

# REGALPI\* : L'EFFET « BOULE DE NEIGE » ANTI-GASPI



\*Réseau d'établissements d'enseignement agricole engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

## LES ÉCHANGES D'EXPÉRIENCES RENDENT LES CANTINES EXEMPLAIRES

À Montpellier Supagro, 83 % des 600 plateaux-repas quotidiens comportent des restes consommables... alors que les étudiants et chercheurs travaillent sur l'alimentation durable. Pour rendre la cantine cohérente, cette grande école d'agronomie s'allie aux lycées agricoles de Pézénas et de Castelnaudary et revisite sa stratégie.

### MONTPELLIER SUPAGRO

2 place Pierre-Viala  
34060 Montpellier cedex 2  
04 99 61 22 00  
www.supagro.fr

Contacts : 04 99 61 29 44  
jacqueline.mejean@supagro.fr  
isabelle.touzard@supagro.fr



Recettes, tailles d'assiettes, couteaux à viande, menus non-imposés, et zéro emballage plastique sur les plateaux : inspirée par des lycées agricoles, l'école Supagro de Montpellier revisite le fonctionnement de son self-service pour moins gaspiller.

Tôi, tu vas  
te faire  
refouler...



Une grande école qui apprend des lycées, ce n'est pas monnaie courante ! Et pourtant Montpellier Supagro a décidé de jouer les « novices » pour se former de façon vivante par deux lycées agricoles, des « ambassadeurs » qui mènent des expériences anti-gaspi réussies. À Pézénas, objectif zéro déchets : bacs de tri pesés, tonneau à épiluchures, lombricomposteur, poulailler... À Castelnaudary, le lycée approvisionne son bar à salades en légumes de proximité, et le cuisinier connaît tous les élèves. « Je suis frappée par l'implication des cuisiniers, de l'équipe pédagogique et de la direction depuis dix ans. Et les lycéens participent aussi ! », s'enthousiasme Jacqueline Méjean, chargée du développement durable à Montpellier Supagro. Cuisines en régie, internats, intégration locale avec le voisinage (pour gérer composts et poulaillers pendant l'été), ateliers d'arts plastiques : ces petits établissements ont certes plus de souplesse pour agir. Mais leur créativité inspire la grande école, avec efficacité.

## UNE RÉFLEXION COLLECTIVE ET PARTICIPATIVE

- 1 Mai 2015** : État des lieux de la cantine, au sein du projet global Cantex (cantine exemplaire). Enquête sur intranet et pesées en sortie de plateaux.
- 2 Septembre 2015-Avril 2016** : Échanges d'expériences avec les cantines des lycées partenaires. Réécriture du cahier des charges du prestataire de Montpellier Supagro
- 3 Juillet 2016** : Installation du nouveau prestataire de restauration.
- 4 Automne 2016** : Modifications opérationnelles en production et distribution des plateaux-repas. Nouvelles pesées.
- 5 2017** : Affichage des indicateurs du gaspillage. Objectifs réalistes de réduction. Sensibilisation des convives.
- 6 Fin 2017** : Édition d'un guide final d'aide à la décision. Cooptation de nouveaux établissements.

## BILAN ANTI-GASPI

### Gaspillage

**200** convives impliqués dans les enquêtes de comportement

**55 g** de gaspillage moyen par plateau le jour du reportage

### Investissement matériel

• Équipements de mesure et suivi des quantités de déchets (bacs de tri, ordinateurs et écrans Led) : **10 565 €**

• Panneaux et signalétique de sensibilisation : **1 600 €**

• Édition et publication du document de capitalisation : **1 600 €**

### Investissement humain

• Suivi du projet (1 à 2 personnes) : 36 000 €

• Frais de déplacements : 900 €

• Un poste-partagé ou 2h/j pour suivre l'application du cahier des charges du prestataire.

Aides au projet ADEME-DRAAF : **6 883 €**

### UN RÉSEAU COLLABORATIF D'ÉCHANGES DE PRATIQUES...

➔ Deux cantines de lycée agricoles déjà « avancées » dans la démarche anti-gaspi forment deux « novices » par échanges de pratiques, réunions et visites croisées. Les groupes de réflexion (environ 15 personnes) se composent de personnels de tous statuts, de lycéens et personnel de restauration.

➔ Chaque établissement formé devient à son tour ambassadeur auprès de deux autres établissements « novices » cooptés. Le réseau s'élargit ainsi par réaction en chaîne.



Que reste-t-il d'encre consommable sur les plateaux-repas ? Qui gaspille ? À Montpellier Supagro, un cuisinier-chercheur mène l'enquête.

### Le + original

• Une thèse sur les bio-déchets et les comportements de gaspillage menée dans le self de Montpellier Supagro par un doctorant Inra/ADEME, Maxime Sebbane, sur les comportements de gaspillage. Enquête sur les plateaux, tri et pesée des restes consommables (34 kg aujourd'hui), test d'assiettes plus petites (20 cm au lieu de 24 cm)...

Exemple de résultat : les hommes sont aussi nombreux à gaspiller que les femmes, mais en moins grande quantité... et ne l'assument pas !

• En projet : transformer la cantine en « living lab », un espace d'expos et de rencontres transversales, à utiliser toute la journée.

## PAROLES D'ACTEURS

Isabelle Touzard,  
**Chef du projet Régalpi**  
**Chargée de mission auprès**  
**de la Direction générale de Supagro**



« Échanger avec les lycées agricoles nous pousse à décroiser le monde de la cantine »

De nombreux guides existent pour lutter contre le gaspillage alimentaire, mais aucun outil d'aide à la décision selon les situations. En effet, à Montpellier Supagro, nous sommes à la fois

restaurant d'entreprise, scolaire et étudiant, mais sans les repas du soir ni l'internat qui permettent de recycler les restes du midi. Au lieu de nous isoler, nous avons choisi de créer une dynamique avec des lycées agricoles de la région. Les échanges sont vraiment intéressants !

### Reprendre la main sur le prestataire

Nous pensions monter des animations anti-gaspi, mais l'éclairage des autres lycées nous a amenés à commencer par l'amont : c'est plus juste et cela évite de culpabiliser les convives.

Leurs expériences en régie, avec des cuisiniers impliqués, nous a aussi conduits à reprendre la main sur la cantine, en dialogue avec le prestataire extérieur. Nous avons réécrit notre marché de restauration, inchangé depuis... 20 ans ! Mais pour qu'ils soient opérants, encore faut-il décroiser et contrôler les nouveaux dispositifs. Le nouveau prestataire sera intégré à notre groupe de réflexion, et un nouveau poste — mutualisé ? — sera chargé de le suivre.

Et c'est seulement lorsque nous aurons montré nos efforts anti-gaspi, que nous communiquerons auprès des convives.

Pesée des déchets du midi ▶

### ...POUR AFFINER LA STRATÉGIE ANTI-GASPI

➔ Agir en amont pour intégrer les processus anti-gaspi dans le marché public du prestataire de restauration, avec suivi-vérification en interne.

#### • Approvisionnement de qualité :

▶ De préférence de saison, en partie bio

#### • Production en cuisine :

▶ Transmettre le nombre exact de convives via le service scolarité.

▶ Améliorer les méthodes de cuisson et les sauces.

#### • Distribution au self :

▶ Zéro emballage plastique sur le plateau : coupelles au lieu des pots de yaourts, jus de fruits naturels au robinet...

▶ Proposer deux tailles d'assiettes.

▶ Proposer des couteaux à viande.

▶ Ne plus imposer le menu entrée-plat-dessert (achat à l'assiette).

▶ Changer l'emplacement du pain.

➔ Si besoin, agir sur le comportement des convives et l'implication des élèves en affichant des résultats encourageants.

➔ Valoriser les biodéchets restants. Réaménagements possibles : bacs de tri, composteur à utiliser dans le potager...



### Pour faire pareil, pensez à... :

➔ Choisir des établissements partenaires aux fonctionnements proches :

- prestataire extérieur ou cuisine centrale
- approvisionnement en centrale d'achat ou locaux
- nombre de convives équivalent (proximité des cuisiniers)
- externat ou internat (qui permet de réacomoder les restes le matin)

➔ Anticiper la présence et les besoins des différentes catégories de convives (agents, étudiants, lycéens...)

➔ Former le personnel de cantine aux dispositifs anti-gaspi, même via un prestataire.