

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires polynésiennes du 1^{er} degré

Synthèse de la journée SERD du mardi 19 novembre 2019
organisée par le SPCPF avec le soutien de la commune de Teva I Uta

Nos cantines scolaires nourrissent-elles nos enfants ou nos poubelles ?

NOS ENFANTS ?



NOS POUBELLES ?

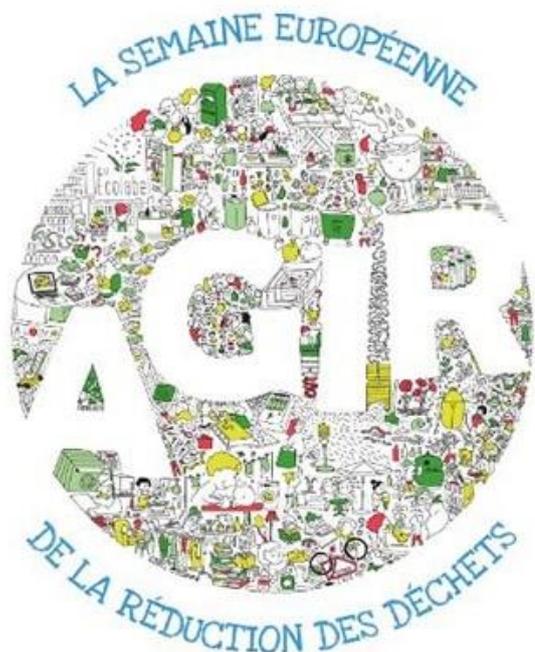


Sommaire de la synthèse

Le présent document synthétise les ateliers et échanges qui ont eu lieu pendant cette journée et apporte de l'information générale sur le gaspillage alimentaire en restauration scolaire en Polynésie.

I) LA SERD	3
II) MIEUX COMPRENDRE LA PROBLEMATIQUE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	4
II.1) C'EST QUOI LES DECHETS ALIMENTAIRES ?	4
II.2) C'EST QUOI LES BIODECHETS ?	4
II.3) C'EST QUOI LES PERTES ?	4
II.4) C'EST QUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?	4
III) LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE	6
III.1) CHIFFRES CLES	6
III.2) QUELS SONT LES DECHETS PRODUITS PAR NOS SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE ?	7
III.3) POURQUOI GASPILLE-T-ON ?	8
III.3.1) <i>Est-ce que les enfants ont faim en arrivant à la cantine scolaire ?</i>	10
III.3.2) <i>Est-ce que nous avons un doute sur la qualité alimentaire des denrées ?</i>	10
III.3.3) <i>Est-ce que les enfants passent un bon moment à table ?</i>	12
III.3.4) <i>Le repas</i>	13
III.4) QUEL EST LE COUT DE CE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?	14
III.4.1) <i>Comment calculer le coût financier du gaspillage alimentaire ?</i>	14
III.4.2) <i>Quels sont les impacts sur notre environnement ?</i>	16
IV) AGIR CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	16
IV.1) DIAGNOSTIQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PRODUIT PAR SON SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE	16
IV.1.1) <i>Que va-t-on peser ?</i>	16
IV.1.2) <i>Combien de temps ?</i>	17
IV.1.3) <i>Qui va peser ?</i>	17
IV.1.4) <i>Quel outil allons-nous utiliser ?</i>	17
IV.1.5) <i>Faut-il mener des enquêtes ?</i>	17
IV.2) PROJETS ET ACTIONS POSSIBLES	17
IV.2.1) <i>Extrait des diagnostics des communes de Huahine et Taputapuatea</i>	17
IV.2.2) <i>FOCUS sur « Cuisiner autrement » lors de la journée SERD</i>	18
IV.3) QUELLE COMMUNICATION AUTOUR DU PROJET ?	19
V) ANNEXES	20
V.1) LECTURES RECOMMANDEES	20
V.2) PARTICIPANTS	20
V.3) PROGRAMME DE LA JOURNEE	21
V.4) QUESTIONS DU BINGO	22
V.5) GRILLE POUR LA VISITE DE LA CANTINE SCOLAIRE	24

I) LA SERD



La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets est un temps fort pour essayer de diminuer nos déchets et mieux consommer.

L'édition 2019 s'est déroulée du 16 au 24 novembre autour de 5 grands types d'actions :

1. Prévention du gaspillage alimentaire
2. Réemploi / réparation / réutilisation
3. Promotion du compostage
4. Prévention des déchets
5. Prévention des déchets dangereux

Suite aux projets pilotes de diagnostic gaspillage alimentaire au sein de trois communes adhérentes à la compétence optionnelle restauration scolaire, le SPCPF a décidé d'organiser une journée pour sensibiliser les élus et agents à cette thématique et valoriser les communes déjà engagées dans cette démarche. Cette action labellisée répond finalement à 3 des 5 axes (1, 3, 4).

Source : www.serd.ademe.fr

Le SPCPF remercie chaleureusement l'ensemble des personnes qui se sont mobilisées lors de cette journée et qui ont permis sa réussite :



ADEME



FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS
DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

**Merci aussi aux participants, partenaires bénévoles
et aux établissements scolaires de Mataiea et de Papeari.**

II) MIEUX COMPRENDRE LA PROBLEMATIQUE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

II.1) C'est quoi les déchets alimentaires ?

Les déchets alimentaires sont les restes issus de la transformation, de la préparation ou de la consommation des denrées alimentaires. Nous en produisons à la maison, au restaurant, à la cantine scolaire... Certains de ces déchets sont du « gaspillage » puisqu'ils auraient pu être évités.

Déchets alimentaires évitables ou inévitables ?



INEVITABLES : déchets d'aliments qui ne sont pas comestibles

potentiellement EVITABLES : tout aliment que certaines personnes mangent et d'autres non

EVITABLES : tout aliment ou boisson jeté mais encore comestible

II.2) C'est quoi les biodéchets ?

Selon le Code de l'environnement métropolitain, « Les biodéchets sont tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires. »

II.3) C'est quoi les pertes ?

Au stade de la **production agricole**, on parle plutôt de « pertes » puisque les agriculteurs plantent des « êtres vivants » dans un milieu non maîtrisé. On peut souligner les aléas de la météo, les bio agresseurs (bactéries, champignons), les normes réglementaires sanitaires ou encore le jeu des marchés. Certains produits sont laissés dans les champs parce que les machines ne sont pas adaptées...

Dans le domaine de la **transformation**, on parle également de pertes. Les professionnels du domaine maîtrisent leur phase de production et minimisent les pertes en utilisant au maximum le produit brut. Les demandes changeantes des clients ou encore les erreurs lors de la fabrication sont les sources de pertes du secteur.

II.4) C'est quoi le gaspillage alimentaire ?

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. » (Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013, ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt).

Les « restes » qui sont donnés aux animaux sont donc à considérer comme du gaspillage alimentaire (même si c'est mieux que de les jeter à la poubelle).

On parle généralement de réduire le gaspillage alimentaire (pour tendre vers 0) et de valoriser les déchets jetés (il y aura toujours des restes).

REFAISONS LE CLIMAT



AIDONS LE CLIMAT, ARRÊTONS DE GASPILLER

1/3 DES ALIMENTS PRODUITS SUR LA PLANÈTE (FAO 2019) = → **SCANDALE ÉTHIQUE, ENVIRONNEMENTAL ET ÉCONOMIQUE, CE GÂCHIS CONTRIBUE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES**

CHAQUE ANNÉE, **UN TIERS DE LA NOURRITURE** PRODUITE SUR LA PLANÈTE **EST JETÉ**

GASPILLER DES ALIMENTS, C'EST...

ÉMETTRE DES GAZ À EFFET DE SERRE



ACCAPARER DES TERRES AGRICOLES



PUISER DANS LES RESSOURCES EN EAU



CONSOMMER DE L'ÉNERGIE

TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE, DE L'ÉNERGIE EST GASPILLÉE :



FAIRE ROULER DES CAMIONS, VOLER DES AVIONS ET VOGUER DES BATEAUX



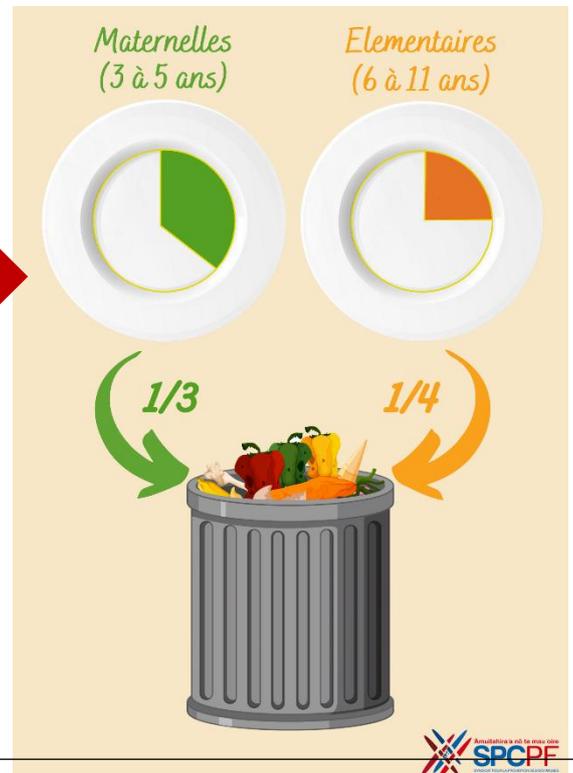
Retrouvez nos propositions et plus de conseils sur fne.asso.fr

III) LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

III.1) Chiffres clés

120 grammes

en moyenne sont gaspillés en école élémentaire par enfant et par repas.
(étude ADEME 2016)



Soit environ 1/3 de l'assiette des maternelles (enfants de 3 à 5 ans) à la poubelle
Soit environ 1/4 de l'assiette des élémentaires (enfants de 6 à 11 ans) à la poubelle

3,7 millions

Le coût moyen annuel de gaspillage alimentaire à Huahine pour environ 800 rationnaires et 9 cuisines satellites.

Le secteur de la « restauration commerciale et collective » dont est issue la restauration scolaire représente 14 % du poids du gaspillage alimentaire en France métropolitaine. Le secteur est aussi mauvais élève que la distribution (grandes et moyennes surfaces...).



III.2) Quels sont les déchets produits par nos services de restauration scolaire ?

TYPE DE DÉCHETS

DÉCHET INEVITABLE



POUR ÉVITER

Commander des œufs liquides (et vérifier que l'emballage peut être recyclé)

DÉCHET POTENTIELLEMENT EVITABLE



Commander du poulet désossé.

DÉCHET EVITABLE



Utiliser le légume entier dans la recette. Préciser le niveau de maturité CCTP du marché public. Etre vigilant lors du stockage pour éviter d'écraser des produits.

DÉCHET POTENTIELLEMENT EVITABLE



Il est déconseillé de composter des restes de viande qui attirent des parasites.

DÉCHET EVITABLE



Indiquer dans votre marché des conditionnements adaptés (grand format), en préférant des emballages recyclables localement. Refuser le suremballage autre que pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire.

DÉCHET EVITABLE



Former le personnel à l'utilisation du matériel. Renouveler le matériel. Rédiger des fiches techniques Retravailler les recettes. Choisir des denrées alimentaires de meilleure qualité.

COMPOSTAGE



POUR VALORISER

Pas trop, à écraser au préalable.

Nettoyer et trier !

Selon le type de denrées alimentaires.



III.3) Pourquoi gaspille-t-on ?

E
N

C
U
I
S
I
N
E



Quelles sont les quantités préparées en cuisine ?
Correspondent-elles au nombre d'enfants réellement présents ?

Avons-nous pris en compte les évènements spéciaux de la commune ou de l'école ?

Est-ce que les aliments servis sont adaptés à des enfants ?

Les menus et les recettes sont-elles adaptées ?

Avons-nous pris en compte les impacts de la météo du jour ?

Les marchandises sont-elles correctement stockées ?



<p>« Je n'ai pas faim »</p> <p>Est-ce que les enfants ont faim en arrivant à la cantine scolaire ?</p>	<p>Est-ce que les enfants passent un bon moment à table ?</p> <p>Est-ce que les tatis sont bienveillantes ?</p>	<p>Les enfants ont-ils à leur disposition des couverts adaptés ?</p> <p>« Je n'aime pas la cantine »</p>
<p>« Je n'ai pas aimé »</p> <p>Le repas avait-il bon goût ? L'aspect visuel était-il attrayant ?</p> <p>Est-ce que les enfants connaissent ou ont l'habitude de manger ces aliments ?</p>		<p>« Je me suis trop servi »</p> <p>Avons-nous questionner l'enfant avant de le servir ?</p> <p>A-t-il eu les yeux plus gros que le ventre ?</p> <p>Est-ce que les grammages ont été respectés ?</p>
<p>Est-ce que nous avons un doute sur la qualité alimentaire des denrées ?</p>  <p>RESTAURATION SCOLAIRE Un plat appétissant</p> 	<p>« Je me suis trop resservi »</p> <p>Avant de resservir l'enfant lui avons-nous demandé ce qu'il voulait ? En quelle quantité ?</p> <p>Est-ce qu'il a pris son temps pour déjeuner ou est-ce qu'il a englouti son repas tellement rapidement que le message n'est pas parvenu au cerveau ?</p>	 <p>RESTAURATION SCOLAIRE La satiété</p> 

III.3.1) Est-ce que les enfants ont faim en arrivant à la cantine scolaire ?

Une collation du matin trop importante peut conduire à du gaspillage alimentaire le midi. L'enfant aura trop mangé et n'aura pas faim à l'heure du déjeuner.

Pour éviter cela, la direction de la Santé recommande : 1 produit laitier ou 1 fruit en guise de collation.

« Les goûters collectifs à l'école ne doivent être ni systématiques, ni obligatoires. Aucun argument nutritionnel ne les justifie. Pour les établissements désireux de conserver ces goûters collectifs, ils doivent se limiter à une fois par jour, à la première récréation matinale (9h-9h30). Cette prise alimentaire doit être espacée d'au moins deux heures du déjeuner et doit être peu calorique, c'est-à-dire composée uniquement d'une portion de fruit ou de produit laitier¹. »

Nous retrouvons encore malheureusement des goûters trop gras, trop riches et trop gros :



III.3.2) Est-ce que nous avons un doute sur la qualité alimentaire des denrées ?

Les denrées alimentaires peuvent être à l'origine de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) qui occasionnent de légères gênes digestives et qui peuvent, dans les cas les plus graves, conduire au décès. Par principe de précaution, certaines denrées alimentaires vont ainsi être jetées.

Parfois les denrées sont jetées par méconnaissance (confusion entre DLC et DLUO par exemple) ou parce que visuellement elles ne sont pas « belles ». Dans ces cas-là, il s'agit bien de gaspillage alimentaire.

¹ Enquête sur le petit-déjeuner en Polynésie française, novembre 2010, direction de la Santé.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LES DATES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

AFIN DE NE PAS **JETER INUTILEMENT DES ALIMENTS** ENCORE CONSOMMABLES, NE CONFONDEZ PAS :

DLC – date limite de consommation

A CONSOMMER JUSQU'AU **23 / 04 / 2016**

après cette date, **le produit est périmé** et non consommable



DLUO – Date Limite d'Utilisation Optimale

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE **23 / 04 / 2016**

après cette date, **le produit n'est pas périmé**,
il est sans danger mais peut avoir perdu certaines de ses qualités



Seuls les produits munis d'une DLC doivent impérativement être **retirés de la vente et de la consommation** dès lors que cette date est atteinte.

Par ailleurs, un emballage gonflé, une boîte de conserve déformée, l'absence de « pop » à l'ouverture d'un bocal, une odeur désagréable, une couleur anormale doivent vous alerter : **il y a danger et il faut jeter cet aliment.**



Dans votre cahier des charges établi pour l'achat des denrées alimentaires, n'hésitez pas à spécifier des délais minimaux entre la date de réception et les dates limites des produits.

III.3.3) Est-ce que les enfants passent un bon moment à table ?



Quelques propositions issues du réseau professionnel restauration scolaire de juillet 2019 :

Amélioration du cadre	Améliorer les relations agents-enfants	Améliorer les équipements et le matériel
Repeindre les vitres, les portes.	Travailler l'accueil des agents communaux : saluer, sourire, avoir un comportement bienveillant. Faire le point avec l'équipe de la restauration scolaire pour clarifier le rôle des agents en charge de l'accueil.	Avoir un mobilier adapté : chaises et tables à la taille des enfants.
Mettre des affiches sur la santé, les groupe alimentaires... Afficher les dessins des enfants en fonction du thème de la période.	Porter une tenue adaptée, professionnelle, correcte (hygiène).	Avoir des couverts adaptés aux enfants et former les enfants à leur utilisation.
Prévoir des activités pour les enfants (tressage, composition de bouquets de fleurs, fabrication de rideaux). Valorisation du travail des enfants qui sont contents en voyant les décorations dans la cantine.	Être pédagogue.	Former les agents pour maintenir la propreté des locaux.
Prévoir une entrée avec une musique douce pour canaliser l'énergie des enfants.	Apprendre aux enfants le respect, la politesse en montrant l'exemple.	Prévoir des contrats de maintenance, de renouvellement, prévoir le budget.
Décorer les alentours de la cantine, planter, mettre en place avec les enfants un petit jardin décoratif à l'entrée de la cantine.	Ecouter l'enfant. Favoriser le dialogue avec les enfants.	Des communes ont des problèmes de bruit car les locaux ne sont pas adaptés.

III.3.4) Le repas

Est-ce que le repas est bon ?



- Revoir les menus servis aux enfants
- Revoir les recettes de préparation utilisées
- Revoir la qualité des denrées alimentaires
- Revoir l'assaisonnement
- Renouveler les équipements de cuisson
- Revoir l'organisation en cuisine

Est-ce que le repas donne envie ? (dressage des assiettes)



Mettre de la **couleur** dans les repas, jouer avec les contrastes et les formes
 Acheter de la vaisselle adaptée à l'âge des enfants, soigner la présentation de la table
 Faire un effort lors du service des assiettes des enfants, acheter le petit matériel adapté

Est-ce que le repas est servi dans des quantités adaptés à l'âge des convives ?

Les grammages à servir aux enfants varient en fonction de leur âge. Plus ils grandissent et plus leurs besoins en nutriments augmentent.

Servir des portions adaptées aux enfants requiert des compétences. Un accompagnement par un diététicien ou un nutritionniste peut être un plus pour la qualité des repas servis aux enfants. Un guide pratique sur les portions alimentaires adaptées aux enfants du premier degré est en cours d'élaboration.

Certaines communes ont fait le choix de proposer des assiettes de tailles différentes aux enfants afin qu'ils puissent indiquer clairement aux « tatis » (agents) s'ils ont une grosse faim ou une petite faim.

Exemple de grammages adaptés pour un repas traditionnel :

Composantes	Plats	Grammages 2,5 ans	Grammages 3 à 5 ans	Grammages 6 à 11 ans
Entrée	Poisson cru lait coco	0 g	60 g	60g
Plat chaud	Poulet fafa - dont poulet	50 g	50	70
	Poulet fafa - dont fafa	20 g	30g	30 g
	Taro	120 g	120 g	170 g
Dessert	Poe	45 g	50 g	60 g
Pain		20 g	30 g	40 g

III.4) Quel est le coût de ce gaspillage alimentaire ?

Jeter de la nourriture, c'est jeter de l'argent mais pas que !

Jeter de la nourriture, c'est aussi gaspiller **les ressources** qui ont servi à produire les denrées alimentaires (exemples : l'eau utilisée pour les céréales qui constituent la nourriture des vaches, les terres utilisées pour l'élevage... alors que la nourriture produite est jetée).

Jeter de la nourriture, c'est **produire des gaz à effets de serre** pour rien.



= De l'argent à la poubelle **+** Des énergies gaspillées **+** Un bilan carbone important

III.4.1) Comment calculer le coût financier du gaspillage alimentaire ?

Pour calculer ce coût, il faut connaître :

1. Le coût des denrées alimentaires du menu concerné (fiche technique ou fiche de sorties de stock)
2. Le poids total des denrées alimentaires sorties pour le menu concerné (fiche de sorties de stock ou pesées en cuisine centrale)
3. Le poids total des restes alimentaires (pesées dans les cuisines centrales)

Exemple avec les données de Teva I Uta :

1. Coût des denrées alimentaires

- **Menu du 12 novembre 2019** : Crudités, cordon bleu et purée carottes, petit coquin
- **Coût total denrées alimentaires** : **153 881 F CFP**
- **Nombre de portions** : 1348

2. Poids total des denrées alimentaires

Pesées au départ de la cuisine centrale 12/11/2019					
	Pain	Entrée + vinaigrette	Plat principal = viande + accompagnement + sauce	Dessert	TOTAL
		Crudités	Cordon bleu + purée carottes	Fruit	
Mairipehe	4,8	8,8	89,3	20	122,9
Muturea	3,4	5,2	57,2	12	77,8
Matairea	5,2	7,4	101	19,4	133
Nuutafaratea	8,5	6,9	102,5	20	137,9
CJA	1	2,4	14,8	1,4	19,6
TOTAL	18,1	21,9	275,5	52,8	368,3

3. Poids total des restes alimentaires

Relevés des restes alimentaires du 12/11/2019					
	Pain	Entrée + vinaigrette	Plat principal = viande + accompagnement + sauce	Dessert	TOTAL
		Crudités	Cordon bleu + purée carottes	Fruit	
Mairipehe	2	1,7	12,5	1,9	18,1
Matairea	1,3	0,55	11	2,7	15,55
Muturea	0,5	2,5	7	1	11
Nuutafaratea	1,8	1,2	11,2	1	15,2
CJA	0,1	0,2	1	0,1	1,4
TOTAL	3,7	4,45	30,2	4,8	43,15

Calcul moyen du gaspillage alimentaire

368,3 kg pour **153 881 F CFP**

43,15 kg de gaspillage alimentaire

- **Calcul du pourcentage de gaspillage alimentaire** pour le 12 novembre :
 $43,15 \text{ kg} / 368,3 \text{ kg} \times 100 = 12\%$
- **Calcul du coût moyen de gaspillage alimentaire** :
 $43,15 \text{ kg} \times 153 \text{ 881 F CFP} / 368,3 \text{ kg} = 18 \text{ 029 F CFP}$
Ou $12\% \times 153 \text{ 881 F CFP} = 18 \text{ 466 F CFP}$

Pour le menu du 12 novembre, environ 12% des denrées ont été jetés pour environ 18 000 F CFP.

III.4.2) Quels sont les impacts sur notre environnement ?

Les aliments d'origine animale sont beaucoup plus émetteurs de gaz à effet de serre. La production d'un kilo de protéines de bœuf, par exemple, émet environ 30 fois plus de CO₂ que celle d'un kilo de protéines de lentilles².

La métropole expérimente le service d'un repas végétarien au moins une fois par semaine pour une période de 2 ans³.

En France, ces déchets alimentaires sont encore majoritairement enfouis ou incinérés et sont notamment responsables de 19% des émissions de méthane.⁴

IV) AGIR CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

IV.1) Diagnostiquer le gaspillage alimentaire produit par son service de restauration scolaire

IV.1.1) Que va-t-on peser ?

La précision des résultats va dépendre de la précision des pesées.

<p>Cuisine ou cantine ?</p>	<p>Pour être les plus précises possibles, les pesées sont à réaliser en même temps à la cuisine et dans toutes les cantines scolaires de la commune. A la mise en place du projet, il est intéressant de commencer par un site afin de tester la méthodologie et les outils avant de mettre en œuvre toute la démarche.</p> <p>A Teva I Uta, les pesées quotidiennes lancées en janvier 2019 ont d'abord été réalisées à la cuisine centrale et à la cantine scolaire de Mairipehe. A la rentrée d'août 2019, le dispositif a été étendu aux quatre écoles de la commune avec le soutien des équipes pédagogiques.</p>
<p>Global ou par composante ?</p>	<p>Concernant les restes des assiettes, il est possible de peser chaque composante (entrée, accompagnement, plat protidique, dessert) ou de tout peser mélangé.</p> <p>Des formules peuvent également être glissées dans le tableau des pesées pour faire des répartition au prorata.</p>
<p>Evitable et inévitable ?</p>	<p>En plus d'un tri par composante il est possible de trier par « type de déchets » pour des données plus précises.</p>

² Environmental working groupe, *Meat eater's guide*, 2013, <https://www.zerowastefrance.org/champ-poubelle-gaspillage-alimentaire-climat/>

³ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

⁴ CITEPA, *Inventaire des émissions de polluants atmosphériques et de gaz à effet de serre en France*, Avril 2013.

Les références proviennent d'un article sur le site internet de Zero waste France (<https://www.zerowastefrance.org/champ-poubelle-gaspillage-alimentaire-climat/>).

IV.1.2) Combien de temps ?

De nouveau, la durée et la fréquence des campagnes de pesées dépendent de la précision attendue des résultats.

Il est toutefois recommandé de conduire les pesées sur une période scolaire de 5 semaines pour que les menus soient tous présentés au moins une fois aux enfants. Cette période en conditions normales va servir de période de référence.

Après la phase de diagnostic, les pesées peuvent être poursuivies tous les jours. L'avantage est d'automatiser ce geste même si toutes les données recueillies ne sont pas analysées.

IV.1.3) Qui va peser ?

Là encore, plusieurs alternatives sont possibles, chacune présentant des avantages et des inconvénients :

	Un agent du service restauration scolaire	Un agent de la commune hors service restauration scolaire	Une personne extérieure (prestataire, parent d'élève...)
Avantages	Bonne connaissance de l'organisation du service et des agents	Impartialité	Impartialité Implication possible des partenaires
Inconvénients	L'agent sera-t-il partial ?	Impact sur son propre travail car mobilisation de l'agent à des horaires précises à plusieurs reprises de la journée	Le coût si prestation rémunérée L'acceptation de cette personne extérieure par les agents du service

IV.1.4) Quel outil allons-nous utiliser ?

Le matériel nécessaire pour les pesées se résume à des bacs, poubelles, sacs poubelles pour séparer les composantes et une balance. Dans un second temps, la commune peut acquérir des tables de tri ou du matériel pédagogique. Une balance digitale sera plus précise qu'une balance à aiguille.

IV.1.5) Faut-il mener des enquêtes ?

Les enquêtes vont apporter des informations dites « qualitatives », elles représentent un atout mais ne sont pas obligatoires. Elles peuvent être intéressantes pour vérifier ou consolider des constats issus des pesées. Par exemple, demander aux enfants comment ils trouvent la recette de ragoût car c'est le menu où il y a eu le plus de gaspillage alimentaire.

Les enquêtes peuvent être menées à table, à la fin du repas ou encore sur le temps de classe si les instituteurs sont impliqués. Les plus grands peuvent répondre seuls alors que les plus petits auront besoin d'aide.

IV.2) Projets et actions possibles

IV.2.1) Extrait des diagnostics des communes de Huahine et Taputapuatea

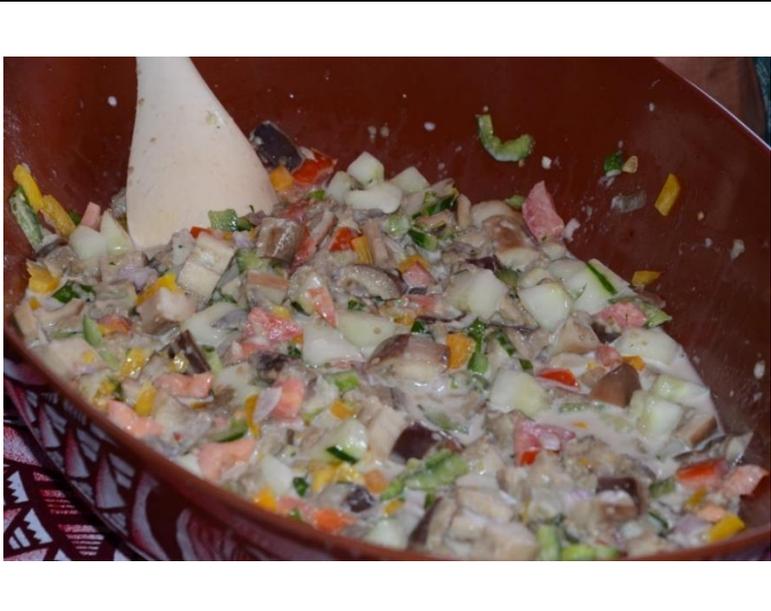
Diagnostics réalisés par les bureaux d'études de PTPU et GIRUS.

- Revoir le menu proposé aux enfants
- Mettre en place un pointage journalier
- Donner les excédents alimentaires
- Accompagner les convives dans la découverte des aliments
- Réduire la quantité de pain
- Former le personnel en cuisine à de nouvelles techniques culinaires
- Réparer ou renouveler les équipements de cuisson

IV.2.2) FOCUS sur « Cuisiner autrement » lors de la journée SERD

L'atelier « Cuisiner autrement » a été animé par Orana & Sylvie. Les participants inscrits ont découvert ou redécouvert des recettes réalisées uniquement à base de végétaux crus. Ils ont préparé dans leur atelier plusieurs préparations qu'ils ont pu déguster et faire déguster à l'ensemble des élus et agents présents. Certains, plus que convaincus, sollicitent d'autres recettes de ce type et pourquoi pas des formations pour les agents via le CGF.

Ci-dessous les photos de leur belle réalisation et les recettes :

	<p>Crudités au coco râpé Crudités au choix coupées très finement (pota, chou, carottes, haricots longs, salade...).</p> <p>Pour l'assaisonnement : jus de citron, sel, ail, échalote...</p> <p>Ajouter du coco râpé.</p>
	<p>Aubergines façon poisson cru Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg d'aubergines découpées en cubes et précuits environ 10 minutes à la vapeur (après ébullition) • 2 concombres • 4 tomates • 2 poivrons • Autre crudités au choix • Lait de coco • 3 citrons • Assaisonnement • Herbes aromatiques au choix <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mélanger les ingrédients • Assaisonner • Mettre le jus de citron et le lait de coco en dernier
	<p>Mayonnaise au soja Ingrédients</p> <ul style="list-style-type: none"> • La moitié d'un verre de lait de soja nature • Deux tiers d'un verre d'huile neutre • 3 pincées de sel • 3 branches de persil • 4 gousses d'ail • Jus d'un citron <p>Préparation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre le lait, l'ail, le sel et le persil dans le blender • Mettre le jus de citron dans le verre d'huile • Verser petit à petit l'huile dans la préparation <p>A utiliser comme toute mayonnaise !</p>

IV.3) Quelle communication autour du projet ?

Les pesées peuvent être communiquées à la fin de la campagne ou chaque jour.

A titre de rappel, il est nécessaire de demander une autorisation préalable aux parents d'élèves pour des prises de vues où l'on reconnaît les enfants.

Selon les lieux de diffusion des informations, le public touché sera différent. À la cantine, ce sont plutôt les agents et les enfants qui disposeront des résultats des pesées des restes alimentaires.

Le site internet et la page Facebook sont des outils plutôt grand public. Il est recommandé de prévoir un « plan de communication » pour éviter des désaccords souvent liés à des *a priori* (le *ma'a* est pour les « tatis ») ou des incompréhensions (la commune va baisser le budget denrées alimentaires).



Affichage destiné aux enfants à la cantine scolaire de Mairipehe : étapes pour réaliser des pesées des restes alimentaires et résultats des semaines précédentes.

V) ANNEXES

V.1) Lectures recommandées

A. Fournié, Parc naturel régional du Haut-Languedoc, 2019, guide technique : lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. <https://www.parc-haut-languedoc.fr/vivre-le-parc/dynamiser-notre-vie-economique-et-sociale/14-vivre-le-parc/dynamiser-le-territoire/198-developper-les-circuits-courts-en-restauration-collective>

AMORCE, 2019, Recommandations et bonnes pratiques pour ajuster les grammages des portions. [http://www.crepan.org/wp-content/uploads/2019/10/Guide-Amorce- -ajustement des grammages en restauration collective 2019.pdf](http://www.crepan.org/wp-content/uploads/2019/10/Guide-Amorce--ajustement-des-grammages-en-restauration-collective-2019.pdf)

SYDED du Lot, 2018, Guide méthodologique contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective. <https://syded-lot.fr/guide-contre-le-gaspillage-alimentaire-restauration>

La Communale, hors série de novembre 2017, Guide d'accompagnement pour la réduction du gaspillage alimentaire. http://www.territoires-durables-paca.org/environnement/guide-d39accompagnement-pour-la-reduction-du-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-collective-des-ecoles_i3697.html

VERDICIté & Climat Mundi, ADEME, juillet 2016, Synthèse « approche du coût complet des pertes et gaspillage en restauration collective. <https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2016/09/cout-complet-pertes-gaspillage-restauration-collective-synthese.pdf>

ADEME, 2016, Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de leur gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire. <https://www.ademe.fr/etat-lieux-masses-gaspillages-alimentaires-gestion-differentes-etapes-chaine-alimentaire>

Marine Dubois, Patrick Genet, Olivier Levieil, Olivier Robin, MEIKO, 2015, Le livre blanc des biodéchets en restauration. <http://biodechets-restauration.fr/les-biodechets/>

CREPAN, Octobre 2014, Guide méthodologique, Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective. <https://regalnormandie.jimdo.com/documentationrestocol/>

France Nature Environnement, 2013, Dossier thématique : Du gaspillage alimentaire à tous les étages. https://www.fne.asso.fr/dechets/gaspillage-alimentaire/dossier-thematique-du-gaspillage-a-tous-les-etages_fne_decembre2013.pdf

Centres permanents d'initiatives pour l'environnement, 2012, Eléments de méthode et de recueil : Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? <http://www.gesper.eu/media/ressources/base-documentaire/GuideGaspillagereCPIE.pdf>

La médiathèque de l'ADEME : <https://www.ademe.fr/mediatheque>

V.2) Participants

V.2.1) Participation du monde communal

Le Centre de gestion et de formation (CGF) a également répondu à l'invitation du SPCPF.

Quinze communes participantes issues des 5 archipels.

Sur les quinze communes participantes, 5 communes invitées par le SPCPF ou par la commune de Teva I Uta ne sont pas adhérentes à la compétence optionnelle.

La liste des communes participantes par archipel et par ordre alphabétique :

- Communes des Australes : Rurutu
- Communes des Iles du Vent : Mahina, Papara, Pirae, Punaauia, Tairapu Est, Tairapu Ouest, Teva I Uta
- Communes des Iles Sous-le-Vent : Huahine, Tahaa, Taputapuatea, Uturoa
- Communes des Marquises : Nuku Hiva
- Communes des Tuamotu Gambier : Hao, Gambier.

V.2.2) Profil des participants

Elus	Agents	Partenaires	TOTAL
24	12	12 + établissements scolaires	48

Ce tableau ne comprend pas les équipes techniques de la commune de Teva I Uta et du SPCPF.

V.3) Programme de la journée

7h30 Accueil des participants
Exposition « gaspillage alimentaire » de communes volontaires
Présentation de la problématique du gaspillage alimentaire : pourquoi ? comment ? quoi ? combien ?
Pesées des restes alimentaires dans les cantines scolaires
Quelles alternatives pour nos cantines scolaires ?
Regards croisés sur la thématique du gaspillage alimentaire
<i>Clôture de la journée</i>

V.3.1) Thématiques des ateliers du matin sur le gaspillage alimentaire

Les ateliers du matin ont permis aux participants de mieux appréhender la problématique du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires :

- A quelles étapes gaspille-t-on de la nourriture ? Comment gaspille-t-on ?
- Quels sont les déchets produits par nos services de RS ? Peut-on faire autrement ?
- Quels sont les impacts du gaspillage alimentaire ? Découverte des coûts financier et environnemental
- Pourquoi gaspille-t-on ?
- Les causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires.

V.3.2) Thématiques des ateliers de l'après-midi sur les alternatives possibles

Les ateliers de l'après-midi ont présenté des alternatives concrètes pour la vie de tous les jours et au sein des services publics de restauration scolaire :

- Fabriquer soi-même ses produits d'entretien et de beauté, Mon Fare Durable
- Cuisiner autrement, Orna TUARIIHIONO et Sylvie FALCHETTO
- Alternatives au plastique, Collectif Nana Plastique et CJA de Papearii
- Valoriser nos biodéchets, Marina BROWN (administrée de TEVA I Uta) et Jason MAN SANG
- Education au goût, Manihi LEFOC de ASAE Conseil.

V.4) Questions du bingo

1) **Le gaspillage alimentaire, c'est l'affaire de :**

A. Tous les acteurs : de l'agriculteur au consommateur

B. La commune uniquement

2) **Les légumes moches sont interdits en restauration scolaire :**

A. Vrai

B. Faux

3) **Les DLC ce sont :**

A. Les dates limites de consommation

B. Les dons libres aux consommateurs

4) **Le gaspillage alimentaire se fait :**

A. À l'usine de transformation

B. Au champ uniquement

C. A toutes les étapes : du champ à l'assiette

5) **Le gaspillage alimentaire a uniquement un impact financier :**

A. Vrai

B. Faux

6) **Quels déchets pourraient être évités :**

A. Les os de poulet

B. Les épluchures de pommes de terre

C. Les 2*

*En restauration scolaire, les communes pourraient commander du poulet désossé pour éviter d'avoir à traiter les os de poulet, cependant dans l'absolu les os de poulet sont inévitables.

7) **Lorsque l'on jette des denrées alimentaires :**

A. On jette plus que le ma'a

B. On ne jette que du ma'a

8) **Les produits locaux ont un impact sur l'environnement moins important que les produits importés :**

A. Vrai

B. Faux

9) **Est-ce que les cantines scolaires peuvent réduire le gaspillage alimentaire ?**

A. Oui

B. Non

Félicitations à tous les gagnants de notre bingo qui sont repartis avec des produits locaux.



Les sacs de compost offerts par Technival à la commune de Teva I Uta, lots du bingo.



Firmin PAEAMARA, DGS de Gambier et Herenui TERIIEROOITERAI, technicienne qualité du SPCPF



Koba TEPA, conseillère municipale de Rurutu et Namotata BERNARDINO, adjointe au maire de Teva I Uta et élue formatrice du SPCPF



Charles LAU, adjoint au Maire de la commune de Hao et Doris HART, conseillère municipale de Uturoa et élue formatrice du SPCPF

V.5) Grille pour la visite de la cantine scolaire

Date de la visite :

Visite de la cantine scolaire de :

INFORMATIONS GENERALES (A DEMANDER AUX AGENTS DE LA CANTINE)

Combien d'enfants déjeunent à la cantine ?

Est-ce qu'il y a des absents ? Si oui, combien ?

La gestion des effectifs est une des causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires.

Combien d'agents sont mobilisés pour servir les repas aux enfants ?

LE REPAS

Quel est le menu du jour ?

	Oui	Non
Avez-vous trouvé le menu appétissant ?		
La quantité servie aux enfants est-elle adaptée à leur âge ?		
Est-ce que les enfants ont aimé le repas ?		

LA CANTINE SCOLAIRE

Selon-vous, est-ce que la cantine scolaire est :

Très bruyante Bruyante Peu bruyante Calme

Trouvez-vous que la cantine scolaire soit bien décorée : Oui Non

Trouvez-vous que la cantine scolaire soit lumineuse : Oui Non

LES RESTES DES REPAS

Est-ce que les enfants ont : Tout mangé ça va Rien du tout

Est-ce que les enfants ont plutôt gaspillé :

L'entrée L'accompagnement La viande Le dessert Le pain

Quels sont les résultats des pesées du jour ?

	Poids total	Poids du plat/bac	Poids des restes
Entrée			
Accompagnement			
Viande			
Dessert			
Pain			

Est-ce qu'il y du surplus dans les bacs qui n'aurait pas été servi aux enfants ?

Non Oui

Quelles actions pourraient être mises en place ?

.....

