Freins et leviers pour une restauration collective scolaire durable

Réunion de lancement

Cuisine centrale de Bagnères-de-Luchon

Estelle Rocheteau

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

AGENDA DE LA REUNION

- Tour de table – faisons connaissance !
- La loi Egalim et ses objectifs
- Présentation de notre projet
- Partageons nos connaissances
- Les étapes du projet
- Préparons la pesée !
- Suite de la journée
- Questions et commentaires ?

Tour de table

Faisons connaissance ! ☺

AGENDA DE LA REUNION

- Tour de table – faisons connaissance !
- La loi Egalim et ses objectifs
- Présentation de notre projet
- Partageons nos connaissances
- Les étapes du projet
- Préparons la pesée !
- Suite de la journée
- Questions et commentaires ?

La loi EGALIM → D'ici 2025

DURABLE ET DE QUALITÉ

50% de produits durables et de qualité

dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique

ANTI-GASPI

Diagnostic du gaspillage alimentaire

PROTEINES VEGETALES

Expérimentation du repas végétarien hebdomadaire

SANS PLASTIQUE

Restriction de l'usage des contenants plastiques

TRANSPARENCE

Information des convives sur la qualité des menus et la nutrition

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent

AGENDA DE LA REUNION

- Tour de table – faisons connaissance !
- La loi Egalim et ses objectifs
- Présentation de notre projet
- Partageons nos connaissances
- Les étapes du projet
- Préparons la pesée !
- Suite de la journée
- Questions et commentaires ?

Notre projet

- 15 établissements-pilotes bénéficient d'un accompagnement pour faciliter leur passage à l'action et adopter une trajectoire compatible avec les objectifs EGALIM

- Un financement de l'accompagnement par l'ADEME, Agence de la transition écologique, durant une année scolaire.

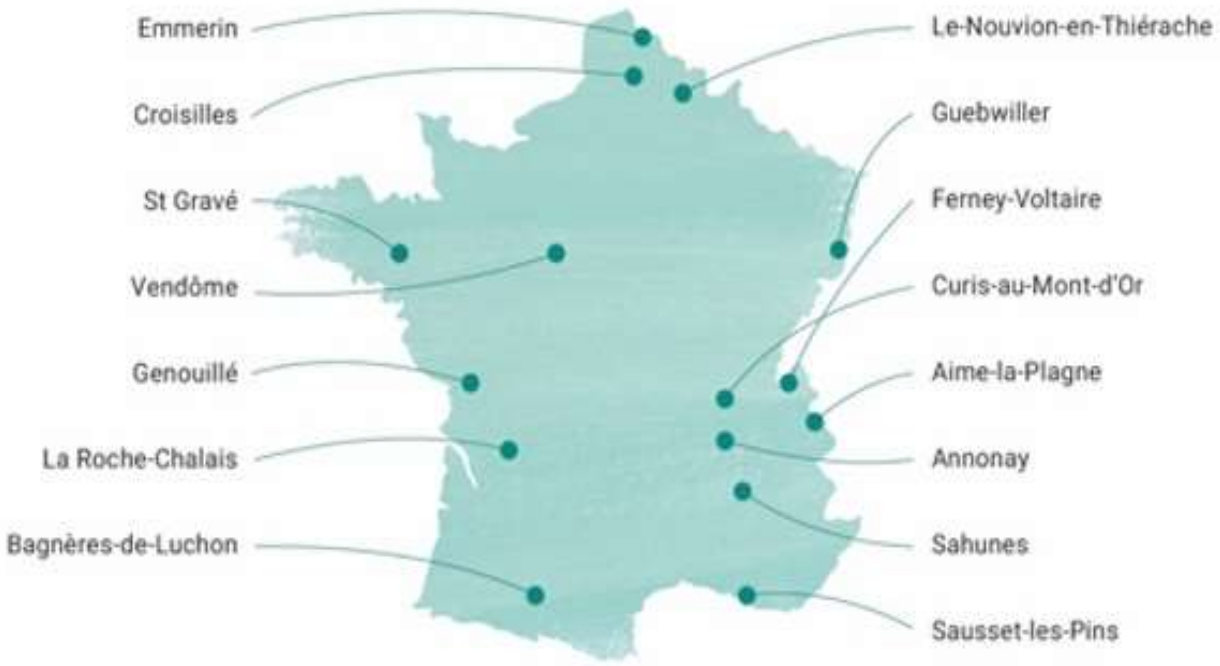
- Une équipe de consultants/accompagnateurs spécialistes de la restauration collective durable, pour diagnostiquer votre établissement et vous aider à imaginer des solutions adaptées.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent

180 candidatures reçues
Vous faites partie des 15 lauréats !



	Etablissements sélectionnés	Dépt	Commune
1	Mairie de Genouillé – école primaire	17	Genouillé
2	Commune de St Gravé – école primaire	56	St Gravé
3	Le restaurant municipal – école primaire	02	Le Nouvion-En-Thiérache
4	Collège Jovet	73	Aime-La-Plagne
5	Commune de Sausset-les-Pins – école primaire	13	Sausset-les-Pins
6	Mairie d'Emmerin – école primaire	59	Emmerin
7	Lycée des métiers Joseph Storck	68	Guebwiller
8	Cuisine centrale du CCAS – école primaire	07	Annonay
9	Lycée-collège international	01	Ferney-Voltaire
10	Collège-lycée de Bagnères-de-Luchon	31	Bagnères-de-Luchon
11	Cuisine centrale de Vendôme – école primaire	41	Vendôme
12	Restaurant municipal – école primaire	24	La Roche-Chalais
13	Association gestionnaire des cantines – école primaire	26	Sahunes
14	Mairie de Croisilles – école primaire	59	Croisilles
15	Mairie de Curis-au-Mont-d'Or – école primaire	69	Curis-au-Mont-d'Or

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent

Liste des lauréats

Mairie de Genouillé
Ecole primaire
80 repas/ jour
Cuisine sur place
Gestion en régie

Mairie de St Gravé
Ecole primaire
30 repas/ jour
Office en liaison chaude
Gestion concédée

Restaurant Municipal – Le-Nouvion-en-Thiérarche
Ecole primaire
135 repas/ jour
Cuisine sur place
Gestion en régie

Collège Jovet – Aime-la-Plagne
Collège
400 repas/ jour
Cuisine sur place
Gestion en régie

Cuisine centrale de Sausset-les-pins
Ecole primaire
500 repas/ jour
Cuisine centrale
Gestion en régie

Mairie d'Emmerin
Ecole primaire
285 repas/ jour
Cuisine centrale
Gestion concédée

Lycée hôtelier de Guebwiller
Lycée
430 repas/ jour
Cuisine sur place
Gestion en régie

Cuisine centrale du CCAS d'Annonay
Ecole primaire
425 repas/ jour
Cuisine centrale
Gestion en régie

Collège-lycée de Ferney-Voltaire
Collège-lycée
1400 repas/ jour
Cuisine sur place
Gestion en régie

Collège-lycée de Bagnères-de-Luchon
Collège-lycée
700 repas/ jour
Cuisine centrale
Gestion en régie

Cuisine centrale de Vendôme
Ecole primaire
1200 repas/ jour
Cuisine centrale
Gestion en régie

Restaurant municipal de la Roche-Chalais
Ecole primaire
200 repas/ jour
Cuisine sur place
Gestion en régie

Sahunes
Ecole primaire
50 repas/ jour
Cuisine sur place
Gestion en régie

Mairie de Croisilles
Ecole primaire
70 repas/ jour
Cuisine centrale
Gestion concédée

Mairie de Curis-en-Mont-d'Or
Ecole primaire
140 repas/ jour
Cuisine centrale
Gestion concédée

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

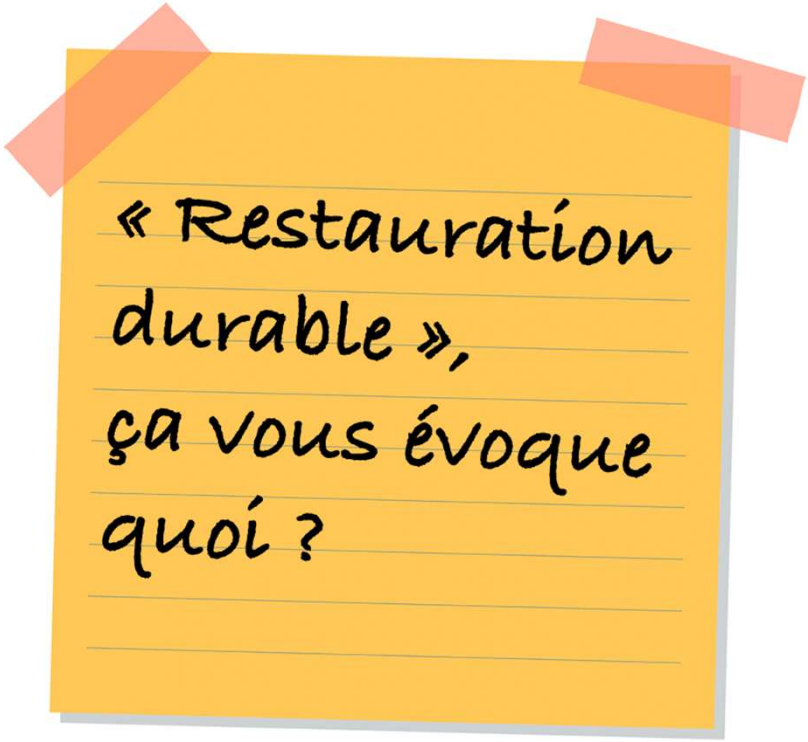
ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent

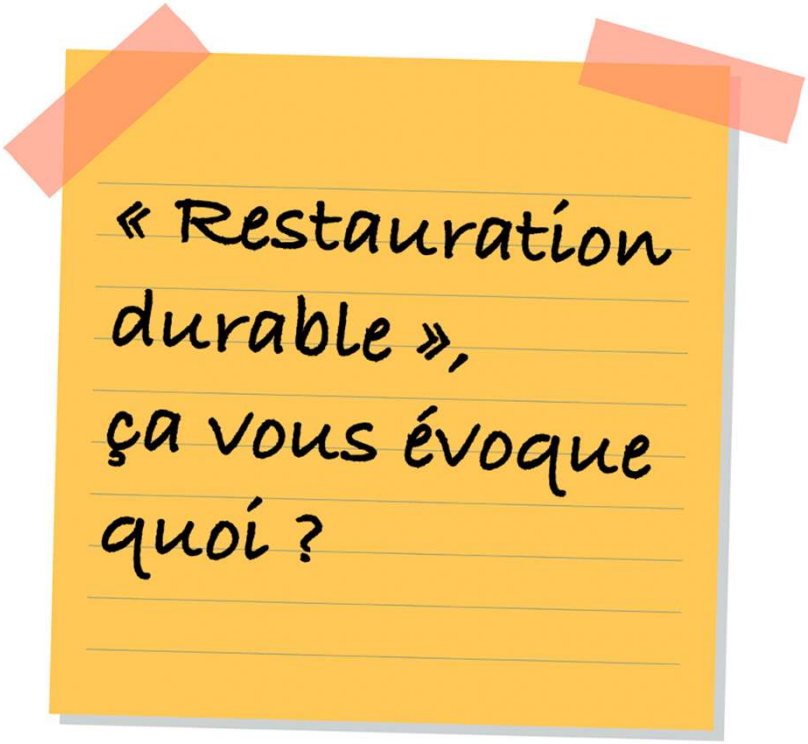
AGENDA DE LA REUNION

- Tour de table – faisons connaissance !
- La loi Egalim et ses objectifs
- Présentation de notre projet
- Partageons nos connaissances
- Les étapes du projet
- Préparons la pesée !
- Suite de la journée
- Questions et commentaires ?

Revenons à EGALIM et partageons nos connaissances…

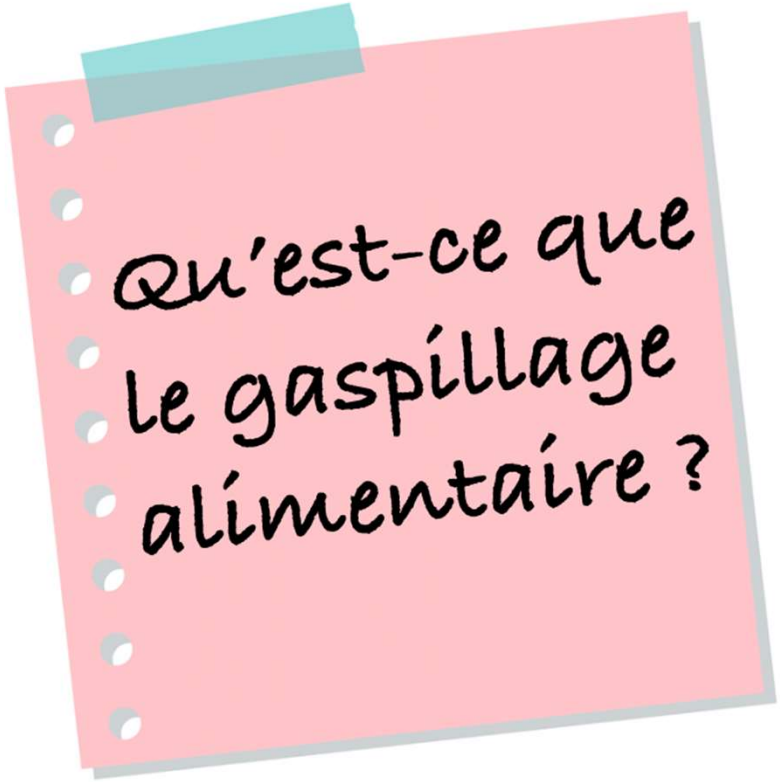


Revenons à EGALIM et partageons nos connaissances…

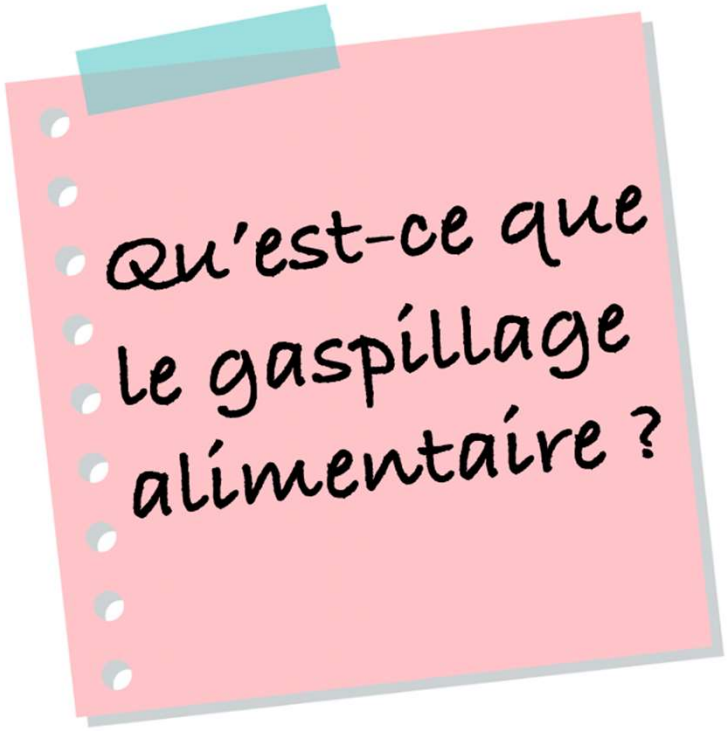


- Une restauration qui tient compte du développement durable.
- Importance des aspects sociaux et environnementaux, en plus des aspects économiques.
- Repenser notre alimentation « de la fourche à la fourchette »
- Offrir une alimentation saine et équilibrée
- Penser au bien-être des hommes (rémunération juste) et des animaux (conditions d'élevage) en respectant la biodiversité, en luttant contre le réchauffement climatique
- …

Revenons à EGALIM et partageons nos connaissances…



Revenons à EGALIM et partageons nos connaissances…



- Officiellement : « Toute nourriture **destinée à la consommation humaine** qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »

- L'objectif vise à **réduire de 50% le gaspillage alimentaire à horizon 2025** par rapport au niveau de 2015

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent

Revenons à EGALIM et partageons nos connaissances…

Revenons à EGALIM et partageons nos connaissances…

- Outre la découverte de **nouvelles saveurs** et les bénéfices d'une **alimentation plus variée**, les plats végétariens font du bien à la planète : par rapport à la production de viande, la production de végétaux **consomme beaucoup moins d'eau**, émet **moins de gaz à effets de serre**, et nécessite **moins de surfaces agricoles**.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent

Revenons à EGALIM et partageons nos connaissances…

Revenons à EGALIM et partageons nos connaissances…

Pourquoi lutter contre le plastique ?

- Des effets sur l'environnement mais aussi sur la santé !

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent

Revenons à EGALIM et partageons nos connaissances…

Revenons à EGALIM et partageons nos connaissances…

- Produits Bio
- Label Rouge
- AOC / AOP (Appellation d'origine contrôlée / protégée)
- IGP - Indication géographique protégée
- STG - Spécialité traditionnelle garantie
- HVE - Haute valeur environnementale
- Fermier, Produit de la ferme, Produit à la ferme
- Pêche durable
- Produits issus d'une région ultrapériphérique
- Produits dont les externalités environnementales ont été évaluées

AGENDA DE LA REUNION

- Tour de table – faisons connaissance !
- La loi Egalim et ses objectifs
- Présentation de notre projet
- Partageons nos connaissances
- Les étapes du projet
- Préparons la pesée !
- Suite de la journée
- Questions et commentaires ?

Les étapes du projet

1# Appel à candidatures

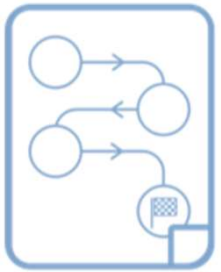
Juillet – sept. 20

2# Sélection des candidats

Octobre – nov. 20

3# Réalisation du diagnostic

Nous sommes ici ☺



4# Définition plan d'action

Janvier – fév. 21

- Identification des causes
- Réflexion sur les solutions
- Elaboration d'un plan d'action

5# Evaluation & poursuite de l'action

D'ici octobre 21

- Mise en place des actions retenues
- Ajustements fil de l'eau
- Nouvelles pesées
- Analyse des résultats (succès/échecs)

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent

Le diagnostic en cours

- Les fichiers d'autodiagnostic transmis balayent les principales thématiques suivantes :

1 Fonctionnement général

- Moyens humains, formation et matériels
- Caractéristiques des menus & modalités de conception
- Organisation achats et approvisionnements
- Relations aux convives et communication

2 Thématiques Egalim

- Situation vis-à-vis des plastiques
- % d'approvisionnement durables et de qualité
- Perception et mise en œuvre menus végés
- Niveau de gaspillage alimentaire

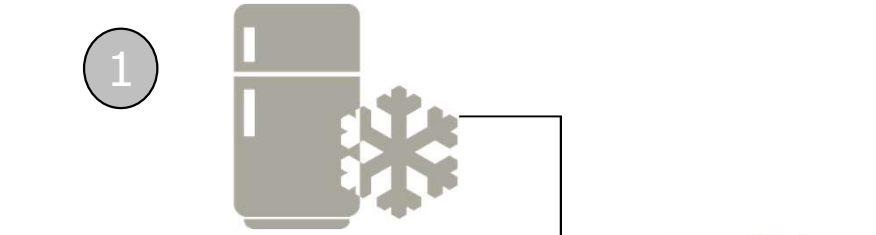
Information et communication associées à l'ensemble de ces thématiques

3 Coûts et gestion

- Ressources humaines à toutes les étapes
- Achats de matières premières
- Coûts de fonctionnement
- Part des investissements

Tarification, modalités de réservation et facturation

Le diagnostic du jour : ciblé sur le gaspillage alimentaire et ses 4 postes

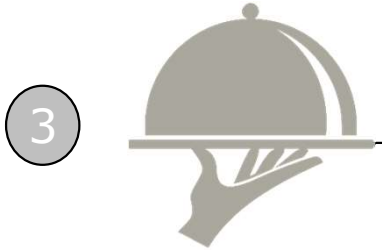


Pertes au stock

- Il s'agit des aliments commandés qui ne sont jamais préparés, (parce qu'ils sont périmés ou subissent des dégradations…) -

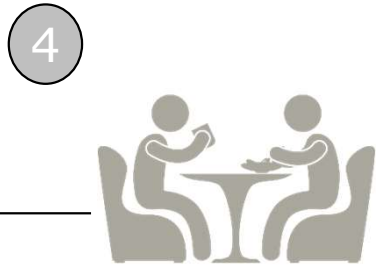
Pertes de production

- Il s'agit des aliments ou fractions d'aliments perdus (légumes « nouveaux » épluchés, découpes…) mais également surproduction liée à des problèmes de gestion des effectifs -



Pertes après distribution

- Toutes les composantes (entrées, plats, accompagnements…) de repas mises à disposition/proposées et non distribuées et qui ne sont ou ne peuvent être réutilisées -



Fin de repas /retours plateaux

- Il s'agit des aliments choisis par les convives (ou remis automatiquement) mais qui sont finalement jetés sans être consommés (ou partiellement) -

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent

AGENDA DE LA REUNION

- Tour de table – faisons connaissance !
- La loi Egalim et ses objectifs
- Présentation de notre projet
- Partageons nos connaissances
- Les étapes du projet
- Préparons la pesée !
- Suite de la journée
- Questions et commentaires ?

Diagnostic du gaspillage alimentaire : Infos-clés sur l'organisation des pesées

Quoi	Quand	Qui	Comment
Les quantités cuisinées	**Dans la matinée (!)**	L 'équipe de cuisine	Peser les préparations « prêtes à servir »,. On peut peser un plat et multiplier par le total des plats si besoin d'échantillonner.
Les **quantités non servies** qui vont être jetées	Après avoir servi le dernier repas (y compris « rab »)	L'équipe de cuisine	Les restes qui ne peuvent être repassés* sont intégralement pesés (soit directement, soit en les jetant dans les contenants prévus pour cela) *rupture de la chaîne du froid, présentation aux convives…
Les **quantités jetées par les convives**	Pendant le repas (tri) et après débarrassage du dernier convive (pesées)	L'équipe d'animation , de plonge ou «équipiers renforts »	Les restes assiettes sont triés tout au long du repas par les convives dans les contenants prévus à cet effet, la pesée s'effectue après le dernier convive

Niveau de détail

Pour chacun des 3 items du tableau ci-dessus on détaille par composante (6)

Matériel

Contenants (au moins 1 par composante)

Balance (mini 5 kilos)

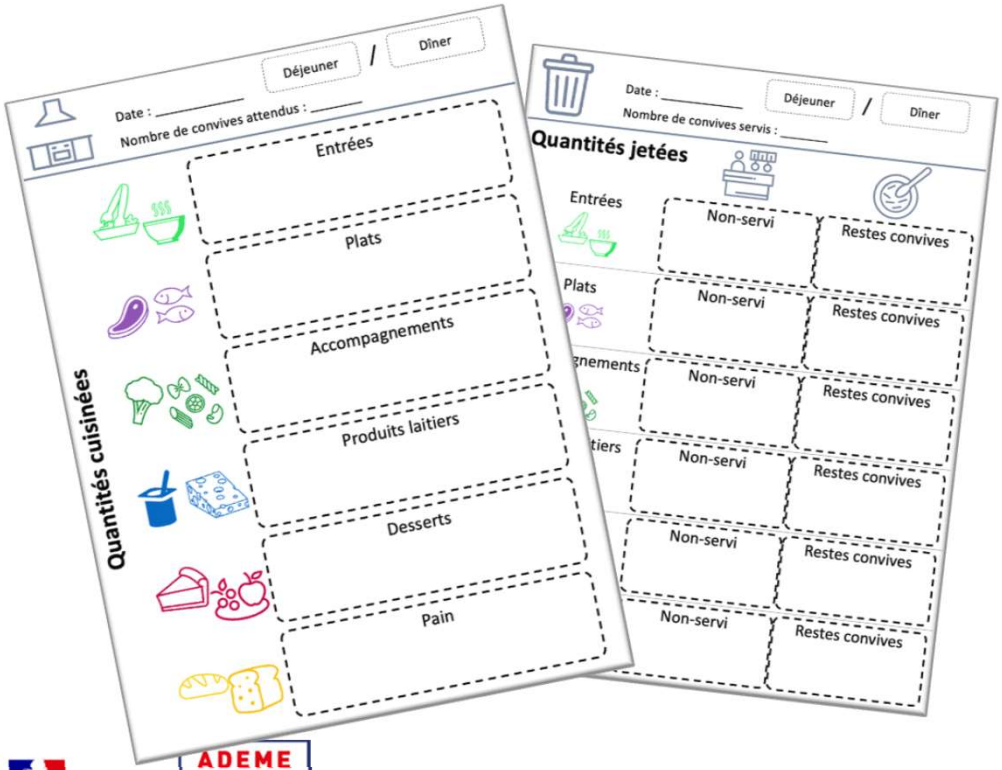
Documents

- Affichettes
- Feuilles de prise de note pesées

! Ne pas oublier de noter chaque jour : le nombre de convives prévus et servis

Documents supports pour la pesée

Feuilles de prise de note de pesées



Affichettes

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent

N’oubliez pas…

La pesée dure une semaine (4 à 5 services minimum), selon la même méthodologie.

Ne rien jeter sans pesée préalable ! Qu’il s’agisse de produits non distribués (en cuisine) ou de retours assiette !

Indiquez le nombre d’élèves prévus et le nombre de repas finalement servis ; pesez ou déterminez les quantités préparées (en kg) ou les portions servies (en grammes)

Adaptez le matériel (contenants et balance de pesée) à la taille de l’établissement

Constituez une « Team anti-gaspi » avec les responsable de projet, des membres de l’équipe cuisine ou de l’encadrement, des élèves volontaires et notamment les éco-délégués éventuels.

Saisissez les résultats des pesées dans l’outil Green menu

AGENDA DE LA REUNION

- Tour de table – faisons connaissance !
- La loi Egalim et ses objectifs
- Présentation de notre projet
- Partageons nos connaissances
- Les étapes du projet
- Préparons la pesée !
- Suite de la journée
- Questions et commentaires ?

Suite de la journée…

- Après cette réunion : visite des locaux
- Déjeuner en commun
- Pesée durant le service
- Présentation et utilisation de Green Menu pour consigner les résultats de la pesée
- Débriefing

Des remarques ?
Des questions ?

Vos accompagnateurs sont disponibles pour vous guider, n'hésitez pas à les solliciter.

Estelle Rocheteau
Estelle.rocheteau@argileconseil.fr
06.73.72.09.22

Pierre Ravenel
Pierre.ravenel@argileconseil.fr
06.33.74.65.37

Anne Tison
anne_tison@yahoo.fr
06.09.90.78.09

Vincent Cossac
vcossac@effet-2-levier.com
07.66.75.06.06

Marion Rocher
rocher.marion@gmail.com
06.66.89.37.94

Vincent Dantonel
vincent.dantonel@framheim.fr
06.80.82.49.67

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les cantines s'engagent