



« Stop au gâchis »

L'ADEME et la DRAAF proposent leur boîte à outils aux établissements scolaires du Grand Est

Il y a trois ans, l'ADEME et la DRAAF Grand Est proposaient à 10 établissements d'enseignement secondaire champardennais de s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants collectifs.

Menée de septembre 2015 à juillet 2016, cette expérimentation avait obtenu des résultats tout à fait positifs, incitant les partenaires à concevoir **une « boîte à outils » numérique afin de faciliter la mise en œuvre d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** dans le plus grand nombre possible d'établissements scolaires de la région.

Désormais finalisée, **cette boîte à outils est dès à présent disponible** en téléchargement sur les sites www.grand-est.ademe.fr et www.draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr, permettant aux responsables dans les établissements – directeur, gestionnaire et chef de cuisine – de démarrer leur réflexion autour de cette démarche en vue d'une application concrète dès la rentrée prochaine.

Une aide très concrète contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire en restauration collective est estimé à 138 g/repas/personne en France, pour un repas pesant en moyenne 580 g. Quand on sait que 8 millions de repas sont servis en France en restauration collective (public et privée) par jour, on mesure tous les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La boîte à outils proposée par l'ADEME et la DRAAF Grand Est permet aux établissements d'enseignement secondaire de la région de bénéficier d'une méthodologie complète pour **organiser facilement des actions efficaces de lutte contre le gaspillage alimentaire** au sein de leur restauration collective.

Outre une présentation des enjeux de la démarche et de sa méthodologie (comment ? avec qui ?...), **toute la chronologie des actions à mettre en place est détaillée** : du diagnostic afin d'identifier les causes et les postes de gaspillage ainsi que les économies réalisables à la mise en œuvre d'actions concrètes.

Pour chaque étape, la boîte à outils propose des outils simples et efficaces :

- Pour le diagnostic, les responsables trouveront des modèles d'enquêtes, des tableaux d'analyse, des fiches conseils...
- Pour la mise en place d'actions, 12 exemples sont développés (méthode, moyens, résultats attendus, niveau de difficulté, suggestion...) et un kit de communication (affiches et logo prêts à l'emploi, entièrement modifiables) permettra à l'établissement de présenter et d'appuyer sa démarche « Stop au gâchis ».



Ces 12 fiches-action ont d'ailleurs particulièrement plu aux représentants d'établissement qui ont été consultés lors de la création de la boîte à outils et qui l'ont enrichi avec leur regard de futurs utilisateurs, leur expérience, leur besoin.

Des retours du terrain

Tous les éléments de la boîte à outils s'appuient sur les résultats de l'expérimentation menée sur le territoire champardennais en 2015/2016 : les données chiffrées, les actions les plus mises en œuvre, les conseils...

Au démarrage de l'expérimentation, en septembre 2015, 23% des repas passaient à la poubelle en fin de service. A la fin de l'année scolaire, en juillet 2016, ce chiffre était descendu à 15%. Soit, pour un établissement moyen de 400 couverts, **une réduction du gaspillage alimentaire de 17 repas par jour** environ.

Et ce sont souvent avec des actions simples que l'on diminue le gaspillage, en proposant par exemple des portions petite/moyenne/grande faim ou en plaçant le pain en fin de ligne de self. Deux exemples d'actions disponibles dans la boîte à outils !

Concernant le changement de place du pain, les résultats ont été probants avec, pour un établissement moyen de 400 couverts, une réduction du gaspillage du pain de 8 baguettes par jour !

Enfin, la lutte contre le gaspillage alimentaire est également synonyme d'économie puisque, pour un établissement notamment, **le coût du gaspillage était passé de 0,56 à 0,35 euros par repas**, soit une réduction de 37%.

Plus d'information :

www.grand-est.ademe.fr/mediatheque

www.draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/Lancement-de-la-boite-a-outils

Contact presse : Terre d'info

Nathalie Chornowicz | 03 88 13 25 04 | nathalie@terredinfo.fr