



# TOUS MOBILISÉS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les enjeux concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire sont majeurs :

- **enjeux environnementaux** : prévention du gaspillage des ressources, limitation des pollutions issues de la production, de la distribution, du transport, réduction des déchets...
- **enjeux éthiques** : jeter de la nourriture alors que des millions de gens meurent de faim est inacceptable ;
- **enjeux économiques** : les pertes financières dues au gaspillage sont aussi bien indirectes (coût de production, distribution...) que directes : le gaspillage alimentaire est estimé à 500 €/personne/an (source ADEME). La loi sur la transition énergétique et la croissance verte votée en août 2015 fixe une obligation aux responsables de restauration collective de réaliser un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.



**D**ans le prolongement des actions du plan de prévention des déchets, et notamment « Collèges témoins pour la réduction des déchets », le Département de l'Allier s'est fixé comme objectifs de **sensibiliser tous les collégiens et de réduire le gaspillage alimentaire de 25 % en 5 ans.**

Au printemps 2017, un diagnostic a été réalisé auprès de 10 établissements montrant que des projets ont déjà été mis en place dans plusieurs établissements soit par un professeur, l'infirmier ou l'équipe de cuisine.

Les causes du gaspillage sont nombreuses et variables d'un établissement à l'autre :

- **organisation dans l'établissement** : transmission des effectifs, emplois du temps des élèves, vente ou consommation de produits sucrés avant le repas ;
- **organisation des équipes de cuisine** : gestion des commandes, des stocks, portions préparées et servies, menu non adapté ou mal cuisiné, qualité des produits ;
- **organisation de la salle de restauration** : environnement non propice à une bonne restauration, salle bruyante ou non conviviale ;
- **consommation par le convive** : non consommation systématique d'un menu complet (entrée, plat, fromage, dessert), constitution des menus équilibrés imposée par la réglementation pas toujours au goût des élèves, variation de l'appétit...

Un plan d'actions a été présenté aux principaux des collèges début juin 2017 :

- formation des équipes de cuisine sur cette thématique ;
- mise en place d'un guide pratique à l'intention des équipes de cuisine et du gestionnaire pour lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- accompagnement personnalisé de chaque établissement avec mise en place de pesées et d'animations pédagogiques ;
- développement d'outils de communication à destination des établissements, des parents, des convives.

Les restes d'assiette représentent en moyenne  
pour un collégien

**135 G/PERS/REPAS**

Source ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Près de 2 millions de repas sont servis chaque année  
dans les 35 collèges publics du département de l'Allier

Pour l'ensemble des collèges de l'Allier,  
le gaspillage alimentaire représente plus de  
**200 TONNES DE PRODUITS JETÉS** chaque année.



© JC Sautour - ADATER

**SALAD'BAR AU COLLÈGE DE BELLENAVES**

## EXEMPLE DU COLLÈGE JEAN-BAPTISTE DESFILHES DE BELLENAVES

En 2015-2016, le Collectif régional d'éducation à l'environnement d'Auvergne (CREE A) mandaté par le Conseil Départemental a accompagné les classes de 6<sup>e</sup> du collège Jean-Baptiste Desfilhes de Bellenaves pour réduire le gaspillage alimentaire de l'établissement.

Après avoir réalisé des pesées, questionné les convives et analysé les différents résultats, plusieurs actions ont été mises en œuvre :

- installation de quelques tables de 8 (et non plus de 4) pour plus de convivialité ;
- mise en place d'un salad'bar pour les entrées permettant aux convives de se servir selon leur goût et leur appétit ;
- déplacement du pain en fin de chaîne de service ;
- création d'affiches et d'un film avec une artiste en résidence.