

"Ensemble contre le gaspillage alimentaire en restauration collective" Action du CPIE de la Bresse Jurassienne

Projet lauréat de l'AAP PNA national de 2015-2016

Ce projet éducatif cible les acteurs directs ou indirects de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier afin de réduire le gaspillage alimentaire et a pour objet de rendre les usagers acteurs tout en valorisant une production locale et de qualité. Il s'intéresse aux professionnels, mais également aux convives des restaurants collectifs en milieu scolaire, hospitalier, etc. Très ancré territorialement, **le projet se veut transférable et démultipliable** au sein des réseaux des CPIE et des partenaires impliqués.

L'accompagnement des scolaires

Entre janvier et juin 2017, 14 classes ont suivi le programme sur le gaspillage alimentaire. Ces classes bénéficiant de repas desservis par la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, ont pu faire des propositions concrètes sur les points qu'elles estiment identifier en matière de gaspillage alimentaire. Ces retours ont été fait à la cuisine centrale de Lons-le-Saunier au mois de juin 2017. En parallèle 4 collèges ont bénéficié également d'interventions et comme les classes, outre les rassemblements collectifs, ont pu ensuite démultiplier en interne ce qu'ils ont acquis et compris, et souhaitent voir transmis aux autres acteurs de leurs communautés éducatives.

A l'automne 2017, deux classes supplémentaires ont bénéficié du programme afin de consolider les actions menées et élargir la répartition territoriale des interventions sur l'ensemble du territoire que dessert la cuisine centrale.

Les formations des personnels de service, ont permis de mobiliser de nouveaux salariés de communes ayant la fonction de personnels de service. Ces personnes ont pu prendre connaissance des enjeux liés à l'alimentation durable et surtout au gaspillage alimentaire, afin de devenir elles-mêmes actrices. Au premier semestre 2017, 39 personnes ont été formées. Afin de capitaliser les expériences pédagogiques et permettre une démultiplication, une formation des enseignants et des animateurs a été programmée au cours du 1er semestre 2018.

L'accompagnement de l'hôpital a débuté. Le CPIE a établi un diagnostic qui met en lumière que le gaspillage alimentaire au sein de l'hôpital est conséquent : plus 250 g/repas/patient. Toutefois cette moyenne est disparate en fonction des services : le service de gérontologie avoisine les 325 g alors qu'un autre service est proche des 190 g/repas/personne. Ce diagnostic a aussi permis d'identifier qu'une partie du gaspillage était dû à un écart entre le nombre de plats commandés et de personnes servies. Aussi des formations sur le logiciel de commande, ainsi que des actions de veille sur les ajustements journaliers des commandes vont être mises en place. Par ailleurs, un autre point de levier se situe au niveau de la cuisine relais. Cette dernière assure la mise en plateau des repas et ainsi peut ajuster les quantités proposées aux convives, notamment sur les quantités de potages servies et la possibilité de mettre des demis portions.

Une première action de sensibilisation grand public a été mise en oeuvre au printemps 2017 sur les enjeux liés à l'alimentation et plus particulièrement sur le gaspillage alimentaire. Cette action permet également de mobiliser les acteurs qui sont associés au Territoire ZDZG (zéro déchet zéro gaspi). Lors de cet événement, des micros trottoirs ont été animés, et des stands sur l'alimentation, le gaspillage alimentaire et le goût étaient aménagés dans le centre ville de Lons-le-Saunier afin d'interpeller les passants. Près de 200 personnes ont été sensibilisées lors de cet événement et un second événement aura lieu au printemps 2018.

Quel impact ?

La création du site internet spécifique est en cours. Les programmes et les formations des personnels font bouger les lignes sur le volet gaspillage. Le gaspillage alimentaire au sein des écoles

est déjà en deçà des résultats nationaux toutefois, nous avons pu constater à l'automne 2017 lors de plusieurs sondages de pesées, que **le point de levier se situe dans la formation des personnels** qui servent les repas et la connaissance qu'ils ont de leurs convives afin de réaliser des ajustements de commande à livrer afin d'avoir moins de barquette non servies. Suite aux formations, une autre campagne de pesées a mis en évidence que ces offices scolaires pouvaient diminuer de 20 % leur gaspillage. Il est à noter que dans les offices de la ville de Lons-le-Saunier, le gaspillage est moindre du fait de la proximité de la cuisine centrale et d'une personne au sein de la ville qui gère les personnels de services. Alors que dans les communes rurales, où les personnes sont livrées à elles-mêmes, ces formations sont un réel levier pour les faire progresser. A titre d'exemple, une commune rurale qui gaspillait près de 75g/repas/enfants, suite à la formation et au programme d'animation scolaire, est passé à 35g/repas/enfants. Une autre école se situait à 120g/repas/enfants et a réduit son gaspillage de 30g/repas/enfants. Aussi une seconde vague de formation pour approfondir ces résultats et impliquer encore plus les personnels de services va être mise en oeuvre au début du 1er semestre 2018.

En revanche, à l'hôpital, la mise en oeuvre du projet est plus compliquée. En effet, bien que l'accompagnement soit financé, les équipes hospitalières doivent pouvoir être mobilisées pour avancer concrètement dans la réalisation d'actions correctives. Le CPIE rencontre des freins de la direction qu'il tente de lever afin de pouvoir faire avancer cet accompagnement et sa réduction du gaspillage.

Pour autant, des personnes clés comme la personne en charge du Développement Durable et des déchets souhaitent que l'accompagnement aboutisse.

Dans le grand public, il y a un réel effet constaté des interventions. Les personnes sont interpellées sur leur acte de consommation et de gaspillage, et bien qu'au démarrage, nombre d'entre elles disent « ne pas gaspiller » une fois le premier échange passé, elles reconnaissent pouvoir faire de nombreux efforts. Ainsi, à partir de ce moment-là, des outils de communication sur l'éco consommation, mais aussi des pistes comme des recettes

pour moins gaspiller, mieux gérer ses achats en fonctions des dates de péremptions sont proposées afin de leur permettre de limiter leur gaspillage et de mieux consommer.

Par ailleurs, cet événement permet de faire connaître les différentes démarches de réduction des déchets, de gaspillage et d'alimentation durable à l'échelle du territoire. C'est ainsi que les passants découvrent souvent pour la première fois les possibilités qui existent pour consommer autrement notamment en circuit court, et découvrir la dynamique souhaitée par le Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage de relier la réduction du gaspillage alimentaire à la notion l'économie circulaire.

Compte tenu du retard pris par le projet, il devrait s'achever début 2019.

Subvention accordée : 40 000 euros

Pour en savoir plus :

cpie.bresse.jura@free.fr et y.boyer.cpiebj@free.fr <http://www.cpie-bresse-jura.org/>