademe, 2016-2018), la gabegie a fondu de 20 % en moyenne en douze à dix-huit mois. En euros, le coût du gâchis fléchit de 28 % dans les écoles (de 0,25 à 0,18 euro par repas). Grenoble chiffre à 7 300 euros

## Le don réduit à la portion congrue

Les services préparant plus de 3 000 repas par jour donneront les excédents aux associations, prévoit la loi Egalim. Les produits, restés dans la chaîne du froid, doivent être remis sous vingt-quatre heures ; le partenaire devra donc être disponible au bon moment. Autre frein : l'abandon des barquettes jetables en plastique au profit des contenants en inox, dont le secteur caritatif n'est pas encore équipé. « Une cuisine ne va pas remettre un bac gastronomique qu'elle ne reverra pas », note Michèle Kientz, diététicienne à la ville de Strasbourg. Surtout, la date de péremption, anticipée par rapport au moment où le produit devient impropre à la consommation, limite le don. « Censée donner une protection juridique en cas d'intoxication, la date est conçue pour vendre davantage, selon Nicolas Garnier, d'Amorce. Donner un yaourt périmé d'un jour ne fait courir aucun risque. En ne corrigeant pas cette faille, la loi sur l'économie circulaire du 10 février 2020 maintient l'obsolescence programmée alimentaire. »



© Ville de Morlaix



par site le gain moyen, qui se prolonge sur la facture liée aux déchets : auparavant exonérés du paiement du service, les bâtiments publics règlent depuis 2018 une redevance spéciale, calée sur les volumes et la fréquence de collecte. En outre, « la taxe générale sur les activités polluantes, appliquée aux tonnages enfouis et incinérés, grimpera de 50 % d'ici à 2025 », signale Nicolas Garnier, délégué général de l'association de collectivités Amorce. « Simple question de temps et d'organisation, le diagnostic peut être mené en interne par la collectivité », assure-t-on à l'Ademe<sup>3</sup>. « Passée quasi inaperçue en 2015 (loi de transition énergétique, ndlr), l'obligation de diagnostic se concrétise depuis son rappel par la loi Egalim de 2018, relève Luc

## « En faisant moins et mieux, on redonne de la valeur à l'alimentation »

Delahaye, du réseau interprofessionnel Restau'Co. *Dans les régies que l'on accompagne, le gâchis recule en gros de 50 % en un à deux ans. Un lycée, où la cuisine est faite sur place, l'a réduit en cinq ans à 20 g par repas.* »

L'économie est réinjectée dans la qualité des denrées : Morlaix (Finistère, régie) « sert 80 % de produits locaux, dont du poisson frais et des desserts à base de lait entier fermier », met en avant Jean-Charles Pouliquen, adjoint au développement durable. En trois ans, la communauté de communes du Pays de l'Or (Hérault,

régie) a réduit de 30 % le gâchis en relevant, sans surcoût, la part du bio (25 % en 2019). Julien Loubriet, directeur des actions sociales, souligne qu'« en faisant moins et mieux, on redonne de la valeur à l'alimentation ».

**Laurence Madoui**

1. Guide Ademe-Amorce, *Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective*, juin 2019.

2. Bilan du projet « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », Ademe, septembre 2018.

3. : Méthodologie : [www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques](http://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques)

## Grammages : un régime souple

Le directeur de la politique alimentaire de Montpellier y voit l'une des causes de « l'explosion du gâchis » : le guide du Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN) tire la consommation à la hausse. Sa première édition date de 2007, sa dernière actualisation de 2015. « Il est plus détaillé que le décret et l'arrêté de 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas, fixant les grands principes repris dans le Code rural (variété alimentaire, taille des portions), observe la diététicienne Magali Tempo. Par prudence et commodité, les collectivités le suivent souvent à la lettre. »

Or, le document ne formule que des recommandations qui, appliquées scrupuleusement, sont sources de dérive : les grammages ne baissent pas si le repas passe de quatre à cinq composantes, les fruits s'envoient entiers alors qu'ils sont rarement consommés en intégralité, note le rapport de Terra Nova sur la transition alimentaire dans les cantines (janvier 2020). L'unique grammage réglementaire porte sur les produits prêts à consommer (nuggets, quiches, beignets, etc.), préparés par des fournisseurs extérieurs à la collectivité ou à son prestataire. Sachant qu'il s'applique avec une marge de plus ou moins 10 % et que la fréquence de tels plats est limitée.



© Ville de Montpellier

# ■ Les ingrédients de base d'une cuisine antigaspi

La visibilité sur les effectifs conditionne la rationalisation de l'approvisionnement. Même si le plateau est de qualité, il faudra aussi composer avec les goûts et inappétences des enfants.

**C'**est la cause numéro un du gaspillage : l'aléa sur les effectifs est à l'origine d'environ 40 % du gâchis, estime Luc Delahaye, de Restau-Co. « Plus il y a de convives, plus l'anticipation est délicate et la poubelle remplie », remarque le responsable de la lutte contre le gaspillage au sein de l'association d'appui aux restaurants en gestion directe. « Des prévisions sont faites une ou deux semaines en amont mais, au moment de produire les repas, il faut des données précises. Pour les plats chauds à cuisson longue, rien n'est rectifiable le jour même », pointe l'ancien cuisinier.

Depuis 2015, les écoliers de Montpellier sont inscrits à l'année ou pour une séquence de six à sept semaines (d'un retour de vacances au début des suivantes). « Ce système de réservation découle de la volonté d'enrayer le gaspillage, qui exige qu'on livre au plus juste, explique Sonia Kerangueven, élue déléguée à la réussite éducative. Il a fallu justifier aux parents la contrainte, conçue pour limiter les pertes et améliorer la qualité de l'assiette. On admet quelques exceptions, par exemple si un parent perd ou reprend un emploi. »

En cuisine centrale municipale (15 000 repas par jour), « la surproduction est tombée de 15 % - soit quelque 125 000 repas jetés par an à l'époque de la table ouverte - à environ 5 %, compare Luc Lignon, directeur de



**La découpe en quartiers des fruits et légumes participe à la réduction du gâchis.**

la politique alimentaire. *Et l'excédent d'à peu près 30 000 repas par an est désormais donné aux associations.* Les réservations sont fiables à 95 %, du fait des absences imprévues, et chaque camion de livraison emporte un stock tampon d'une cinquantaine de repas pour les éventuels non-inscrits, soumis à une majoration forfaitaire de 1,50 euro. À la communauté de communes de Blavet-Bellevue-Océan (Morbihan), le prix est doublé pour les convives-surprises. À Strasbourg (11 500 repas par jour), la réservation se fait sur le site de la commune le mercredi

avant minuit pour la semaine suivante. Les données sont ensuite soumises à l'Alsacienne de restauration (filiale d'Elior) le jeudi midi. « L'inscription le matin était d'autant plus compliquée que quatre types de menus sont proposés (standard, sans porc, halal et végétarien), souligne Michèle Kientz, diététicienne de la ville. Au quotidien, les repas non consommés ont été divisés par dix. »

**La rigueur de gestion** s'applique aussi aux quantités servies. En prestation de service, cela requiert un suivi serré du contrat, qui doit prévoir une évo-

## Des astuces d'économies

- ▶ **Contenants adaptés** : 70 g d'écart entre une assiette de 22 cm de diamètre et une de 25 cm, 100 g avec une assiette creuse, selon Restau'Co. Même logique pour la taille des louches. En fin de service, n'utiliser que des petits saladiers.
- ▶ **Fruits et légumes portionnés** : la découpe en quartiers a fait baisser le gâchis de 43 à 10 % à Montpellier.
- ▶ **Autonomie des convives** : salad'bar, table de troc.
- ▶ **Pain rationné** : une à deux tranches au départ, quitte à se resservir.

lution des grammages. « Calés sur le guide du Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN), les grammages peuvent être adaptés dès lors que l'équilibre nutritionnel du plateau est respecté », assure Luc Delahaye. D'autant que la loi Egalim impose aux prestataires de lutter contre le gaspillage.

**À Miramas** (Bouches-du-Rhône, 1 030 repas quotidiens), les populaires pâtes et riz sont servis moins généreusement, après constat du gâchis et échanges entre la diététicienne de la ville et Toque et sens (filiale de Sodexo). Carrières-sur-Seine (Yvelines, 2 000 repas par jour) « remonte chaque semaine à Elios la grille d'appréciation de chaque composante des menus, afin d'ajuster les portions, revoir les recettes voire renoncer à certains mets (salade de chou rouge, par exemple) », indique Magali Tempo, diététicienne consultante pour la ville. La Tronche (Isère, 400 repas par jour) a d'abord réduit les doses puis abandonné le poireau vinaigrette et les lasagnes au saumon : « On stoppe les plats qui ne passent vraiment pas, pour un retour d'assiette minimal, justifie Anne-Laure Brion, responsable du service éducation. C'est sous

## Quand une interco bretonne peaufine ses commandes

Il aura fallu passer par trois prestataires pour caler le système de commande à la composante, où la quantité de chaque élément (entrée, plat et accompagnement, fromage et dessert) est décidée par chaque école, au vu de l'effectif et des goûts des enfants, et où la facturation se fait à la ligne. Océane de restauration l'a inauguré en septembre 2016, Elios s'y est essayé durant le premier semestre 2018. Le premier a été évincé pour défaut de qualité des repas par les cinq membres de la communauté de communes de Blavet-Bellevue-Océan (Morbihan). Le deuxième a fini par jeter l'éponge. « La prestation était irrégulière, retrace Edith Bourgoïn, responsable de la prévention des déchets à l'interco. Excellente au départ puis calamiteuse : le gâteau censé être fait maison était industriel, 80 portions étaient livrées pour 130 convives. Il y eut ensuite des améliorations puis des rechutes. L'entreprise peinait sur l'organisation et la logistique. Depuis septembre 2018, les communes travaillent dans la fluidité avec Restauria. » Sur la plateforme du prestataire indiquant les menus, une précommande est effectuée deux semaines à l'avance puis ajustée la veille du service avant 10 heures, au regard des effectifs définitifs, par les responsables des huit restaurants scolaires (1 360 repas par jour). À Merlevenez, on sert autant de portions de betteraves que de convives. À Kervignac-Bourg, on en commande 30 % de moins que l'effectif. « Au fil du temps, on connaît les préférences et les réticences des enfants, variables d'un site à l'autre », observe Edith Bourgoïn. La modulation porte en général sur les entrées. « La qualité n'est pas en cause, la salade de chou rouge au vinaigre de framboise est délicieuse. On incite à goûter mais les enfants butent sur les aliments méconnus. Jusqu'à parfois retourner leur assiette. »

forme de gratin que le prestataire a réussi à faire apprécier les courgettes. » La même recette fonctionne avec les brocolis à Montpellier.

Laurence Madoui

Laurence Madoui



**SDEC**  
SOLUTIONS TECHNOLOGIQUES POUR L'ENVIRONNEMENT

### PRÉLÈVEMENT / DIAGNOSTIC / SUIVI SITES ET SOLS POLLUÉS





**POMPES 12V**

Surveillance des eaux souterraines  
Echantillonnage en piézomètres



**POWERPACK  
NOUVEAU 2412**

Alimentation compacte & autonome  
pour pompes 12V



**POMPE PÉRISTALTIQUE**

Prélèvement de gaz du sol

**ÉGALEMENT DISPONIBLE**

- Carottage de sol
- Gouges
- Têtes de forage
- PID multigaz...



**Eaux superficielles & souterraines**  
Mesure de niveau, vitesse, qualité

**Purge et prélèvement en piézomètres**

**Eaux industrielles & usées**  
Prélèvement de boue et mesure  
Qualité des eaux  
(contrôle ponctuel et continu)

**+ d'info sur [sdec-france.com](http://sdec-france.com) ou par téléphone : 02 47 94 10 00**



# ■ L'indispensable liant humain

Prestataire ou personnels de restauration, agents d'encadrement de la pause méridienne, convives et parents : chaque maillon a sa part de responsabilité dans le gaspillage. Qui se combat collectivement.

C'est sous l'angle quantitatif que le gaspillage alimentaire est d'abord traité. Maîtrise des effectifs et des approvisionnements, pesée des déchets, repérage des aliments boudés, ajustement des doses et innovation sur les recettes sont des exercices au long cours. « *Tous les ans, il faut se remettre en cause, analyser les données pour définir de nouvelles actions* », pose Luc Delahaye, de l'association Restau-Co. Il ne s'agit toutefois que de l'amorce du travail. « *Les restes dans l'assiette et en cuisine sont un simple indicateur*, relativise Julien Loubriet, directeur des actions sociales de la communauté de communes du Pays de l'Or (Hérault). *L'adulte joue un rôle crucial, celui qui peste en voyant "encore des carottes"*



**L'adulte joue un rôle crucial pour encadrer les enfants.**

*a un impact désastreux. Il faut embarquer les équipes qui côtoient au quotidien les enfants.* » Pour Luc Lignon, directeur de la politique alimentaire de Montpellier, « *la clé de la réussite réside dans l'accompagnement des convives*

*et donc dans la formation des agents. La cantine de demain ressemblera au restaurant, sous la forme du self où l'on choisit ses voisins de table et où le personnel met en avant le menu. L'approche hôtelière en restauration scolaire valorisera le travail des agents.* »

Aujourd'hui, « *ceux qui doivent conseiller les convives sont rarement familiers de l'alimentation*, note Luc Delahaye. *L'enjeu n'est pas de renforcer les effectifs mais leur formation.* » Mission confiée au Pays de l'Or à des stagiaires en master et à des jeunes en service civique, qui exploitent les malles pédagogiques conçues en interne. Montpellier passe par le Centre national de la fonction publique territoriale, Carrières-sur-Seine par l'Institut Danone et la communauté de communes de Blavet-BelleVue-Océan (Morbihan) par une associa-

## L'expérience de... **Bruno le Bricon,**

ex-adjoint à l'enfance de Carrières-sur-Seine

« *L'éducation alimentaire est une responsabilité partagée : la collectivité porte un message sur le gaspillage et les bonnes pratiques nutritionnelles, que prolongent en classe les enseignants. La pause méridienne doit être reconnue comme un temps éducatif à part entière et donc éligible aux subventions (Éducation nationale, Caisse des allocations familiales). Autre curiosité : si le cimetière est une compétence obligatoire pour les communes, la cantine relève du facultatif ! D'où l'hétérogénéité des services d'une collectivité à l'autre, certaines la considérant comme une activité annexe, voire un centre de coûts. Faire de la restauration scolaire une compétence obligatoire la tirerait vers le haut et conforterait l'atteinte des objectifs qualitatifs de la loi Egalim.* »



© DR

tion. « Les agents de service et d'animation ont suivi les sessions du Mouvement actif pour une vie durable, qui a insufflé des pratiques que je peinais à faire valider: le pain, souvent englouti d'emblée, est désormais servi avec parcimonie, relate Édith Bourgoïn, chargée de la prévention des déchets. Les équipes ont réussi à faire goûter des aliments dont se détournaient les enfants, parfois réticents à la nouveauté. »

**La lutte contre le gaspillage** a en outre conduit à un nouveau marché (2018-2021) au cahier des charges très qualitatif, rédigé avec la chambre régionale d'agriculture. Et à l'isolation phonique du restaurant le plus bruyant. « L'ambiance sonore et visuelle a une forte incidence sur l'envie de manger, observe Elyne Étienne, coauteure du récent rapport de Terra Nova sur la restauration scolaire. De même que le discours des adultes qui détaillent le contenu de l'assiette, l'origine des produits, leur intérêt pour la croissance et la concentration en classe. » Au Pays de l'Or, « remettre des adultes à table a beaucoup joué dans la baisse du gâchis », confirme Julien Loubriet. Depuis 2017, la ville de Miramas (Bouches-du-Rhône) confie aux « coordinateurs de pause méridienne » le lien entre la cuisine et la salle ainsi que le pilotage des pesées et du tri, en compagnie des enfants. « L'inscription se fait à l'année et les tarifs couvrent le déjeuner et l'encadrement, calés sur le quotient familial. Idem pour les repas occasionnels (plafonnés à dix par an), explique Véronique Arfi-Benayoun, animatrice du projet municipal « Territoire zéro déchets, zéro gaspillage ». Des parents ont râlé et l'effectif a baissé d'environ 10 %. Mais le gaspillage a reculé de 36 % entre 2016 et 2018, en

grande partie grâce à ce fonctionnement. Et le tarif est associé à un vrai projet pédagogique sur les deux heures de pause méridienne (pour deux services). »

**La même organisation** (deux services en deux heures) s'applique à Montpellier, dont les six tables de tri avec pesée intégrée (soit une dépense 35 000 euros) tournent dans les écoles. « Placer les biodéchets dans des sacs transparents met également en évidence le gâchis quotidien », observe Luc Lignon. Avec l'association Terre nourricière, la ville a conçu un livret pédagogique sur l'alimentation durable pour les élèves, qui suivent aussi des ateliers sur les cinq sens et l'équilibre des menus, animés par les diététiciennes municipales. « Visiter la cuisine centrale est déterminant : certes, c'est une usine mais avec des hommes derrière, qui façonnent de manière traditionnelle des repas à partir de produits de qualité, vante l'ancien cuisinier. Au conseil municipal des enfants, il n'est plus question de frites-ketchup mais de gaspillage et de recettes. » Même vision à l'interco du Pays de l'Or : « La cuisine (4 000 repas quotidiens) est une grosse machine brassant de gros volumes. Mais dans les grosses marmites, dans lesquelles les agents remuent la ratatouille, se trouvent des produits frais livrés par un agriculteur local et préparés en légumerie », souligne Julien Loubriet, qui souhaite associer à ces visites « un maximum de parents ».

Ces derniers sont une autre « cible stratégique, susceptible de freiner la lutte contre le gaspillage en arguant qu'ils paient et



© Ville de Montpellier

**Même si les marmites sont grandes, les produits qui y mijotent sont locaux.**

*n'en veulent pas moins dans l'assiette, rapporte Mathilde Béluze, responsable de la prévention des déchets à la métropole de Grenoble. On les invite alors à déjeuner et à regarder les poubelles – qui ont un coût, même si leur contenu est valorisé. »*

**Laurence Madoui**



**Phytocontrol WATERS**

Au service de la sécurité sanitaire des eaux et des aliments

WATERS



**Microbiologie**  
Légionelles, E. Coli, Entérocoques...



**Physico-chimie**  
**Métaux lourds**  
**Radioactivité**



**Contaminants organiques**  
Pesticides, HAPs, COVs, Indices hydrocarbures



**Polluants émergents**  
Résidus médicamenteux, Perturbateurs endocriniens

[www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com)



Accréditations N°1-6066 et N°1-6634 portées disponibles sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



Agréé par le Ministère de la Santé



Agréé par le Ministère chargé de l'environnement