

COMMISSION  
EDUCATION

# LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Compte-rendu de la séance du jeudi 2 février 2023

## I INTERVENANTS

**Lise Pujos**, Responsable du label Ecocert « En cuisine »

**François Germain et Claire Suire**, Sodexo



🕒 Le jeudi 2 février de 9h à 10h30

📍 En visioconférence

### Élus référents :

- 👤 • **Lionel Benharous**, maire des Lilas (93)
- **Chantal Brault**, première adjointe au maire de Sceaux (92)
- **Marie-Line Pichery**, maire de Savigny-le-Temple (77)



## I ELEMENTS DE CONTEXTE

La **loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGEC)** confirme la définition du gaspillage alimentaire retenue lors du Pacte national en 2013 : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ». A la suite du Pacte et par cette loi, **la France s'est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 pour les secteurs de la restauration collective et de la distribution**, et d'ici 2030 pour les secteurs de la consommation, transformation, production et restauration commerciale.

### Quelques chiffres :

- Chaque année, au global, 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetés en France, soit l'équivalent de 150 kg par habitant. En plus de poser des problèmes éthiques, ce gaspillage représente un gâchis de ressources naturelles (eau, terres cultivables) ainsi que des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. L'ADEME estime que celles-ci représentent 3% de l'ensemble des émissions nationales.
- Avec 3,8 milliards de repas servis chaque année en France, **le secteur de la restauration collective représente 8% du gaspillage alimentaire total** : en moyenne, ce sont 120g de nourriture (pour un coût moyen estimé à 68 centimes €) par convive et par repas qui sont jetés.
- Dans les **cantines scolaires**, on estime que c'est **un tiers des plateaux repas qui est gaspillé** : environ 70g en primaires, 135g au collège et 150g au lycée.

La restauration collective est donc un levier important pour lutter contre le gaspillage alimentaire. **La loi AGEC<sup>1</sup> a introduit l'obligation pour les restaurants servant plus de 3000 repas par jour de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire ou d'établir une convention de don avec une association d'aide alimentaire.**

La loi du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite **loi Climat et résilience**, prévoit quant à elle la mise en place d'une

---

<sup>1</sup> Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC)

**expérimentation de solution de réservation de repas en restauration collective.** Cette solution de réservation répond au besoin de prévoir le nombre de convives. Ce besoin est d'autant plus important que le déploiement du télétravail a bouleversé les modes de vie. S'il n'existe pas de données centralisées sur les effets du télétravail sur la fréquentation des cantines scolaires (certains parents pouvant désormais s'occuper certains jours de leurs enfants entre midi et deux), les restaurants administratifs et d'entreprise tendent à se vider deux jours par semaine.

**Les collectivités territoriales sont de plus en plus nombreuses à s'engager pour réduire le gaspillage alimentaire** à travers un éventail de mesures, parmi lesquelles :

- Mieux gérer les effectifs prévisionnels des enfants qui mangent à la cantine. Sans attendre la loi Climat et résilience, plusieurs collectivités ont déjà mis en place un système de réservation obligatoire.
- Adapter le grammage aux besoins des enfants et privilégier les aliments / assaisonnements appréciés de ceux-ci.
- Former les agents des cantines scolaires aux enjeux de la réduction du gaspillage dans la confection (assaisonnement, cuisson...) et la distribution des repas (donner envie aux enfants de goûter, gestion des quantités au fur et à mesure du service).
- Mettre en place des actions de sensibilisation auprès des enfants : éducation au goût, information sur les produits de saison, sur les enjeux du gaspillage...

**La labellisation Ecocert « En cuisine »** permet de valoriser les établissements de restauration collective qui proposent des produits sains et bio, ainsi qu'une gestion écologique des sites dont la lutte contre le gaspillage alimentaire est une composante essentielle. Les équipes d'Ecocert peuvent ainsi accompagner les cantines scolaires dans la réduction du gaspillage alimentaire.

**L'entreprise Sodexo a** mis en place une démarche de réduction de gaspillage alimentaire dans ses services de restauration collective. Plusieurs leviers concourent à cet objectif : la mesure du gaspillage, l'optimisation de la production en conséquence et le don de certains surplus.

## I POINTS PRINCIPAUX DES INTERVENTIONS ET ECHANGES

**Chantal Brault** introduit la séance en rappelant la mission de la commission Education depuis plusieurs années, à savoir apporter un accompagnement aux élus sur ce sujet. Notre restauration scolaire est un gouffre à gaspillage alimentaire et nous avons besoin d'évaluer ce qui ressort directement de notre gestion de l'alimentation. **Marie-Line Pichery** explique que cette commission survient dans un contexte de hausse des prix de l'alimentation de l'ordre de 13 à 20%. S'agissant du gaspillage alimentaire, les mesures à mettre en place sont contraintes car, pour des raisons de conservation, on est forcés de jeter ce qui est ouvert.

### **Intervention de Lise Pujos, responsable du label Ecocert « En cuisine »**

Ecocert est une entreprise privée qui existe depuis 30 ans et qui compte 2000 employés. Il s'agit d'un **organisme de certification** qui effectue des contrôles concernant des enjeux liés au développement durable. Le label « En cuisine » propose 3 niveaux de labellisation autour de 4 grands thèmes : le **bio**

qui a son intérêt s'il est français voire local, le **local**, les **aliments sains** (pas d'OGM, limitation des produits ultra-transformés, fruits et légumes de saison) et le **durable** dont la lutte contre le gaspillage fait partie.

### ***Pourquoi labelliser son restaurant ?***

- Pour valoriser les actions que l'on met en place et pour les pérenniser
- Pour bénéficier de l'expertise d'un organisme externe (conseils, documents techniques, outils de communication)
- Pour apporter des garanties aux parents et aux convives
- Pour récompenser les efforts des équipes et les fédérer

Les audits sont annuels : les équipes se déplacent tous les ans dans les cuisines sur place et dans les cuisines centrales. Ecocert réalise aussi un audit annuel d'un échantillon de restaurants satellites. En Ile-de-France, ce sont 1060 lieux de restauration collective qui sont labellisés.

### ***Pourquoi lutter contre le gaspillage ?***

- 1) **Pour répondre aux exigences des lois AGECE, EGALIM et Climat Résilience** : réduction de 50% du gaspillage d'ici 2025, expérimentation facultative de solutions de réservation de repas, établissement d'une convention de don si plus de 3000 couverts.
- 2) **Pour des raisons économiques : 30% de ce que nous produisons est jeté.** La lutte contre le gaspillage est ainsi le premier levier de maîtrise des coûts.
- 3) **Pour lutter contre le dérèglement climatique** : l'alimentation est le premier levier de réduction des émissions de CO<sub>2</sub>, avec notamment la réduction des protéines animales

### ***Que propose le label pour lutter contre le gaspillage ?***

Deux principes : faire un diagnostic et mettre en place des actions, instaurer des campagnes de pesées pour mesurer l'impact des actions.

Au niveau 1 du label, cela implique au moins une campagne de pesée par an et 4 actions concrètes à mettre en place. La pesée n'est pas une fin en soi mais un moyen de suivre les progrès menés. Les exigences augmentent pour les niveaux 2 et 3.

### ***Les actions possibles :***

#### **1) Gestion des effectifs et des stocks / cuisine :**

On a des directeurs de cuisines centrales qui ont des réflexions très poussées pour estimer les effectifs, en fonction des ponts, des épidémies et de l'approche de la fin de l'année scolaire. Une grille d'absence des élèves à l'occasion des sorties scolaires peut être mise en place pour organiser les menus et les stocks d'aliments (format papier ou informatique, au moins 1 semaine en amont).

#### **2) Le repas et la salle de restauration :**

- Proposer des pains de tailles différentes (30 et 50g) ou couper le pain au fur et à mesure en fonction des besoins. Des cantines mettent en place des Gachimètres à pain.

- Proposer des morceaux de fruits déjà épluchés, les enfants ayant tendance à les consommer plus facilement.
- Choix des quantités par les convives avec un système de portions (petite, moyenne et grande faim).
- Accompagnement et sensibilisation des élèves : affichage sur les engagements anti-gaspi de l'école, la qualité des produits servis. Animations et démarches éducatives (journées portes ouvertes avec des producteurs, déjeuners avec les parents, ateliers cuisine pour les élèves).

### 3) **Les pesées et l'implication du personnel** :

- Présentation des plats par les agents avant le repas ou dans la ligne du self.
- Réalisation des campagnes de pesées
- Faire des retours à la cuisine centrale sur la prise des plats / le niveau de gaspi
- Don des denrées alimentaires non consommées
- Désignation d'un référent « antigaspi » au sein de l'équipe

### **Les conseils d'Ecocert** :

- Former les équipes : un préalable
- S'appuyer sur l'ADEME et [son site OPTIGEDE](#) qui est la référence en la matière
- Visiter une structure qui vous ressemble : se faire aider par les réseaux comme [AGORES](#) pour partager les expériences.

## **Intervention de Claire Suire et François Germain, Sodexo**

Le gaspillage n'est pas uniquement dans l'assiette du consommateur mais sur toute la chaîne alimentaire. Sodexo agit donc avec l'ensemble des acteurs :

- **Les fournisseurs** : s'engager sur des volumes d'achat pour produire la juste quantité et ainsi limiter la surproduction. Autres exemples : acheter les fruits et légumes « moches » qui peuvent ensuite être servis sous forme de purées ou de compotes.
- **Les diététiciens et diététiciennes** : construire des menus adaptés aux habitudes de consommation et goûts des enfants. Chaque jour, les repas sont notés pour savoir quelles recettes ont été appréciées des enfants ou non.
- **Dans la cuisine, avec les chefs et équipes** : sensibiliser aux bons gestes pour limiter le gaspillage
  - 1) Adapter la production à la consommation : la **préinscription des enfants aux repas** (avec possibilité de désinscription) est une initiative qui peut être encouragée, en appliquant par exemple une majoration si pas d'inscription ou de désinscription. Cela peut être délicat politiquement mais c'est l'une des mesures les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire.

- 2) Sensibiliser aux bons gestes pour limiter le gaspillage : le principe des **assiettes petite faim / grande faim est une mesure qui marche bien** (possibilité d'interpeller les enfants avec de la signalétique pour qu'ils se posent la question de leur faim), tutos de présentation à destination du personnel pour bien présenter les repas. La découpe de fruits prend du temps mais on peut la prévoir un jour où il y a moins d'autres choses à préparer. Les fruits qui n'ont pas été servis peuvent être repassés en jus avec une centrifugeuse.
- **Dans la cantine avec les enfants :**
    - 1) Sensibiliser les enfants aux bons gestes du quotidien dans la cantine : finir son plateau, trier ses déchets, chiffres clés du gaspillage...
    - 2) Animation labellisée par l'ADEME « **Aujourd'hui, comment est ta faim ?** » (masque de lion pour grande faim, masque de souris pour une petite faim)
    - 3) Gâchimètre pour prendre conscience de ce qui est goûté
    - 4) Animation qui fonctionne bien avec des amuse-bouche pour introduire de nouveaux aliments (riz noir, compotes avec des morceaux, saveurs inconnues) qui pourront être plus tard servis en plus grande quantité.
  - **Mesurer chaque jour le gaspillage : le fait de mettre des bornes de tri permet de diminuer le gaspillage de 10% en moyenne**, les enfants prenant conscience de ce qu'ils jettent. Des poubelles ont des pesées intégrées pour bien suivre ce qui est jeté.
  - **Dons de repas :** aux associations (banques alimentaires, restos du cœur), aux parents (paniers antigaspi à retirer à la cuisine centrale), au plus grand nombre (via Too good to go).
  - **Communiquer auprès des familles sur nos actions :** enjeu d'embarquer davantage les parents. Mise en place de vidéos et d'applications à destination des familles pour bien les intégrer dans la démarche. On souhaiterait, à terme, que les parents puissent présenter le menu à leurs enfants la veille.

## Questions et retours d'expérience des participants

### **Qu'en est-il du grammage ?**

**Sodexo :** on a des villes qui ont retravaillé leur grammage selon les taux de prise. Le grammage peut ainsi être adapté selon les plats. Par exemple, une entrée de tomate aura un grammage plus important qu'une entrée à base de chou.

**Lise Pujos :** les grammages sont souvent surestimés. Nous suivons des cantines qui les ont revus à la baisse avec des résultats très positifs.

### **Comment les gestionnaires peuvent-ils anticiper les absences ?**

**Lise Pujos :** C'est la connaissance des phases épidémiques, des ponts etc. Chacun a sa méthodologie, il y aurait moyen d'affiner ça. C'est à combiner avec le taux de prise par type d'aliment évoqué précédemment.

### **Qu'appelle-t-on une campagne de pesée ?**

**Lise Pujos :** On vous laisse le définir : ça peut être un système de pesée automatique (poubelles connectées) ou une pesée faite par les agents sur une semaine donnée.

### **Est-ce qu'Ecocert peut nous accompagner dans le cadre d'un passage en régie ?**

**Lise Pujos :** Oui, on fait un premier échange en visio en amont de la mise en place de la démarche.

**Sodexo :** on incite nos clients à aller vers la labellisation Ecocert. Ça donne un cadre, un guide.

### **Entre 4 ou 5 éléments servis, avez-vous un retour sur le taux de gaspillage ?**

**Sodexo :** On peut intégrer un élément à un autre (ex. le fromage intégré au plat) pour que cela prenne moins de temps à consommer et moins de temps à servir, laissant ainsi plus de temps à autre chose, comme la découpe des fruits. C'est efficace pour réduire le gaspillage. Il est important de bien expliquer la démarche aux familles car certaines pourraient penser qu'on retire de la nourriture à coût constant.

### **Témoignage d'une commune qui réduit le gaspillage alimentaire en rebasculant certains aliments non consommés le midi sur le goûter du périscolaire (fromages, yaourts et fruits).**

### **Pouvez-vous nous en dire plus sur le dispositif « petite faim / grande faim » ?**

**Réponse de l'adjoint au maire du Coudray-Montceau (91) :** nous avons mis en place cette initiative dans notre cantine de 500 couverts qui nous a permis de réduire le gaspillage alimentaire. Les enfants choisissent leur contenant (petit ou grand) et on leur dit qu'ils ne doivent pas jeter. Ils peuvent se resservir en revanche. La formation des agents a été déterminante. La pesée n'est pas si contraignante, les agents en ont pris l'habitude. Les amuse-bouche est un système qui marche très bien. Les élus qui le souhaiteraient peuvent venir visiter la cantine de la commune (*vous pouvez vous adresser à l'AMIF pour une mise en relation*).

### **Ce dispositif est-il possible uniquement en self ?**

**Sodexo :** Non, c'est adaptable. En repas à table, cela peut se faire au moment du service du plat chaud en informant les enfants. Le rôle des animateurs est fondamental.

### **Existe-t-il des commissions « menus » dans toutes les villes ?**

*D'après les retours des participants, cela n'est pas systématique. Certaines commissions associent les parents, d'autres non. L'organisation est donc à géométrie variable selon les communes.*

## **LISTE DES INSCRITS :**

<b>NOM</b>	<b>PRENOM</b>	<b>COMMUNE</b>	<b>FONCTION</b>
Beauvais	Bernadette	Étrépilly	Maire
BILLET	Aline	Le Mesnil-le-Roi	Maire adjoint
Bonnet	Véronique	Boissise-le-Roi 77310	adjointe aux affaires scolaires
BOUDY-MANSUY	Ivan	ANDRESY 78570	DGA services à la population
BRECHET	CELINE	ST MAMMES 77670	Resp service scolaire et périscolaire
Briois	béatrice	moussy le neuf	directrice
Cales	Cécile	Mairie d'Arpajon	Directrice Enfance Éducation Jeunesse
Canet	Inès	Chavenay	Elue
Chabrilanges	Renée	Saint Siméon	Maire Présidente du SIVU
Cocquelet	Jean Claude	Fontenay-Trésigny	Adjoint au Maire
DE FREITAS	Stephanie	CARRIERES SUR SEINE	Maire Adjointe
Delaroche	Marie	Quincy-sous-Sénart 9a480	Maire adjointe

DEMARCHE	Sabine	Vaucresson	Direction services à la population
DIOP	Marie-Annick	L'ÎLE-SAINT-DENIS	Conseillère municipale
DUMAS	Dominique	91430 VAUHALLAN	Adjointe à la transition écologique
DUQUENOY	Sylviane	Méré 78490	Adjointe au Maire Chargée des affaires scolaires
FARGEOT	Marie-Claude	BALLAINVILLIERS	Adjointe au scolaire
FERRE	Jean-Pierre	Châtillon	Élu(e) - Conseiller municipal délégué à l'ESS
FLOC'H	Véronique	Mairie de FONTENAY-TRESIGNY	directrice des affaires scolaires et restauration
FREMINET	Jean-Marc	CONGIS SUR THEROUANNE	2eme adjoint
GANNA	JEAN PAUL	VIRY CHATILLON	Responsable du service de restauration scolaire
Gibet	Sandrine	92330 SCEAUX	Cheffe de projets transversaux
Godot	Pascal	LES BREVIAIRES	Adjoint
GRANDMONTAGNE	ASTRID	GUIGNEVILLE SUR ESSONNE 91590	ADJTE AU MAIRE
Grongnard	Christine	Champagne sur Seine 77430	adjointe à la scolarité
Haond	Viviane	Le Plessis Trevis 94420	Conseillère municipale déléguée
Herpin-Poulenat	Dominique	Vétheuil	Maire
JOSEPH BERTOLERO	Lise	Ville de Paris	Chargée alimentation durable
JOSSE	Olivier	VERT LE GRAND	Maire adjoint
JOUENNE	Antoine	Châtillon	Élu(e) - Maire Adjoint
Jourdan	Valérie	Mairie de l'Etang la Ville 78620	Conseillère municipale déléguée à l'éducation
Kauffmann	Karine	MEDAN 78670	maire
LAVAUD	Richard	Le Coudray Montceaux	2ème Maire Adjoint aux affaires scolaires et à la jeunesse
LEDAN	Christel	Chaumes-en-Brie 77390	Responsable restauration-entretien-ATSEM
Levasseur marot	Pascale xavier	CORBREUSE orvilliers	Adjointe au maire en charge du scolaire et périscolaire 1er adjoint
Mattsson	Carmen	Vaucresson	Elue, deleguee Restauration Municipale et Alimentation Durable
MEZIERES	RICHARD	MAIRIE DE GUYANCOURT	Adjoint chargé de l'Éducation, de la Prévention et de la Jeunesse
MOLLAND	GILLES	BRÉANÇON	MAIRE
Muriot	Marie line	Mairie limetz villez	1ere adjointe
Nawrocki	Pascal	Vauhallas 91	1er adjoint
Paul	Valérie	Ville de La Garenne Colombes	Directeur Enfance Jeunesse et Sports
PAYEN	Françoise	Mairie de Rungis	Adjointe au maire en charge de la petite enfance et de l'éducation
PETITBON	Audrey	ARPAJON 91290	Responsable agent de restauration
PETRUCCO	ENO	le perreux sur marne 94170	Directeur de cabinet
Planche	Patrick	Beauchamp	1er Maire Adjoint
PREVOT	Laurent	Ville de Courbevoie 92400	Chargé de mission Ressources financières
SALA	Patrick	BUSSIERES 77750	Adjoint au Maire
SARTORI	ALAIN	Mairie de Villiers Le Bel	Chef de projet Agenda 21
Savary	Corinne	Chaville	conseillère municipale
Schneider	Louise	Paris / Ville de Paris / 75013	Chargée de projet AgriParis
SYLVIE	sylvie	MAIRIE DE VILLENY	Adjointe au Maire
TAISNE	Anne-Aurélié	BEAUCHAMP	Directrice Education
Tremblay	Alex	Ville de Paris	Assistant de mission Plan Alimentation Durable
TUAL	Sonia	Mairie de Croissy Sur Seine	Responsable restauration