



## DOSSIER DE PRESSE

Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective  
sur des établissements scolaires

Mai 2021



# SOMMAIRE

**1** INTRODUCTION  
page 3

**2** LE CONTEXTE  
page 5

**3** LE PROJET  
page 6



# INTRODUCTION

**En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de produits par an, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros.**

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire : production, transformation, distribution et consommation, participent au gaspillage alimentaire.

L'étude de l'Ademe sur l'état des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire montre que la répartition de ces pertes et gaspillages est la suivante : 32 % en phase de production ; 21 % en phase de transformation ; 14 % en phase de distribution ; 33 % en phase de consommation.

La part de gaspillage pour la phase de consommation représente 30 kg par personne et par

an de pertes au foyer, dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés, auxquels s'ajoutent les pertes et gaspillages générés en restauration collective ou commerciale.

En effet, 15% des repas principaux des Français sont pris hors du domicile, dont 52% en restauration commerciale et 48% en restauration collective (enseignement, santé, administration et entreprise). L'impact de la restauration hors foyer est important car les pertes et gaspillages sont nettement supérieurs à ceux constatés au foyer.

En restauration collective il y a une meilleure gestion des pro-

duits en amont de la préparation, mais un niveau assez élevé de produits préparés et non consommés et surtout des restes d'assiettes qui représentent plus de la moitié des pertes et gaspillages, générant ainsi des déchets qui pourraient être évités.

Dans son rapport de 2016, « Approche du coût complet des pertes et gaspillages alimentaire en restauration collective », l'ADEME relève une perte moyenne de 143 grammes par repas et par enfant dans une restauration scolaire collective. Pour une année scolaire complète, c'est environ 10 tonnes de nourriture qui sont jetées à la poubelle.



## Ce que dit la Loi

### LOI ANTI-GASPILLAGE POUR UNE ECONOMIE CIRCULAIRE

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire introduit une série de mesures en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle renforce les dispositions introduites pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

La loi se fixe comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025 et de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d'ici 2030.

### LOI EGALIM

Dans le cadre de la Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable (EGALIM), l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, doit engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'issue d'un diagnostic préalable.

Les obligations relatives au don alimentaire introduites par la loi Garot sont étendues à certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective (publique et privée).

Dans les établissements scolaires, le gestionnaire des services de restauration collective devra présenter un état des lieux du gaspillage alimentaire dans le cadre de l'éducation.

#### Références :

- *Rapport « Pertes et Gaspillage alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire »*
- *Site internet du Ministère de la transition écologique*

# LE CONTEXTE

## Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective sur des établissements scolaires et dons alimentaires aux associations d'aide aux personnes en situation de précarité alimentaire.

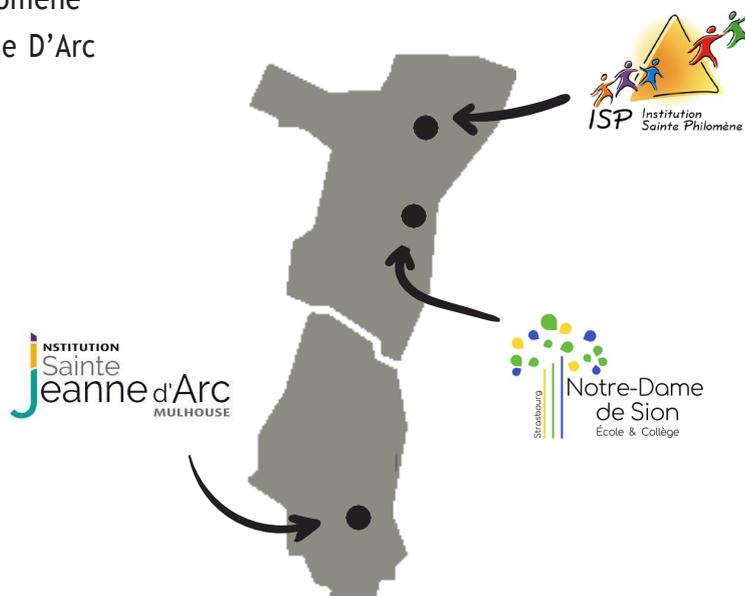
Le ministère de l'Agriculture a lancé un appel à projets pour soutenir des projets alimentaires territoriaux (PAT). Il vise à faire émerger de nouveaux PAT et à développer des projets existants ou de nouveaux projets pilotes innovants répondant aux enjeux du plan national pour l'alimentation (PNA) : justice sociale, éducation à l'alimentation, et restauration collective.

Ce projet est lauréat de l'Appel à projet du Programme National pour l'Alimentation (édition 2019/2020), sur le thème « Emergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux, prenant en compte l'approvisionnement de la restauration collective, la réduction du gaspillage alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire ».

Porté par Sylvain CHEVREUX de la société Un demain Vert, avec le soutien de l'APEL Académique d'Alsace (association de parents délégués de l'enseignement libre), et de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la forêt (DRAAF) de la région Grand Est, il a été proposé à l'Alsacienne de Restauration, leader de la restauration collective en Alsace, de participer au projet et de bénéficier d'un accompagnement sur 3 de ses établissements scolaires.

Le projet s'oriente donc vers une démarche à l'échelle régionale de l'Alsace dans 3 villes différentes :

- Strasbourg, avec l'établissement Notre Dame de Sion
- Haguenau, avec l'établissement Sainte Philomène
- Mulhouse, avec l'établissement Sainte Jeanne D'Arc



# LE PROJET

## Objectifs du projet

Porté par Un demain Vert et l'APEL Académique d'Alsace, ce projet co-constructif a pour objectif la réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires.

A travers un accompagnement de 18 mois, des actions concrètes devront être mises en œuvre sur les établissements sélectionnés pour permettre à l'Alsacienne de Restauration de réduire durablement le gaspillage alimentaire et appliquer ces actions sur d'autres établissements dans une vision à long terme. Ce projet vise également à réorienter les restes de repas et les stocks de produits alimentaires vers des associations qui soutiennent les personnes en situation de précarité.

Le projet de réduction du gaspillage alimentaire des établissements scolaires vise à être en cohérence avec 3 priorités du Programme National de l'Alimentation (PNA) :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire par la réduction des pertes dans les restaurants de 3 établissements scolaires ;
- Education à l'alimentation à travers la mise en œuvre d'actions de sensibilisation au cours de l'année scolaire (conférences et ateliers) ;
- Justice sociale avec la construction d'un partenariat entre les écoles et les associations caritatives qui luttent contre la précarité alimentaire.

## Objectifs opérationnels :

- Identifier l'origine du gaspillage alimentaire dans chaque établissement scolaire
- Réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires
- Sensibiliser les élèves sur l'impact de leur choix alimentaire sur l'environnement
- Impliquer les parents d'élèves dans la démarche
- Favoriser le don alimentaire aux associations caritatives
- Favoriser la démultiplication du projet après son bilan

## Les étapes du projet

### MISE EN PLACE D'UN COMITÉ DE PILOTAGE POUR CHAQUE ÉTABLISSEMENT

Le comité de pilotage (COFIL) a pour objectif de favoriser une discussion de l'ensemble des acteurs du projet. Il permet de représenter les parties prenantes et d'approuver la mise en œuvre d'actions dans l'établissement scolaire.

Le COFIL doit posséder un véritable pouvoir de décision sur les ressources à mobiliser, le respect de la planification et la mise en œuvre des actions. C'est une instance indispensable pour la réussite du projet développement durable au sein de l'établissement scolaire. Les membres du COFIL vont définir et approuver les orientations stratégiques du projet : choix des types d'actions et moyens à mettre en œuvre (achat de matériel, mobilisation des ressources humaines...). Cette instance est également le moyen de donner la parole aux enfants car ils sont au cœur du projet et sont des acteurs clés de la réussite.

Pour mener à bien le projet, un comité de pilotage sera créé dans chaque établissement scolaire. Le but est d'obtenir une représentation de l'ensemble des acteurs de la structure :

- Chef de l'établissement scolaire
- Chef de cuisine
- Un membre du personnel administratif
- Un membre du personnel de surveillance (présent le midi au restaurant)
- Un enseignant pour chaque niveau scolaire
- Le porteur de projet
- Un représentant de l'association de parents d'élèves (APEL) de l'établissement scolaire en lien avec l'APEL Académique d'Alsace

### PHASE DE DIAGNOSTIC DE CHAQUE ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE

Le diagnostic a été réalisé par les équipes l'Alsacienne de Restauration. Un Demain Vert est intervenu pour un complément d'analyse :

- Diagnostic technique et comportemental réalisé par l'Alsacienne de Restauration
- Une observation technique : cette première phase consiste à mieux comprendre le fonctionnement de l'établissement scolaire dans le domaine de la restauration collective. Il s'agit d'observer les lieux (cuisine, salle de distribution, salle pour manger et fin de service) et de comprendre les différents flux au sein de l'établissement (origine des produits, méthodologie de préparation, de distribution et de conservation).

- Une observation comportementale : la seconde approche repose sur le vécu et les comportements des usagers. Il s'agit de mener une enquête terrain lors d'observations et de discussions avec les différents publics (personnel de l'établissement scolaire, élèves, etc.). Il s'agit de mieux comprendre les choix des quantités de nourriture par personne, les comportements en fonction des plats, etc. Cette méthode, basée sur des déplacements terrain pour l'observation et la discussion, est éventuellement complétée par une enquête anonyme simple.

## PROPOSITION D'UN PLAN D'ACTION PERSONNALISÉ POUR CHAQUE ÉTABLISSEMENT

Chaque établissement scolaire bénéficie d'un retour de l'analyse diagnostic accompagné d'une proposition de mise en œuvre d'actions pour la réduction du gaspillage alimentaire et pour une alimentation plus saine et responsable.

Chaque plan d'action est soumis à l'approbation du comité de pilotage pour l'orientation stratégique et la réorganisation du service de restauration scolaire. Les membres de cette dernière instance décisionnelle seront également dans la co-construction de nouvelles actions complémentaires.

## MISE EN ŒUVRE DES ACTIONS

Ce projet inclut un temps pour une expertise du porteur de projet, Un Demain Vert, pour accompagner la réorganisation du service de restauration dans chaque établissement scolaire.

Le changement de comportement étant la base de tout projet écologique, les actions de sensibilisation des élèves et parents d'élèves seront obligatoirement dans le plan d'action. Elles seront réalisées grâce à l'accompagnement de l'APEL Académique d'Alsace.

C'est pourquoi ce projet inclut en avance l'intervention pour une expertise de sensibilisation à l'alimentation saine et responsable par l'Alsacienne de Restauration ainsi qu'une réduction du gaspillage alimentaire.

## BILAN

Dès le départ, ce projet s'inscrit dans une approche dite « régionale » afin de favoriser un effet démultiplicateur en Alsace, voir au niveau de la région Grand-Est. En effet, à partir du mois de septembre les 31 structures éducatives (établissements scolaires, etc.) partenaires de l'APEL Académique d'Alsace sont invitées à participer à une orientation écologique par la mise en œuvre d'actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire. Une communication sera réalisée au mois de septembre à travers un livret.

L'association de parents d'élèves (APEL) de chaque établissement scolaire proposera au chef d'établissement de mener des actions localement en dehors de cet appel à projet de la DRAAF.

## En résumé...

Les équipes de L'Alsacienne de Restauration présentes sur les 3 établissements scolaires ont pesé pendant plusieurs semaines les déchets jetés à la poubelle, qu'il s'agisse des déchets de la cuisine ou des restes alimentaires des assiettes des élèves.

- ➔ En février 2021, chaque établissement scolaire a bénéficié d'un diagnostic complet du restaurant par Sylvain CHEVREUX de Un Demain Vert. Le diagnostic a porté sur chaque étape précédant la consommation du repas, puis la distribution du repas et la gestion des restes alimentaires : commande auprès des fournisseurs, stockage, préparation des plats, distribution du repas, gestion des restes.
- ➔ Depuis le lancement du projet, on observe déjà une diminution du gaspillage par un effet indirect de sensibilisation des élèves informés et de l'engagement des équipes de l'Alsacienne de Restauration dans l'atteinte des objectifs fixés dans le cadre du projet. Cette évolution est également en lien avec les engagements de l'APEL Académique d'Alsace auprès des parents d'élèves et de leurs enfants.
- ➔ Depuis le mois de mars 2021, chaque établissement scolaire possède un rapport de diagnostic complet avec des solutions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser le don de produits alimentaires à un public en situation de précarité.

# 62

ACTIONS  
PROPOSÉES POUR  
NOTRE DAME DE SION

# 64

ACTIONS  
PROPOSÉES POUR  
SAINTE JEANNE D'ARC

# 63

ACTIONS  
PROPOSÉES POUR  
SAINTE PHILOMENE

L'institution Notre Dame de Sion est le premier établissement à avoir validé le 30 mars dernier la mise en œuvre des actions proposées, dont voici quelques exemples :

-  Former des éco-délégués pour la mise en œuvre des actions de sensibilisation auprès de leurs camarades
-  Réaliser des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire et à l'alimentation saine à destination des élèves et des équipes éducatives
-  Réaliser des ateliers pour les élèves avec le Chef de cuisine
-  Organiser une visite d'un producteur local de légumes pour les élèves
-  Valoriser les légumes et les fruits abîmés par des soupes et des smoothies
-  Favoriser le don de produits alimentaires la veille des vacances scolaires pour les étudiants
-  Installer une poubelle de recyclage des déchets dans les locaux de la cuisine en complément. Favoriser une sensibilisation au tri sélectif et au traitement des biodéchets
-  Installer un site de compostage dans l'école
-  Améliorer la chaîne de traitement des biodéchets de la méthanisation au compostage
-  Réaliser des conférences et des ateliers sur le gaspillage alimentaire avec les parents d'élèves
-  Améliorer l'affichage du menu par une assiette témoin, une page internet et la gestion d'une application mobile
-  Optimiser la distribution des plats et la gestion du rab.

## LES PARTENAIRES DU PROJET



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,  
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



## À PROPOS DE L'ALSACIENNE DE RESTAURATION

### Restaurateur engagé et ancré sur son territoire

Créée en 1978 par Roland Weller, L'Alsacienne de Restauration est numéro un de la restauration collective en Alsace.

L'entreprise, qui a réalisé en 2020 un chiffre d'affaires de 52M€, exerce son savoir-faire sur 3 marchés : l'Enseignement, l'Entreprise et la Santé. Elle est également active dans le domaine de l'évènementiel avec son traiteur « Du Côté Traiteur ».

Avec 140 restaurants, 2 cuisines centrales et 750 collaborateurs tous basés en Alsace pour être au plus proche de ses clients et convives, L'Alsacienne de Restauration est adossée au groupe Elior, acteur français majeur en Europe de la restauration sous contrat et des services associés.

Entreprise responsable, L'Alsacienne de Restauration privilégie les produits locaux et de saison. Elle est particulièrement attentive aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de nutrition et de qualité, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur son environnement.

*Pour plus de renseignements : [www.alsaciennederestauration.fr](http://www.alsaciennederestauration.fr)*

## À PROPOS DE UN DEMAIN VERT

Un Demain Vert a été fondée en mars 2019 par Sylvain CHEVREUX. Cette structure repose sur une volonté d'accompagner les acteurs du territoire dans une transition écologique par la conduite de projets et par des actions concrètes. L'ensemble des démarches s'inscrit dans une vision de long terme afin de transmettre les outils et les méthodologies nécessaires à la durabilité des projets mis en œuvre.

La structure Un Demain Vert est spécialisée dans l'accompagnement des établissements scolaires publics ou privés, ainsi que les collectivités et entreprises publiques ou privées. L'intervention s'adapte aux besoins de la structure : de l'animation d'un atelier ou d'un évènement jusqu'à la définition d'une nouvelle organisation écologique pouvant être labellisée (Eco-Ecole, E3D, ISO 26000, etc.).

Un Demain Vert est une structure membre de la coopérative Antigone. C'est une Coopérative d'Activités et d'Emploi (CAE) sous la forme d'une société coopérative (SCOP) SARL. Par son statut juridique, la CAE est un acteur de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) depuis la loi du 31 juillet 2014. Le fonctionnement interne et les activités étant fondés sur un principe de solidarité et d'utilité sociale, la CAE est éligible, au même titre que les associations, à répondre aux appels à projets et aux appels d'offres.

Pour plus de renseignements : [www.undemainvert.fr](http://www.undemainvert.fr)

*Pour plus de renseignements : [www.alsaciennederestauration.com](http://www.alsaciennederestauration.com)*

## À PROPOS DE L'APEL ACADEMIQUE D'ALSACE

L'APEL Académique d'Alsace est l'Association des Parents d'élèves de l'Enseignement Libre.

Elle représente 21 565 familles adhérentes à travers 30 APEL d'établissements. Cela représente 31 établissements avec environ 28560 élèves (8160 dans le 1er degré et 20400 dans le 2nd degré).

L'APEL Académique d'Alsace est constituée d'une équipe de 16 parents bénévoles réunis autour de la présidente Gwénaëlle DESCHLER-DUTAY.

Elle a pour mission d'animer et de coordonner l'action du mouvement au niveau des secteurs et de représenter les parents auprès des instances de l'Enseignement catholique et des pouvoirs publics au niveau académique, en lien avec l'APEL nationale. L'APEL Académique représente également les parents auprès du rectorat (pour l'Education nationale) et du Conseil régional. Ces représentations permettent de faire entendre la voix des parents au sein d'instances décisionnaires, notamment en matière de fonctionnement du système éducatif.

Ses champs d'actions sont très diversifiés, et depuis cette année elle s'est dotée d'une commission « Eco'Logiq' » afin d'accompagner la mise en place des éco parents dans chaque comité d'APEL, de proposer des actions écologiques et d'accompagner le changement dans une transition écologique. L'association organise également des ateliers de sensibilisation pour les élèves et des conférences pour les parents d'élèves afin de mieux prendre conscience des impacts environnementaux de chaque individu et de délivrer des solutions concrètes aux différents publics. Enfin, pour accompagner les élèves vers une meilleure connaissance des professions existantes et en cours de développement, l'APEL Académique d'Alsace organise annuellement des forums des métiers départementaux dans le Haut-Rhin et Bas-Rhin. Depuis février 2020, les élèves peuvent découvrir un nouveau pôle des métiers de l'environnement et du développement durable.

*Pour plus de renseignements : [www.apelalsace.org](http://www.apelalsace.org)*

L'ALSACIENNE DE RESTAURATION  
2 rue Evariste  
Galois 67300  
SCHILTIGHEIM

[www.alsaciennederestaurations.fr](http://www.alsaciennederestaurations.fr)

