



OPERATION 1000 ÉCOLES ET COLLÈGES DANS L'HERAULT : PARTIR DES GOUTS DES ÉLÈVES !



Région Occitanie
Département de l'Hérault (34)

Bénéficiaire
Conseil départemental de l'Hérault (34)
Direction de la restauration scolaire

Partenaires
- Direction régionale de l'ADEME en Occitanie
- DRAAF Occitanie

Coût (HT)
36 000 €
Financement :
- ADEME/DRAAF : 27 000 € (1500€/collège)

Bilan en chiffres
- Pas de bilan chiffré pour le moment

Date de lancement
2017



Ensemble pour réduire le gaspillage alimentaire
et promouvoir l'alimentation durable

L'opération 1000 écoles et collèges

30% de gaspillage des fruits et légumes sur le plateau moyen d'un collégien : c'est le chiffre effrayant révélé par une étude de l'ADEME. D'où la nécessité de mettre en place des actions de réduction du gaspillage alimentaire directement dans les collèges mais aussi au niveau de l'approvisionnement central des cantines.

L'opération 1000 écoles et collèges s'en charge.

À la demande de la Ministre de l'environnement, de l'énergie et de la mer, l'ADEME a proposé de déployer, auprès des collectivités lauréates Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage (ZDZG) et des Conseils départementaux, un dispositif simple et lisible de soutien financier aux démarches collectives les plus ambitieuses. L'objectif est d'accompagner, par ces démarches collectives, au total 1 000 restaurants scolaires qui luttent contre le gaspillage alimentaire.

Dans l'Hérault, 18 collèges-pilotes

La déclinaison régionale de cet appel à projets d'envergure nationale s'inscrit en Occitanie dans le dispositif conjoint entre l'ADEME et la DRAAF concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire (GA). Dans le département de l'Hérault, **18 collèges pilotes** ont été visés par une opération ciblée sur le gaspillage des légumes de l'achat à la consommation. L'action a été réalisée avec l'appui de l'association Miamuse regroupant des diététiciennes qui aident à la composition des menus dans les cuisines centrales.

À raison d'un gaspillage de 130g par plateau, **la moindre diminution du gaspillage alimentaire a forcément un gros impact**. Dans le département de l'Hérault, 19 000 repas sont servis quotidiennement par les 5 cuisines centrales. Sur l'année, on atteint **2,5 millions de repas** ! Une petite **diminution de 30 g par plateau** représente donc **75 tonnes de gaspillage alimentaire en moins** par an !



Présentation et résultats

Méthodologie

Le Conseil Départemental a fait appel à un prestataire extérieur pour mettre en place un protocole d'appui aux collèges (voir focus). Il a été appliqué dans les 18 collèges.

Trois actions sont encore en cours :

- La formation des gestionnaires des cantines et des cuisiniers.
- La sensibilisation du personnel de service (150 agents) afin de les inciter à adapter les portions, à faire des préparations plus appétissantes, à mettre en place des salades-bars. En effet, quand ils sont acteurs de leur propre service, les collégiens gaspillent moins.
- La formation pour les gestionnaires d'établissements.

Retour d'expérience

L'opération d'appui aux 18 collèges a des répercussions directes sur les collèges qui modifient leurs pratiques mais aussi sur l'approvisionnement central.

Bien qu'il soit trop tôt pour établir un bilan chiffré (quelle réduction du GA ? Quelles économies réalisées au bénéfice du bio et du local ?), le Conseil départemental a déjà mis en place des mesures anti-gaspi :

- Les recettes ont été revues dans la mesure où les goûts des collégiens sont mieux connus. Il a été constaté un décalage entre l'offre de la restauration scolaire et les attentes des élèves. Sans sacrifier l'équilibre alimentaire, il est possible de proposer des recettes qui génèrent moins de restes (par exemple moins de salade verte !).
- L'adaptation des quantités malgré la difficulté à adapter les consignes nationales de recommandations nutritionnelles. Force est de constater que leur application stricte est source de gaspillage.

Pérennité

Suite à l'opération initiée dans le cadre de l'appel à projets ADEME/DRAAF, le Conseil départemental de l'Hérault continue son soutien aux collèges du département mais « à la carte », en adaptant les étapes de la méthodologie en fonction des collèges.

En fonction des cas, l'expertise du Conseil départemental est mobilisée sur la sensibilisation, l'expérience de la semaine de pesée ou les ateliers avec les élèves.

Facteurs de reproductibilité

La clé est d'associer tous les acteurs de la communauté éducative, des collégiens aux gestionnaires en passant par les parents d'élèves et les personnels de service pour avoir un regard à 360° sur la restauration scolaire. **L'opération doit être étendue à tous les collèges du département** (environ 81).

“ On a tendance à calquer nos goûts d'adulte sur les adolescents alors que l'opération 1000 écoles nous a montré qu'ils demandent plus de simplicité. Ca ne sert à rien d'avoir des recettes élaborées, elles seront davantage gaspillées. » ”

**Philippe Papa, Directeur de la restauration scolaire,
Conseil départemental de l'Hérault.**

Focus

La méthodologie développée par l'association Miamuse se déroule sur une année scolaire et comprend :

- Une réunion de diagnostic préalable avec les gestionnaires et les autres acteurs impliqués dans la restauration scolaire ;
- Une semaine de pesées quotidiennes des restes alimentaires afin de visualiser le gaspillage alimentaire ;
- Une opération de sensibilisation des élèves qui peut prendre des formes différentes suivant les collèges (comme la mise en place de « gâchimètres » pour le pain) ;
- Des ateliers avec des collégiens pour tester des recettes ;
- Un accompagnement des techniciens pour réduire le GA ;
- Une autre opération de pesée à la fin de l'année pour mesurer la réduction du gaspillage alimentaire ;
- Et enfin, une réunion de fin de projet pour faire un bilan et envisager des suites à l'action.



POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME : [ADEME BILAN OPERATION GA 1000 ECOLES & COLLEGES boîte à outils ADEME gaspillage-alimentaire-diagnostic-restauration-collective](#)
- Le site du Conseil départemental de l'Hérault <http://www.herault.fr/dechets>
- Le site de l'ADEME Occitanie [ADEME OCCITANIE gaspillage alimentaire -alimentation durable](#)

CONTACTS

- Philippe Papa
Directeur de la restauration scolaire - Pôle Education
Tel : 04 67 67 34 15
ppapa@herault.fr
- ADEME Direction régionale Occitanie
christiane.chartier@ademe.fr
bertrand.veron@ademe.fr (sept 2019)



L'ADEME est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

ADEME Occitanie - Juin 2019



@ademe

www.occitanie.ademe.fr

