



**CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRAND LYON**

Restauration collective : réduire les gaspillages

↳ Echanges d'expériences et retour sur la loi Egalim

17 décembre 2019

Château de Montchat – Place du Château, 69003 Lyon



Sommaire

ATELIERS : REDUIRE LES GASPILLAGES, RETOURS D'EXPERIENCES	2
Gérer les approvisionnements pour ajuster les commandes	2
Adapter le contenu de l'assiette pour limiter les gaspillages	4
Choisir des contenants à faible impact environnemental	6
Trier et valoriser efficacement les restes et les déchets	9
LA LOI EGALIM : OU EN EST-ON ? QUELLES CONSEQUENCES POUR LES COMMUNES ?	10
CONCLUSION	12

Ateliers : Réduire les gaspillages, retours d'expériences

La séance de ce Club développement durable sur la restauration collective s'est ouverte par la réalisation de quatre ateliers pratiques répartis en deux salles. Quatre thématiques ont ainsi pu être traitées :

Salle 1 (9h-10h) : Gérer les approvisionnements pour ajuster les commandes

Salle 2 (9h-10h) : Adapter le contenu de l'assiette pour limiter les gaspillages

Salle 1 (10h-11h) : Choisir des contenants à faible impact environnemental

Salle 2 (10h-11h) : Trier et valoriser efficacement les restes et les déchets

Gérer les approvisionnements pour ajuster les commandes

Marie-Hélène GUIDO, Association AJA chargée de la cantine scolaire de Saint-Romain-au-Mont-d'Or

A Saint-Romain-au-Mont-d'Or, il est depuis plusieurs années demandé aux enfants de s'engager à finir ce qu'ils décident de prendre dans leur assiette. Le service est fait à table, avec l'obligation faite aux enfants de goûter tous les plats, afin d'adapter la quantité servie à leur goût. Mais pour les plats les moins populaires, beaucoup de barquettes restaient pleines en fin de service, ce qui a amené à opter pour une commande dissociée auprès de la société qui fournit les repas. Le principe consiste à ajuster le nombre de chaque plat en fonction de ce que les enfants aiment ou pas (entrées, protéines, légumes, fromages ou desserts). En amont, il a fallu pendant six mois recenser précisément, dans un tableur informatique, tous les plats afin de mesurer leur popularité. Ce sont les animateurs qui, en fin de service, notent le nombre de parts restantes. Ce travail a ensuite permis d'ajuster les commandes au mieux, même si parfois il y a encore des échecs : par exemple, on hésite généralement à commander peu de barquettes pour des plats mal-aimés, simplement par peur de manquer.

Au bout de six mois, les erreurs sont de plus en plus rares et les résultats sont là : des économies ont été réalisées, que ce soit sur le plan financier mais plus encore sur le volume de déchets générés, en forte baisse. Pour ce qui concerne les fruits, les desserts lactés ou les fromages en portion, par exemple, on peut servir les portions non consommées plus tard, ce qui permet dans ce cas d'ajuster les commandes en fonction des stocks. Au bout de six mois, l'économie financière générée est d'environ 12%. Les parents ne se plaignent pas de ce système, car ce qui est mangé par les enfants n'est en réalité pas modifié, c'est simplement le volume de déchets qui baisse.

Lisa BRIEL et Loïs MANGIN, Ville de Feyzin (Pôle cadre de vie)

Feyzin est une commune de 10 000 habitants qui comprend 5 groupes scolaires, avec environ 150 repas par jour et par cantine à servir en liaison froide, trois types de repas servis (standard, végétarien et sans porc) et un repas végétarien servi à tous une fois par semaine. Les enfants sont servis à table par un animateur et des agents de restauration qui expliquent de manière ludique le contenu des plats (et les aliments compostables). En 2014, la Ville s'est engagée, dans le cadre de son Agenda 21, à réduire les déchets alimentaires en cantine à travers le programme « midi zéro gaspi ». Des pesées ont été effectuées, et ce diagnostic a permis d'identifier trois axes de travail : la réduction des déchets, la qualité des produits et la valorisation des déchets alimentaires. Le travail a été initié d'abord sur une école test, avant d'être élargi aux autres écoles. Lors des renouvellements des marchés, il a été décidé d'agir sur la quantité et la qualité. Dans le premier marché, les repas « tampons » (« au cas où ») ont été supprimés car ils étaient inutiles. Les grammages des repas ont été

A Feyzin, les critères des marchés ont été adaptés pour permettre de réduire les gaspillages : suppressions des repas tampons, grammages adaptés, amélioration de la qualité des produits, etc. Le prestataire doit fournir un bilan régulier des engagements.

adaptés en fonction de l'âge et quelques repères de qualité ont été introduits. La différenciation en fonction des composantes a été introduite dans le marché, mais pas

réellement concrétisée. Enfin, le pain fournit dans le cadre du marché a été sorti du marché car il ne plaisait pas aux enfants et était fortement gaspillé. Par ailleurs, un travail a été mené auprès des personnels pour les sensibiliser et il a permis de comprendre que ces derniers avaient tendance à augmenter les quantités commandées par peur de manquer. Ces mesures ont permis de passer de 25 kg de déchet par jour à 41 kg par semaine.

Le second marché a permis d'aller plus loin en 2018, avec l'accompagnement de l'ARDAB, pour mieux intégrer les critères de qualité dans le marché. Cela a permis d'intégrer davantage de produits bio (20%) et de labels, ainsi qu'un menu végétarien et des moyens de contrôle et de suivi du respect des commandes. Le fournisseur doit produire tous les trois mois un bilan des engagements tenus, transmis en commission de restauration. Le pain est à présent commandé directement auprès d'un boulanger local, et les commandes s'ajustent au fur et à mesure, en constatant que la consommation de pain est en réalité assez faible (sauf avec certains plats). Un "gâchimètre" a été utilisé pour le pain, afin d'en rendre visible le gâchis et sensibiliser les enfants, tout en permettant par la suite d'ajuster au mieux les commandes.

En conclusion, il faut que ce travail sur les commandes soit inscrit dans une démarche générale. Par exemple, la sensibilisation des enfants, la qualité de l'animation lors du service ou encore le fait que les enfants soient inscrits dans une démarche de tri et de compostage des déchets sont autant de facteurs qui améliorent la situation. Il faut également se donner les moyens d'inscrire les objectifs dans les marchés et de vérifier leur respect.

Agnès POITRASSON, Ville de Caluire-et-Cuire (service restauration)

La Ville de Caluire-et-Cuire gère en régie directe le service de restauration, avec une cuisine centrale qui prépare 2300 repas chaque jour, approvisionnant en liaison froide 14 restaurants scolaires (en self ou à table), avec un menu unique. Concernant

A Caluire, la restauration en régie directe a permis d'agir à tous les niveaux pour réduire les gaspillages : en amont, dans la gestion des commandes et la production des repas au plus juste des inscriptions ; mais aussi dans les cuisines, où les personnels ont pris les bons réflexes pour limiter les gaspillages (réception des commandes, cuissons adaptées, etc.)

l'approvisionnement, les inscriptions sont gérées par la mairie, ce qui a permis de travailler très tôt sur les effectifs, qui peuvent varier et générer des gaspillages. Aujourd'hui les inscriptions sont prises en mairie sur un logiciel en ligne accessible au service en charge de la restauration : les menus sont affichés et les commandes réalisées deux à trois semaines à l'avance ; les parents peuvent ainsi annuler la présence de leur enfant jusqu'au moment où le repas va être préparé (jusqu'à trois jours à l'avance). La veille, un dernier réajustement est opéré. Avec ce système, très peu de repas produits ne sont pas consommés. Un travail a également été réalisé sur le pain, pour adapter les achats à la consommation constatée.

Un facteur important de réussite est également la rédaction des cahiers des charges : des critères de qualité sont introduits, ce qui permet de limiter les pertes dans l'assiette. Les cuisiniers doivent également être vigilants à tous les stades, par exemple lors de la rédaction des recettes, pour éviter de commander trop. Les personnes qui réceptionnent les produits frais doivent également vérifier si les produits sont de qualité, par exemple si les fruits sont mûrs – si ce n'est pas le cas ils sont renvoyés, ou alors leur consommation sera décalée dans le temps. Il en va de même du service des plats chauds : en chauffant au plus juste, on limite le gaspillage car le plat non chauffé peut être servi un autre jour. Le matériel utilisé joue également un rôle ;

en utilisant des fours basse température sur des produits de qualité, il y a très peu de pertes et donc moins besoin d'acheter. Enfin, des enquêtes de satisfaction sont faites tous les jours pour ajuster les commandes ou modifier les recettes.

La lutte contre le gaspillage a permis de réaliser des économies et d'améliorer la qualité à budget constant, même si on arrive aujourd'hui à une limite en termes de compression des budgets. Il faut enfin noter que le fait d'être en régie est déterminant dans la capacité de mobiliser des leviers d'action.

Adapter le contenu de l'assiette pour limiter les gaspillages

Didier THEVENET, directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier

La commune de Lons-le-Saunier compte 18 000 habitants. La cuisine centrale est gérée par un syndicat mixte qui couvre la moitié du département du Jura et produit 7000 repas par jour, 1500 000 par an, pour les écoles, des hôpitaux, des établissements accueillant des personnes âgées, des restaurants administratifs.

La réduction du gaspillage a été un moyen de contenir le coût des repas tout en améliorant la qualité des produits et en augmentant la proportion du bio.

La réduction du gaspillage a été un moyen de contenir le coût des repas (les tarifs sont stables depuis 2017) tout en améliorant la qualité des produits et en augmentant la proportion du bio. La réduction du gaspillage répond ainsi à un double objectif, économique (coût des repas) et environnemental (préservation de la qualité de l'eau sur le territoire).

Tout ce qui pourrait être mangé et ne l'est pas représente un gaspillage. Cela représentait à Lons le Saunier 120 g par repas en 2014. Ce chiffre est désormais de 50 g en moyenne (avec des écarts très importants selon les repas). Cette réduction de presque 60% du gaspillage est le résultat d'une démarche menée à la fois en direction des enfants, des encadrant et des enseignants.

Indépendamment des mesures "techniques", l'attention portée aux repas constitue un préalable dont les effets peuvent déjà être très importants (le simple fait de prendre le temps de présenter leur repas aux personnes hospitalisées réduit par exemple de moitié ce qu'elles laissent dans leur assiette).

La cuisine centrale de Lons-le-Saunier a ainsi commencé à travailler avec le CPIE du Jura dans le cadre d'une démarche qui s'est appelée "de la terre à l'assiette".

Cette démarche a été conduite auprès de 10 classes avec des visites de la cuisine avec les enfants, les interventions d'une diététicienne dans les écoles, des animations sur le "bien manger" et la saisonnalité des produits, etc.

Très souvent, les enfants ne savent pas dire à leurs parents ce qu'ils ont mangé à midi ("de la viande et des légumes" !). La décision a par conséquent été prise de leur annoncer le menu avant qu'ils se mettent à table, de façon à leur faire prêter attention à ce qu'ils mangent.

Les actions engagées ont fait évoluer le regard porté sur la restauration collective.

Une visite de la cuisine a également été organisée pour le personnel encadrant, pour lequel une formation sur l'alimentation a en outre été organisée avec une diététicienne, pour les sensibiliser aux enjeux de la restauration collective.

Toutes ces actions concourent à faire évoluer le regard porté sur la restauration collective. Indépendamment de toute autre mesure, le constat a été fait que cela permet de diminuer de moitié ce que les enfants laissent dans leur assiette.

La pesée des restes a également été mise en place. Elle est faite par les enfants eux-mêmes (avec un "chef de table" par table), et les résultats affichés tous les jours.

Parallèlement, un travail important est réalisé pour "former le goût" des enfants. Ainsi par exemple, des recettes mêlant courgettes et pommes de terre permettent aux enfants de se familiariser progressivement avec le goût des courgettes, qui progressivement finissent par leur être servies seules en fin d'année.

Les enfants ont par ailleurs été invités à rédiger un "livre blanc" dans lequel ils pouvaient proposer toutes les idées qui leur passaient par la tête sur la restauration ; si certaines de ses idées pouvaient être farfelues, d'autres ont permis de dégager des suggestions intéressantes.

Les quantités proposées ne sont pas les grammages "officiels" ; elles sont établies en fonction des quantités réellement consommées – ce qui nécessite d'observer en permanence ce qui est mangé et ce qui ne l'est pas. Cette adaptation des quantités proposées permet de réduire significativement les restes. Cela génère un travail important en cuisine, mais les résultats sont probants.

Les restes sont utilisés de deux façons : ils sont en partie repris pour nourrir les chiens d'un élevage canin, et pour le reste compostés (le compost est utilisé par des maraîchers).

Guillaume SERRET, responsable de la cuisine centrale de Mions.

La commune de Mions compte 13 000 habitants. Sa cuisine centrale, en régie directe, livre les écoles et le restaurant municipal.

Elle a engagé en 2014 une démarche pour réduire les gaspillages alimentaires. Ceux-ci représentaient 250 g par repas en 2014. Le tarif était unique (2,30€) pour les repas servis dans les écoles. Aucune préinscription n'était requise. Les repas ne comportaient quasiment aucun produit bio ou locaux. La volonté politique a été de faire évoluer la situation et de réduire le gaspillage, dans l'optique notamment de contenir les coûts tout en améliorant la qualité des repas.

Le travail d'explication et de sensibilisation s'avère en définitive tout aussi important que le travail en cuisine.

Un travail important d'explication a été engagé auprès des parents d'élèves et des enfants, avec des visites de la cuisine et l'organisation de réunions. Ce travail d'explication et de sensibilisation s'avère en définitive tout aussi important que le travail en cuisine.

Les parents doivent désormais inscrire leurs enfants au moins une semaine à l'avance. Cette seule mesure a déjà permis une réduction importante des gaspillages, en réduisant l'écart entre ce qui est livré et ce qui est consommé. Une politique tarifaire incitative a été mise en place pour encourager les préinscriptions.

Le service à table, jusqu'en 2014, a été remplacé par un self-service, avec une réflexion sur les quantités proposées. Au self, des pictogrammes signalent désormais les quantités proposées ("*petite faim, moyenne faim, grande faim*"). Une pomme, par exemple, peut peser entre 80 et 250 grammes. La plupart des enfants, en maternelle mais également en primaire, mangent rarement une pomme entière. Mais il a fallu 2 ans pour faire accepter le fait de servir des portions de pommes.

L'organisation logistique, en cuisine, a été revue. Un logiciel d'exploitation a été mis en place pour anticiper les commandes. Cela a entraîné des bouleversements importants dans les habitudes de travail des agents en cuisine.

Les menus étaient auparavant établis par le seul chef de production. Ils sont maintenant discutés en commission de restauration, et les enfants y sont associés par le biais du conseil municipal des enfants.

De 250 g par repas en 2014, les déchets ont été réduits à 130 g en 2017, et à 110-120 g aujourd'hui.

Le coût des aliments est de 2 € par repas, avec une part du bio à 20 %, une provenance des viandes en grande partie locale, des volailles fermières, etc.

Les présentations des démarches conduites à Lons-le-Saunier et à Mions ont permis d'identifier les principaux facteurs de réussite, écueils et difficultés rencontrés pour limiter les gaspillages :

Facteurs de réussite

- ▶ Changer le regard sur la restauration collective, expliquer le lien entre réduction du gaspillage et amélioration de la qualité des repas.
- ▶ Développer l'information sur les choix alimentaires, leurs conséquences sur la santé, les coûts, l'environnement.
- ▶ "Mettre en situation les repas", afficher les menus, indiquer la provenance des aliments,...
- ▶ L'engagement et l'appui des élus.
- ▶ L'implication de l'ensemble des parties prenantes, la sensibilisation et la formation des personnels.
- ▶ Adapter les grammages, proposer des portions différentes.
- ▶ Familiariser progressivement les enfants avec les aliments qui n'ont pas l'habitude de consommer ou qu'ils n'apprécient pas spontanément.
- ▶ "Parler le langage des enfants", en utilisant leur propre vocabulaire, en faisant référence à ce qui les intéresse¹.

¹ Davantage qu'en euros, transformer par exemple des économies réalisées en coups de jeux électroniques ou places de cinéma...

Ecueils et difficultés

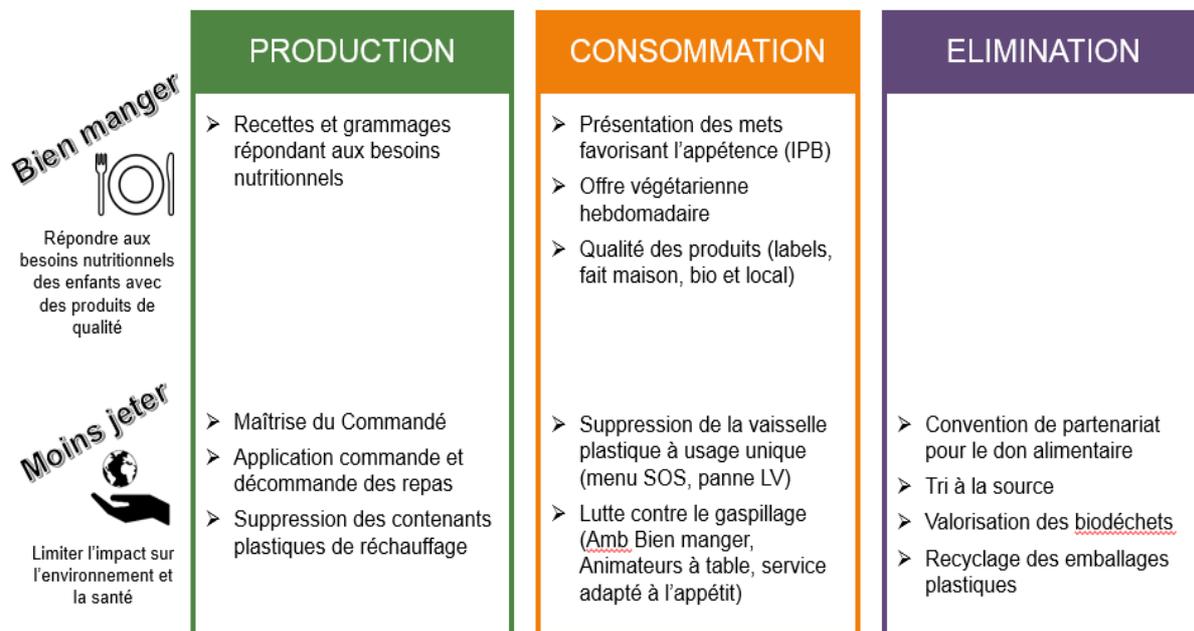
- ▶ Une grande difficulté : travailler avec l'éducation nationale (l'éducation à l'alimentation est réduite à la portion congrue dans les programmes scolaires).
- ▶ Les enfants changent en permanence : il faut recommencer tous les ans le travail pédagogique de sensibilisation ; cela représente un risque d'essoufflement pour les personnels.
- ▶ Les comportements alimentaires des enfants "se délitent" ; ils ont chez eux tendance à manger de plus en plus fréquemment des aliments transformés.
- ▶ Une image négative de la restauration collective.
- ▶ La pression des coûts.
- ▶ Le décalage entre ce qui peut être fait en restauration collective et la sphère privée.

Choisir des contenants à faible impact environnemental

Brigitte BERTHET, responsable du service aux écoles, et **Adelaide LARZILLIERE**, chargée de mission projet et développement restauration scolaire à la ville de Lyon

La ville de Lyon s'est dotée depuis 2014 d'une cuisine centrale de 5000 m² qui dessert 128 restaurants scolaires et livre quotidiennement 26 000 repas en moyenne. Elle dispose d'une légumerie d'une capacité de 6 tonnes par jour et de process de cuisson lente. Elle est gérée par un prestataire dans le cadre d'un marché public d'une durée de 4 ans.

La ville a développé un plan d'action alimentation durable :



Elle a dans ce cadre engagé une réflexion sur le remplacement des barquettes en plastique, avec un double objectif de précaution sanitaire d'une part, de réduction de la production des déchets d'autre part.

Elle a pour cela travaillé en amont de la réglementation, avec son prestataire, pour introduire dès 2015 l'utilisation de "bac inox" pour les préparations froides.

Elle a en outre inscrit dans son cahier des charges une clause "barquette biodégradable" pour les préparations chaudes, stipulant la "possibilité de choisir entre un conditionnement en barquette polypropylène et un conditionnement en barquette compostable dès que la technologie sera disponible et qu'elle permettra les mêmes performances notamment en matière de réchauffage et de compatibilité avec toutes les techniques de cuisson".

Plusieurs hypothèses ont ainsi été testées :

- ▶ En juin 2017, avec des barquettes biodégradables première génération comportant un film d'étanchéification et un opercule en plastique.
 - Les avantages :
 - Diminution des déchets plastiques pour les denrées conditionnées à la cuisine centrale
 - Suppression partielle de l'exposition aux contenants plastiques pour le réchauffage (film d'étanchéité en plastique)
 - Les inconvénients :
 - Inutilisable pour les cuissons lentes
 - Temps de réchauffe allongé
 - Aliments conditionnés en barquette fournisseurs non concernés
- ▶ En avril 2019, durant 2 semaines, avec un service assuré en bac inox de restaurant scolaire.
 - Les avantages :
 - Baisse du volume de déchets plastiques des restaurants scolaires (sauf film de fardelage)
 - Suppression de l'exposition aux contenants plastiques pour le réchauffage
 - Visuel global amélioré
 - Les inconvénients :
 - cette solution n'est satisfaisante que pour les selfs en vitrocéramique, pas pour le self en bain marie ni le service à table,
 - elle nécessite de redimensionner les zones et équipements de stockage et de lavage
 - elle engendre des contraintes ergonomiques avec des répercussions importantes sur les conditions de travail

Par ailleurs, l'inertie de l'inox reste à établir scientifiquement.

Le bilan de ces 2 tests conduit aux conclusions suivantes :

L'utilisation de barquette biodégradable :

- nécessite une adaptation des process de cuisson lente,
- suppose une augmentation du budget Achat Repas et la mise en place de la filière de valorisation,
- Implique une recherche fournisseur pour un produit 100% biodégradable (sans film d'étanchéité en plastique).

L'utilisation de bacs inox engendre des contraintes, en cuisine centrale comme dans les restaurants scolaires en termes :

- de structures et d'équipements avec la nécessité d'agrandir les espaces de stockage et de lavage des bacs de la cuisine centrale et, de la même façon, de disposer d'espaces de stockage dans les restaurants scolaires,
- d'organisation (reprise et lavage des bacs notamment) et de conditions de travail des agents (manutention de bacs lourds et chauds),
- d'adaptation du process de production,
- de logistique.

La ville de Lyon a choisi d'approfondir l'option des barquettes biodégradables avec des barquettes nouvelle génération 100% biodégradable, tapissées d'un film d'étanchéité en PLA (acide polylactique à base d'amidon) labellisées OK Compost (NF EN 13432).

Le prestataire de la ville a identifié deux fournisseurs possibles pour ces barquettes. Celui qu'il a retenu est l'entreprise Firplast (Saint-Priest), avec des barquettes en fibres de cellulose de canne à sucre issue de la bagasse de canne à sucre (déchets d'exploitation durable certifiée BONSUCRO).

Plusieurs tests ont été réalisés :

- un premier en septembre 2019, sur un composant sur un seul restaurant,
- un second en novembre 2019 sur une ligne de production complète dans les 128 restaurants scolaires. Il s'est avéré concluant, même si les paramètres de sertissage, en cuisine centrale, doivent encore être améliorés.

D'autres essais se poursuivront au premier trimestre 2020 sur d'autres composants, l'objectif étant de généraliser l'utilisation des barquettes biodégradables pour le service chaud (hors cuisson lente et emballage fournisseur) à partir du mois de mars.

Le bilan de cette démarche s'établit en définitive de la façon suivante :

	Composants concernés	Conditionnement envisagé	Observations
Service chaud 75%	Plat protidique et garniture (80% du service chaud)	Barquette biodégradable	Paramètres à consolider de la chaîne de thermoscellage.
	Composants cuisson lente	Barquette plastique	En attente d'adaptation du process de cuisson lente ; ex : cuisson bac inox et transfert en barquette biodégradable.
	Queue de chaîne	Barquette biodégradable	Paramètres de la chaîne de thermoscellage à consolider.
	Repas adulte chaud	Barquette biodégradable	
	Emballage fournisseur	Barquette plastique	Plaidoyer auprès des fournisseurs
Service froid 35%	Composants fabriqués en cuisine centrale	Bac inox	
	Queue de chaîne	Barquette plastique et/ou bac inox	Pas de format biodégradable proposé par le fournisseur. Etude augmentation option inox et plaidoyer auprès des fournisseurs.
	Repas adulte froid	Barquette plastique	Pas de format biodégradable proposé par le fournisseur. Plaidoyer fournisseur.
	Emballage fournisseur	Sachet et barquette plastique	Plaidoyer auprès des fournisseurs et réflexion avec le prestataire (ex : diminution du fromage emballé).

Les échanges consécutifs à la présentation de la démarche de la ville de Lyon ont principalement porté sur quatre points :

- ▶ Le choix des contenants a des répercussions importantes sur l'organisation de la restauration collective, les équipements, le travail des agents. Concernant par exemple l'utilisation des bacs inox, une collectivité a expliqué qu'elle les utilise sans problème depuis longtemps, mais avec des bacs plus petits (4 kg) que ceux qui ont été testés à Lyon - ce qui atténue pour une très large part les questions liées à la manutention de bacs lourds - et en les faisant tremper avant lavage - ce qui simplifie ensuite le lavage lui-même. En définitive, le choix des contenants dépend ainsi en grande partie aussi de "l'historique" du système de production et de distribution des repas.

- ▶ Le bilan environnemental des différents contenants est difficile à établir, dans la mesure où il suppose de prendre en compte l'ensemble d'une filière, de la production des contenants jusqu'à leur élimination, en passant par les conséquences sur leur transport, leur manipulation, leur lavage...
 - ▶ L'incidence financière du choix des contenants mérite d'être examinée dans le cadre plus global d'une évolution des systèmes de restauration prenant en compte les facteurs qui peuvent réduire les coûts (réduction des gaspillages par exemple) comme de ceux qui les augmentent (qualité des aliments par exemple).
 - ▶ La valorisation des barquettes biodégradables dépend des possibilités locales - plateformes de compostage par exemple. L'exemple de la ville de Lyon montre que l'introduction de ces barquettes dans ces filières peut soulever des difficultés qui doivent être traitées au cas par cas.
- Pour aller plus loin :

"Les alternatives au conditionnement en plastique dans la restauration collective - le livre blanc # acte 1, diagnostic et méthodes vers la transition", AGORES, 2019, téléchargeable sur <https://www.agores.asso.fr/publications/publications>

Trier et valoriser efficacement les restes et les déchets

Marie-Françoise CARLIN, Saint-Genis-Les-Ollières (affaires scolaires)

A Saint-Genis-Les-Ollières, le compostage a été instauré dès 2013. Les déchets compostables des cuisines et du self sont valorisés sur place, avec l'implication des enfants et des personnels. Le compost est utilisé dans le jardin pédagogique de l'école.

A Saint-Genis-Les-Ollières, la restauration scolaire est assurée sur place pour environ 400 repas quotidiens, servis en self. La réduction de l'empreinte écologique de la restauration nécessite bien sûr d'agir à toutes les étapes de la chaîne de production, de l'approvisionnement à la valorisation des déchets, en passant par la formation des personnels et la sensibilisation des enfants, des parents et même des élus. La lutte contre le gaspillage se joue beaucoup en amont, notamment dans les cuisines et dans le self (ajustement du nombre de repas aux inscriptions, produits de qualité générant peu de pertes à la préparation, modes de cuisson adaptés, cellules de refroidissement pour proposer des plats le lendemain, incitation des enfants à goûter pour ajuster les parts et les portions, etc.). Pour les déchets restant, un second trou a été proposé sur les tables de dérochages pour les résidus à composter, ce qui permet d'impliquer les enfants dans le tri. Des affiches sont également positionnées à la table de dérochage afin d'aider les enfants à trier.

En 2013, la commune a été pilote pour la promotion du compostage, avec l'installation d'un site de compostage sur place, qui permet aux enfants de comprendre très concrètement ce que deviennent les déchets qu'ils ont trié. En fin de service, deux enfants se rendent sur le site de compostage pour apporter les résidus compostables. A côté du bac d'alimentation, les jardiniers de la ville apportent également du broyat de végétaux dans un second bac. Un troisième bac, enfin, permet la maturation du compost. Ce sont les services des espaces verts qui s'occupent ensuite du compost, qui est utilisé dans le jardin éducatif de l'école ainsi qu'un verger communal.

Un lombricomposteur a été testé, avec l'avantage de pouvoir installer le bac à proximité du restaurant, et par conséquent un effet pédagogique intéressant. L'expérience a toutefois été arrêtée à cause des désagréments causés par les insectes (mouches), mais aussi les contraintes liées aux lombrics (température, humidité, etc.).

Vincent ROYER, Saint-Cyr-au-Mont-D'Or (responsable enfance)

Les caractéristiques de la restauration scolaire à Saint-Cyr-au-Mont-d'Or sont très proches de celles de Saint-Genis-Les-Ollières, avec un restaurant scolaire qui produit environ 400 repas quotidiens. Le composteur a été installé avec l'aide de la Métropole en août 2018,

du fait de la participation de l'école au réseau E3D*. Le processus de compostage est assez similaire, avec trois bacs de compost qui permettent d'alimenter un jardin pédagogique, utilisé par les enfants et le personnel éducatif pour sensibiliser les enfants au jardinage et au tri. Certains produits issus du jardin sont parfois utilisés ensuite à la cantine. Ce cycle complet, qui est évidemment plus facile à mettre en œuvre en milieu rural qu'en milieu urbain, permet aux enfants de comprendre le cycle du tri et du recyclage. La Métropole a suivi les composts pendant 18 mois avec l'intervention régulière d'un maître composteur, qui permet de transmettre aux personnels les bons réflexes, les bons gestes à adopter, mais aussi quelques chiffres. Par exemple, deux tonnes de déchets ont été valorisés en une année sur l'école de Saint-Cyr-au-Mont-D'Or (un chiffre qui s'explique notamment par la collecte des résidus de cuisine, et pas seulement ceux du self). Pour fonctionner, il faut un certain investissement des différents acteurs : les enseignants, les équipes périscolaires, les cuisiniers mais aussi les services techniques communaux (notamment pour les opérations d'apport de broyat et de mélange des composts, ainsi que pour la constitution d'un couloir de maturation : une tranchée dans le jardin pédagogique qui permet de stocker l'engrais avant de l'enfouir).

A Saint-Cyr-au-Mont-d'Or également, le compost est réalisé et valorisé sur le site de l'école. Un maître composteur est venu formé les personnels. La réussite de la démarche sur la durée passe par un bon investissement des personnels et des enfants.

A noter : à Décines, le même type de démarche est mené depuis plusieurs années. Plusieurs composteurs ont été installés en milieu scolaire, mais aussi dans des lieux publics. Le suivi est toutefois important, notamment lorsque le maître composteur n'est plus présent : il faut entretenir la dynamique, transmettre les compétences, faire vivre la démarche, d'où l'importance de l'investissement des personnels.

A Vénissieux également, le compostage et le lombricompostage sont pratiqués depuis plusieurs années, mais il y a peu de matières à valoriser. Cela s'explique notamment par la livraison de repas sur les écoles dans la plupart des cas, et donc l'absence de cuisines dans les établissements (qui génèrent des résidus lors de la préparation des plats, les épluchures, etc.).

Concernant les dons de repas non consommés : plusieurs collectivités ont témoigné de la possibilité de formaliser une convention avec des associations qui peuvent récupérer les repas non consommés. Une difficulté tient souvent à la capacité des associations conventionnées à récupérer les repas dans des conditions d'hygiène convenables (disposition de véhiculés adaptés, respect de la chaîne du froid, etc.)

*Etablissement en démarche de développement durable : il s'agit d'une démarche pilotée par l'académie qui peut intéresser les établissements pour mobiliser également les enseignants et les accompagner. Contact : edd-academie@ac-lyon.fr

La loi Egalim : où en est-on ? Quelles conséquences pour les communes ?

Elisabeth MANZON, DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

La loi Egalim comporte deux volets. Le premier concerne l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole, le second l'accès à une alimentation saine, de qualité, durable et respectueuse du bien-être animal. Au titre de la restauration collective, les communes sont concernées par ce second volet, qui fixe des objectifs en matière d'approvisionnement (50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques), l'information des usagers, la diversification des sources de protéines, la substitution des plastiques et la lutte contre le gaspillage et les dons. Les points qui soulèvent jusqu'à présent le plus de questions concernent l'approvisionnement (des produits qualitatifs ou durables), l'introduction d'un menu végétarien et enfin la réalisation d'un reporting.

La loi Egalim a plusieurs effets sur la restauration collective. Les approvisionnements devront par exemple inclure 50% de produits qualitatifs et/ou durables au premier janvier 2022.

Sur les approvisionnements : l'objectif de 50% de produits qualitatifs et/ou durables doit s'appliquer au premier janvier 2022, et le calcul se fait sur la valeur HT des produits achetés sur une année civile. Les produits issus de l'agriculture biologique (ou en conversion depuis un an au moins) devront couvrir au moins 20% du total. Sont également concernés, dans cet objectif de 50%, les produits bénéficiant de signes de qualité, du label pêche durable, du logo RUP (régions ultra-périphériques), d'exploitations ayant une certification environnementale et de « produits équivalents ». La notion de produits acquis « *en prenant en compte le coût des externalités* » est mentionnée, mais sans définition précise pour l'instant. La notion de « produits équivalents » reste pour l'instant à la libre interprétation de l'acheteur.



Un bilan statistique devra être réalisé afin de mesurer l'atteinte des objectifs, mais les conditions de réalisation de ce bilan ne sont pas encore précisées. Un arrêté devrait les préciser courant 2020.

L'information des usagers : à partir du premier janvier 2020, l'information des usagers doit être faite une fois par an sur la part des produits qualitatifs et/ou durables, par voie d'affichage et communication électronique. Un rappel est fait quant à l'obligation

D'autres obligations découlent de cette loi, dont l'information des usagers, la diversification des sources de protéines, l'intégration d'un menu végétarien par semaine ou encore la substitution des plastiques.

d'information et de consultation des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis (arrêté du 30/09/2012), l'origine des viandes bovines ou encore les allergènes (règlement INCO du 25/11/2011).

La diversification des sources de protéines : au premier janvier 2020, un menu végétarien devra être proposé au moins une fois par semaine. Pour les restaurants les plus importants, un plan pluriannuel de diversification des protéines doit être établi.

S'ils font l'objet de nombreux questionnements, ces différents aspects ne sont pas les seuls à être abordés dans la loi : s'y ajoutent la limitation ou la substitution des plastiques (avec par exemple l'interdiction au 1^{er}

janvier 2020 de plastiques d'ustensiles jetables en plastiques, des bouteilles d'eau plate et, d'ici 2025, des contenants alimentaires en plastique) ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire et les dons.

Les informations sur les avancées de la loi et de son application sont notamment disponibles sur le site de la DRAAF, en lien avec les travaux du conseil national de la restauration collective (CNRC) : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Les-travaux-du-CNRC?var_mode=calcul

Pour aller plus loin :

la documentation sur les obligations réglementaires en restauration collective de la loi EGALIM - <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Inscriptions-au-seminaire-du-5> :

- Explication des mesures de la loi en restauration collective - document CNRC - novembre 2019 Mesures-LoiEgalim_CNRC_nov19 (21/11/2019)
- Qui est concerné et à quelle échéance ? Document à jour au 10 décembre 2019 CIBLES_ECHEANCES_LOI_EGALIM_10dec2019 (10/12/2019)
- Fiche "menus végétariens - Protéines" fiche_menu_veg_proteines (07/11/2019)
- Fiche "affichages obligatoires ou optionnels" (la version en ligne a depuis été réactualisée au 12 décembre 2019)
- Fiche "Grammages - Portions - Fréquences" Grammages_frequences_gaspillage (07/11/2019)

Conclusion

Bruno CHARLES, Vice-président de la Métropole de Lyon en charge du développement durable, de la biodiversité, de la trame verte et de la politique agricole.

Bruno Charles remercie les participants à cette séance et aux précédentes, en insistant sur le rôle important qu'a pu jouer le Club développement durable au cours de ce mandat pour maintenir un lien entre la Métropole et les communes. Ce lien sera d'autant plus important à l'avenir que les communes ne seront plus représentées aussi directement dans le conseil métropolitain du fait du nouveau mode de scrutin.

Concernant le sujet du jour, Bruno Charles rappelle que plus de 90% des besoins alimentaires pourraient être couverts dans un rayon de 50 km autour de la Métropole en conservant le régime actuel – et avec un régime moins carboné, une couverture à 100 % serait atteignable. Il faut réconcilier les métropoles et leurs agriculteurs de proximité, en échangeant une meilleure rétribution (que demandent légitimement les agriculteurs) contre une production plus qualitative (que souhaitent les consommateurs). Or la restauration collective a un effet levier important pour favoriser cette transformation.

Il faut donc continuer à avancer sur ce sujet. Pour les communes qui le voudront, des ateliers techniques thématiques destinés aux agents des communes seront organisés en début d'année 2020 dans le cadre du Club, afin d'approfondir un certain nombre de questions.

La séance s'est dans cette optique terminée par l'établissement d'une "cartographie des appétits des communes", pour dresser une liste des questions que les communes souhaiteraient voir explorer plus en avant dans les prochains mois, sur les thématiques liées

au contenu de l'assiette

aux contenants

à l'accompagnement
des changements

