

BP FRIGOS collectifs/partagés/solidaires & #antigasillage alimentaire CANTINE

Laurent Kiem + Sharon Hobby



image de référence Frigo solidaire 'Cap ou pas Cap'

Projet : Nous proposons un changement de comportement dans la Restauration Collective et les Écoles. Le Projet a aussi pour objet d'éviter le gâchis alimentaire qui s'inscrit dans le 'Plan Climat' de la Mairie de Paris.

Proposition : la mise sous vide des plats cuisinés non consommés

Procédé : le Personnel qui habituellement jette pour des raisons de conservation et d'hygiène les plats préparés dans des sacs poubelles, pourrait ainsi prendre ce temps pour les ensacher sous vide.

Les sachets de nourriture cuisinée porteraient le nom de l'Établissement, date/heure de l'ensachage, date de péremption DCL (à consommer jusqu'au XX/XX/XXXX). Les vérifications seraient effectuées par les sociétés d'hygiène, sachant que ceux-ci pourraient connaître par avance les menus et les provenances.

Philosophie : la valeur pédagogique de ce nouveau procédé permettra aux Scolaires de constater un comportement collectif face au gaspillage alimentaire

BP FRIGOS collectifs/partagés/solidaires & #antigasillage alimentaire CANTINE

Laurent Kiem + Sharon Hobby

Bénéficiaires : la nourriture sous vide pourrait être installée dans des locaux de l'Habitat Collectif et mis dans les rayons des FRIGOS collectifs/partagés/solidaires ; qui pourraient être également placés à proximité des lieux facilement accessible Habitants et aux Migrants.

Il serait également possible de faire appel aux entreprises circulaires et solidaires spécialisées dans l'alimentaire.

Investissement : Frigos et Machine sous vide

Ces dépenses peuvent être atténués par les coûts 'cachés' du ramassage et traitement du volume des déchets = xm³ ; la suppression d'une manutention lourde comme celui de sortir les bacs poubelles, leur nettoyage, des actions qui pourraient être remplacées par une autre action du Personnel d'Entretien comme celui du nettoyage des contenants de la machine ?



images de référence Cantine Restauration Collective



L'emploi de la technique sous vide des excédents alimentaires pourrait inciter les ménages à faire de même : plus de pouvoir d'achat, moins d'encombrement dans les poubelles privé et public.

Moins de gaspillage c'est aussi créer des richesses bénéfiques à la Collectivité.

CANTINES

- les collectivités [se sont lancées dans la chasse au gaspillage](#), détaille *La Gazette des communes* : mesures d'optimisation des réservations pour ajuster les quantités commandées, choix entre deux tailles de portions pour les entrées ou les fromages afin de répondre mieux à l'appétit des enfants, travail sur la disposition des plats pour encourager les enfants à se servir - par exemple en pain - selon leur faim, redistribution des invendus dans le cadre de l'aide alimentaire...

Pédagogie des l'enfance et en continu par Airy Chrétien, à l'instar du Jeudi Veggie, en Belgique

La 'malbouffe' doit être considérée comme une conduite à risque, et traitée comme telle.

Sensibiliser dès l'école primaire sur le gaspillage alimentaire, les déchets et l'alimentation équilibrée.

On ne change pas ses habitudes du jour au lendemain, mais plus les enfants sont jeunes, plus ils sont attentifs aux sensibilisations et après, ils peuvent influencer sur les choix de leurs parents en terme de consommation.

C'est pourquoi il serait intéressant de montrer aux plus jeunes qu'il faut manger de tout, de les faire participer à des ateliers cuisine, de leur faire découvrir des légumes nouveaux.

les cantines scolaires ont aussi un rôle dans la variété d'aliments qu'elles servent aux enfants...

Il faut également les sensibiliser à la question des déchets générés par l'achat de certains produits qui ont des emballages, des 'suremballages'... et leur parler du gaspillage alimentaire.

Avoir des matinées citoyennes à l'école.

Mairie de Paris : D'ici 2020, toutes les caisses des écoles devront avoir signé cette Charte qui formalise l'engagement des gestionnaires pour la mise en oeuvre d'actions concrètes : (recettes des restes, dons des plats non servis à des associations, etc

Utilisation des déchets de cantines

Il faut créer des passerelles ou partenariat entre déchets des cantines collectives et

30 à 40 % des aliments traités en cantine scolaire finissent à la poubelle. Dans un premier temps et afin de dresser l'état des lieux, un diagnostic portant sur l'organisation générale de la restauration scolaire a été réalisé et la pesée des restes de repas et de plats a été effectuée durant une semaine (février 2016). Les résultats de cette pesée sont sans appel : 224 kg de nourriture consommable ont été jetés en une semaine.

Le gaspillage alimentaire en restauration collective représente 167 grammes en moyenne, par repas et par personne (issu d'un plateau moyen de 450 g, soit un tiers du repas).

Cela représente, pour un restaurant servant 500 convives et 200 repas dans l'année, la perte de 15 à 20 tonnes par an, soit un budget de 30 000 à 40 000 euros par an de produits jetés.

BP FRIGOS collectifs/partagés/solidaires & #antigaspillage alimentaire CANTINE

Face à ce phénomène, plusieurs cantines et restaurateurs scolaires se sont mobilisés pour réduire la quantité de déchets alimentaires.

Exemple Collège Jacques Prévert, près de Lyon, où la réussite des actions mises en place est exemplaire : une moyenne de seulement 9 grammes de déchets par élève par repas alors que la moyenne nationale est aujourd'hui de 150 grammes.

Pour y parvenir, le chef de ce self, Monsieur Demarets, a travaillé avec le service de restauration à une nouvelle organisation. Entrées, plats et desserts sont repartis dans différents stands au sein de la cantine.

La suppression d'une assiette sur les deux, la même assiette sert pour les entrées et le plat chaud, associée au tri des déchets obligatoire au moment de débarrasser donnent ces résultats spectaculaires...

Les élèves se servent selon leur faim et doivent avoir fini leur entrée pour prendre le plat principal : « on finit puis on a le droit d'aller se resservir » explique Martin, collégien.

Lors du dépôt des plateaux, deux poubelles ont été installées : l'une pour les déchets alimentaires, l'autre pour les emballages. Enfin, les élèves peuvent faire des suggestions au chef cuisinier pour améliorer le repas.

En Ile-de-France, le gaspillage alimentaire coûte chaque année près de 19 millions d'euros à la région: il est plus que temps d'agir», déclare Arash Derambarsh, à l'origine d'une loi contre le gaspillage qui a été votée le 3 février 2016.

Des associations locales pourront également venir récupérer les restes de produits frais à chaque fin de service pour les redistribuer aux personnes qui ont faim.

<https://www.consoglobe.com/cantine-lutte-gaspillage-alimentaire-cg>

Les cantines bientôt contraintes d'offrir leurs restes aux associations caritatives ?

EUROPE

Un rapport a été rédigé par la députée démocrate socialiste croate **Biljana Borzan**.

« L'Union européenne est l'une des communautés les plus riches et les plus prospères au monde. Elle a donc l'obligation morale et politique de réduire les énormes quantités de denrées alimentaires gaspillées », avait-elle expliqué lors d'un entretien réalisé à l'issue du vote en commission.

Le texte propose un ensemble de mesures visant à réduire de 30 % d'ici à 2025 et de 50 % d'ici à 2030 les 88 millions de tonnes de nourriture gaspillées chaque année dans l'Union européenne. Avec cet objectif ambitieux, les députés réitèrent les engagements pris dans le cadre du paquet déchets adopté en mars dernier.

Une pétition pour «dire stop au gâchis alimentaire» lancée par Arash Derambarsh, élu LR de Courbevoie, avait auparavant recueilli 200.000 signatures.

«Cela témoignait d'une forte prise de conscience de l'opinion publique sur le gaspillage alimentaire et encourageait les parlementaires à ne pas faiblir et avancer sur le sujet», Guillaume Garot.

Mais une meilleure prise de conscience de ce gâchis passe aussi par des actions de sensibilisation, notamment dans les **cantines scolaires et les restaurants d'entreprise**.

Avec par exemple la venue de producteurs locaux. «La lutte contre le gaspillage alimentaire, c'est aussi un facteur contre le réchauffement climatique car ce sont moins de ressources énergétiques utilisées».

La loi de transition énergétique pour la croissance verte souligne le rôle exemplaire que doivent avoir **les administrations publiques** : « *L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion* ».

Le présent guide, inspiré d'un document rédigé par le CREPAN (Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature), **constitue un outil concret** pour que toutes les administrations (écoles, collèges, lycées, hôpitaux, maisons de retraite, ...) puissent répondre au mieux à cette obligation.

Je tiens à rappeler que la **lutte contre le gaspillage alimentaire** est un des grands enjeux de notre temps, car elle **défend trois valeurs fondamentales** pour notre société en transition vers un développement plus durable.

- **Écologique**, la lutte contre le gaspillage alimentaire tend à limiter la surconsommation des ressources et la pollution de l'environnement, notamment l'émission de gaz à effet de serre, ainsi que les impacts négatifs des actions humaines sur les écosystèmes. Gardons à l'esprit que la superficie de terres arables cultivées inutilement dans le monde est comprise entre la superficie du Canada et celle de la Russie¹.
- **Éthique**, elle consiste à refuser que des centaines de millions de tonnes de nourriture soient jetées chaque année dans le monde, alors même que tant d'hommes, de femmes et d'enfants meurent de faim, et que d'autres, y compris en France, peinent à se nourrir convenablement. Le gaspillage pour l'ensemble de la chaîne alimentaire est estimé dans notre pays à 140 kg par an et par personne².
- **Économique**, enfin, cette lutte vise à l'optimisation de la chaîne alimentaire, et à la limitation des coûts pour tous, si importante en période de crise économique. L'ADEME a estimé la valeur de l'alimentation gaspillée chaque année en France à 159 euros par personne³.

Pour cette lutte, **nous avons besoin de tous** : producteurs, distributeurs, restaurateurs, consommateurs... **nous pouvons agir !**

D'autres guides sont publiés en France, d'autres partages de bonnes pratiques se développent, des projets se conçoivent et s'effectuent : **le mouvement est lancé !**

Et ce sont des initiatives semblables au présent guide, permettant d'amplifier ce mouvement et contribuant à façonner et affirmer les valeurs de notre société,

qui me portent quotidiennement dans l'exercice de mes fonctions. *Ségolène Royal*

ETUDE ADEME (agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie)

Depuis quelques années, de nombreux établissements prennent conscience de cette valeur de l'alimentation et ont mis en place des actions leur permettant de réduire très facilement et très rapidement leur gaspillage jusqu'à approcher le zéro gaspillage pour certains.

Le point clé de ces actions est de **redonner de la valeur à l'alimentation** et plus globalement **à l'offre du restaurant**. Expliquer d'où viennent les produits, proposer des produits de meilleure qualité, mieux préparer et passer plus de temps à échanger avec les convives pour mieux répondre à leurs attentes, participent de l'amélioration de l'offre.

Par exemple, en réduisant le gaspillage alimentaire, certains restaurants ont pu intégrer beaucoup plus de produits 'bios' dans leur offre sans augmenter le prix de revient des repas.

Pour s'inscrire dans ce cercle vertueux, deux points sont essentiels :

- réaliser le diagnostic du gaspillage pour en connaître les causes,
- identifier une personne capable de mobiliser tous les acteurs pouvant contribuer à la mise en place des actions dans la restauration collective.