



Rapport diagnostic

Action : lutte contre le
gaspillage alimentaire

Projet
restauration durable

Auteurs : E.PREVOST/S.VALEIX

Directrice adjointe du Pôle Famille et solidarités

Nom du fichier : Rapport diagnostic restauration durable

Date : 02/12/2020

N° de version : 4

Table des matières

I.	Rappel du contexte et du projet.....	3
II.	Méthode retenue pour mesure le gaspillage alimentaire	4
1.	Des sites « pilotes » représentatifs et des équipes volontaires	4
2.	Les indicateurs retenus pour mesurer le gaspillage alimentaire	5
2.1	Indicateurs quantitatifs	5
2.2	Indicateurs qualitatifs.....	6
3.	Sensibilisation et mobilisation des équipes.....	6
III.	Résultats par site et population concernée.....	7
1.	Maternelle Centre – niveau moyen de gaspillage par composante du menu.....	7
2.	Maternelle Centre – satisfaction des convives relative au menu et à l’environnement du repas	7
3.	Maternelle Centre – niveau moyen de gaspillage par type de produits	8
4.	Elémentaire Centre – niveau moyen de gaspillage par composante du menu	9
5.	Elémentaire Centre – satisfaction des convives relative au menu et à l’environnement du repas	9
6.	Elémentaire Centre – niveau moyen de gaspillage par type de produits.....	10
7.	Les Imbergères – niveau moyen de gaspillage par composante du menu	13
8.	Les Imbergères – satisfaction des convives relative au menu et à l’environnement du repas ..	14
9.	Les Imbergères – niveau moyen de gaspillage par type de produits.....	14
10.	Multi-accueil Charaire – niveau moyen de gaspillage par composante du menu.....	15
11.	Multi-accueil Charaire – niveau moyen de gaspillage par type de produits	16
IV.	Résultats comparés entre les différentes populations.....	17
1.	Niveau moyen de gaspillage par convive et par repas	17
2.	Niveau moyen de gaspillage par composante et par site	18
3.	Niveau moyen de gaspillage lié au stockage, gestion, non-conformité des produits, dysfonctionnements	19
V.	Éléments complémentaires.....	19
	Annexes.....	21 à 38

I. Rappel du contexte et du projet

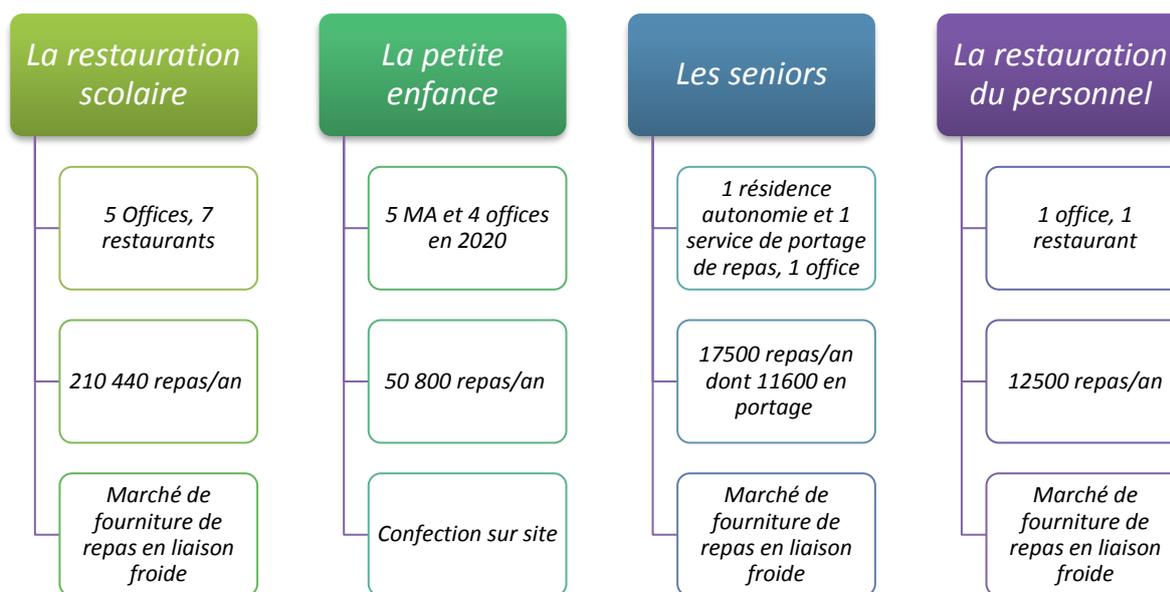
Sollicitée par les administrés sur les questions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la qualité des produits proposés dans les restaurants municipaux, la Ville mène une démarche globale pour faire évoluer sa prestation de restauration collective au regard des enjeux du développement durable : pour une alimentation saine, sûre et durable.

A travers ce projet, la Ville a pour ambition :

- d'offrir une alimentation saine, équilibrée et adaptée aux enjeux environnementaux ;
- **de réduire le gaspillage alimentaire et les emballages ;**
- de développer la politique d'information sur les produits consommés ;
- d'instaurer des pratiques durables en matière d'entretien des locaux de restauration.

Périmètre du projet

Le projet concerne l'ensemble des services et établissements qui proposent de la restauration collective dont la Ville est gestionnaire. Ces établissements représentent 278 700 repas par an.



Une étape diagnostic est prévue pour chaque dimension du projet :

- Réduction des usages du plastique en restauration
- Hausse de la part des produits labellisés et durables
- Tri et valorisation des déchets
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

II. Méthode retenue pour mesurer le gaspillage alimentaire

1. Des sites « pilotes » représentatifs et des équipes volontaires

Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, le comité de pilotage a retenu la proposition du groupe de travail¹ d'effectuer un diagnostic quantitatif et qualitatif en passant par des pesées des déchets organisées du 9 au 20 décembre 2019 sur certains sites.

Il n'était pas réaliste d'effectuer un diagnostic sur la totalité des établissements proposant de la restauration. Les sites identifiés ont été choisis pour leur représentativité, la capacité des équipes à mettre en œuvre ces pesées et la configuration des locaux.

- Les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire du Centre ont été choisis dans la mesure où il s'agit du site représentant le plus gros volume de repas.
- La crèche Charaire s'agissant d'une équipe déjà sensibilisée aux enjeux de transition, engagée dans la démarche écolo-crèche.
- La résidence Les Imbergères au titre de la restauration seniors.
- Le restaurant communal.

Au-delà des pesées, le diagnostic comprend :

- des observations quant au déroulement de la pause méridienne : observations des professionnels de la restauration et de l'éducation, des enfants

- une enquête de satisfaction

- une évaluation des pratiques de tri

- une évaluation des produits non consommés réutilisables dans le cadre du don alimentaire



¹ Isabel Lanot, Emilie Prévost, Sonia Soares, Adam Rigault, Sylvain Duperron, Sylvie Trottin.

2. Les indicateurs retenus pour mesurer le gaspillage alimentaire

« Le gaspillage alimentaire est le fait de perdre ou jeter des aliments encore comestibles. Il se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du stade de la production agricole, jusqu'à celui de la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la gestion ».

2.1 Indicateurs quantitatifs

Au regard de cette définition, les indicateurs suivants ont été retenus :

- Niveau moyen de gaspillage par convive et par repas (en grammes et en €). *Avec une analyse par population : enfants accueillis en Multi-Accueil, enfants d'âge maternel, enfants d'âge élémentaire, seniors*
- Niveau moyen de gaspillage par composante du menu (*entrée, protéines, garniture, laitage, dessert, pain*)
- Niveau moyen de gaspillage par typologie de produits compte tenu des menus de la période :
 - *entrées chaudes / entrées de féculents / entrées de crudités*
 - *viande / poisson / protéines végétales*
 - *légumes / féculents / plat complet*
 - *fromages à pâte dure / fromages à pâte molle / yaourts*
 - *fruits à croquer / fruits à éplucher / pâtisseries*
- Focus végétarien eu égard à l'intégration d'un menu végétarien hebdomadaire depuis septembre 2019.
- Niveau moyen de gaspillage lié au stockage, gestion, non-conformité des produits (ex : fruits gâtés), dysfonctionnements internes ou externes.
- Ratio professionnels de restauration /convives
- Ratio professionnels animation- Atsem – PE - Seniors/convives
- Durée du repas
- Denrées reproposées à la consommation ou susceptibles d'être données (associations...)

Le groupe de travail a choisi d'utiliser les outils mis à disposition par l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) en les adaptant aux critères retenus : fiches protocoles (*annexe 1*) et grilles de pesées (*annexe 2*).

Plusieurs autres données ont été requises pour alimenter ce diagnostic : les effectifs, les quantités préparées et les coûts.

2.2 Indicateurs qualitatifs

Le groupe de travail a retenu et élaboré un questionnaire de satisfaction à destination des convives (*annexe 3 et 4*) les interrogant sur leur connaissance du menu, l'appétence du repas, la satisfaction pour chaque composante, l'appréciation générale du déjeuner.

L'échantillonnage suivant a été défini pour permettre une représentativité suffisante tout en assurant la faisabilité pour les équipes.

	ECHANTILLON		
	PREVISIONNEL		REEL
CRECHE CHARAIRE	9 enfants par jour section des grands	90 questionnaires	
ECOLE MATERNELLE	1 table de 7 par service et par jour	140 questionnaires	96 questionnaires
ECOLE ELEMENTAIRE	2 classes par niveau les jours scolaires 20 enfants les mercredis	220 questionnaires	249 questionnaires
LES IMBERGERES	10 convives par jour	100 questionnaires	76 questionnaires
TOTAL	550 questionnaires prévus		421 questionnaires reçus

Pour les jeunes enfants accueillis en multi-accueil ou en maternelle, le questionnaire était à compléter par l'adulte au cours du repas sur la base des questions adressées à l'enfant et des observations de l'adulte. Pour les enfants d'élémentaires, les questionnaires ont été remplis en classe après le déjeuner avec le concours des enseignants et de la directrice. Les seniors ont rempli le questionnaire de façon autonome à l'issue du repas.

Compte tenu du manque d'effectifs au multi-accueil Charaire lors de cette période, les questionnaires n'ont pas pu être complétés.

3. Sensibilisation et mobilisation des équipes

De façon à mobiliser les agents et donner du sens au projet, un support a été créé en interne (*annexe 5*), diffusé à tous les agents concernés au sein du pôle famille et solidarités, pour préciser le contexte, la commande et la méthode de travail retenue.

→ Travail avec les équipes des sites pilotes

Des rencontres avec les équipes des 3 sites pilotes ont été organisées pour préparer la phase de pesée et d'enquête qui s'est déroulée en décembre 2019.

L'objectif de ce travail était de faire connaître le projet, donner envie d'y contribuer, alimenter le projet par les connaissances, avis et expertises des équipes de terrain.

III. Résultats par site et population concernée

Les pourcentages s'entendent par le rapport entre les quantités produites et les quantités jetées.

*Pourcentage gaspillage moyen = quantité moyenne gaspillée en kg/quantité moyenne cuisinée en kg

1. Maternelle Centre - niveau moyen de gaspillage par composante du menu

MATERNELLE CENTRE 1233 repas sur la période	TOTAL GASPILLAGE PERIODE	% GASPILLAGE REEL PERIODE	% GASPILLAGE MOYEN/JOUR
Entrées	46,7 kg	58%	40%
Viandes Poissons	46,6 kg	45%	38%
Garniture	99,55 kg	58%	42%
Laitages	21,95 kg	40%	40%
Desserts	48,6 kg	35%	38%
Pain	28,75 kg	78%	47%
Total	292,15 kg	54%	41%

Sur la période, c'est **292 kilos gaspillés** soit **971 €**

Sur une année², cela représenterait **5256 kilos gaspillés** soit **17 478€**

Sur l'année, c'est **43 kilos gaspillés/enfant/an** soit **143€/enfant/an**

Sur l'ensemble des restaurants scolaires maternelles³, c'est **20 tonnes** soit **67 353€**

A l'école maternelle du Centre, le pourcentage moyen de gaspillage par jour selon les composantes se situe autour de 41 %. A l'occasion du diagnostic il a été constaté que le prestataire ne différencie pas dans sa chaîne de conditionnement des barquettes, les maternelles et les élémentaires. En conséquence, les barquettes maternelles disposent d'un grammage plus élevé que celui prévu au marché. En cela, le pourcentage de gaspillage élevé en maternelle est à relativiser.

Il n'y a pas vraiment de composantes qui se démarquent sauf pour le pain gaspillé à 47%. Il est observé une petite nuance : dans une faible proportion, les viandes - poissons et desserts sont un peu plus consommés que les entrées et garnitures, ce qui se retrouve dans l'appréciation des enfants. Les enfants disent apprécier à 73 % les plats et à 71 % les desserts. Dans la mesure où l'enfant est servi à table dans des proportions équivalentes pour chacun, on peut supposer que l'enfant se régule de lui-même et mange suivant son appétit.

2. Maternelle Centre - satisfaction des convives relative au menu et à l'environnement du repas

MATERNELLE CENTRE	Taux d'appréciation
Appréciation des entrées	48%
Appréciation des plats	73%
Appréciation des laitages	49%
Appréciation des desserts	71%
Appréciation totale	60%

MATERNELLE CENTRE	Taux d'appréciation
Connaissance du menu	28%
Faim	91%
Appétence	71%
Odeur	71%
Qualité du moment	65%
Environnement global	66%
Durée du repas	40 minutes

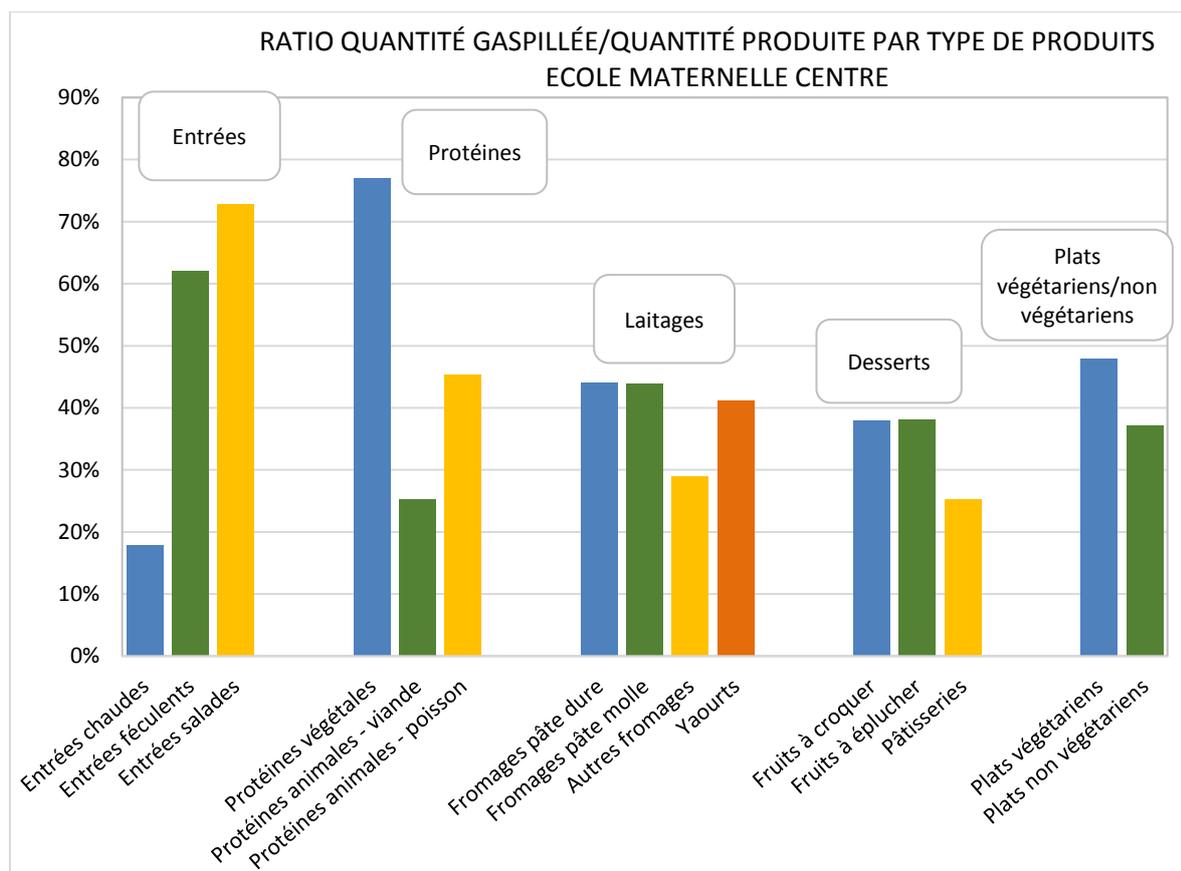
² Formule extrapolation : (total sur la période / nombre de jours sur la période soit 10) * 180 jours

³ Formule extrapolation : (nb de kg annuel / 80% des effectifs maternelle scolarisés au centre) * 80% des effectifs maternelle scolarisés de la Ville.

En moyenne, sur la période, le taux de satisfaction des menus, des enfants de maternelle du Centre, est de 60%. Les entrées et les laitages sont les moins appréciés sans que cela ressorte de façon probante dans les quantités gaspillées.

Le taux moyen d'appréciation de l'environnement global est de 66%. On peut relever que la durée du repas est confortable en maternelle, voire trop longue selon les observations des professionnels (50 min). Il ressort que les plats sont appétissants. A cet effet, il est probable que le service à table et la présence d'un adulte par table est un impact sur ce ressenti.

3. Maternelle Centre - niveau moyen de gaspillage par type de produits



Il apparaît que les potages et autres entrées chaudes (pizzas, friands) sont particulièrement appréciés par les enfants, contrairement aux entrées de crudités ou à base de féculents. Néanmoins, excepté la soupe, ces entrées sont souvent des préparations riches en lipides à consommer modérément.

Le plat végétarien et le poisson sont également peu consommés par rapport à la viande.

Les fromages et yaourts sont gaspillés en moyenne à hauteur de 40 %

Plus d'un tiers des fruits ne sont pas consommés (gaspillés à hauteur de 38 %).

4. Elémentaire Centre - niveau moyen de gaspillage par composante du menu

ELEMENTAIRE CENTRE GASPILLAGE EN KG 2594 repas servis sur la période	TOTAL GASPILLAGE PERIODE	% GASPILLAGE REEL PERIODE	% GASPILLAGE MOYEN/JOUR
Entrées	124,7 kg	55%	54%
Viandes Poissons	89,3 kg	48%	27%
Garnitures	200,3 kg	40%	34%
Laitages	34,39 kg	28%	41%
Desserts	170,15 kg	55%	48%
Pain	22,75 kg	23%	23%
Total	641,54 kg	42%	38%

Sur la période, c'est **642 kilos gaspillés** soit **2973 €**

Sur l'année, c'est **11556 kilos gaspillés** soit **53 514 €**

Sur l'année, c'est **37 kilos gaspillés/enfant/an** soit **169€/enfant/an**

Sur l'ensemble des restaurants scolaires élémentaires, c'est **38 tonnes** soit **173 901€**

A l'école élémentaire du Centre, le pourcentage moyen de gaspillage par jour selon les composantes varie de 23 à 54%. En comparaison de la maternelle, le pain est moins gaspillé. Les entrées sont la composante qui connaît le pourcentage de gaspillage le plus élevé avec les desserts.

Il est important de souligner que le plat principal est majoritairement consommé par rapport aux autres composantes du menu.

A noter : le niveau moyen de gaspillage, dans les deux écoles du Centre, lié au stockage, gestion, non-conformité des produits, dysfonctionnements est de 99 kilos soit 5% de la quantité produite.

5. Elémentaire Centre - satisfaction des convives relative au menu et à l'environnement du repas

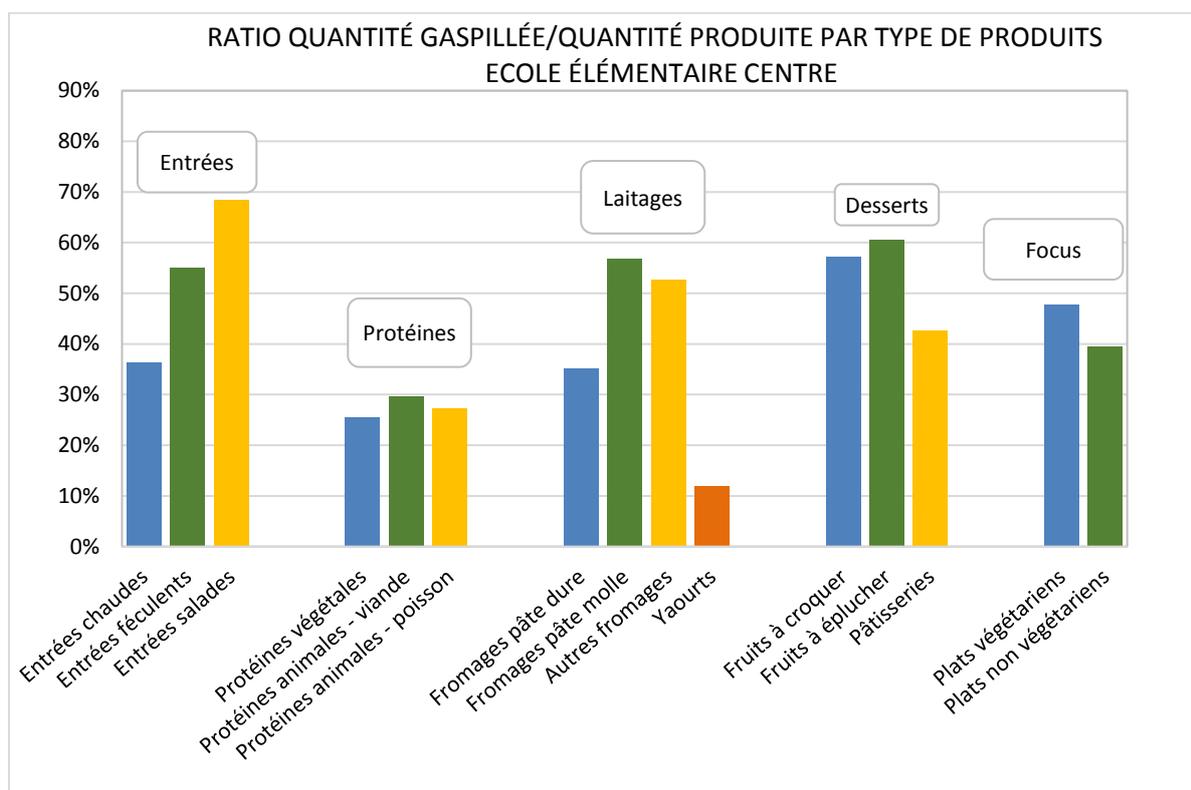
ELEMENTAIRE CENTRE	Taux d'appréciation
Appréciation des entrées	51%
Appréciation des plats	57%
Appréciation des laitages	56%
Appréciation des desserts	78%
Appréciation totale	60%

ELEMENTAIRE CENTRE	Taux d'appréciation
Connaissance du menu	24%
Faim	81%
Appétence	53%
Odeur	50%
Qualité du moment	80%
Environnement global	57%
Durée du repas	25 minutes

En moyenne, sur la période, le taux de satisfaction des enfants de l'école élémentaire du Centre oscille autour de 60%. 40% des denrées sont jetées.

On note que 80% des enfants déclarent avoir faim à leur arrivée à la cantine. En revanche les enfants connaissent assez peu le menu. La moitié des enfants déclarent ne pas trouver les présentations ou l'odeur appétissante à leur arrivée dans le restaurant.

6. Elémentaire Centre - niveau moyen de gaspillage moyen par type de produits

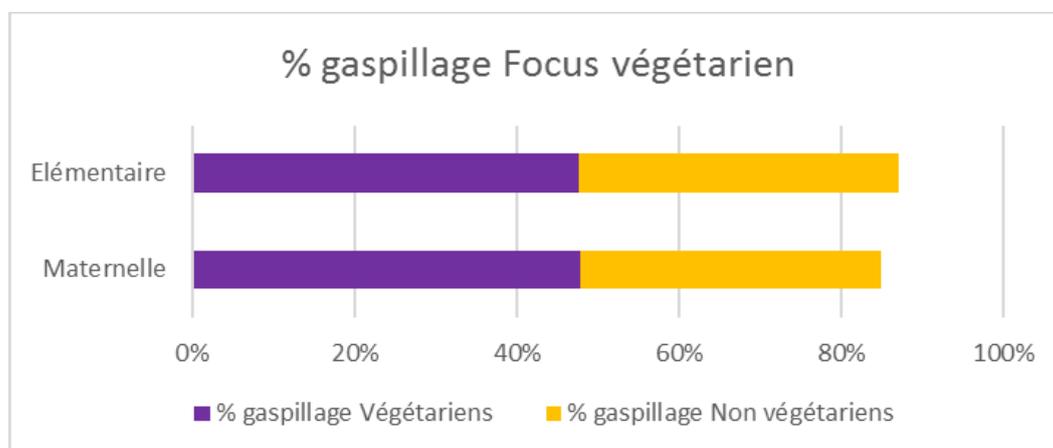


Les entrées de crudités ne sont consommées en moyenne qu'à 38 % alors que les entrées chaudes sont plutôt appréciées (29 % sont gaspillées). Néanmoins, comme évoqué ci avant, excepté la soupe, ces entrées sont souvent des préparations riches en lipides à consommer modérément.

En revanche, on ne note pas de différence significative en termes de gaspillage concernant les plats de viande, de poisson ou à base de protéines végétales.

Il est à noter que les yaourts sont particulièrement bien consommés et d'ailleurs demandés lors des commissions des menus.

Focus végétarien :



Pour effectuer cette comparaison, les données prises en compte sont le % de gaspillage des plats principaux servis sur la période et caractérisés en plat végétarien ou en plat non végétarien.

Ainsi on observe :

- en maternelle, 48% des plats végétariens sont gaspillés contre 37% des plats non végétariens.
- en élémentaire, 48% des végétariens sont gaspillés contre 40% des plats non végétariens.

A ce jour, la réglementation en faveur des repas végétariens en restauration collective ne porte que sur la restauration scolaire. Au moment de l'étude, un repas végétarien hebdomadaire avait été intégré aux menus des écoles depuis 3 mois. Depuis le repas végétarien hebdomadaire a également été intégré dans les menus de la petite enfance.

Le plat végétarien, proposé de manière hebdomadaire constitue une nouveauté en ce qui concerne la restauration scolaire. A ce stade, il semble légèrement moins consommé que le plat à base de protéines animales. Cependant, on sait que le changement des habitudes alimentaires nécessite un temps d'adaptation, notamment en termes d'éducation au goût, qu'il est primordial d'accompagner, notamment grâce à l'encadrement mis en œuvre sur le temps de pause méridienne.

D'autre part, ce changement implique également de repenser les recettes qui traditionnellement consistent à cuisiner une viande ou un poisson, le légume ou le féculent n'étant qu'un accompagnement. C'est en ce sens et notamment au regard de l'obligation imposée par la loi Egalim, que la Ville a demandé au prestataire d'élaborer des recettes de plats végétariens sans systématiquement avoir recours à des substituts végétaux de viande. De tels plats sont proposés actuellement aux convives des restaurants scolaires et des marges de progression sont encore possibles afin d'améliorer la qualité gustative et visuelle.

Les produits laitiers sont diversement appréciés suivant que l'on propose des fromages ou des laitages : 88 % pour les yaourts contre 35 à 53% selon les types de fromages. Cela rejoint le constat effectué pour les élèves de maternelle.

Le niveau moyen de gaspillage ce que soit pour les fruits à croquer ou les fruits à éplucher est de 38% en école maternelle. En élémentaire, le niveau moyen de gaspillage pour les fruits à croquer est de 57% et monte jusqu'à 61% pour les fruits à éplucher.

La différence entre les classes d'âge peut s'expliquer par la présence d'accompagnants à table en maternelle, qui notamment épluchent et coupent les fruits. Ce n'est pas le cas en élémentaire, en effet le choix du service en self doit permettre à l'enfant d'acquérir progressivement une certaine autonomie concernant la prise du repas, le temps passé à table et le choix des convives avec lesquels il souhaite déjeuner.

Favoriser la consommation des fruits, dont certains sont issus de l'agriculture biologique et sources importantes en fibres et en vitamine C, fera partie des actions proposées. Des pistes sont en réflexion en termes de préparation des fruits par les agents de restauration, afin que les enfants d'âge élémentaire en consomment davantage.

La question d'un temps minimum acceptable à table, y compris lors d'un service en self, se pose également, car globalement les desserts sont peu consommés. Au-delà de la question des fruits, les desserts sont beaucoup gaspillés, ce qui soulève des interrogations autour de la durée du repas et plus largement de l'équilibre à trouver le temps passé à table et les ateliers nap.

De même, l'accompagnement des adultes présents dans le restaurant est un enjeu. Actuellement, compte tenu des effectifs et de l'organisation de ce temps, l'adulte est concentré sur l'organisationnel, la gestion des flux et des groupes.

Maternelles / Élémentaires

Le gaspillage moyen par convive et par repas sur cette période s'élève à 41 % en maternelle et à 38 % en élémentaire. Cependant, le pourcentage élevé en maternelle est à relativiser au regard des quantités servies par le prestataire ne différencie pas dans sa chaîne de conditionnement des barquettes, les maternels et les élémentaires. D'autre part, il semble que le choix de servir un double accompagnement : légumes et féculents, se soit traduit par une double portion de garniture aussi bien en maternelle qu'en élémentaire à l'époque de l'expérimentation.

Sur la période de l'étude, le taux de satisfaction des menus pour les enfants de maternelle et d'élémentaire est le même. Concernant l'environnement global des restaurants scolaires, il est noté que 66% des enfants en maternelle l'apprécie contre 57% pour les enfants en élémentaire. Cela suggère des axes de réflexion possibles et des marges de progrès. Il semble que l'organisation de la restauration scolaire en self soit moins propice à un environnement convivial que le service à table.

De plus, la durée moyenne d'un repas est de 45 à 50 minutes en maternelle contre 25 minutes en élémentaire. Or, moins les enfants passent de temps à table moins ils consomment d'entrées, de légumes et de fruits. Selon l'étude américaine, publiée en 2015 dans « The journal of the Academy of Nutrition and dietetics », le temps du repas est associé à la sélection et à la consommation des fruits et légumes lors des repas pris à la restauration scolaire. Cette étude a été réalisée auprès de 1001 enfants âgés de 8 à 14 ans, déjeunant en self-service et sur la prise de 6 repas non consécutifs. Les enfants qui mangeaient en moins de 20 minutes consommaient en quantités : 13% moins d'entrées, 12 % moins de légumes. Des pistes seront proposées en termes de préparation des fruits pour que les enfants d'âge élémentaire les consomment davantage.

D'après une étude conduite par l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), en moyenne sur le plan national, 115g par convive et par repas sont gaspillés au sein de la restauration scolaire. Lors de la période diagnostic, nous avons observé qu'il s'élevait à 260g.

Par ailleurs, sur le plan national, les viandes, poissons et accompagnements correspondent à peu près à 2/3 des aliments gaspillés avant le pain, les entrées et les desserts. Ce n'est pas l'observation faite à Sceaux.

Il ressort également de cette étude que la cuisine sur place est « plus efficace que la cuisine en liaison chaude ou froide, en effet on évalue à 10 % le gaspillage évité par les établissements qui cuisinent sur place. Cette différence s'explique selon l'Ademe par une meilleure adaptation aux besoins mais également par la possibilité de resservir certains plats le lendemain, ce qui est impossible pour un service en liaison froide ou chaude.

Denrées repropoosées à la consommation ou susceptibles d'être données

Le fonctionnement actuel de la restauration scolaire à Sceaux associé aux contraintes sanitaires fortes dans le domaine laissent peu d'opportunités en la matière à ce jour.

La livraison des repas s'effectue au regard des effectifs réels. Il n'y a donc pas de surplus au début du service. Tout produit frais pris par l'enfant et déposé sur son plateau ne pourra faire l'objet d'un don. Actuellement, il est demandé aux enfants de prendre sur leur plateau les 5 composantes du menu. Au-delà de la question du don, la question de la composition obligatoire du plateau est à soulever sans se départir du rôle de la collectivité en termes d'éducation et de contribution à l'équilibre nutritionnel des enfants.

Les fruits qui ne sont pas concernés par la chaîne du froid peuvent faire partie des denrées susceptibles d'être données. Pour cela, ils devront être décontaminés une seconde fois avant d'être à nouveau servis. Seuls les biscuits secs préemballés et les compotes appertisées pourraient être données aux associations de dons alimentaires.

D'autres pistes pourraient être à l'étude pour utiliser les fruits non consommés : préparation de smoothies, de compotes, de tartes sur le temps périscolaire.

Une réflexion pourrait en revanche être entreprise dans le cadre de la relation contractuelle avec le prestataire sur le don des denrées qui ne sont pas servies du fait du réajustement quotidien ou lors d'événements particuliers tels que les grèves.

7. Les Imbergères - niveau moyen de gaspillage par composante du menu

IMBERGERES	TOTAL GASPILLAGE PERIODE	% GASPILLAGE REEL PERIODE	% GASPILLAGE MOYEN/JOUR
132 repas servis			
Entrées	1,09 kg	3%	1%
Viandes Poissons	8,3 kg	17%	21%
Garnitures	9,14 kg	26%	24%
Laitages	0,06 kg	1%	1%
Desserts	0 kg	0%	0%
Pain	3,55 kg	33%	33%
Total	22,15 kg	14%	13%

Sur la période, c'est **22 kilos gaspillés** soit **73 €**

Sur l'année, c'est **396 kilos gaspillés** soit **1314 €**

Sur l'année, c'est **26 kilos gaspillés/adulte/an** soit **88€/adulte/an**

Aux Imbergères, le pourcentage moyen de gaspillage par jour est très bas. Selon les composantes il varie de 0 à 33% : 0% pour les entrées et les desserts et 33% pour le pain.

Il faut noter que les seniors bénéficient d'un service à table et d'une prestation adaptée aux quantités désirées. En effet lors du service du plat principal, chaque convive précise à l'agent la quantité souhaitée en fonction du plat proposé. Un soin particulier est apporté par l'équipe au dressage des tables.

D'autre part, le public senior témoigne de manière générale d'un rapport responsable à la consommation alimentaire et au gaspillage.

A noter : le niveau moyen de gaspillage lié au stockage, gestion, non-conformité des produits, dysfonctionnements est de 15 kilos, soit 9,5%.

8. Les Imbergères - satisfaction des convives relative au menu et à l'environnement du repas

IMBERGERES	Taux d'appréciation	IMBERGERES	Taux d'appréciation
Appréciation des entrées	89%	Connaissance du menu	48%
Appréciation des plats	86%	Faim	70%
Appréciation des laitages	95%	Appétence	80%
Appréciation des desserts	94%	Odeur	84%
Appréciation totale	91%	Qualité du moment	100%
		Environnement global	76%
		Durée du repas	1h15

En moyenne, sur la période, le taux de satisfaction des menus aux Imbergères est de 91%. Le taux moyen d'appréciation de l'environnement global est de 76%. On observe que la moitié des convives n'ont pas connaissance du menu, ce qui est surprenant pour un public adulte.

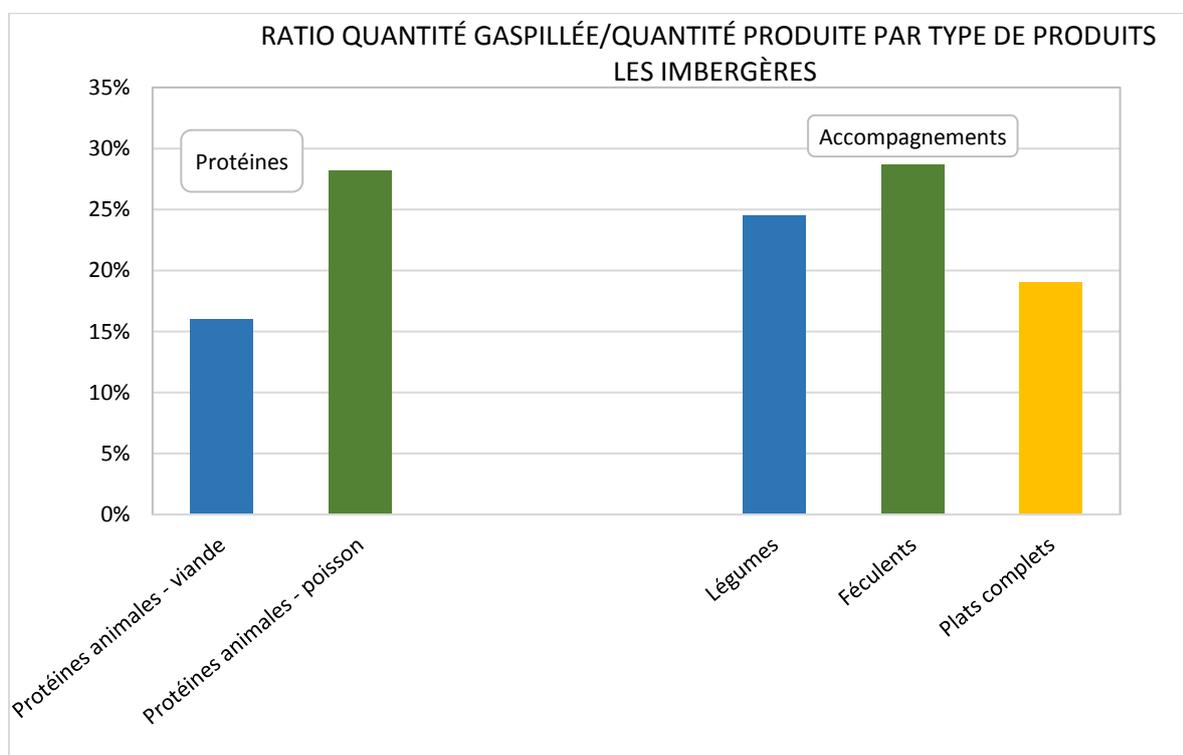
On note que le taux d'appréciation sur la qualité du moment est de 100%.

Le taux de satisfaction est en adéquation avec les taux de gaspillage.

Le changement de prestataire en juin 2019 s'accompagne du résultat escompté en matière de satisfaction.

9. Les Imbergères - niveau moyen de gaspillage par type de produits

A noter : Aux Imbergères, le gaspillage pour les entrées, les laitages et les desserts est presque inexistant. Il n'a pas été fait d'analyse par type de produits pour ces composantes.



Le poisson semble plus gaspillé que la viande : sur la période, 28% de gaspillage pour le poisson contre 16% pour la viande.

Les féculents sont un peu plus gaspillés que les légumes, la quantité de féculent commandée pourrait être légèrement adaptée.

10. Multi-accueil Charaire - niveau moyen de gaspillage par composante du menu

CHARAIRE 424 repas servis	TOTAL GASPILLAGE PERIODE	% GASPILLAGE REEL PERIODE	% GASPILLAGE MOYEN/JOUR
Entrées	5,15 kg	48%	53%
Viandes Poissons	7,8 kg	51%	48%
Garnitures	15,53 kg	28%	27%
Laitages	3,12 kg	18%	18%
Desserts	3,29 kg	9%	8%
Pain	0,67 kg	10%	8%
Total	35,58 kg	24%	27%
Durée du repas			30 min

Sur la période, c'est **36 kilos gaspillés** soit **73 €**

Sur l'année, c'est **648 kilos gaspillés** soit **1314 €**

Sur l'année, c'est **14,4 kilos gaspillés/enfant/an** soit **29€/enfant/an**

Sur l'ensemble des multi-accueils municipaux, c'est **3 tonnes** soit **6400€ /an**

Au multi-accueil Charaire, le pourcentage moyen de gaspillage par jour est de 27%. Selon les composantes, il varie de 8% à 53%, 8% pour les desserts et le pain contre 53% pour les entrées.

A noter : le niveau moyen de gaspillage, au multi-accueil Charaire, lié au stockage, gestion, non-conformité des produits, dysfonctionnements est de 19 kilos soit 36%.

Le gaspillage alimentaire concerne majoritairement les entrées et les protéines. Environ la moitié de ces composantes est jetée quotidiennement.

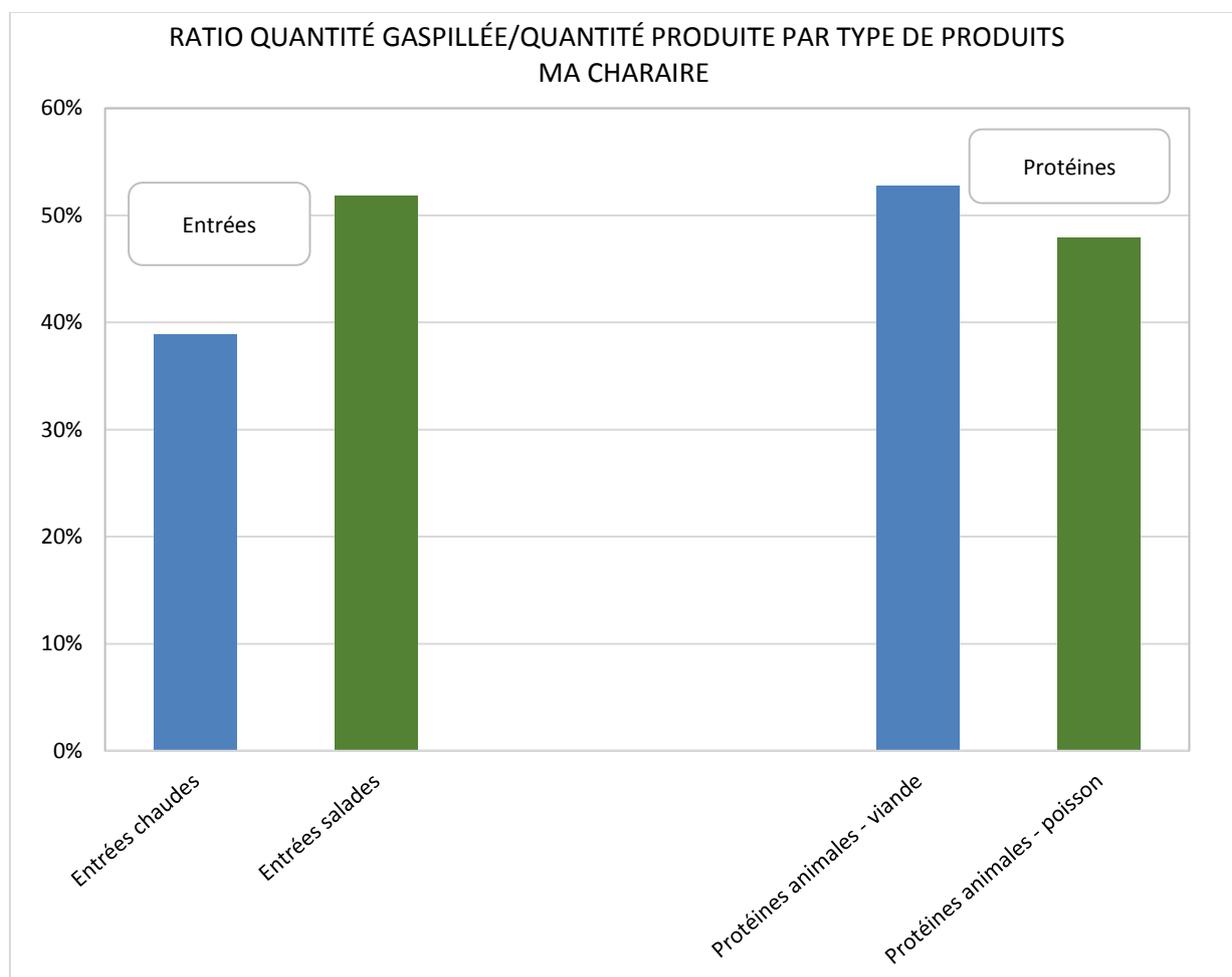
Pour répondre aux besoins nutritionnels de l'enfant, il est recommandé de proposer des menus à 4 composantes pour les moyens (c'est-à-dire sans entrée) et de 4 à 5 composantes pour les grands. Les entrées sont donc facultatives, elles permettent d'éveiller les jeunes enfants à de nouveaux goûts, nouvelles textures et d'équilibrer si besoin les apports sur la journée.

A ce jour, les entrées sont proposées chaque jour aux enfants des sections de moyens et de grands. Il pourrait être envisagé de limiter les quantités proposées et de diminuer la fréquence de présentation hebdomadaire. Par exemple, 2 fois par semaine selon la nature des plats proposés, et en plus petite quantité (éveil au goût).

Concernant les viandes et poissons très largement jetés également, l'étude a permis de constater que la quantité préparée était nettement supérieure aux recommandations nutritionnelles au regard de l'effectif accueilli. L'axe de travail pourrait porter sur la sensibilisation des professionnels aux quantités nécessaires du point de vue nutritionnel. La réduction des quantités de préparation permettrait inévitablement de réduire le gaspillage et de réinjecter les économies dans l'achat de produits labellisés et durables.

A noter également que 27% des garnitures sont jetées (soit près d'1/3 de la quantité totale préparée). Ici encore un travail sur les quantités pourrait être réalisé.

11. Multi-accueil Charaire - niveau moyen de gaspillage par type de produits



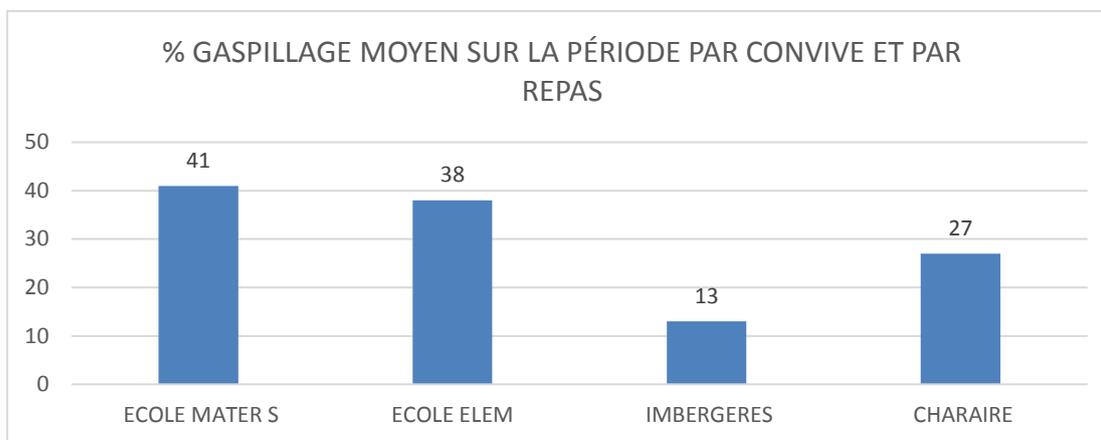
L'écart de gaspillage selon la nature de l'entrée (chaude ou froide) est globalement peu significatif. Il existe un léger avantage pour les entrées chaudes que les enfants semblent apprécier davantage, ce qui correspond aux observations effectuées dans le cadre de la restauration scolaire.

Le gaspillage alimentaire ne varie pas selon la nature des protéines (viande ou poisson). Au moment de l'étude, il n'était pas proposé de menu végétarien en crèche. Les établissements petite enfance ne sont pas concernés par la législation relative au menu végétarien hebdomadaire pour l'instant. Néanmoins depuis janvier 2020, un menu végétarien par semaine a été intégré dans les menus proposés dans les multi-accueils.

Il est à noter que les laitages et les desserts sont servis sous différentes formes selon l'âge des enfants et la diversification alimentaire. D'autre part en crèche, il est très fréquent que les enfants mélangent les différentes composantes. Pour ces deux composantes, il n'a pas été effectué de pesées distinctes par type de produits en amont ni en aval de la consommation.

IV. Résultats comparés entre les différentes populations

1. Niveau moyen de gaspillage par convive et par repas



Sur l'ensemble des sites pilotes et sur la période du 9 au 20 décembre 2019 :
le niveau moyen de gaspillage est de **30%** par convive et par repas.
Une **tonne d'aliments a été jetée soit 4000 €**.

Par extrapolation, sur une année, sur l'ensemble des sites pilotes,
Cela correspondrait à **18 tonnes** soit environ **72 000 €**.

Par extrapolation, sur une année, sur l'ensemble des sites de restauration municipale,
Cela correspondrait à **61 tonnes** soit **248 992€**.

La restauration scolaire est marquée par le taux de gaspillage le plus élevé. Plusieurs éléments peuvent venir éclairer ces chiffres.

Il est important de tenir compte des *modes de préparation et des volumes produits* qui ont un impact sur la qualité des repas servis et sur l'environnement du repas.

A cet effet, le multi-accueil et les Imbergères servent des petits volumes de repas, dans le cadre d'un service à table, ce qui permet une adaptation pour chaque convive. A Charaire comme dans tous les multi-accueils, les repas sont confectionnés sur place, au plus près du consommateur en temps et en distance. Cela permet de réajuster les quantités en fonction des présences et absences. C'est également un gage de qualité.

La durée du repas n'est pas neutre. Celle-ci est très réduite en élémentaire en raison du nombre d'élèves et du nombre de places assises au restaurant, en particulier à l'école du Centre.

Dans le cadre de la restauration destinée aux enfants, *la proximité de l'adulte et l'accompagnement éducatif* qu'il effectue est également un facteur à prendre en compte. En maternelle, les enfants sont accompagnés par un adulte assis à table avec eux. En élémentaire, les animateurs ne déjeunent plus avec les enfants pour être disponibles pour eux. Au regard des effectifs des enfants et du rythme de la pause méridienne, ils évoluent entre le self, les tables et la table de tri et sont finalement très peu assis auprès des enfants.

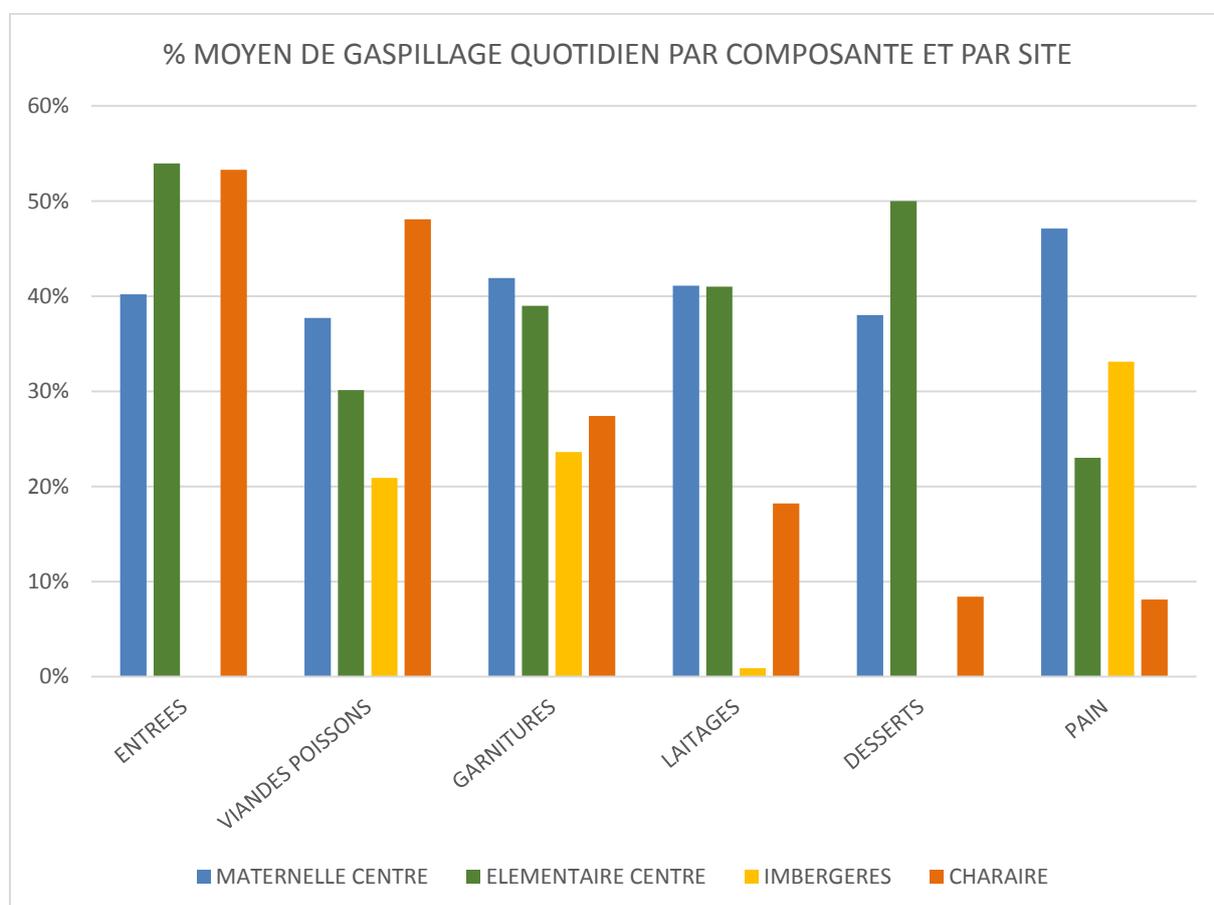
Les grammages proposés dans les restaurants municipaux dépendent du GEMRCN. Ils sont donc basés sur les recommandations nutritionnelles nationales qui renvoient à un enjeu de santé publique et au rôle des collectivités en matière de lutte contre la précarité alimentaire. Le GEMRCN précise les grammages

recommandés et intègre également la notion de diversité du plan alimentaire au titre de l'éducation au goût. Pour les seniors, les enjeux se situent sur le plan de la prévention tant au niveau de la nutrition, avec des recommandations spécifiques, que du lien social.

Le service à table, ce que l'on voit à Charaire et aux Imbergères permet un ajustement de ce grammage aux individus (petits mangeurs, gros mangeurs), tout en respectant une base nutritionnelle commune et adaptée à chaque public. En élémentaire, le service en self soulève une contradiction entre un principe d'autonomie de l'enfant qui se sert lui-même et le fait qu'il doit mettre tous les éléments sur son plateau. *Sur la ligne de self*, les éléments satellites (entrées, laitages, desserts) sont déjà portionnés selon les grammages recommandés, sans adaptation possible à l'appétit de l'enfant ou à ses goûts. Parallèlement et pour des raisons éducatives évidentes, il ne lui sera pas demandé de consommer l'ensemble des aliments de son plateau. En définitive, il ressort que les enfants les plus jeunes bénéficient d'une plus grande autonomie dans leur façon de s'alimenter, sans que l'équilibre nutritionnel ne soit bouleversé. Un équilibre est probablement à trouver pour conserver un cadre nutritionnel et d'éducation au goût tout en gardant une marge d'adaptation à l'appétit et au goût des enfants. Cela permettrait d'allier les notions de développement de l'enfant et la lutte contre le gaspillage.

La qualité de la prestation et des produits utilisés est bien entendu également un levier à activer pour limiter le gaspillage. Le législateur a introduit de nouvelles obligations réglementaires en la matière. La Ville a anticipé cette obligation en instaurant 30% de bio en restauration scolaire. Cette proportion pourrait être accrue et/ou étendue aux autres sites de restauration dans le cadre de la signature du pacte pour la transition.

2. Niveau moyen de gaspillage par composante et par site



On observe une grande disparité entre les populations en dehors des entrées qui sont beaucoup gaspillées dans le cadre de la restauration destinée aux enfants. Il apparaît que les enfants sont peu habitués à consommer des entrées à la maison. En cela, la restauration collective est un vecteur de découverte du goût qu'il ne faut pas négliger. Néanmoins un travail sur les quantités ou la fréquence des entrées serait envisageable dans le respect des apports nutritionnels et du rôle éducatif de la restauration publique. Il existe aussi des marges de manœuvre autour du pain en maternelle, des fruits en élémentaire et des protéines en crèche.

3. Niveau moyen de gaspillage lié au stockage, gestion, non-conformité des produits (ex : fruits gâtés), dysfonctionnements

GASPILLAGE LIE A LA GESTION, PRODUCTION	en kg	En %
Total écoles du Centre sur la période	99,4 kg	10%
Total Imbergères sur la période	15 kg	41%
Total MA Charaire sur la période	19,3 kg	36%
Total sites pilotes en kg sur la période	133,7 kg	12%
Extrapolation sur 180 jours en kg ⁴		2406,6 kg

Le total du gaspillage lié à la gestion et à la production en cuisine sur les 3 sites est de **134 kilos** sur la période, du 9 au 20 décembre 2019.

Sur une année scolaire (180 jours), par extrapolation, cela représente **2407 kilos**.

Le gaspillage avant service aux convives représente 12% des quantités gaspillées pour l'ensemble des sites. Il est plus élevé pour les Imbergères et pour le multi-accueil Charaire ce qui est lié notamment aux absences. En effet, ces deux sites fonctionnent avec un système d'inscription préalable. Les absences des convives sont parfois connues le jour J, ce qui ne permet pas toujours de réajuster les préparations. Dans le cadre du marché de restauration scolaire où les commandes sont réajustées au jour le jour, c'est l'entreprise qui subit ce gaspillage dit de gestion.

V – Eléments complémentaires

Une évaluation des pratiques de tri : en parallèle de cette étude sur les 4 sites pilotes, une observation dans les autres sites a permis d'identifier que les équipes ne s'étaient pas toutes pleinement appropriées les consignes de tri et de réajuster les pratiques.

⁴ Formule extrapolation = (total sur la période sur les 3 sites/nombre de jours sur la période soit 10 *180 jours)

Liste des annexes

Annexe 1 : fiches protocoles	21
Annexe 2 : grilles de pesées.....	28
Annexe 3 : questionnaire de satisfaction enfant.....	33
Annexe 4 : questionnaire de satisfaction adulte.....	34
Annexe 5 : support interne.....	35

Fiches protocole



Ces fiches de protocole sont des mémos qui expliquent pas à pas les 5 différentes étapes de pesée.

Quoi faire ? Quand ? Avec quoi ?

Vous devez les avoir à proximité.

L'idéal est de les placer là où elles sont le plus visible et le plus utile pour les équipes qui participent aux pesées.

Ces fiches sont en lien avec les grilles de pesée vierges à imprimer et à compléter.

Déroulement



Etape 1 :
préparer et
renseigner les
éléments
généraux

Fiche
1

Grille
1

Etape 2 : Peser
les déchets de
préparation en
cuisine

Fiche
2

Grille
2

Etape 3 : Peser
les préparations
produites

Fiche
3

Grille
3

Etape 4 : Peser
les préparations
non servies aux
convives (en
cuisine)

Fiche
4

Grille
4

Etape 5 : Peser
les déchets des
convives dans
les assiettes

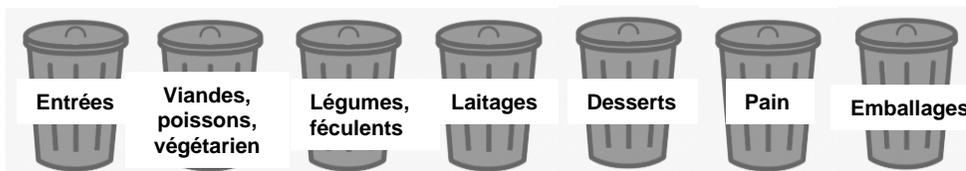
Fiche
5

Grille
5

Préparer et renseigner les éléments généraux



- 1** Préparer :
-la zone de tri avec les 7 poubelles différentes



- les grilles de pesées.
- Prévoir un stock de sacs poubelles (utiliser chaque jour de nouveaux sacs poubelles vides).

- 2** Compléter les éléments généraux dans **toutes les grilles** correspondantes : site, personne en charge, date, menu du jour ...

Page 1 de la grille

AVANT LA PREPARATION DU REPAS ET DU SERVICE

- Ecole maternelle du Centre
- Ecole élémentaire du Centre
- Multi-accueil Charaire
- Imbrogères

Date : ... / ... / ...

Nom de la personne :

AVANT LA PREPARATION DU REPAS

A imprimer en autant d'exemplaires que de jours de pesées et de site

		Estimé	Réalisé
NOMBRE DE CONVIVES			
NOMBRE DE COLLABORATEURS	En cuisine		
	Auprès des convives		
MESURE DU BRUIT	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Valeur (en décibel)	
PRIX UNITAIRE DU REPAS CE JOUR hors pain (en euros / repas)			

Peser les déchets de préparation en cuisine

(Déchets abîmés, périmés...et hors déchets inévitables tels que les épluchures)



1 Trier les déchets de préparation dans **7 poubelles différentes** (utiliser chaque jour de nouveaux sacs poubelles vides).



2 En fin de préparation, compléter le nom des aliments et peser chaque sac poubelle. Noter les chiffres dans la **grille 2 «peser les déchets de préparation en cuisine»**.

Page 2
de la grille

À LA FIN DE LA PREPARATION EN CUISINE

GASPILLAGE DE LA CUISINE, LORS DE LA PREPARATION (PRODUITS PERIMES, FRUITS ABIMES ...)	
Aliments à jeter (nom / type de déchets)	Poids total à jeter (kg) Hors emballage

2

Comment peser les sacs poubelle ?

Pour peser les sacs poubelle à l'aide du pèse-personne, la personne se pèse d'abord seule puis avec les sacs poubelle. Cela évite ainsi que le sac s'affaisse sur le plateau et que les chiffres soient inexploitable.



➔ Dans l'exemple, le sac poubelle pèse **4kg**

Fiche protocole n°3

Peser les préparations produites

(Ce seront les quantités de référence)



Exemple :

Charaire : Entrée de carottes râpées en saladier
Ecole du centre / Résidence : Riz en barquette multiples



Charaire

Peser le poids des carottes préparées (hors contenant)

- à l'aide de la **balance** (<5 kg) et noter le chiffre dans la **grille 3 « Peser les préparations produites »**.

- Noter le poids total des préparations et préciser le nombre d'enfants

Ecole du centre / résidence

Peser le poids d'une barquette de riz

- à l'aide de la **balance** (<5 kg) et noter le chiffre dans la **grille 3 « Peser les préparations produites »**.

Dans l'idéal, pesez 4 ou 5 assiettes, faire la moyenne puis la noter dans la grille.

- Noter le poids par barquette, le nombre de barquettes et préciser le nombre de portions par barquette

QUANTITES PRODUITES A LA FIN DE LA PREPARATION EN CUISINE

	Nom de la préparation	Poids total (kg)	Nombre de convives
ENTREES	1		
	2		
	3		
VIANDES, POISSONS, VEGETARIEN	1		
	2		
	3		
LEGUMES, FECULENTS	1		
	2		
	3		
LAITAGES	1		
	2		
	3		
DESSERTS	1		
	2		
	3		
PAIN	1		
	2		

Page 3 de la grille



Exemple :

Entrée de carottes râpées en assiette individuelle dans la banque de self ou l'office



Exemple :

Fonds de saladier dans les chariots en section de crèche ou dans les plats en maternelle

1 Peser le **poids total restant** (*hors contenant*) par type de préparation et noter le chiffre dans la **grille 4 « Préparations non servies »**.

- Ecole maternelle du Centre
- Ecole élémentaire du Centre
- Multi-accueil Charaire
- Imbergères

Page 4 de la grille

Date : ... / ... / ...
 Nom de la personne :

Grilles de pesées 4 – Préparations non servies

A imprimer en autant d'exemplaires que de jours de pesées et de site

APRÈS LE SERVICE, EN CUISINE OU EN SALLE

		Quantités restantes à jeter	
		Pesée des produits non servis aux convives	Poids total (kg)
ENTREES	1		
	2		
	3		
VIANDES, POISSONS, VEGETARIEN	1		
	2		
	3		
LEGUMES, FECULENTS	1		
	2		
	3		
LAITAGES	1		
	2		
	3		
DESSERTS	1		
	2		
	3		
PAIN	1		
	2		



1 Trier les déchets des convives dans **7 poubelles différentes** à placer à la dépose-plateaux ou à proximité



2 En fin de service, peser chaque sac poubelle et noter les chiffres dans la grille 5 « Peser les déchets des convives dans les assiettes ».

Page 5 de la grille

- Ecole maternelle du Centre
- Ecole élémentaire du Centre
- Multi-accueil Charaire
- Imbergères

Grilles de pesées 5 – Peser les déchets des convives dans les assiettes

A imprimer en autant d'exemplaires que de jours de pesées et de site

AU COURS DU SERVICE, AU NIVEAU DE LA DEPOSE PLATEAUX OU AUX TABLES

GASPILLAGE DES CONVIVES DANS LES ASSIETTES ET EMBALLAGES

Date : ... / ... / ...

Nom de la personne :

	Aliments à jeter (nom / contenu des poubelles)	Poids total à jeter (kg)			
		SAC 1	SAC 2	SAC 3	SAC 4
ENTREES					
VIANDES, POISSONS, VEGETARIEN					
LEGUMES, FECULENTS					
LAITAGES					
DESSERTS					
PAIN					
EMBALLAGES					

Comment peser les sacs poubelle ?

Pour peser les sacs poubelle à l'aide du pèse-personne, la personne se pèse d'abord seule puis avec les sacs poubelle. Cela évite ainsi que le sac s'affaisse sur le plateau et que les chiffres soient inexploitable.



➔ Dans l'exemple, le sac poubelle pèse 4kg

Grilles de pesées 1

Éléments généraux



- Ecole maternelle du Centre
- Ecole élémentaire du Centre
- Imbergères

Date : .. / .. / ..

Nom de la personne :

AVANT LA PREPARATION DU REPAS ET DU SERVICE

A imprimer en autant d'exemplaires que de jours de pesées et de site

		Estimé	Réalisé
NOMBRE DE CONVIVES			
NOMBRE DE COLLABORATEURS	En cuisine		
	Auprès des convives (atsem, animateurs, auxiliaires ..)		
MESURE DU BRUIT	<input type="checkbox"/> Oui	Valeur (en décibel)	
	<input type="checkbox"/> Non		
PRIX UNITAIRE DU REPAS CE JOUR hors pain (en euros / repas) – à compléter par le responsable			

À saisir dans le tableur **4-Pesees-Analyse**, (onglet introduction) une fois la pesée terminée.

Grilles de pesées 2

Peser les déchets de préparation en cuisine



- Ecole maternelle du Centre
- Ecole élémentaire du Centre
- Imbergères

Date : .. / .. / ..

Nom de la personne :

**À LA FIN DE LA
PREPARATION EN CUISINE**

A imprimer en autant d'exemplaires que de jours de pesées et de site

GASPILLAGE DE LA CUISINE, LORS DE LA PREPARATION (PRODUITS PERIMES, FRUITS ABIMES ...)	
Aliments à jeter (nom / type de déchets)	Poids total à jeter (kg) Hors emballage
Emballages / Type	Poids (kg)

À saisir dans le tableur **4-Pesees-Analyse**

(onglet « Gaspillage », partie « Gaspillage de la cuisine à la préparation ») une fois la pesée terminée.

- Ecole maternelle du Centre
- Ecole élémentaire du Centre
- Imbergères

Grilles de pesées 3 - Peser les préparations produites

A imprimer en autant d'exemplaires que de jours de pesées et de site

Date : .. / .. / ..

Nom de la personne :

.....

À LA FIN DE LA PREPARATION EN CUISINE – ECOLE CENTRE ET IMBERGERES

	Nom de la préparation	Poids par barquette (kg)	Nombre de barquettes	Nombre de portions par barquette
ENTREES	1			
	2			
	3			
VIANDES, POISSONS, VEGETARIEN	1			
	2			
	3			
LEGUMES, FECULENTS	1			
	2			
	3			
LAITAGES	1			
	2			
	3			
DESSERTS	1			
	2			
	3			
PAIN	1			
	2			

À saisir dans le tableur **4-Pesees-Analyse** : onglets « Introduction » (pour le menu) et « Prestation du jour » (pour les quantités préparées).

- Ecole maternelle du Centre
- Ecole élémentaire du Centre
- Imbergères

Grilles de pesées 4 – Préparations non servies

A imprimer en autant d'exemplaires que de jours de pesées et de site

APRÈS LE SERVICE, EN CUISINE OU EN SALLE

Date : .. / .. / ..

Nom de la personne :

		Quantités restantes à jeter	
		Pesée des produits non servis aux convives	Poids total (kg)
ENTREES	1		
	2		
	3		
VIANDES, POISSONS, VEGETARIEN	1		
	2		
	3		
LEGUMES, FECULENTS	1		
	2		
	3		
LAITAGES	1		
	2		
	3		
DESSERTS	1		
	2		
	3		
PAIN	1		
	2		

À saisir dans le tableur **4-Pesees-Analyse** :
onglet « Gaspillage », partie « Gaspillage de la cuisine en fin de service ».

- Ecole maternelle du Centre
- Ecole élémentaire du Centre
- Imbergères

Grilles de pesées 5 – Peser les déchets des convives dans les assiettes

A imprimer en autant d'exemplaires que de jours de pesées et de site

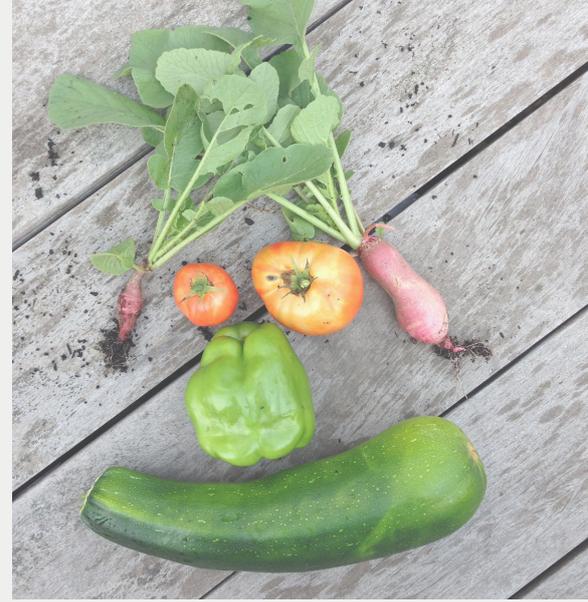
AU COURS DU SERVICE, AU NIVEAU DE LA DEPOSE PLATEAUX OU AUX TABLES

Date : .. / .. / ..

Nom de la personne :

GASPILLAGE DES CONVIVES DANS LES ASSIETTES ET EMBALLAGES

	Aliments à jeter <i>(nom / contenu des poubelles)</i>	Poids total à jeter (kg)			
		SAC 1	SAC 2	SAC 3	SAC 4
ENTREES					
VIANDES, POISSONS, VEGETARIEN					
LEGUMES, FECULENTS					
LAITAGES					
DESSERTS					
PAIN					
EMBALLAGES					



Date :
Classe/section :
Prénom :
1er service 2ème service

QUESTIONNAIRE RESTAURATION POUR LES ENFANTS

Du 9 au 20 décembre 2019, nous mesurons le gaspillage alimentaire.

1. JE CONNAIS LE MENU À MON ARRIVÉE À LA CANTINE ?

OUI NON

2. J'AI FAIM À MON ARRIVÉE A LA CANTINE ?

OUI NON

3. LE REPAS ÉTAIT APPÉTISSANT ?

OUI NON

4. L'ODEUR ÉTAIT AGRÉABLE ?

OUI NON

5. J'AI AIMÉ ?

• L'ENTRÉE



OUI



NON

• LE PLAT



OUI



NON

• LE LAITAGE/FROMAGE



OUI



NON

• LE DESSERT



OUI



NON

6. J'AI PASSÉ UN BON MOMENT ?



OUI



NON

Pour les enfants accueillis en crèche et en maternelle, le questionnaire est rempli par l'adulte au cours du repas sur la base des questions qu'il pose aux enfants et des observations qu'il peut faire.

QUESTIONNAIRE RESTAURATION POUR LES ADULTES

Imbergères

Date :

Prénom :

Du 9 au 20 décembre 2019, nous mesurons le gaspillage alimentaire.

1. JE CONNAISSAIS LE MENU À MON ARRIVÉE AU RESTAURANT ?

OUI NON

2. J'AVAIS FAIM À MON ARRIVÉE AU RESTAURANT ?

OUI NON

3. LE REPAS ÉTAIT APPÉTISSANT ?

OUI NON

4. L'ODEUR ÉTAIT AGRÉABLE ?

OUI NON

5. J'AI AIMÉ ?

- | | | | | |
|----------------------|--------------------------|-----|--------------------------|-----|
| • L'ENTRÉE | <input type="checkbox"/> | OUI | <input type="checkbox"/> | NON |
| • LE PLAT | <input type="checkbox"/> | OUI | <input type="checkbox"/> | NON |
| • LE LAITAGE/FROMAGE | <input type="checkbox"/> | OUI | <input type="checkbox"/> | NON |
| • LE DESSERT | <input type="checkbox"/> | OUI | <input type="checkbox"/> | NON |

6. J'AI PASSÉ UN BON MOMENT ?

OUI NON



**PROJET
RESTAURATION
DURABLE
Pôle famille
et solidarités**

RESTAURATION DURABLE

Le Pôle Famille et solidarités est en charge de l'évolution des prestations de restauration collective au regard des enjeux de développement durable.

Cette commande politique fait suite aux demandes des Scéens, répertoriées dans le cadre de la démarche Parlons ensemble de l'environnement.

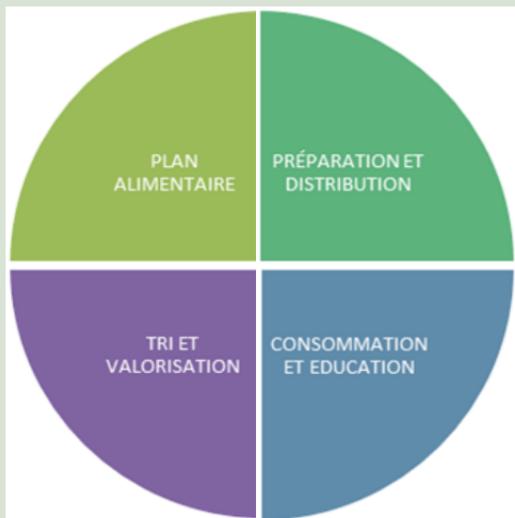
La ville de Sceaux distribue 278 700 repas par an. Cinq services sont concernés par ce projet : Restauration-Entretien, Animation, Vie Scolaire, Petite Enfance et Seniors.

LES OBJECTIFS

Ce projet a pour ambition :

- d'offrir une alimentation saine, équilibrée et adaptée aux enjeux environnementaux,
- de réduire le gaspillage alimentaire et les emballages lors de la préparation et la distribution mais aussi avec le tri et la valorisation des déchets (conditionnement non plastique, tables de tri, don alimentaire ...),

- de développer une politique de sensibilisation et d'information du public,
- d'instaurer des pratiques durables en matière d'entretien des locaux.



CALENDRIER

La 1^{ère} étape est celle du diagnostic qui aura lieu sur 3 sites pilotes : multi-accueil Charaire, école du Centre (restauration maternelle et élémentaire) et restaurant de la résidence Les Imbergères,

du 9 au 20 décembre 2019

Les résultats de ce diagnostic seront présentés à toutes les équipes.



EQUIPE PROJET

- Isabel Lanot, directrice projet
- Emilie Prevost, chef de projet
- Sylvain Duperron, adjoint chef de service
Restauration-entretien
- Sylvie Trottin, chef de service Animation
- Adam Rigault, directeur Résidence les Imbergères
- Sonia Soares, chef de service Petite enfance
- Anne-Sophie Pertegaz, chargée de mission Développement durable

Les agents intéressés pour donner leurs avis, partager leurs observations et leurs idées sont invités à se faire connaître auprès de leur responsable (même s'ils n'exercent pas sur un des sites pilotes).

Informations : contacter Stéphanie Valeix au 01.41.13.33.61.