



STOP
au gaspi!


MON ÉCO-RESTO

**TOUS ENGAGÉS
DANS LA RÉDUCTION
DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE.**



UN PROJET CO-CONSTRU À DEUX VOIX

Partenaires depuis déjà 2 ans, Scoop et la Fondation GoodPlanet viennent de lancer un nouveau projet national de grande envergure : « **Mission Stop au gaspi** ».

Destinée comme son nom l'indique à lutter contre le gaspillage alimentaire, elle s'adresse en priorité aux jeunes générations en impliquant les écoles élémentaires et les collèges. Pour mener la mission « Stop au gaspi » à bien, Scoop et la Fondation ont souhaité impliquer différents acteurs : équipes de restauration, enseignants, pédagogues, et bien sûr les élèves.

Ainsi, avec la collaboration de nombreux acteurs engagés en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire, les participants au projet proposeront des actions visant à diminuer le gaspillage dans les restaurants scolaires. Ces actions seront mises en place pendant plusieurs semaines dans ces établissements, les résultats de l'action seront évalués. **À terme, l'objectif est de trouver les solutions les plus efficaces et les plus pertinentes seront ensuite mises en œuvre à grande échelle sur l'ensemble des établissements Scolarest.**

Ce projet commun mené par Scoop et la Fondation GoodPlanet est en parfaite adéquation avec les objectifs de la loi de 2018 et ceux du Label « anti-gaspillage alimentaire ».



**AUJOURD'HUI,
ON ESTIME PAR EXEMPLE
À 3,4 TONNES LA QUANTITÉ
DE BIODÉCHETS JETÉS
PAR AN EN MOYENNE
DANS UNE ÉCOLE PRIMAIRE
DE 200 ÉLÈVES*.
15 % DES DÉCHETS ALIMENTAIRES
SONT PRODUITS PAR LA
RESTAURATION SOUS
CONTRAT EN FRANCE.**



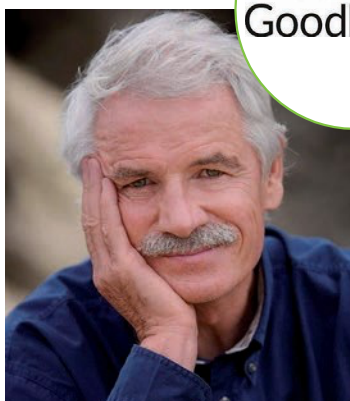
FONDATION
GoodPlanet

La loi Agriculture et Alimentation EGalim de 2018 a donné aux entreprises de restauration sous contrat telles que Scolarest des objectifs précis en matières environnementale et alimentaire.

Elle concerne notamment l'utilisation du plastique qui est interdit (comme pour les bouteilles d'eau dans le scolaire), l'introduction d'un menu végétarien 1 fois par semaine dans les écoles, l'obligation de réaliser un diagnostic préalable visant à lutter contre le gaspillage alimentaire et incluant l'approvisionnement durable, et l'obligation du don d'excédents à des associations.

En janvier 2022, 50% des produits devront être durables, dont 20% de Bio. Pour cela, la restauration sous contrat doit multiplier les fournisseurs et se tourner vers des plateformes locales et responsables, en favorisant une approche « du producteur à l'assiette ».

Une démarche déjà largement instaurée chez Scolarest qui travaille par exemple avec des produits Bio, labellisés, avec des organismes comme Bleu-Blanc-Cœur, La Nouvelle Agriculture, la Coopérative Bio Ile de France, etc.



« Depuis des années, la restauration de nos jeunes est un de mes principaux combats. Nous avons collectivement une grande responsabilité vis-à-vis de ce que nous mettons dans l'assiette de nos enfants. Cette responsabilité est multiple : santé, plaisir, convivialité, pédagogie, accessibilité et préservation de l'environnement. Difficile de tout concilier. C'est pour cela que nous devons faire évoluer la restauration sous contrat ensemble. Écoles, personnels de la restauration, décideurs, familles, enseignants et élèves, nous devons tous avoir conscience de la nécessité de se tourner vers la durabilité. C'est pour cela que je suis ravi que Scolarest s'engage aux côtés de la Fondation GoodPlanet pour démontrer qu'un modèle vertueux est possible dès lors que tout le monde y croît ! »

**Yann Arthus-Bertrand, Président de la
Fondation GoodPlanet.**

*Source ADEME



TOUS IMPLIQUÉS DANS UN PROJET ECO-CITOYEN

Porté par ses engagements en matière de développement durable et pour répondre à la Loi EGalim et au Label « anti-gaspillage alimentaire », **Scolarest a planché sur un nouveau projet ambitieux dont le but ultime est de réduire son impact carbone sur l'ensemble de ses restaurants scolaires.**

Ainsi est née « Mission Stop au Gaspi », un projet inédit et exclusif, basé sur la participation de tous les acteurs de la restauration scolaire, à savoir les établissements d'enseignement, les élèves, les équipes pédagogiques et de restauration. Scolarest a voulu un projet fédérateur où chacun peut participer, donner son avis, mener une réflexion, émettre des solutions, dans un seul et même but, réduire le gaspillage alimentaire durablement. Car Scolarest en est convaincu, se sentir impliqué et écouté mène à un engagement plus fort.

D'ici 2025, Scolarest ambitionne d'obtenir le Label « anti-gaspillage alimentaire » en ayant réduit son gaspillage alimentaire de 50%. Aujourd'hui - aux côtés des établissements impliqués depuis plusieurs années dans cette lutte pour une planète plus responsable - Scolarest a déjà largement diminué ses déchets.



Le décret du 24 décembre 2020 détermine les modalités d'application du label national « anti-gaspillage alimentaire » dans le cadre de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (Agec).

Ce label permet de valoriser les initiatives vertueuses et contribue aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire d'ici 2025. À savoir, de 50% par rapport à son niveau de 2015 en ce qui concerne la restauration collective.

Les modalités de la labellisation par une tierce partie et les procédures de contrôle et de suivi applicables seront fixées par l'arrêté attendu au cours de l'année 2021.

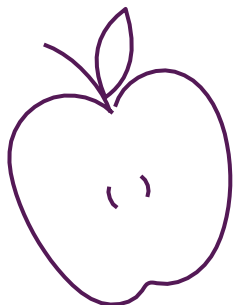
Dans un premier temps, « Mission Stop au Gaspi » est une opération menée sur une durée de plusieurs mois, d'avril à décembre 2021, auprès de 4 établissements scolaires pilotes, écoles élémentaires et collèges, dans lesquels seront engagés à minima 5 professeurs et 5 classes.

Avec l'expertise et le soutien de la Fondation GoodPlanet, Stop au Gaspi a prévu un programme complet en plusieurs étapes. D'abord sensibiliser les différents acteurs et les former, puis ensemble, trouver et mettre en place des solutions concrètes après avoir établi un état des lieux de chaque établissement sur son gaspillage alimentaire actuel.

L'évaluation, l'analyse et le bilan des résultats permettront de répliquer ensuite les bonnes actions dans les autres restaurants à travers toute la France, pour une baisse significative de l'empreinte écologique de Scolarest.



TOUS IMPLIQUÉS DANS LA DURÉE



Ce projet, Scolarest a voulu le bâtir sur la durée afin de ne négliger aucune étape, pour un résultat optimal. **C'est donc sur environ 8 mois que vont se dérouler les différents temps forts, à commencer par avril avec la sensibilisation et le diagnostic, pour finir par le bilan en décembre.**

Dans un premier temps, il s'agira de sensibiliser et de former les différents acteurs. Une première phase pilotée par les médiateurs de la Fondation GoodPlanet qui mettront en place sur deux jours des ateliers auprès des élèves, en classe, autour du thème « comprendre et réduire le gaspillage alimentaire », et des animations sur stand dans la cour, avec des jeux et des quizz sur la thématique « Tous ensemble vers le zéro gaspi ». Un guide du 0 déchet sera remis aux élèves, et ils pourront partager leurs idées « anti-gaspi ».

Pour le corps enseignant et les équipes de restauration, des réunions de sensibilisations seront mises en place sur le thème de la réduction du gaspillage en cuisine ou encore l'organisation des pesées de déchets... Des pistes d'amélioration et des idées seront remontées par la Fondation GoodPlanet auprès des parties prenantes.

À l'issue de la mise en place de ses solutions, il faudra évaluer les résultats, via notamment un bilan des pesées et la remise d'un Trophée « Stop au gaspi » en décembre. Les actions qui auront permis une réduction des déchets alimentaires seront étudiées pour être déployées ensuite plus largement dans les 500 restaurants Scolarest. Dans le but que tous obtiennent le label anti-gaspillage quand il sera modélisé par l'Etat.

L'action Stop au Gaspi a pour vocation de réduire le gaspillage alimentaire sur l'ensemble des restaurants scolaires. Scolarest et la Fondation GoodPlanet ambitionnent également que les élèves partagent leurs nouvelles connaissances avec leur entourage, sensibilisent leurs familles et adoptent les bonnes pratiques dans leur quotidien. Afin de nourrir une génération engagée !

À l'issue de ces deux journées, les enseignants devront co-construire le projet pédagogique avec leur classe et rédiger puis signer une charte d'engagements pour formaliser les actions.

Au travers de travaux dirigés, les élèves et leurs enseignants pourront établir un état des lieux, mesurer les axes d'amélioration et proposer des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire sur leur établissement. Leur projet pourra aussi permettre de sensibiliser les autres élèves à ce sujet. Tout durant, ils seront accompagnés et suivis par la Fondation, en collaboration avec les équipes de restauration de Scolarest, notamment via des partages de contenus éducatifs.

Il est par exemple prévu une formation de 3h des équipes pédagogiques engagées dans chacun des établissements afin de leur transmettre tout le contenu dont ils ont besoin pour construire leur projet, ainsi qu'une formation de tous les managers opérationnels Scolarest afin que tous soient sensibilisés et aient les clés de la lutte contre le gaspillage. Ils pourront ensuite eux-mêmes transmettre leurs acquis aux équipes sur le terrain.

Lancement
Formation et atelier
de sensibilisation
État des lieux,
diagnostic,
co-construction
des projets,
signature charte
d'engagement



AVRIL

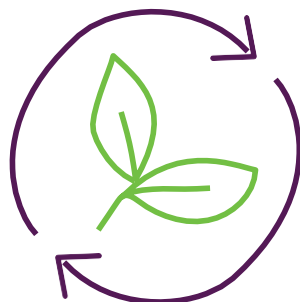
Projet pé
Travaux
Choix des
ateliers
pesées p
État d
et pro
de so

« La fermeture récente des écoles initialement. Mais nous n'avons pu commencer la « Mission Stop au gaspi » dans nos écoles jusqu'à maintenant. Elle repartira de plus belle et sera pilotée par une personne engagée et responsable animée le mardi 10 mai 2023 à 14h30. »

Directrice Marketing Scolarest



DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE



Pour la mise en place de « Stop au gaspi », **Scolarest a élaboré son propre outil de mesure du gaspillage**, afin de répertorier chaque pesée et les évolutions. Simple d'utilisation et performant, il s'adapte à chaque établissement pour soutenir les équipes de cuisine dans leur quête du 0 déchet.

Pour l'accompagner dans son projet, Scolarest, a naturellement choisi de s'entourer de la Fondation GoodPlanet, afin de bénéficier de son expertise unique dans le domaine du développement durable et dans son approche pédagogique du sujet, notamment auprès des jeunes publics.

FONDATION GoodPlanet

Créé en 2005 et présidée par Yann Arthus-Bertrand, la Fondation GoodPlanet a pour vocation de sensibiliser l'ensemble des acteurs aux enjeux environnementaux et sociaux actuels. Dans cette optique, elle met en œuvre des projets de terrain dans le monde entier pour permettre aux personnes les plus fragiles d'accéder à l'énergie, de construire des écoles bioclimatiques ou encore des réserves à biogaz. Au total, ce sont plus de 200 000 personnes qui bénéficient de ces projets.

Installée au Domaine de Longchamp dans le Bois de Boulogne, la Fondation GoodPlanet est ouverte gratuitement au public depuis 2017 pour sensibiliser le grand public à l'écologie.

Spécialisée en ingénierie pédagogique, la Fondation propose des ateliers de sensibilisation au développement durable à destination de groupes scolaires (de 3 à 18 ans), des collaborateurs et du grand public. À titre d'exemple en 2020, elle a sensibilisé en ateliers 12 000 enfants, 6000 collaborateurs et 2000 personnes les week-ends.

En parallèle, la Fondation développe des outils spécifiques – posters, kits pédagogiques, support vidéo, podcast - pour éduquer les enfants aux enjeux du développement durable. Elle a créé en 2019 l'école GoodPlanet dont Scolarest est le mécène.

La Fondation GoodPlanet, désormais organisme de formation, interviendra tout au long du projet via les ateliers en amont, l'élaboration de la charte d'engagement, la formation des équipes enseignantes et de restauration ainsi que le suivi du projet et l'évaluation finale. En partenariat avec la Fondation et en s'appuyant sur son expertise, de nombreux supports pédagogiques ont été conçus (carnet de suivi, panneaux pédagogiques, kit pédagogique avec supports vidéo, articles, recettes...)



ET AUSSI, DES ATELIERS ET DES CHALLENGES :

• JOURNÉE « CUISINE OUVERTE »

Dans le cadre du projet pilote, les élèves ont participé à la journée de cuisine ouverte et à rencontrer l'équipe de cuisine de l'école.

• CHALLENGE « PLATEAU 0 GASPI »

En fin de projet, les élèves auront organisé un événement de clôture intégralement terminé sur 1 semaine. Prix 0 Gaspi ! Scolarest espère la clôture du projet en décembre 2021.



À propos de Scolarest :

Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales, est une marque de Compass Group France, leader de la restauration sous contrat. Scolarest propose une restauration responsable et savoureuse, pour une nouvelle génération équilibrée. Plus avertis, les jeunes d'aujourd'hui accordent une place de choix à l'alimentation ainsi qu'à leur environnement. Ils repensent aussi leur place dans la société, ils cherchent à lui donner un sens. L'assiette, simple concentré d'énergie, c'était hier. A présent, Scolarest cuisine des assiettes engagées, pour les plus de 500 restaurants scolaires qu'elle sert chaque jour, soit plus de 49 millions de repas par an en France.

www.scolarest.fr



DRP
DELPRAT RELATION PRESSE
MÉDIAS • SOCIAL • DIGITAL

