

## Sensibiliser, mesurer et réduire le gaspillage alimentaire *Ecole Pasteur - Goussainville (95)*

*Compte-rendu de la 1<sup>ère</sup> journée de mesure du 10 janvier 2017*

### 1- Contexte et organisation

Après la réunion de lancement du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui s'était tenue dans les locaux du SIGIDURS le 9 novembre 2016, en présence des représentants des 9 établissements scolaires engagés en 2016/2017 dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, le projet a démarré le 10 janvier à l'école Pasteur de Goussainville en présence de :

Nesrine Hajeje, professeur de CM1/CM2

Mme Dunez, directrice de l'école

Sophia da Silva, responsable de l'animation et des NAP

Valérie Léveziel, assistante, service environnement de la ville de Goussainville

Philippe Ropers, Directeur de l'environnement de la ville de Goussainville

Eric Laby, coordinateur du Conseil municipal des enfants de la ville de Goussainville

Christine Laguilliez-Delapierre, responsable restauration de la ville de Goussainville

M. Guyot, parent d'élèves

Samia Bounouar, parent d'élèves

Aurélie Rey, infirmière scolaire

Jennifer Azemar, responsable clientèle ELIOR

Ushma et Jordan, élèves éco-délégués de la classe

Anne Didier-Pétremant, directrice De mon assiette à notre planète

La journée a démarré par un comité de pilotage qui a permis de présenter le service de restauration, de préciser les objectifs et le déroulement de la journée, et d'échanger sur le fonctionnement de « la cantine », l'accompagnement du repas et les pratiques des convives.

*Rendre les élèves acteurs de leur alimentation*

Il faut souligner la participation de nombreux acteurs représentants de la communauté éducative à cette journée, une force pour construire un diagnostic partagé, proposer un plan d'actions « anti-gaspi » et avancer ensemble sur le sujet de la restauration.

Les points clés qui sont ressortis des échanges sont :

Constatation d'un écart entre les effectifs réels de convives et les effectifs prévus : pas de système d'inscription au restaurant scolaire, à Goussainville. Par conséquent, les effectifs de convives sont calculés sur la base de prévisionnels établis à partir, notamment, de l'historique de fréquentation. La livraison est des repas effectuée en début de matinée, complétée éventuellement par un réajustement à 10h.

Les enfants sont servis de toutes les composantes du repas, ceci afin de les inciter à goûter. Cette pratique, qui a pour fondement le désir légitime de stimuler le fait de goûter chez les enfants, est en soi excellente, sauf quand elle se heurte au fait que les agents et les animateurs connaissent bien les goûts et pratiques des enfants et savent qu'il est inutile de présenter pour la Xème fois un aliment non apprécié. Une discussion s'engage sur l'attitude juste, un mix de l'incitation à goûter ...jusqu'à un certain point ! La crainte que les parents ne soient pas en phase avec ces choix est une source de difficultés.

Les échanges de plats ou d'aliments entre enfants sont interdits, souvent par crainte de remarques négatives de parents. Or, « la cantine » est justement un espace de socialisation, où les enfants interagissent avec leurs pairs, souvent au travers du partage de nourriture. Cette dynamique de partage participe au processus d'affiliation au groupe de pairs.

« L'observatoire du goût », un outil Elios d'évaluation de la consommation des plats par les élèves, est renseigné par les agents d'office. Or, la responsable de l'animation et des NAP souligne l'intérêt pour les animateurs d'y être associé. En effet, une évaluation conjointe par les agents de service et les animateurs pourrait créer des habitudes de dialogue sur les pratiques des élèves et les moyens de réduire le gaspillage.

*Rendre les élèves acteurs de leur alimentation*

A l'issue du comité de pilotage, une séance de 2 heures en classe permet de présenter l'opération et de confier aux élèves des missions pour la mesure du gaspillage au restaurant scolaire. Ainsi, des équipes d'élèves sont constituées pour réaliser les différentes opérations de quantification et de qualification du gaspillage :

- Des « **collecteurs** » en charge du tri et de la collecte des restes des assiettes
- Des « **enquêteurs** » pour mieux comprendre les pratiques et les attentes des convives au restaurant scolaire
- Des « **calculateurs** » pour relever les quantités produites et gaspillées

Puis les élèves déjeunent en tout premier service et évaluent leur propre gaspillage du jour, au moyen d'un smiley. Ainsi, 83% pensent ne pas gaspiller et 17% « un petit peu ». Acteurs du projet, on peut formuler l'hypothèse qu'ils ont été attentifs à limiter leur gaspillage ! D'où l'intérêt de faire participer les enfants, pour créer un terreau favorable aux changements de comportements.

## Les résultats

Le tableau (provisoire) ci-après fait apparaître les chiffres des données de production, des restes de distribution et des retours plateaux.

Les données de production (cellules surlignées en jaune) sont en attente de validation par Elior. Des hypothèses de grammage/convive ont été posées :

- Feuilletés : 70g
- Viande ou poisson : 100g
- Pain : 40g

*Rendre les élèves acteurs de leur alimentation*

Mesure du gaspillage - Suivi des pesées			
Nom de l'établissement	Ecole Pasteur - Goussainville - 20/01/17		
Nom du référent des pesées	Nesrine Hajeje, professeur		
Nombre de jours de cantine/an	174		
Prix repas en euros	3,81		
		M1 (kg)	dont alim intacts (u)
	Nbre repas produits	85	
	Nbre de repas servis	85	
p r o d u c t i o n	Feuilletés viande (39u) ou fromage (38u)	5,5	
	Bœuf sauté sauce mexicaine (38 u)	4,6	
	Colin pané (39 u)	2,7	
	Frites	7,5	
	Courgettes	5	
	Tartare 16g (39 u)	1,1	
	P'tit Louis 16g (38 u)	1,1	
	Pêches au sirop	4,2	
	Ananas au sirop	3,8	
Pain	2,5		
	<b>Poids total (kg)</b>	<b>38</b>	
	<b>Grammage/convive (g)</b>	<b>447</b>	
G a s p i l l a g e	Feuilletés viande (39u) ou fromage (38u)	0,6	2
	Bœuf sauté sauce mexicaine	3,2	
	Colin pané	0,5	
	Frites	0,9	
	Courgettes	2,5	
	Tartare 16g	0,3	13
	P'tit Louis 16g		
	Pêches au sirop		6
	Ananas au sirop	2,3	10
Pain	1	4 tranches	
	<b>Poids total 1(kg)</b>	<b>11,3</b>	
	<b>Grammage/convive (g)</b>	<b>133</b>	
c o n v i v e s	Feuilletés viande ou fromage		6
	Bœuf sauté sauce mexicaine		2 portions
	Colin pané		12
	Frites		
	Courgettes	4	32 portions
	Tartare 16g		
	P'tit Louis 16g		
	Pêches au sirop		
	Ananas au sirop		
Pain			
	<b>Poids total 2 (kg)</b>	<b>4</b>	
	<b>Grammage/convive (g)</b>	<b>47,06</b>	
Gaspillage total	Total poids gaspillage convives + excédents	15,3	
	Grammage gaspillage total/ convive	180	
	<i>en équivalent nbre de repas</i>	34	
Coût	Taux de gaspillage global	40%	
	Coût gaspillage pour ce menu	129,54	
	Coût gaspillage/an	22539,96	

*Rendre les élèves acteurs de leur alimentation*

En ce qui concerne les excédents de distribution, nous avons formulé l'hypothèse que le sauté de bœuf, les frites et les courgettes restantes en fin de service allaient être consommés pour le déjeuner par l'équipe des agents. En revanche, il restait 4 kg de courgettes non servies, qui ont été comptabilisées en excédents.

- ✓ **15,3 kg de nourriture a été jetée le 10 janvier**, dont 11,3 kg par 85 convives et 4 kg d'excédents de distribution, soit 74% de gaspillage constaté au stade de la consommation et 26% au stade de la distribution.
- ✓ 15,3 kg de nourriture jetée par 85 convives représente un ratio de **180 g par convive**
- ✓ **Le taux de gaspillage global est de 40%** (15,3 kg de nourriture jetée/38 kg préparée)
- ✓ **Le bœuf, les courgettes et les fruits au sirop ont été les plus jetés par les convives** : taux de gaspillage bœuf 69%, courgettes 50%, fruits au sirop 29%. A noter que 16 portions de fruits au sirop ont été jetées intactes, c'est à dire « non-touchées » par les convives
- ✓ **40% du pain jeté** (dont 12 petits pains jetés intacts)
- ✓ **13 portions de fromages jetées intactes**
- ✓ **Frites bien consommées, taux de gaspillage 12%**

*L'analyse de ces résultats sera réalisée lors du prochain comité de pilotage du 4 février.*

*Rendre les élèves acteurs de leur alimentation*

## Analyse des enquêtes

Les élèves enquêteurs ont posé deux questions à leurs camarades :

- 1- « A ton avis, pourquoi gaspille-t-on ? »
- 2- « Quelles solutions proposes-tu pour réduire le gaspillage ? »

**Les solutions proposées par les élèves interrogés, à ce stade du projet, sont :**  
*(Les réponses des élèves sont reprises ci-dessous, telles qu'elles ont été exprimées)*

Tout manger, goûter d'abord (sous-entendu « avant de rejeter »)  
Moins se servir, avec de plus petites portions  
Ramener la nourriture à la maison, apporter des boîtes pour amener des restes  
Rassembler les restes et les donner aux pauvres  
Utiliser un composteur  
Donner aux chiens  
Avoir de meilleures choses à manger  
Manger toujours des frites et de la viande.  
Changer les entrées, la soupe, le goût des légumes et du fromage  
Plats et légumes mieux assaisonnés  
Manger plus de choses « rares » comme hamburger, pizzas  
Manger plus de pâtes, de ratatouilles, de viande et de poisson.  
Avoir plus de choix pour la garniture des plats chauds  
Moins de bruit  
Regarder la télé ou jouer à la play station pendant le repas  
Changer le papier peint.

*Les solutions proposées ont trait aux quantités servies, à la nature et à l'assaisonnement des plats, à la valorisation des restes ainsi qu'à l'environnement du repas. Elles seront discutées lors du prochain comité de pilotage.*

## 2- Prochaines étapes

Les prochaines étapes du projet sont :

*Rendre les élèves acteurs de leur alimentation*

- 3/02, de 9h à 11h30 : bilan de la 1<sup>ère</sup> mesure du gaspillage et construction du plan d'actions « anti-gaspi »
- Entre le 3/02 et le 25/04 : mise en place d'actions pour « moins gaspiller et mieux manger »
- 25/04 de 9h à 15h: 2<sup>ème</sup> mesure du gaspillage (même menu que le 3/02)
- 14/06 de 10h à 12h: réunion de bilan des actions menées dans les 9 établissements scolaires engagés. Cette réunion aura lieu dans les locaux du SIGIDURS à Sarcelles

*Photos ci-dessous : menu du jour, collecteurs et statisticien en action, auto-évaluation du gaspillage par les élèves de la classe, les fromages et fruits au sirop jetés intacts.*



*Rendre les élèves acteurs de leur alimentation*