Dossier de presse

Lutte contre le gaspillage alimentaire :
La mobilisation dans les restaurants scolaires normands continue !

Les chiffres impressionnants du gaspillage alimentaire[1]

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime qu'un tiers de la **production alimentaire mondiale est perdue ou jetée, ce qui représente l'équivalent de 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année. En France, ce gaspillage est évalué à 10 milliards de kilos. Un gâchis déconcertant qui a lieu à tous les étages, de la production à la consommation, en passant par la transformation, la distribution et la restauration. En Normandie, l'ADEME évalue ce gisement à 380 000 t/an.**

Le Régal Normandie, un réseau d'acteurs pour réduire le gaspillage

Le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (RÉGAL) de Normandie est composé des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire. Créé en 2014, c'est une communauté de travail permettant : le dialogue et les échanges entre les professionnels, l'émergence d'actions individuelles ou collectives et la production de méthodes et de données. Il a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de -50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2025 (pacte national de juin 2013).

Il est guidé par un Comité de pilotage composé de représentants de l'ADEME, de l'État (DRAAF, DREAL), de la Région Normandie, des entreprises (AREA Normandie), des associations de protection et d'éducation à l'environnement (CREPAN, GRAINE Normandie), des associations de consommateurs (CTRC).

Réduire le gaspillage en restauration collective, une obligation réglementaire !

Selon l'ADEME, le gaspillage alimentaire en restauration hors foyer représente 14 % du gaspillage total, soit pour la Normandie environ 53 200 tonnes par an. Cela comprend aussi bien les restaurants privés que ceux collectifs comme les restaurants scolaires, d'établissements de santé, ou encore administratifs.

En 2015, la loi de Transition Énergétique pour la Croissance Verte a introduit une nouvelle obligation pour l'État et les collectivités territoriales : celle de mener des démarches de réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs, qui est en vigueur depuis le 1er septembre 2016 [2].

Pour aider les établissements normands à répondre à cette obligation, le Régal leur propose, depuis 2013, différents services. Des rencontres et temps d'échanges sont régulièrement organisés, de l'information méthodologique est diffusée grâce à un guide méthodologique et des formations, et enfin des informations sont transmises à chaque site en faisant la demande.

---

[1] *La définition du gaspillage alimentaire selon le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».*

[2] *Art. L. 541-15-3. - L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.*

Contact Presse : Nathalie VILLERMET
Co-animatrice du **RÉGAL de Normandie**
Tél : 06 87 47 94 03 (hors mercredi)
Mail : regal.normandie.animation@gmail.com
Facebook : REGALdeNormandie

Le Défi assiette vide 2018, forte mobilisation des restaurants scolaires !

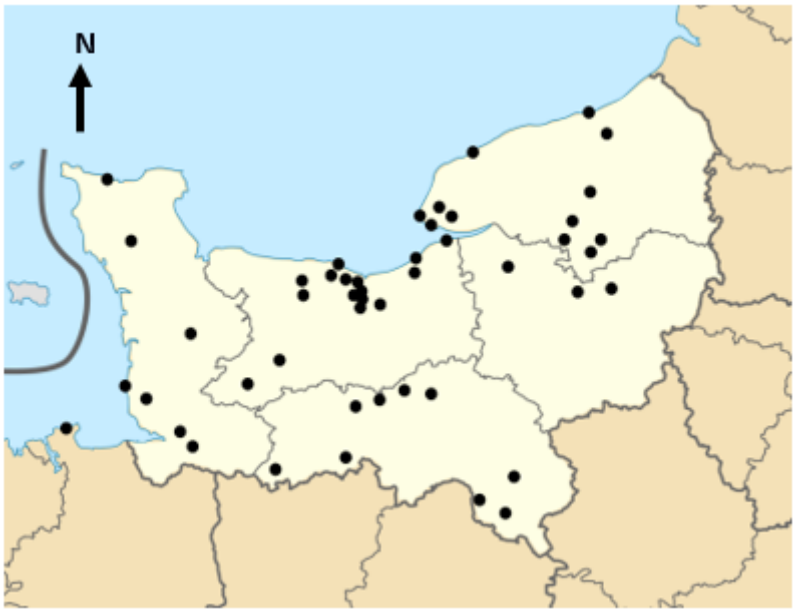
Profitant de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre, le Régal[3] a proposé à l'ensemble des restaurants scolaires un Défi assiette vide. Les restaurants étaient invités à proposer à leurs agents et leurs convives de réduire le gaspillage. Pour cela, il leur était demandé de peser d'une part le sur-plus de nourriture préparée en cuisine partant à la poubelle, et d'autre part les aliments gaspillés par les convives.

Pour l'année 2018, la participation au Défi Assiette Vide a été très importante, 90 établissements ont décidé de participer à cette expérience ! Contrairement aux 54 sites participants en 2017.

Parmi les 90 établissements qui se sont portés volontaires cette année, on retrouve :

- 48 écoles maternelles et primaires
- 36 collèges
- 4 lycées
- 2 MFR (Maison Familiale Rurale)

Au total plus de 22 000 jeunes ainsi que leurs animateurs, professeurs, et personnel de cantine ont participé à ce défi d'une semaine dans une quarantaine de communes à travers la région.



Cartographie des établissements ayant participé à ce défi Assiette Vide de 2018 dans la région Normandie et en dehors (Source : CREPAN)

[3] *Cette initiative a été portée par l'association environnementale, le CREPAN, et la fédération des professionnels de la restauration publique, AGORES, tous deux membres du Régal.*

Dossier détaillé :

De très bons résultats pour la majorité des établissements !

Sur les 90 établissements ayant participé au Défi, 61 établissements nous ont fait parvenir leurs résultats. L'analyse de ces données est présentée dans le tableau ci-dessous. Nous y avons ajouté les moyennes nationales, ainsi que les résultats des Défi de 2017 afin de pouvoir les comparer. Vous observerez que les résultats normands sont bons, étant bien en dessous des chiffres nationaux.

Gaspillage en g/pers/repas	Moyenne
Primaire au Niveau National	*120*
Primaire défi 2017	*41*
Primaire Défi 2018	*54*
Collège au Niveau National	*115*
Collège défi 2017	*79*
Collège défi 2018	*85*
Lycée au Niveau National	*100*
Lycée défi 2017	*70*
Lycée défi 2018	*99*

Comparaison des moyennes du Défi assiette vide 2018 avec les moyennes nationales et les résultats du Défi assiette vide 2017 (Source ADEME pour moyenne nationale et CREPAN).

On observe une similitude entre les résultats du Défi 2017 et ceux de 2018, même si l'on observe une légère augmentation du gaspillage. Cela pourrait s'expliquer par l'augmentation du nombre de nouveaux participants au Défi qui commencent à s'investir dans la réduction du gaspillage. En effet, ces moyennes reflètent des niveaux très différents : des sites agissent déjà depuis des années et atteignent des résultats optimums en améliorant les pratiques déjà existantes ; d'autres sites commencent leur démarche et sont dans un processus de découvertes et de mise en place de premières actions.

Pour illustrer ces différences voici ci-dessous un tableau reprenant les résultats dans le détail.

Il y est présenté les pertes les plus petites et les plus importantes observées lors de ces pesées. Pour plus d'informations, il est présenté les pertes provenant des surplus de cuisine, celles au niveau des restes des assiettes et enfin le gaspillage total.

Gaspillage en g/pers/repa	GA cuisine	GA conso	GA total
Ecole primaire moyenne	21	36	54
Ecole primaire maximum	54	126	156
Ecole primaire minimum	0,1	5	6
Collège moyenne	31	53	85
Collège maximum	91	133	160
Collège minimum	0,1	14	25
Lycée moyenne	62	41	99
Lycée maximum	104	50	148
Lycée minimum	20	30	50

Tableau de comparaison des maxima, minimum et moyenne recensés sur les résultats obtenus (Source : CREPAN)

Ga cuisine : sur-plus de nourriture préparée

Ga conso : nourriture gaspillée par les convives

Ga total : gaspillage cuisine + gaspillage consommation

Analyse des résultats des écoles primaires

La moyenne des écoles Primaires durant le défi est de 54.5 g/pers/repas au total (le gaspillage alimentaire en cuisine est de 21.5 g/pers/repas et le gaspillage alimentaire des consommateurs est de 33.2 g/pers/repas.), légèrement en dessous de la moyenne de la région. Constat rassurant, car cela indique une diminution du gaspillage alimentaire dans les écoles primaires de la région d'année en année.

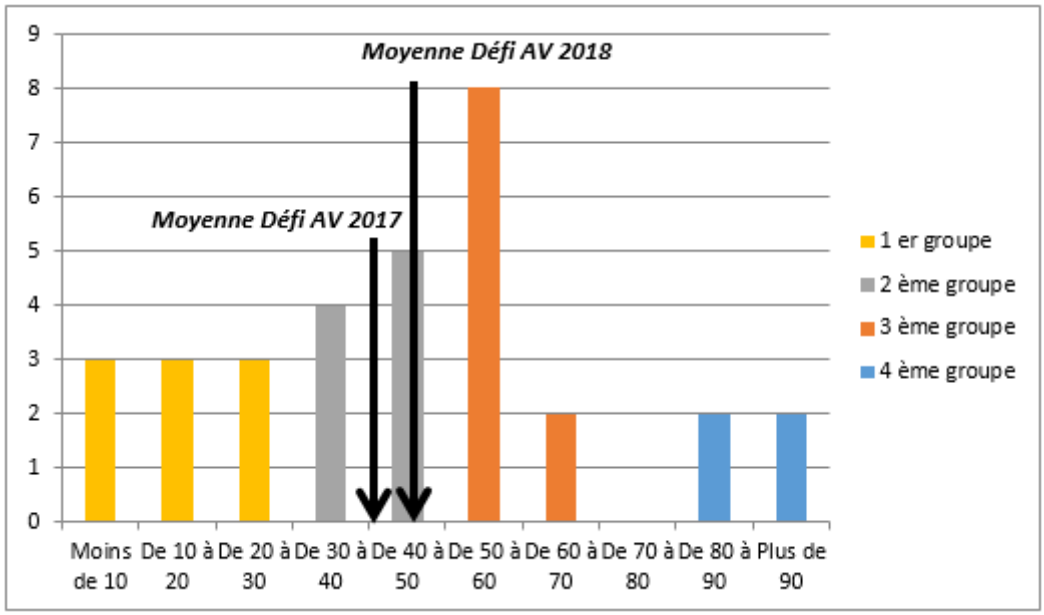
Les participants ont été réparties en 4 groupes selon leurs résultats :

1-er groupe : de à 0 à 30 g/pers/repas : les résultats considérés comme objectif à atteindre, car il est très difficile de n'avoir aucun gaspillage alimentaire sur un établissement scolaire.

2-ème groupe : de 30 à 50 g /pers/repas : ce sont de bons résultats, les actions menées sont efficaces, il y a possibilité de s'améliorer en perfectionnant les moyens déjà présents.

3-ème groupe de 50 à 70 g/pers/repas : les résultats de ces écoles sont proches de la moyenne régionale : 62 g/pers/repas, il est possible de diminuer le gaspillage en élargissant le panel d'actions anti-gaspi.

4-ème groupe de 70 à plus de 90 g/pers/repas : les écoles au-dessus de la moyenne régionale. La réduction du gaspillage alimentaire doit devenir une priorité, car la quantité de nourriture jetée dans ces écoles est trop importante.



Compilation des moyennes des différentes écoles ayant participé (Source : CREPAN).

Analyse des résultats collèges

La moyenne des collèges normands durant ce défi est de 85 g/pers/repas, que l'on peut considérer comme équivalent à la moyenne régionale. On peut noter que quelques établissements ont des gaspillages très importants ce qui impacte la moyenne générale. On constate, comme pour les écoles primaires, qu'une grande part des établissements se situe sous la moyenne de la région normande, ce qui indique une évolution réelle des pratiques.

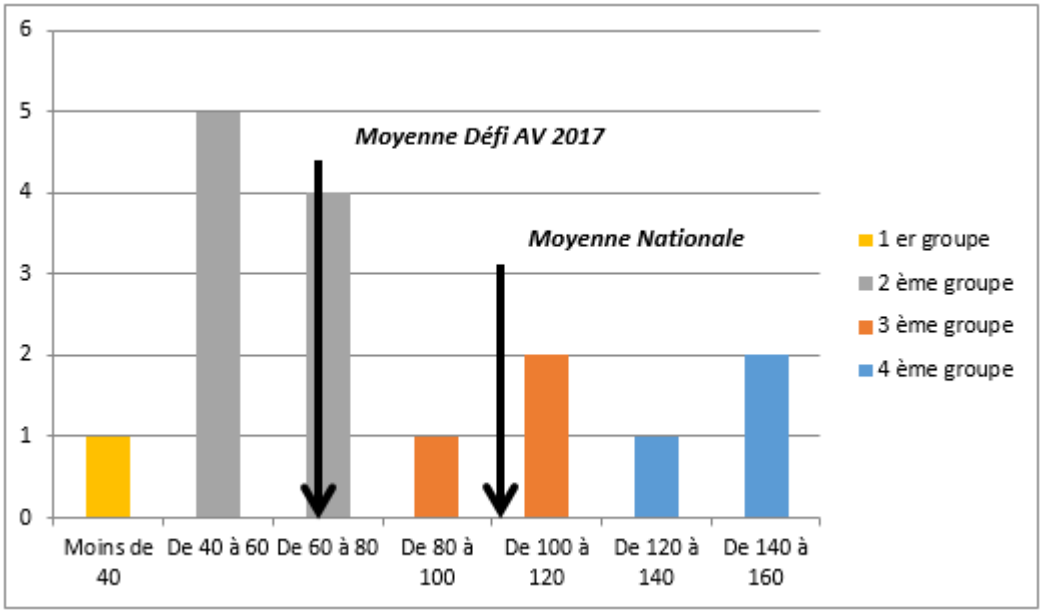
Les participants au défi ont été classés en 4 groupes selon leurs résultats :

1-er groupes : en dessous de 40 g/pers/repas : il s'agit de l'objectif à atteindre, il est impossible de n'avoir aucun gaspillage.

2-ème groupe : de 40 à 80 g/pers/repas : ce sont les établissements ayant mieux fait que la majorité des établissements de l'an dernier lors du Défi assiette vide, ils montrent par leurs bons résultats qu'une part des établissements scolaires dans la région change leurs pratiques et s'investissent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

3-ème groupe : de 80 à 120 g/pers/repas : les établissements qui ont réalisé des scores inférieurs à la moyenne nationale, mais qui peuvent encore s'améliorer notamment en prenant exemple sur des établissements plus impliqués qui se situent dans le groupe 2.

4-ème groupe : de 120 à 160 g/pers/repas : ces établissements qui gaspillent plus que la moyenne nationale vont devoir mettre en place des actions de réduction en suivant la dynamique régionale.



Compilation des moyennes des différents collèges ayant participé (Source : CREPAN)

Analyse des résultats des lycées

Nous ne disposons pas de retour suffisant des lycées et MFR permettant une analyse crédible donnant un aperçu réaliste des établissements de la région. Seulement 2 établissements inscrits sur les 6 effectifs nous ont retourné des résultats de pesées exploitables.

Focus sur le Défi Assiettes Vides mené par la ville de Rouen

La ville de Rouen a pris l'évènement aux mots. Ainsi, elle a lancé le Défi aux élèves et adultes de 10 de ses écoles de vider leur assiette. Pour cela, la ville a mis en place un programme d'actions visant à sensibiliser les élèves sur les portions proposées. Ces derniers avaient le choix entre trois tailles d'assiettes différentes en fonction de leur faim (petite-moyenne et grande faim). En parallèle, les jeunes étaient sensibilisés aux enjeux et objectifs de la lutte contre le gaspillage alimentaire via des outils pédagogiques mis en place par les agents des écoles concernées.

Au final, ils ont étudié sur une semaine le nombre d'assiettes vides, sur la totalité des assiettes servies sur chaque site. Les résultats étaient différents d'une école à une autre avec les mêmes menus. La fourchette des résultats donne de 40 % à 61 % d'assiettes vides selon les écoles.

- Système d'affichage pour le suivi de la semaine et nombre d'assiettes vides par jour
- Système de ticket de couleur positionné sur le plateau afin que les responsables d'offices puissent servir la quantité souhaitée par chaque enfant afin de favoriser le nombre d'assiettes vides.
- Recensement quotidien via un livre de l'expression des enfants par l'utilisation de questionnaires « As-tu mangé à ta faim ? »

Cette expérimentation a été bien accueillie par les enfants et le personnel encadrant qui organise le temps du repas, la pérennisation de cette expérimentation est d'ailleurs fortement souhaitée et envisagée dans le cadre de la démarche « Mon restau responsable » et du Projet Éducatif de territoire 2019-2022.





CREUSE Pierre

Chef de Projets Temps de l'Enfant Politiques Educatives

02 76 08 90 02

Pierre.CREUSE@rouen.fr

Plus d'informations sur les sites :

- Régal Normandie : https://www.regal-normandie.fr/
- France Nature Environnement : https://www.fne.asso.fr/dossiers/gaspillage-alimentaire-d%C3%A9finition-enjeux-et-chiffres

CREPAN

Le CREPAN (Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Normandie) est une association loi 1901 qui a pour but la protection de l'environnement.

Créée en 1968, notre association agit depuis quarante ans pour la préservation de l'environnement en Normandie. Gérée par des bénévoles, elle regroupe des particuliers et des associations locales. Le CREPAN mobilise le public et les élus locaux, forme les jeunes et mène différentes actions de préservation de la nature.

AGORES

Fondée à l'initiative de professionnels de la restauration municipale en 1986, Agores fédère ses membres autour d'une ambition forte : « Proposer une restauration territoriale moderne, citoyenne et de qualité au plus grand nombre ».

Cet objectif est né d'une double volonté :

- sortir les gestionnaires de leur isolement,
- défendre l'image d'une restauration collective publique exigeante et performante.

Au fil des ans, Agores s'est ouverte à l'ensemble des métiers de gestion de la restauration territoriale. Professionnels de terrain, les adhérents d'Agores partagent une même ambition : traduire dans leur pratique quotidienne leur haut niveau d'exigence métier afin d'offrir aux usagers le meilleur service au meilleur coût.

Tableau regroupant la totalité des établissements ayant participé au Défi 2018 classés par département et signalant les participants ayant fourni des résultats exploitables à la fin de la semaine de pesée (Source : CREPAN).

Dép.	Nom de l'établissement	Ville	Résultats transmis
27	Restaurant Scolaire Commandant Cousteau	Beaumont Le Roger	X
27	Ecole Elementaire Fleming	La Saussaye	X
27	Collège George d'Amboise	Gaillon	X
27	Collège	Bourg Achard	X

Dép.	Nom de l'établissement	Ville	Résultats transmis
14	Restaurant scolaire de la ville d'Argences	Argences	X
14	Restaurant scolaire Guy Moquet	Dive-sur-Mer	X
14	association locale RPI/cantine scolaire	Saint-Jean Le Blanc	X
14	Ecole Montmorency	Hérouville-saint-Clair	X
14	Ecole Poppa	Hérouville-saint-Clair	X
14	Ecole Boisard	Hérouville-saint-Clair	X
14	Ecole Simone Veil	Hérouville-saint-Clair	X
14	Ecole Gringoire	Hérouville-saint-Clair	X
14	Ecole C.Haigneré	Hérouville-saint-Clair	X
14	Ecole Freinet	Hérouville-saint-Clair	X
14	Ecole Blaisot	Hérouville-saint-Clair	X
14	Ecole Lebisey	Hérouville-saint-Clair	X
14	Ecole Maternelle	Mondeville	X
14	Ecole Primaire	Mondeville	X
14	Ecole Pablo Picasso	Blainville-sur-Orne	X
14	Ecole Joliot Curie	Blainville-sur-Orne	X
14	Restaurant scolaire François Langlois	Epron	
14	Ecole élémentaire Troarn	Troarn-Saline	
14	Ecole	Giberville	X
14	Ecole Argouges	Bayeux	X
14	Ecole Bellevue	Bayeux	X
14	Ecole Esquay	Bayeux	X
14	Ecole Longues	Bayeux	X
14	Ecole Louise Laurent	Bayeux	X
14	Ecole Nonant	Bayeux	X
14	Ecole Saint Vigor	Bayeux	X
14	Ecole Subles	Bayeux	X
14	Ecole Lelot	Bayeux	X
14	Ecole Reine Mathilde	Bayeux	X
14	Ecole Sommervieu	Bayeux	X
14	Collège Jean de la Varende	Creully	X
14	Collège Lycée Expérimentale	Hérouville-saint-Clair	X
14	Collège Lelot	Bayeux	X
14	Collège Quintefeuille	Courseulles-sur-Mer	
14	Collège Alphonse Allais	Honfleur	
14	Collège Val-de-Vire	Vire	
14	Lycée saint Joseph / Notre table	Deauville	X
14	Lycée Arcisse de Caumont	Bayeux	X
14	Lycée Alain Chartier	Bayeux	X
14	Lycée Laplace	Caen	

Dép.	Nom de l'établissement	Ville	Résultats transmis
35	Restaurant Municipal de Saint Coulomb	Saint Coulomb	X
50	Collège Lavalley	Saint-Lô	X
50	Collège Léon Jozeau Marigné	Isigny le Buat	X
50	Collège Raymond le Corre	Equeuredreville	X
50	Collège Victor Hugo	Sourdeval	X
50	Collège Jacque Prévert	Domfront	
50	Institution Sevigne	Granville	
50	Collège Malraux	Granville	
50	Collège Jules Verne	Saint Hilaire du Harcouet	
50	Collège Anatole France	Sartilly Baie Bocage	
50	Barbey d'Aurevilly	Saint Sauveur du Vicomte	X
61	Ecole des deux Chênes	Pervencheres	X
61	Collège Jacque Brel	La Ferté Macé	X
61	Collège Emile Chartier	Mortagne-aux-Perche	X
61	Collège Gaston Lefavrais	Putanges le lac	X
61	Collège André Malraux	Trun	X
61	Collège Yves Montand	Val au Perche	
61	MFR Trun-Argentan	Argentan	
61	MFR-CFTA La Ferté Macé	La Ferté Macé	X
76	Ecole Elementaire du Hamelet	Louviers	X
76	Ecole Claude Debussy	Rouen	
76	Ecole Jules Ferry	Rouen	
76	Ecole les Sapins	Rouen	
76	Ecole Marthe Corneille	Rouen	
76	Ecole Pépinières Saint Julien	Rouen	
76	Ecole Cavelier de la Salle	Rouen	
76	Ecole Franklin	Rouen	
76	Ecole Pouchet	Rouen	
76	Ecole Marie Dubbocage	Rouen	
76	Ecole Jean de la Fontaine	Rouen	
76	Collège George Braque	Dieppe	X
76	Collège de la Heve	Saint Adresse	X
76	Collège Paul Bert	Fecamp	
76	Collège Siegfried	Saint Romain de Colbosc	
76	Collège Emile Zola	Sottevile les Rouen	
76	Collège Pablo Picasso	Saint Etienne du Rouvray	X
76	Collège Jean Zay	Le Houlme	
76	Collège Irène Jolliot Curie	Le Havre	
76	Collège Hector Malot	Le Mesnil-Esnard	X
76	Collège Jean de la Varende	Mont-saint-Aignan	
76	Collège Schweitzer	Neufchatel en Bray	
76	Collège Pablo Picasso	Harfleur	X