

# REDUIRE LE GASPILLAGE DU PAIN ET DES LEGUMES AU COLLEGE

Conseil Général de l'Hérault (34)

Fiche expérience n°5



→ Secteur concerné :



→ Public ciblé : **collégiens**

→ Thématiques abordées : **optimisation des pratiques**

→ Angle d'approche : **alimentation / économies / déchets**

→ L'action en quelques mots : **Repenser l'approvisionnement en pain et expérimenter des solutions pour augmenter la consommation de légumes**



## Contexte

Le projet du Conseil général de l'Hérault a été lancé à partir d'une observation simple: les collégiens mangent peu de légumes au restaurant scolaire, et en jettent donc une bonne partie. Suite à une étude quantitative demandée à l'IAMM (Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier) en 2010, les élus du Conseil général de l'Hérault ont souhaité agir pour relancer la consommation de légumes et éviter ainsi le gaspillage. Dans le cadre de sa politique de Haute Qualité Alimentaire (HQA), la Direction de la Restauration scolaire a lancé en 2013 une expérimentation, en partenariat avec l'association Miamuse, sur l'appréciation et la consommation de légumes d'accompagnement et de pain dans 3 collèges pilotes.

## Le projet

Le Conseil général de l'Hérault a mené deux actions visant à réduire le gaspillage de pain d'une part, celui des légumes d'autre part. Il faut souligner que les restaurants scolaires des collèges de l'Hérault sont majoritairement équipés d'une cuisine satellite, approvisionnée par une UPC (Unité de Préparation Culinaire).

==> **L'action concernant le pain** : En 2013, l'assemblée départementale a voté une délibération transférant l'achat de pain des UPC aux collèges. Il a d'autre part incité les établissements à ne plus acheter des petits pains de 50g mais plutôt des pains de 400g à trancher, et les a pour cela équipés de trancheuses. La quasi-totalité des 53 collèges ont adopté cette démarche et ont choisi un pain de qualité, fourni par un boulanger local.

==> **L'action concernant les légumes** : Afin de trouver des solutions concrètes pour limiter le gaspillage des légumes, deux expérimentations ont été mises en place entre la Direction de la Restauration scolaire et les collèges rattachés aux UPC :

→ **dans les restaurants scolaires de 3 collèges pilotes** (Castries, Castelnau-le-lez, Pignan), une diététicienne de l'association Miamuse, Catherine Amice, s'est déplacée à plusieurs reprises afin d'étudier l'appréciation des plats de légumes par les convives (grâce à des dégustations et des questionnaires) et de déterminer le poids des déchets issus des retours plateaux.

→ **dans 5 autres collèges** (approvisionnés chacun par une UPC différente), on a testé et évalué auprès des élèves deux façons de proposer les légumes en accompagnement : légumes seuls, ou combinaison de légumes et féculents, pour voir si l'association "légumes/féculents" était plus appréciée.

**A l'issue de ces phases d'expérimentations**, en mai 2014, la Direction de la Restauration scolaire a invité les acteurs concernés (gestionnaires, cuisiniers, parents d'élèves, etc.) à une réunion de restitution. Les participants ont ainsi pu échanger sur **des pistes d'actions** pour réduire le gaspillage des légumes :

- pour les UPC : harmonisation et amélioration des recettes, légère réduction des grammages, création d'un guide des pratiques culinaires
- pour les cuisines satellites : assaisonnement des plats sur place, adaptation des quantités en fonction de l'âge et du sexe, installation de bars à salades, formation des cuisiniers grâce au module "Plaisir à la cantine"
- pour les collégiens : éducation au goût, participation à un jury de consommateurs pour tester les recettes des UPC

Un groupe de travail réunissant les différents acteurs devra assurer le **suivi de cette action dans la durée**.

### Le bar à salades fait l'unanimité !

Le système de "bar à salades" permet aux élèves de se servir eux-mêmes les crudités dont ils ont envie, dans la quantité qu'ils veulent. En étant ainsi maîtres de leurs choix, les élèves ont tendance à moins gaspiller. De plus, la mise en place des bacs contenant les salades prend moins de temps que la préparation d'entrées en coupelles: ce système rend donc la logistique plus simple au personnel. La plupart des cuisiniers ayant installé un bar à salades expliquent qu'ils font de réelles économies!



## L'action sur le pain: une réussite

De façon générale, le changement d'approvisionnement du pain a été bien accueilli dans les établissements. En passant du pain en portion au pain en tranches, les collèges achètent au total 120 tonnes de pain par an alors que le Conseil général en achetait 145t en passant par les UPC, soit une réduction de 25t à l'achat. De plus, en donnant aux élèves du pain de meilleure qualité et en limitant le nombre de tranches, ces derniers gaspillent moins. Au collège de Pignan, le personnel de cuisine a mis en place un "gachismètre" du pain lorsqu'il y avait encore les petits pains, et après le passage au pain tranché. La diminution du gaspillage est nettement visible selon la gestionnaire. Les bénéficiaires de cette action sont à la fois en termes de qualité (le pain est maintenant artisanal), d'environnement (le pain est local) et de coût (moins de gaspillage).

## Favoriser l'échange d'expériences entre les établissements

Il existe une grande disparité dans les restaurants des collèges du département, qui ont chacun leurs propres contraintes. De ce fait, les solutions proposées ne sont pas toujours possibles. Cependant, le fait de rassembler les gestionnaires et/ou les cuisiniers des différents établissements pendant des temps forts, tels que les comités techniques et les commissions menus, permet à ces derniers d'échanger sur leurs difficultés et sur les "bonnes pratiques anti-gaspillage". Pour aller plus loin, au sein de chaque établissement pilote, il serait intéressant selon Philippe Papa, directeur de la restauration scolaire, de mettre en place des groupes de travail avec les acteurs suivants: chef de cuisine, gestionnaire, responsable d'UPC, parents, élèves, professeurs, Miamuse, Conseil Général de l'Hérault.

Réussites	Difficultés	Leviers d'action
<ul style="list-style-type: none"><li>* Une nouvelle politique d'approvisionnement du pain → vers un pain de meilleure qualité, avec moins de gaspillage (action quantifiable facilement)</li><li>* Des économies importantes (réduction 25t de pain à l'achat)</li><li>* Une démarche volontaire du CG34 qui vise à orienter les collèges sur les pistes à suivre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Disparité des collèges (configuration des locaux, effectifs de demi-pensionnaires...)</li><li>* Forte dépendance des cuisines satellites à l'UPC</li><li>* Action compliquée car il faut réduire les déchets et répondre aux exigences réglementaires relatives à l'équilibre nutritionnel des menus</li><li>* Action sur les légumes et le comportement des collégiens qui ne permet pas d'avoir des résultats chiffrés et visibles sur le court terme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Poursuivre l'expérimentation, en mettant en place des actions à 3 niveaux (UPC, cuisine, élèves)</li><li>* Mener une réflexion collective grâce aux comités techniques et aux commissions menus</li></ul>

## Et après?

Pour l'année scolaire 2014-2015, les expérimentations reprendront dans les mêmes collèges pilotes. P. Papa explique en effet qu'il paraît logique de suivre les mêmes établissements sur une période plus longue, afin de pouvoir comparer les résultats d'une année sur l'autre. Il ajoute qu'il s'agit d'un projet **"ambitieux [...] qui s'inscrit dans la durée"** et que les résultats attendus sont qualitatifs. **"C'est une pierre à l'édifice de la politique HQA."**



### Zoom sur... le collège Les Pins à Castries, collège pilote

Le collège de Castries est déjà actif en matière de prévention du gaspillage!

Par exemple, le restaurant, qui accueille plus de 600 élèves chaque midi, possède un îlot central avec un bar à salades. Le chef de cuisine, M. Monnot, confirme que ce système génère très peu de gaspillage de crudités. Pour ce qui est du pain, les élèves ont droit à 3 tranches maximum et peuvent se resservir. A la fin du repas, ils débarrassent leurs plateaux et jettent eux-mêmes leurs déchets: une action simple mais pédagogique, car l'élève se rend compte de ce qu'il laisse dans son assiette. Enfin, l'équipe de cuisine fait de son mieux pour maintenir une bonne communication avec les élèves. Le cuisinier est à l'écoute de ces derniers et n'hésite pas à faire remonter leurs remarques en comité technique. Mme Grillot, la gestionnaire, souligne également l'implication des agents: **"On a une équipe de cuisine géniale qui essaie d'améliorer les choses."**

#### Contacts relatifs au projet :

**CG34** : Philippe Papa, directeur de la restauration – ppapa@cg34.fr – www.herault.fr

**Association Miamuse** : Catherine Amice, diététicienne – amice.catherine@gmail.com – www.miamuse.monsite-orange.fr

**Collège de Castries** : Corinne Grillot, gestionnaire – gest.0341280g@ac-montpellier.fr, Thierry Monnot, chef de cuisine, tmonnot@cg34.fr

**Collège de Pignan** : Corinne Labri, gestionnaire – gest.0341870y@ac-montpellier.fr

**Contact ADEME** : Christiane Chartier – christiane.chartier@ademe.fr – www.ademe.fr

**Contact DRAAF** : Virginie Grzesiak – virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr – www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

**Réalisé en août 2014 par** : DRAAF LR – Ondine Louis

**Remerciements** : Philippe Papa, Thierry Monnot, Catherine Amice, Corinne Grillot, Corinne Labri

