



# GASPILLAGE ALIMENTAIRE

RESTAURANTS SCOLAIRES 2018/2020

# CONTEXTE REGLEMENTAIRE

- **17 août 2015** – La loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte introduit l'obligation, pour la restauration collective publique, d'avoir une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **11 février 2016** – La [\*\*loi dite « Garot »\*\*](#) établit une hiérarchie dans les actions pour la lutte contre le gaspillage alimentaire : favoriser la prévention du gaspillage.
- **21 octobre 2019** – En application de la loi EGAlim, une [\*\*ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire\*\*](#) est publiée au journal officiel. Elle introduit aussi l'obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective avant le 21 octobre 2020.
- **10 février 2020** – La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC) précise la définition du gaspillage alimentaire et fixe des objectifs de réduction. Depuis le 11 février 2020, [\*\*l'objectif national en France est de réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50%\*\*](#) par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective

## Quelques chiffres clés

En France, chaque année près de 20% de la nourriture produite finit à la poubelle. Cela représente 150 kg de nourriture par personne et par an, gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire depuis le producteur jusqu'au consommateur.

En d'autres termes, c'est aussi chaque année 10 millions de tonnes de nourriture gâchée, soit 16 milliards d'euros et 15 millions de tonnes équivalent CO2, soit 3% des émissions de gaz à effet de serre de l'activité nationale.

Dans le même temps 5,5 millions de personnes bénéficiaient de l'aide alimentaire en 2017 et 8 millions de personnes étaient en situation d'insécurité alimentaire pour raisons financières.

120 gr c'est la moyenne journalière par enfant de denrées alimentaire consommables mis à la poubelle dans les restaurants scolaires.

# HISTORIQUE DES ACTIONS VILLE DE LA FLECHE

**2018**- Une action de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire est décidé dans le cadre de l'Agenda 21.

La collectivité confie cette mission UNIS-CITE ,elle est coordonnée par le service restauration sur les écoles Pasteur et André Fertré.

ADEME (Agence De L'Environnement et de la Maîtrise de L'Energie, établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de L'Innovation, a signé en 2016 une convention d'engagement avec Unis-Cité afin de lutter contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires.

## **objectifs :**

- Sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire
- Prise de conscience et baisse des quantités jetées

## **Publics visés:**

élèves du CP AU CM2.

# HISTORIQUE DES ACTIONS VILLE DE LA FLECHE

**2019** La démarche est élargie à l'ensemble des restaurants scolaires

**objectifs :**

LOI EGALim

-Répondre à l'ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ,avec l'obligation de faire un diagnostic sur le gaspillage alimentaire avant le 21/10/2020

-Réduction de 50 % du gaspillage alimentaire d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015 en application de La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Mais aussi:

- Obtention du Label PNNS
- Sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire
- Prise de conscience et baisse des quantités jetés

**Publics visés:**

Enfants de maternelles et primaires.

# Actions UNIS-CITES

- Les actions se sont déroulées sur une durée de 4 semaines sur chaque site à raison de 2 jours/semaine.
- Observations des comportements alimentaires sur les 2 restaurants scolaires
- Pesées initiales avant la mise en place d'actions.
- Actions et sensibilisations:
  - Prise de conscience des quantités jetées.
  - Mise en place de jeux mettant en avant les produits alimentaires
  - Découverte de nouveaux aliments
  - Pesées finales

# Bilan UNIS-CITES

- Objectifs -30% de déchets
- Pesées avant les actions:
  - ANDRE FERTRE 90 GR/ENFANT
  - PASTEUR 20 GR/ENFANT
- Pesées après interventions:
  - ANDRE FERTRE 44 GR/ENFANT soit – 48%
  - PASTEUR 10 GR/ENFANT soit -50%

# ACTIONS VILLE DE LA FLECHE

- **OFFICES RESTAURATIONS**

- **Mise en place de self**

- Janvier 2019 Ecole Pasteur primaires
- Mars 2019 Ecole Fertré primaires
- Septembre 2019 Jules Ferry primaires

- **Sensibilisation sur le gaspillage alimentaire**

- Responsables d'office de restauration, animateurs, référents et coordinateurs.
- Mise en place grille de pesées sur tous les sites avec des pesées journalières en complément des fiches d'appréciations.

- **CUISINE CENTRALE**

- Dans le cadre de la loi EGALIM, la collectivité s'engage à respecter le calendrier à savoir:
- Au 01 janvier 2022 ,50 % de produits SIQO(signe d'identification de qualité et d'origine) dont 20 % de produits BIO .
- Choix des produits dans le cadre du marché public de denrées.
- Obtention du label PNNS en 2019.

# LABEL PNNS 2019

- **Actions N°2 : Réduction du gaspillage alimentaire**
- Publics concernés : Enfants écoles maternelles et primaires
- Action : Sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire
- **Mise en œuvre :**
- Adapter les fiches techniques aux convives
- Favoriser les produits frais, bio et locaux
- Sensibilisation et tri des déchets alimentaires
- Afficher et communiquer les résultats
- Objectifs : Réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires
- Lieu d'application : Ecoles publiques Fléchoises
- Support de diffusion : Portail famille et restaurants scolaires

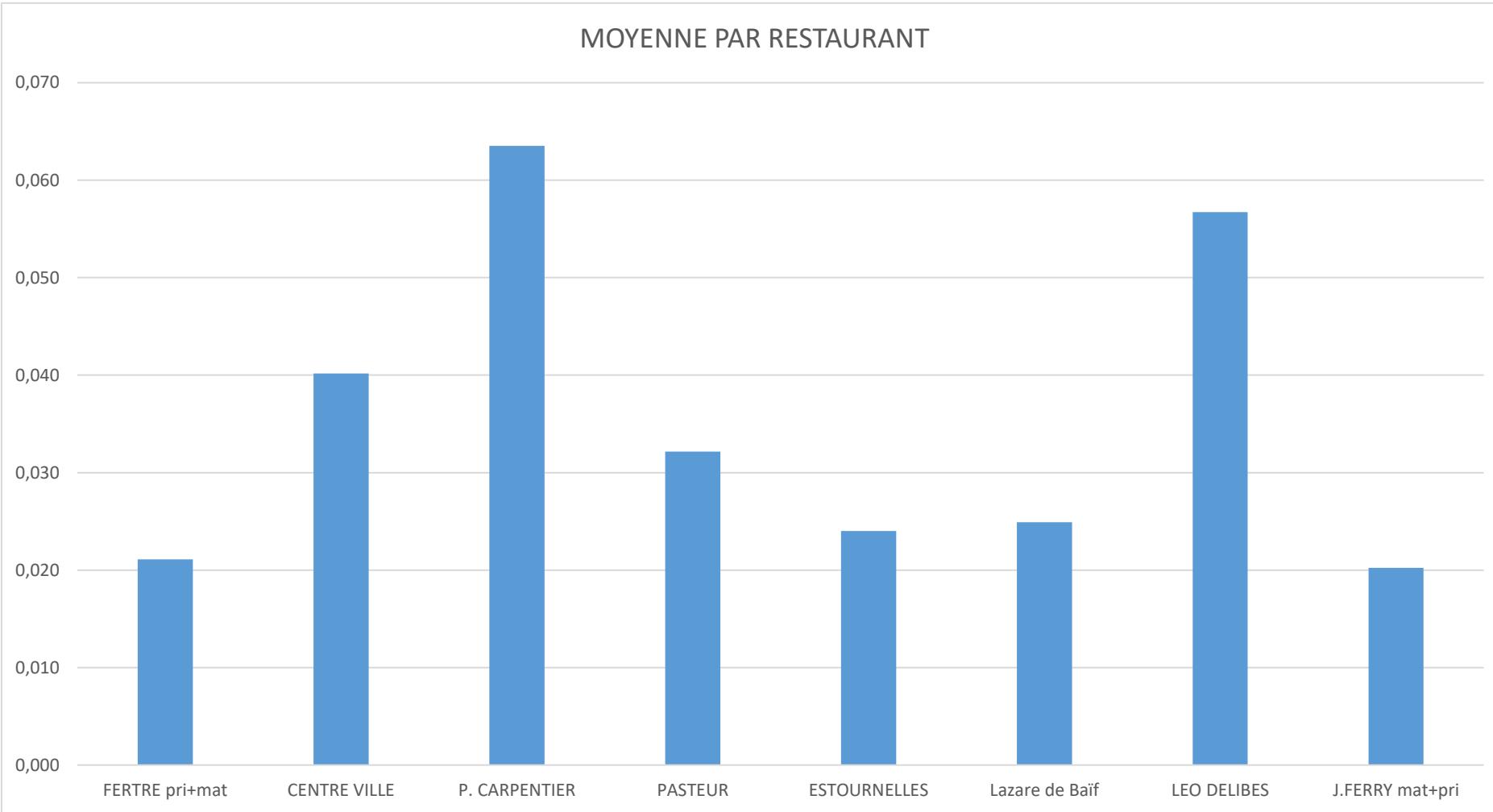
# BILAN 2019/2020

# ANNEE 2019

## PERIODE DU 01/01/2019 AU 30/06/2019

	semaine 1	semaine 2	semaine 3	semaine 4	semaine 5	semaine 6	semaine 7	semaine 8	semaine 9	semaine 10	semaine 11	semaine 12	semaine 13	semaine 14	semaine 15	Moyenne restaurant en gr
FERTRE pri+mat	0,043	0,022	0,035	0,031	0,021	0,030	0,031	0,019	0,013	0,010	0,016	0,005	0,017	0,006	0,021	<b>0,021</b>
CENTRE VILLE	0,070	0,060	0,070	0,038	0,035	0,054	0,027	0,069	0,045	0,022	0,019	0,025	0,049	0,011	0,011	<b>0,040</b>
P. CARPENTIER	0,070	0,063	0,073	0,045	0,069	0,113	0,083	0,049	0,030	0,038	0,048	0,073	0,090	0,051	0,060	<b>0,064</b>
PASTEUR	0,033	0,033	0,025	0,067	0,048	0,045	0,026	0,050	0,022	0,021	0,013	0,012	0,041	0,017	0,029	<b>0,032</b>
ESTOURNELLES	0,030	0,015	0,028	0,029	0,020	0,023	0,041	0,055	0,021	0,016	0,014	0,023	0,027	0,007	0,013	<b>0,024</b>
Lazare de Baïf	0,043	0,058	0,042	0,019	0,052	0,029	0,030	0,015	0,026	0,029	0,017	0,000	0,010	0,002	0,002	<b>0,025</b>
LEO DELIBES	0,110	0,111	0,088	0,055	0,060	0,072	0,068	0,065	0,038	0,029	0,026	0,028	0,049	0,024	0,026	<b>0,057</b>
J.FERRY mat+pri	0,045	0,014	0,013	0,043	0,003	0,030	0,025	0,052	0,016	0,027	0,013	0,006	0,014	0,001	0,001	<b>0,020</b>
TOTAL	0,055	0,047	0,047	0,041	0,038	0,050	0,041	0,047	0,026	0,024	0,021	0,021	0,037	0,015	0,020	<b>0,035</b>
																Moyenne ensemble restaurants en gr

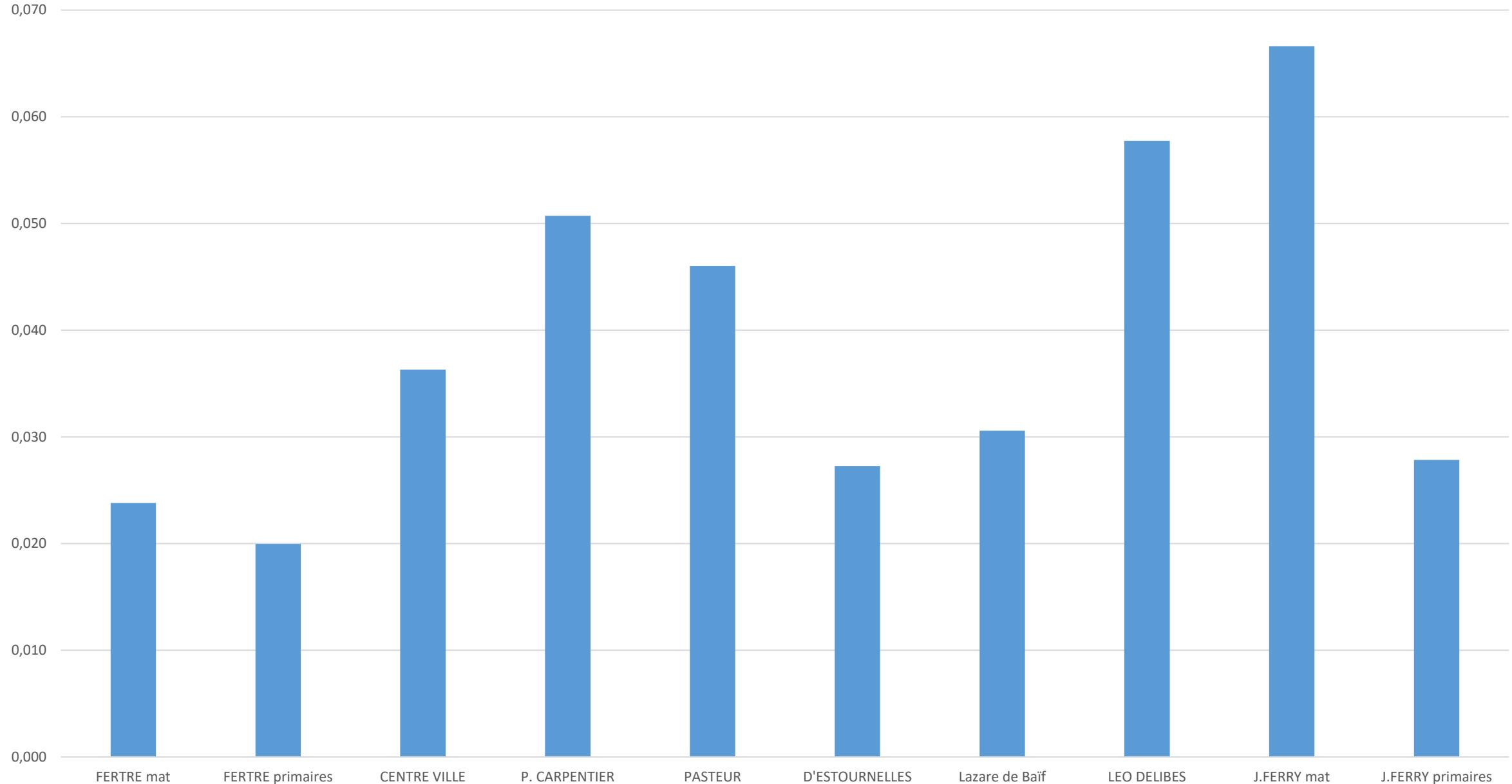
### MOYENNE PAR RESTAURANT



# PERIODE DU 01/09/2019 AU 31/12/2019

	semaine 1	semaine 2	semaine 3	semaine 4	semaine 5	semaine 6	semaine 7	semaine 8	semaine 9	semaine 10	semaine 11	semaine 12	Moyenne du 02/09 au 20/12
FERTRE mat	0,026	0,026	0,020	0,018	0,020	0,031	0,035	0,020	0,030	0,033	0,013	0,014	<b>0,024</b>
FERTRE primaires	0,014	0,024	0,010	0,021	0,012	0,061	0,021	0,018	0,016	0,021	0,011	0,010	<b>0,020</b>
CENTRE VILLE	0,030	0,021	0,028	0,040	0,031	0,047	0,027	0,012	0,052	0,063	0,030	0,053	<b>0,036</b>
P. CARPENTIER	0,016	0,030	0,043	0,048	0,055	0,072	0,040	0,036	0,084	0,053	0,086	0,046	<b>0,051</b>
PASTEUR	0,028	0,015	0,026	0,047	0,060	0,046	0,043	0,029	0,067	0,062	0,062	0,068	<b>0,046</b>
D'ESTOURNELLES	0,030	0,016	0,018	0,015	0,015	0,036	0,029	0,008	0,070	0,030	0,030	0,030	<b>0,027</b>
Lazare de Baïf	0,012	0,018	0,014	0,021	0,029	0,035	0,023	0,029	0,100	0,029	0,029	0,029	<b>0,031</b>
LEO DELIBES	0,040	0,070	0,030	0,062	0,061	0,077	0,043	0,032	0,065	0,081	0,055	0,078	<b>0,058</b>
J.FERRY mat	0,087	0,090	0,088	0,093	0,085	0,128	0,062	0,028	0,052	0,037	0,030	0,020	<b>0,067</b>
J.FERRY primaires	0,000	0,008	0,002	0,037	0,023	0,094	0,007	0,002	0,074	0,043	0,015	0,031	<b>0,028</b>
TOTAL	0,028	0,032	0,028	0,040	0,039	0,063	0,033	0,021	0,061	0,045	0,036	0,038	<b>0,039</b>

## MOYENNE PAR RESTAURANT

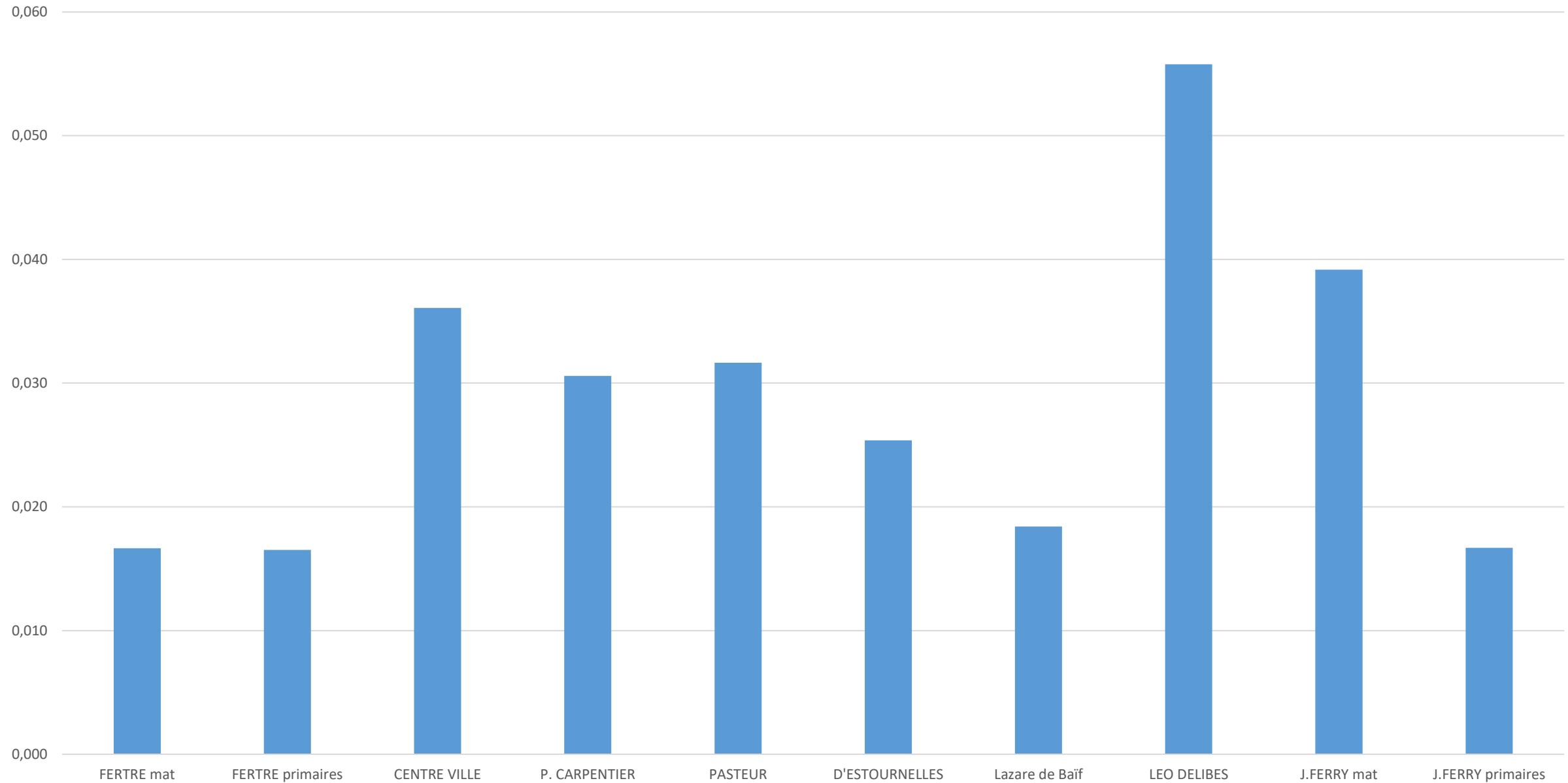


# ANNEE 2020

## PERIODE DU 01/01/2020 AU 13/03/2020

	semaine 1	semaine 2	semaine 3	semaine 4	semaine 5	semaine 6	semaine 7	semaine 8	Moyenne du 02/01 au 13/03
FERTRE mat	0,024	0,029	0,020	0,019	0,007	0,012	0,000	0,023	<b>0,017</b>
FERTRE primaires	0,022	0,032	0,008	0,011	0,016	0,016	0,014	0,013	<b>0,017</b>
CENTRE VILLE	0,037	0,040	0,038	0,032	0,036	0,060	0,032	0,015	<b>0,036</b>
P. CARPENTIER	0,056	0,027	0,037	0,029	0,019	0,029	0,035	0,013	<b>0,031</b>
PASTEUR	0,035	0,025	0,045	0,039	0,037	0,031	0,031	0,011	<b>0,032</b>
D'ESTOURNELLES	0,049	0,039	0,019	0,010	0,019	0,014	0,014	0,039	<b>0,025</b>
Lazare de Baïf	0,029	0,021	0,028	0,009	0,009	0,017	0,009	0,025	<b>0,018</b>
LEO DELIBES	0,058	0,064	0,042	0,042	0,087	0,077	0,045	0,031	<b>0,056</b>
J.FERRY mat	0,042	0,060	0,042	0,033	0,022	0,053	0,013	0,048	<b>0,039</b>
J.FERRY primaires	0,041	0,010	0,016	0,013	0,021	0,022	0,007	0,005	<b>0,017</b>
TOTAL	0,039	0,035	0,029	0,024	0,027	0,033	0,020	0,022	<b>0,029</b>

### MOYENNE PAR RESTAURANT

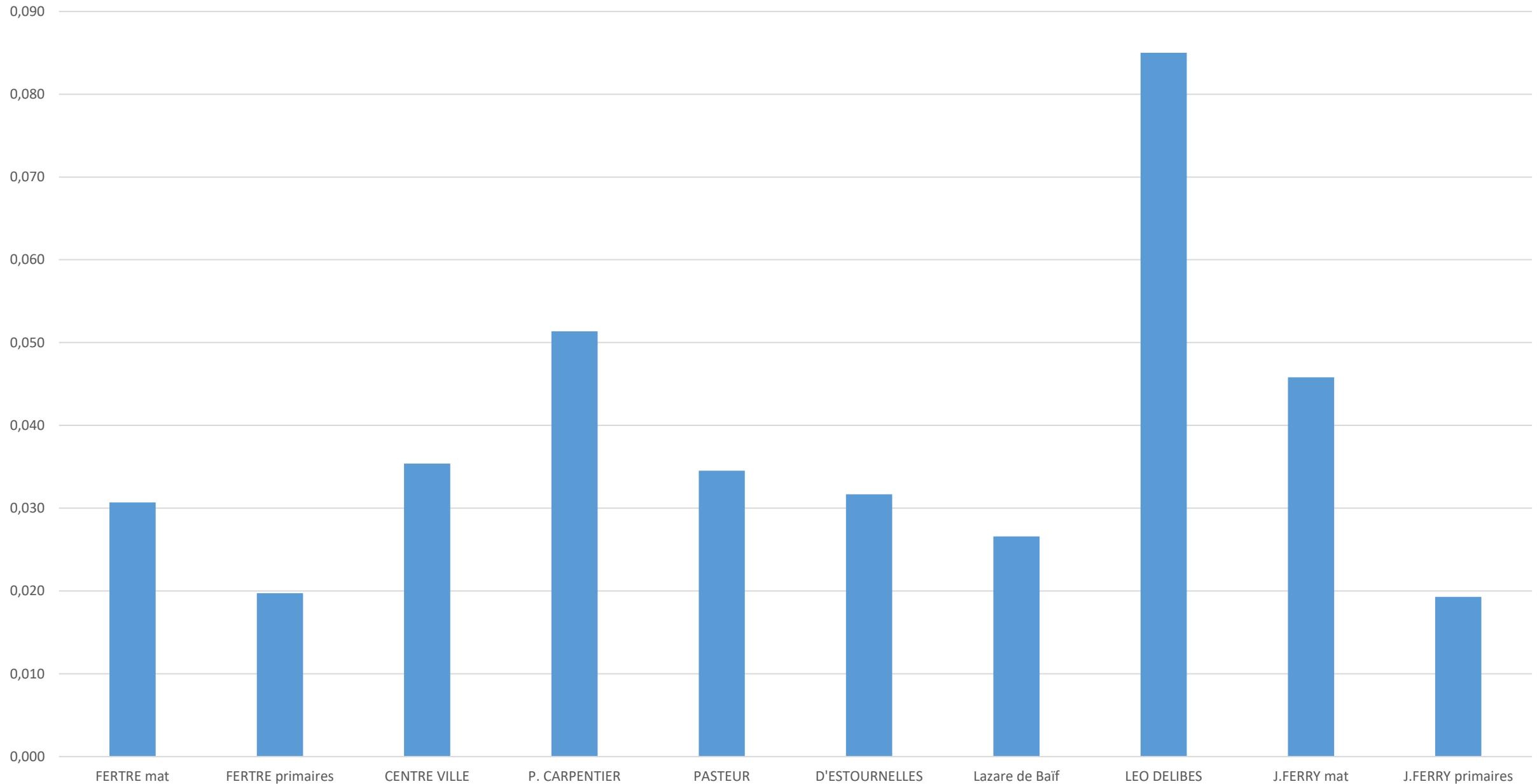


# ANNEE 2020

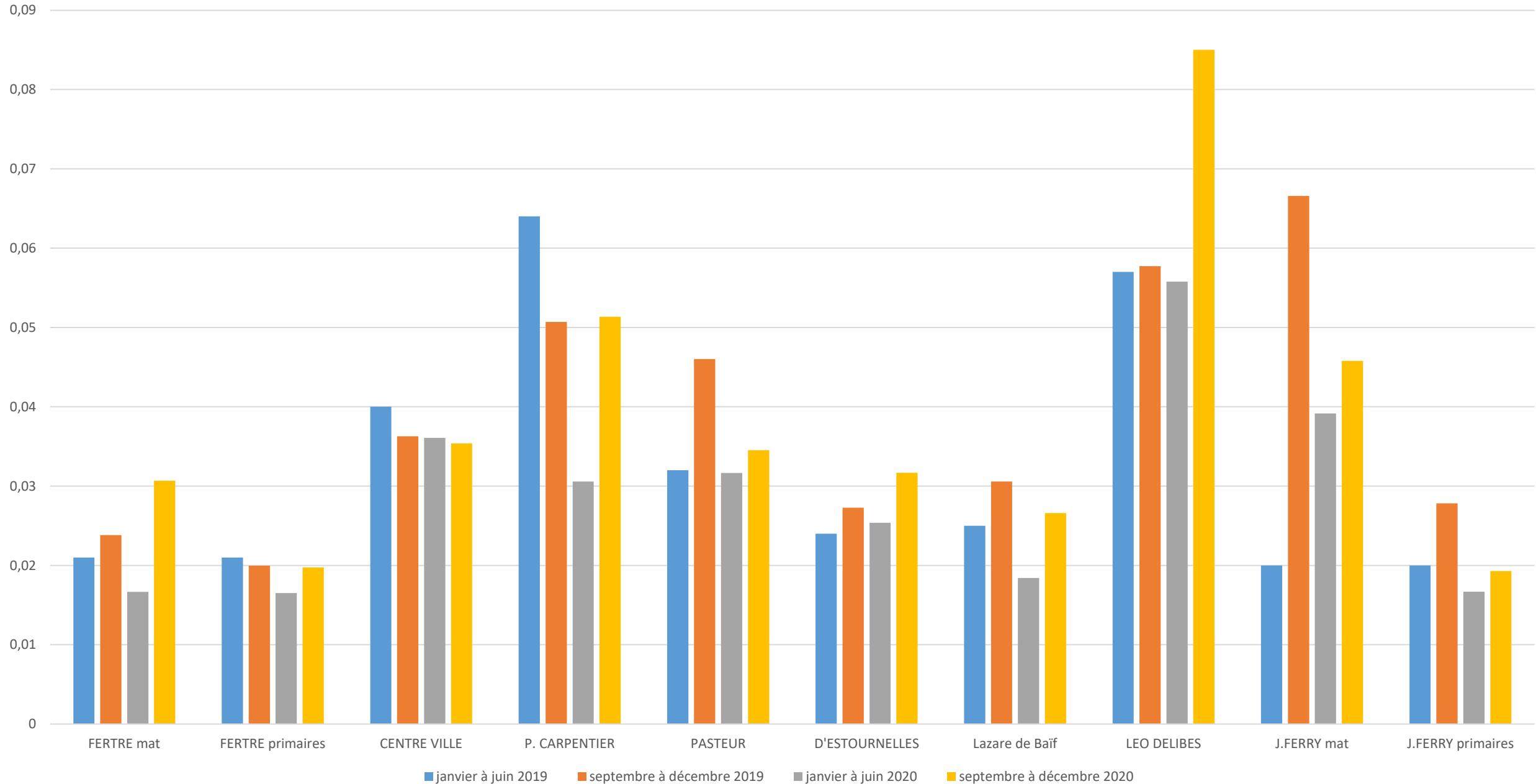
## PERIODE DU 01/09/2020 AU 18/12/2020

	36	37	38	39	40	41	42	45	46	47	48	49	50	51	Moyenne du 01/09/2020 au 31/12/2020
FERTRE mat	0,023	0,000	0,053	0,053	0,053	0,053	0,053	0,048	0,006	0,030	0,027	0,013	0,018	0,002	<b>0,031</b>
FERTRE primaires	0,013	0,012	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,035	0,062	0,046	0,034	0,030	<b>0,020</b>
CENTRE VILLE	0,015	0,014	0,031	0,031	0,030	0,030	0,049	0,036	0,022	0,037	0,047	0,040	0,054	0,060	<b>0,035</b>
P. CARPENTIER	0,013	0,028	0,019	0,019	0,027	0,027	0,072	0,078	0,063	0,069	0,100	0,086	0,052	0,063	<b>0,051</b>
PASTEUR	0,010	0,022	0,022	0,022	0,040	0,040	0,053	0,033	0,019	0,025	0,073	0,055	0,033	0,038	<b>0,035</b>
D'ESTOURNELLES	0,044	0,020	0,017	0,017	0,024	0,024	0,036	0,012	0,029	0,030	0,065	0,052	0,043	0,030	<b>0,032</b>
Lazare de Baïf	0,030	0,018	0,023	0,023	0,012	0,012	0,035	0,035	0,012	0,035	0,035	0,043	0,023	0,035	<b>0,027</b>
LEO DELIBES	0,030	0,060	0,088	0,088	0,080	0,080	0,136	0,074	0,098	0,084	0,096	0,087	0,097	0,090	<b>0,085</b>
J.FERRY mat	0,036	0,048	0,043	0,043	0,039	0,039	0,045	0,041	0,050	0,058	0,036	0,050	0,071	0,044	<b>0,046</b>
J.FERRY primaires	0,003	0,036	0,036	0,036	0,000	0,000	0,007	0,018	0,000	0,023	0,023	0,012	0,033	0,042	<b>0,019</b>
TOTAL	0,022	0,026	0,034	0,034	0,031	0,031	0,049	0,038	0,030	0,043	0,056	0,048	0,046	0,044	<b>0,038</b>

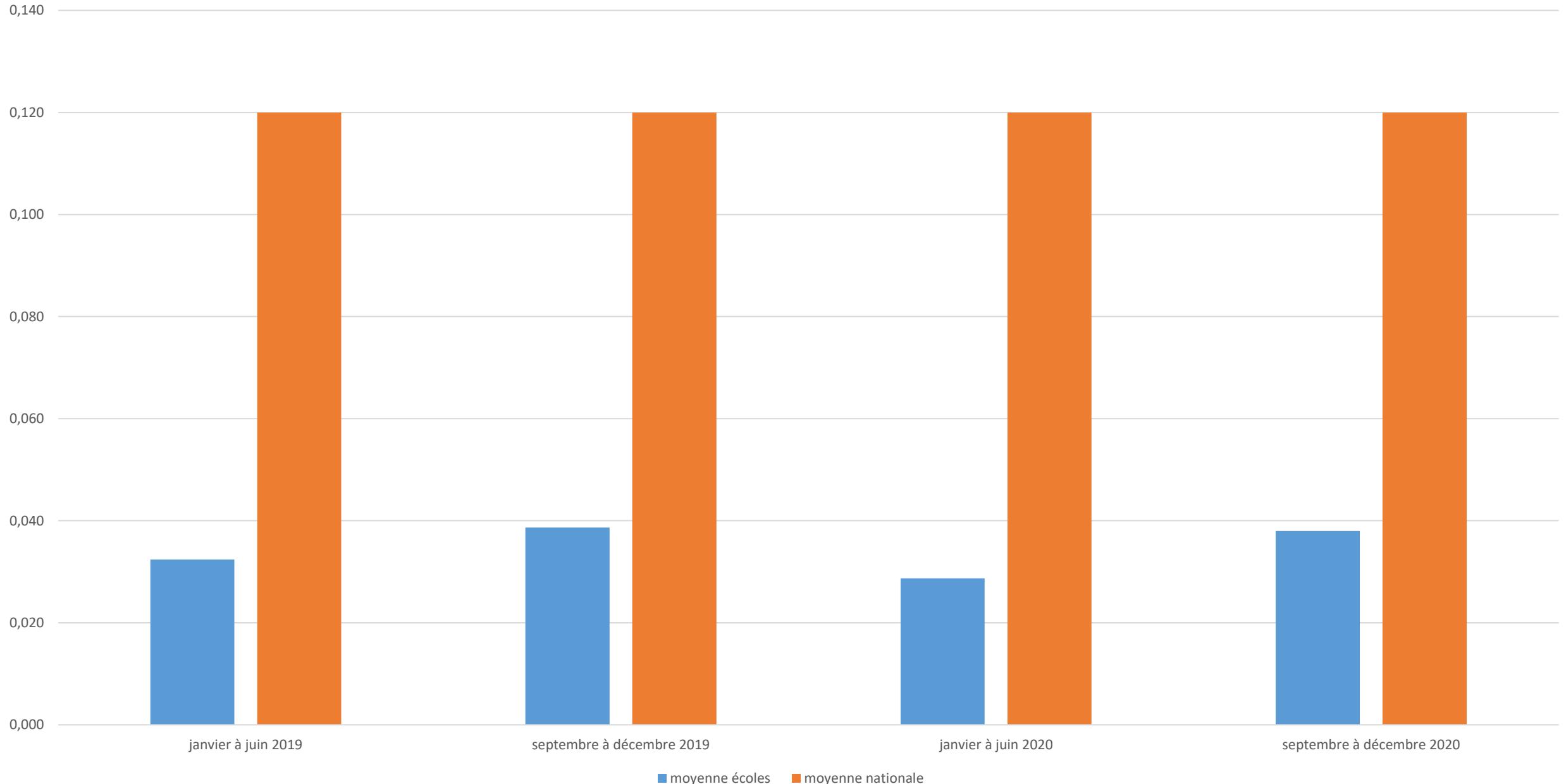
## MOYENNE PAR RESTAURANT



comparatifs périodes  
2019/2020



### gaspillage alimentaire/période



# AXES DE DEVELOPPEMENT

- ASSOCIER LES ENFANTS A LA DEMARCHE:

Equilibre alimentaire/sensibilisation et tri des déchets/visite de la cuisine centrale/visite et intervention des producteurs locaux etc...

- COMMUNICATIONS AUPRES DES ENFANTS ET DES FAMILLES SUR LES RESULTATS OBTENUS
- AFFICHAGE DES RESULTATS DANS LES OFFICES DE RESTAURATION
- CHALLENGES INTER-ECOLES
- REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE