

Restauration collective en milieu scolaire “Notre mission d’éducation alimentaire nous permet d’agir sur des leviers sociétaux”

Châtillon, le 16 février 2023. Alors que l’ensemble du secteur doit faire face à un contexte inflationniste inédit, le spécialiste de la restauration collective des établissements d’enseignement Scolarest, engagé dans l’éducation au bien-manger depuis plus de 10 ans, souhaite faire de cette période une occasion d’innover, de retrouver de la valeur et d’agir sur des missions d’utilité publique telle que la gestion du gaspillage alimentaire. La mission “Stop au Gaspi”, à destination de l’élémentaire illustre bien les engagements pris par la marque. Elle redonne à l’enfant la liberté de choisir la juste quantité qu’il met dans son assiette tout en le sensibilisant à une gestion responsable des déchets.

Responsabiliser les enfants et réinvestir dans des produits français de qualité

“Le contexte inflationniste incite à pousser davantage nos réflexions autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire”, explique Isabelle Monnet, directrice générale chez Scolarest. “L’objectif est de sensibiliser les enfants tout en nous adaptant à leurs besoins nutritionnels. Nous adaptons les plateaux par exemple, car nous partons du principe qu’un enfant de CP n’a pas le même appétit qu’un CM2”, détaille-t-elle. Ainsi, en mettant en place des parcours éducatifs, en incitant le jeune convive à se servir lui-même en fonction de son appétit, Scolarest transforme les modèles tout en agissant de manière concrète pour une meilleure gestion des déchets. Le spécialiste divise ainsi, dans les écoles tests, les déchets par 10. Pour Isabelle Monnet, qui souhaite sensibiliser dès le plus jeune âge sur l’importance de l’agriculture, de la valeur des produits et sur l’impact de leur production sur la planète, “le meilleur déchet est celui que l’on ne produit pas”. Scolarest a donc fait le choix de ne proposer que 4 composants au menu au lieu de cinq, de revoir le grammage pour s’adapter aux appétits, d’en tenir compte en fonction de la popularité des plats. Des actions concrètes appréciées par les parents, les enfants, les accompagnants, les établissements scolaires et les collectivités.

De la maternelle au lycée, une feuille de route engagée et d’utilité publique

Scolarest s’est doté d’une feuille de route adaptée à tous les publics de la maternelle au lycée. Articulée autour de bonnes pratiques, elle permet de sensibiliser les jeunes publics tout en les impliquant dans leur consommation, en lien avec les équipes des établissements et des collectivités. Ainsi, les engagements de Scolarest reposent sur :

- Une élaboration des menus dans le **respect de la saisonnalité des ingrédients**, parmi un choix limité de composantes
- Des **commandes et une production adaptées** au nombre de convives afin de privilégier une production ajustée
- Un **parcours personnalisé, responsabilisant et engagé** qui propose, à chaque jeune convive, de consommer son repas selon son appétit et ses goûts
- La mise en place d’**outils de suivi**, propres à Scolarest, permettant de **répertorier les pesées des déchets alimentaires** quotidiennement et d’analyser le gaspillage en fonction des menus, des effectifs, etc.
- La **revalorisation des denrées non présentées** (retravail des recettes, utilisation des fruits frais sous forme de compotes ou smoothies, dons aux associations,... dans les règles d’hygiène)

Illustration avec la mission “Stop au gaspi”, avec la Fondation GoodPlanet et la ville d’Issy-les-Moulineaux pour l’élémentaire

Parmi les projets concrets mis en place par Scolarest, le projet de la « Mission Stop au gaspi » initié par Scolarest, en partenariat avec la fondation GoodPlanet (fondée par Yann Arthus-Bertrand). Cette année, la ville d’Issy-Les-Moulineaux a souhaité proposer la Mission dans une école de la ville. L’objectif : impliquer l’ensemble des parties prenantes (les jeunes, les équipes pédagogiques, la ville et les équipes de restauration) autour d’un projet d’établissement concret visant à réduire de 50% le gaspillage alimentaire d’ici à 2025.

« *Divisé en 6 temps forts, le projet doit nous permettre de créer un mouvement efficient impliquant tous les acteurs* », explique **Isabelle Monnet**. « *Nous bénéficions de l’expertise de notre partenaire, la Fondation GoodPlanet, pour les ateliers et les interventions et nous agissons ainsi ensemble pour réduire le gaspillage alimentaire de manière concrète* », confie-t-elle.

Les 6 étapes du projet mis en place au sein de l’école Bords de Seine d’Issy-les-Moulineaux :

- **Temps 1** : En décembre, une journée de lancement a eu lieu afin que les équipes pédagogiques, les équipes de restauration, les médiateurs de la fondation GoodPlanet et les élèves se rencontrent. A l’issue d’un atelier de sensibilisation d’une heure tenu en classe, animé par les médiatrices de la fondation GoodPlanet, pour comprendre le gaspillage alimentaire, chaque classe a complété et signé une charte d’engagements.
- **Temps 2** : En janvier, les enseignants ont eu une formation de 3h animée par les médiateurs de la fondation sur les enjeux d’une alimentation durable, la transmission des contenus pédagogiques pour leur classe et un atelier sur les projets envisagés par les enseignants.
- **Temps 3** : Les écoliers ont jusqu’à la fin de l’année scolaire pour travailler sur la réalisation de leur projet pédagogique avec leur enseignant.
- **Temps 4** : Un second atelier est organisé et animé par la fondation le 14 mars prochain s’intitulant « Comment s’ouvrir au goût et éviter de gaspiller ». Un atelier qui permet aux élèves de découvrir, avec leurs sens, l’incroyable diversité des fruits, légumes, épices qui composent leur assiette. Les élèves vont apprendre à mobiliser leur papilles et pupilles pour enrichir leur assiette et composer leur propre palette de goûts. Une ouverture et une curiosité qu’ils pourront utiliser pour éviter de boudier leur assiette et éviter de gaspiller.
- **Temps 5** : Suite à l’atelier initié en mars, les élèves et les enseignants auront jusqu’à fin juin pour poursuivre la réalisation de leur projet. En parallèle, des temps d’échanges sont organisés avec un médiateur de GoodPlanet et chaque enseignant afin de suivre et partager ses expériences autour du projet.
- **Temps 6** : Le 4 juillet sera dédié à la restitution des projets. 2 élèves par classe présenteront le projet sur lequel ils ont travaillé tout au long de l’année. Un bilan sera également fait pour analyser l’évolution des pesées quotidiennes et identifier les leviers ayant mené à des résultats positifs.

Après l’école primaire Bords de Seine, le projet devrait s’étendre à 2 autres établissements d’Issy-les-Moulineaux l’année prochaine.

“La démarche de Scolarest s’adapte à chaque âge”, explique Isabelle Monnet. “On ne sensibilise pas un enfant de 7 ans de la même manière qu’un adolescent de 15 ans. À nous de construire les outils adaptés à chaque convive”, détaille-t-elle. Auprès des **collégiens** de 11 à 16 ans, Scolarest propose cette année par exemple, en partenariat avec la Fondation GoodPlanet, un challenge ludique sous forme de **quiz interactif géant sur le thème de l’alimentation durable et du gaspillage alimentaire**, le mardi 21 mars prochain, de 11h à 12h. À gagner, un atelier Fresque du Climat animé par la Fondation GoodPlanet au sein du collège, un atelier de cuisine antigaspi animé par un chef Scolarest ou encore un livre de cuisine et de sensibilisation à l’alimentation durable.

A PROPOS DE SCOLAREST

Scolarest, marque de Compass Group France, est spécialiste de la restauration dans les établissements d’enseignement. Scolarest s’engage à proposer des offres de restauration sur-mesure adaptées aux établissements et aux collectivités territoriales. En 2022, Scolarest a nourri 300 000 élèves chaque jour répartis sur près de 1500 établissements et compte environ 3 000 collaborateurs.

www.scolarest.fr

