

ASSISES DEPARTEMENTALES DE L'ALIMENTATION vendredi 17 novembre

Atelier thématique :

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective.

Pourquoi ? Comment ?

Animation :

Atelier animé par Eric GLOAGUEN, technicien restauration à la direction des collèges au Conseil Départemental du Finistère.

Intervenants :

- Nicolas BONNET, chef du service Conseil et Expertise Alimentaire au laboratoire LABOCEA
- Valérie ADT, sociologue de l'alimentation
- François DOUDOUX-RIO, chargé de mission prévention au SYMEED 29

Objectifs :

Obligatoire depuis le 1^{er} septembre 2016, la lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue une priorité dans beaucoup de restaurations collectives. Depuis septembre 2015, le Conseil départemental s'est engagé dans un projet visant à réduire le gaspillage alimentaire et à développer le compostage au sein des collèges publics. À partir du guide élaboré conjointement avec le laboratoire Labocéa, cet atelier permet d'identifier les causes du gaspillage alimentaire, explique une méthodologie simple de mise en place d'un plan d'action, et donne des éléments concrets et outils pour le mettre en œuvre. Des retours d'expérience sont également proposés.

Déroulé de l'atelier :

1^{ère} partie :

Après présentation des intervenants, Eric Gloaguen donne la définition de ce qu'est le gaspillage alimentaire selon le ministère de l'agriculture, explique qu'il ne faut pas confondre réduction du gaspillage alimentaire et réduction des quantités de biodéchets, donne les chiffres clés internationaux, les constats et grammages dans la restauration collective et la représentation en terme de déchets. (Voir diaporama).

Il dresse ensuite les enjeux environnementaux, économiques et éthiques : en jetant un aliment, c'est tout un investissement (*production, transformation, conditionnement, transport, etc.*) qui est gaspillé.

Deux dates sont évoquées ainsi qu'un rappel du contexte réglementaire.

A partir du guide « réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective pour les collèges publics du Finistère », il présente une méthodologie en 6 étapes avec diagnostic, pesées, plan d'actions. Le guide est disponible avec 25 fiches actions.



2^{ème} partie :

Nicolas Bonnet présente ensuite un retour d'expérience de l'accompagnement proposé par Labocéa aux écoles municipales de la ville de Morlaix (voir diaporama)

- ⇒ 77 g gaspillés alors que la moyenne nationale est à 120 g / repas. Objectif : 62 g en 2018. La commune partait de 124 g, soit divisé par 2.
- ⇒ 3 560 plateaux en moins dans les poubelles.
- ⇒ 13 400 euros d'économie qui ne prennent pas en compte les 3,6 tonnes de biodéchets qui ne sont plus à traiter.

Plusieurs questions de la salle sont posées sur ce retour d'expérience.

La mise en place d'un self participatif au collège de Penn Ar C'Hleuz (Brest) est ensuite présentée.

- ⇒ Les élèves sont satisfaits ;
- ⇒ Meilleure relation avec le personnel ;
- ⇒ Réfectoire moins sale ;
- ⇒ Moins de gestes répétitifs ;
- ⇒ Moins de vaisselle à traiter ;
- ⇒ Réduction de 72 % des biodéchets, soit 5 tonnes par an. Les économies sont réinvesties dans le coût matière.

3^{ème} partie :

Valérie Adt prend ensuite la parole pour expliquer que les interactions sociales interviennent sur l'alimentation. À partir de vidéos réalisées dans des réfectoires en 360, elle cite des exemples :

- Le comportement alimentaire change si c'est une table mixte (*garçons et filles*) ou une table composée d'enfants du même sexe.
- Quand on connaît du monde sur la table ou lorsqu'on interroge, même si on n'aime pas l'aliment, on fera quand même l'effort de goûter pour faire plaisir.
- Il faut de l'interaction autour de l'échange entre les deux côtés du self (*côté personnel et côté usagers*).

L'ensemble de ces comportements influe sur le gaspillage alimentaire.

4^{ème} partie :

Francois Doudoux-Rio, présente ensuite une multitude de supports :

- Affiches et expositions disponibles ;
- Films, spots, vidéos ;
- Kits pédagogiques ;
- Guides pratiques ;

L'ensemble des supports et documents sont regroupés dans un document mis à disposition des participants (en P.J) et téléchargeables ici :

<https://drive.google.com/open?id=1CDp-s375ThgytxDS7k1VFhNuVNA0TaoC>

L'atelier se termine par une distribution des guides du CD 29, de l'Adème, des documents de présentation des outils du SYMEED et échanges entre participants.