



# Collectivités : comment s'attaquer aux déchets de la restauration collective ?

**Mai 2017**

Programme  
« Territoires Zero  
Waste »

**LE DOSSIER  
DU MOIS**

Zero Waste France



D'après l'ADEME, un repas en restauration collective génère en moyenne **450 grammes de déchets** dont 200 grammes de biodéchets et 250 grammes d'emballages. Zero Waste France fait le bilan des pistes d'actions et des outils existants pour réduire ces deux types de déchets lorsqu'ils sont produits par des restaurants gérés par les collectivités.



## Sommaire :

|   |          |
|---|----------|
| <b>De la gestion des stocks à la sensibilisation des usagers : lutter contre le gaspillage alimentaire .....</b>        | <b>3</b> |
| <i>En cuisine, assurer une gestion optimale des stocks et excédents.....</i>  | <i>3</i> |
| <i>Lors du service, appliquer les principes du "nudge" .....</i>  | <i>4</i> |
| <i>Dans le restaurant, faire de la sensibilisation et veiller au cadre général .....</i>                                | <i>5</i> |
| <b>Réduction des emballages : penser au conditionnement des produits.....</b>   | <b>6</b> |
| <i>Réduire les emballages lorsque les plats sont préparés sur place.....</i>  | <i>6</i> |
| <i>Utiliser le levier de la commande publique lorsque les plats sont préparés par des prestataires extérieurs .....</i> | <i>6</i> |
| <b>Pour aller plus loin .....</b>   | <b>7</b> |

## De la gestion des stocks à la sensibilisation des usagers : lutter contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire représente un enjeu de taille, réaffirmé par la [loi de transition énergétique](#) de 2016 qui impose à l'Etat et aux collectivités de mettre en œuvre une « *démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion* ».

Pour s'attaquer à cet enjeu, il est possible d'**agir à plusieurs niveaux** : en cuisine, lors du service et dans le restaurant.

### *En cuisine, assurer une gestion optimale des stocks et excédents*

La nature du gaspillage alimentaire produit en cuisine et les actions possibles pour le réduire dépendent bien sûr des modalités de préparation des repas dans le restaurant concerné : sur place ou bien livrés depuis une cuisine centrale.



Dans tous les cas, il est d'abord possible d'**ajuster les quantités commandées** selon des paramètres tels que le jour de la semaine ou la saison, en fonction des données empiriques récoltées sur le gaspillage alimentaire. Ensuite, la **gestion des stocks** est importante. Les aliments dont la Date Limite de Consommation (DLC) est proche peuvent ainsi être servis en priorité. Les aliments à Date de Durabilité Minimale (DDM) dépassée peuvent avoir certaines qualités altérées mais ne présentent aucun danger : ils peuvent donc être servis et non jetés. Enfin, il ne faut pas hésiter à **resservir les excédents** dans le respect des dispositions d'une [note ministérielle du 22 octobre 2012](#) (pages 27-28). Cette note précise que les aliments *présentés* – et non *servis* – aux usagers peuvent être resservis le lendemain sous certaines conditions de conservation et de traçabilité. Le **don des excédents** au personnel ou à des associations est une autre piste à envisager.

Si les plats sont cuisinés sur place, il existe d'autres marges de manœuvre pour réduire les biodéchets de cuisine. Le programme BOREAL a élaboré un [guide des « bonnes astuces pour réduire le gaspillage alimentaire »](#) à destination des chefs. Il y est notamment question du **service en flux tendus** qui permet d'éviter de produire des plats en quantités trop importantes : préparer ne serait-ce que 20 % des plats de cette manière peut avoir un impact significatif.<sup>1</sup> Par ailleurs, les cuisiniers peuvent être formés à **cuisiner les restes** et à utiliser certaines **parties des aliments habituellement jetées** (épluchures, fanes...). Le guide du programme BOREAL présente ainsi une recette de potage aux fanes de radis pour 100 personnes.<sup>2</sup>

Autre astuce livrée par Anne-Sophie Vigneron, agent d'encadrement au lycée Monge de Charleville-Mézières (engagé dans une démarche de réduction des déchets en partenariat avec le syndicat mixte Valodéa) : laisser les lycéens assaisonner eux-mêmes leurs entrées pour permettre à la salade non assaisonnée de se conserver plus facilement.



*Lors du service, appliquer les principes du « nudge »*

Deux enjeux se rencontrent lors du service : d'une part s'assurer **que les usagers ne prennent que ce qu'ils consommeront effectivement**, d'autre part faire en sorte qu'ils se tournent en priorité vers ce qui autrement sera jeté. Dans les deux cas, les *nudges* qui consistent à inciter les usagers à faire le « bon choix » de manière indolore et sans l'imposer, constituent une approche efficace. Les actions possibles sont variées !

Un premier axe peut être de repenser la gestion quantitative des portions. Laisser la possibilité aux usagers de **choisir la « taille » de leur assiette** permet de les inciter à prendre garde de ne pas laisser de nourriture de côté. Lorsque les assiettes sont simplement posées, il est possible de les répartir par « calibrage » et de clarifier cette répartition avec des écriteaux. Lorsqu'elles sont données directement par le personnel, une technique judicieuse est de proposer par défaut une assiette pour « petite faim », quitte à en resservir.

L'ordre de présentation des denrées est une autre piste à envisager. Une mesure simple à adopter est de mettre le pain en bout de chaîne pour permettre aux usagers d'adapter plus facilement leur consommation de pain au reste de leur repas<sup>3</sup>. De manière générale, les aliments présentés en premier sont plus souvent choisis : une expérience menée en 2013 auprès de 124 adultes a conclu que 86 % des participants ont pris des fruits lorsqu'ils étaient présentés en début de buffet contre 54 % en fin de buffet<sup>4</sup>. Un élément bon à savoir pour des restaurants qui se retrouvent avec un surplus de produits dont la date de péremption est proche !

Enfin, un tournant un peu plus radical pouvant être impulsé à la chaîne du self consiste à laisser la possibilité aux usagers de se servir eux-mêmes sur le **modèle du « salad'bar »**. Au lycée Monge de Charleville-Mézières, cela a été expérimenté pour les entrées. Comme le dit Anne-Sophie Vigneron : « *Puisque les gens se servent comme ils veulent, il ne doit normalement pas y avoir de gaspillage* ». Les retours d'expérience des établissements utilisateurs montrent que le gaspillage dans les assiettes est en effet rendu quasiment nul de cette manière<sup>5</sup>.

## *Dans le restaurant, faire de la sensibilisation et veiller au cadre général*

Le restaurant est un lieu où l'on peut **faire de la sensibilisation** au gaspillage alimentaire. Des campagnes de sensibilisation menées à Laval, Beaulieu et Châtelleraut ont permis de réduire jusqu'à 30 % le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires. La sensibilisation passe à la fois par des messages de prévention et par une implication des usagers dans le tri.



Les **messages de prévention** peuvent prendre la forme d'une campagne d'affichage : des slogans tels que « Si vous ne le mangez pas, ne le prenez pas » ou « Qui jette un œuf jette un bœuf » ont ainsi été choisis à Charleville-Mézières. Mais les messages peuvent aussi consister à indiquer le poids du gaspillage grâce à l'instauration de **pesées**. Une pratique qui se développe est la mise en place de « gachimètres » pour le pain, comme à Lamballe ou à Charleville-Mézières.

Dans le cadre de ces semaines dédiées à la réduction des déchets, le restaurant du lycée Monge a mis en place une poubelle spéciale pour le pain mais aussi pour les emballages, les restes d'entrées, les restes de plats, les restes de fromages et les restes de desserts. L'instauration de ces 7 flux a permis à Valodéa d'établir un diagnostic précis des déchets dans l'optique d'identifier des axes d'actions à privilégier. Même sans aller jusqu'à ce niveau de détail, il est possible de demander aux usagers de **trier au moins leurs biodéchets** eux-mêmes. Le tri des biodéchets est maintenant une obligation pour les établissements qui en produisent plus de 10 tonnes par an ; c'est aussi l'occasion de sensibiliser au gaspillage alimentaire puisque les restes de repas sont triés séparément des autres déchets produits.

Enfin, il ne faut pas négliger le **cadre du restaurant** (bruit, décoration, ambiance...) et le **temps de pause** dont disposent les usagers. En effet, finir son assiette est plus aisé lorsque le repas est pris dans de bonnes conditions. Dans un établissement scolaire, ouvrir le self vingt minutes plus tôt pour les élèves qui ont déjà terminé les cours peut ainsi faire la différence.

## Réduction des emballages : penser au conditionnement des produits

Les emballages représentent une partie plus souvent ignorée des déchets de la restauration collective. Aux emballages individuels (pots de yaourt, portions de beurre et de fromage...) s'ajoutent les emballages qui servent à conditionner les produits avant qu'ils ne soient présentés aux convives.

### *Réduire les emballages lorsque les plats sont préparés sur place*

Un avantage de la gestion « en régie » de la restauration collective est que l'achat des produits est facilement adaptable. **Considérer l'évitement des emballages comme un critère de choix** des produits est ainsi possible. Au lycée Monge, un remplacement des boîtes de conserve de lentilles précuites par une grosse quantité de lentilles sèches achetées en vrac a pu être envisagé.

De manière générale, privilégier les grands contenants permet de réduire le tonnage de déchets tout en facilitant la personnalisation de la cuisine. Ainsi, une poche de yaourt en vrac de 25 kg correspond à 20 yaourts que l'on peut présenter dans des ramequins en y ajoutant une cerise ou des pépites de chocolat.<sup>6</sup> Pour les sauces et condiments, mettre en place des distributeurs mutualisés entre les usagers permet d'éviter la quantité importante de déchets générés par les sachets individuels.

*Utiliser le levier de la commande publique lorsque les plats sont préparés par des prestataires extérieurs*

Lorsque les plats sont préparés par un prestataire dans une cuisine centrale, le **levier de la commande publique** peut aussi permettre de réduire les déchets produits. En effet, il est possible d'[inclure des critères d'éco-conception et de recyclabilité](#) dans les cahiers des charges pour sélectionner des prestataires qui fonctionnent avec moins d'emballages jetables.

En particulier, les discussions avec le prestataire peuvent porter le cas échéant sur l'abandon **des couverts et barquettes jetables**. Non seulement les barquettes plastiques individuelles à usage unique produisent des quantités astronomiques de déchets mais elles présentent aussi des risques pour la santé et sont moins économiques que les contenants en inox à long terme. A Strasbourg, à la suite d'une mobilisation citoyenne sur le sujet, le remplacement des barquettes par des contenants réutilisables [a été inscrit dans le cahier des charges](#) du marché public de la restauration scolaire.



## Pour aller plus loin

Ces dernières années, de nombreux guides ont été mis à disposition des acteurs souhaitant s'engager dans une telle démarche :

- Le [guide de l'ADEME](#) « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » (juin 2016) est le plus récent. Il présente des conseils pour réaliser un diagnostic et un plan d'actions, mais aussi pour pérenniser la démarche. Le guide mentionne également des structures qui peuvent être des soutiens ou des sources d'informations.
- Le [guide du Conseil général Côtes d'Armor](#) « Restauration collective – Comment lutter contre le gaspillage alimentaire » (2014) est assez fourni. Outre un panel d'actions à mettre en œuvre, il présente des annexes fort utiles sur les normes qui encadrent la gestion des excédents, la congélation ou encore le don aux associations.
- Le [guide des CPIE](#) « Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective ? » (octobre 2012) est à la fois riche en apports théoriques et en retours d'expériences grâce à ses 7 fiches-action ciblées.
- Le [guide de la DRIAAF Ile-de-France](#) « Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective » (2012) présente une approche théorique assez fine et propose différents schémas et typologies pour y voir plus clair.
- Le [guide du programme Boréal](#) « Les bonnes astuces pour réduire le gaspillage alimentaire » (2014) donne aux chefs des astuces pour réduire le gaspillage alimentaire à tous les niveaux et contient une trentaine de “recettes qui plaisent”.
- Le [guide de CCC](#) « Gestion des déchets en restauration collective » analyse de nombreux leviers d'actions et met en avant les facteurs de réussite. Il contient aussi des focus intéressants, par exemple sur la gestion des huiles alimentaires usagées.

### Auteur :

Quentin Missir, appui au programme « Territoires » à Zero Waste France.

### Sources :

<sup>1</sup> Programme Boréal, *Les bonnes astuces pour réduire le gaspillage alimentaire à destination des chefs !*, 2014, p. 14

<sup>2</sup> Ibid., p. 45

<sup>3</sup> Conseil Général Côtes d'Armor, « Comment lutter contre le gaspillage alimentaire », p. 31

<sup>4</sup> Ibid., p. 25

<sup>5</sup> Ibid., p. 23

<sup>6</sup> Programme Boréal, p. 30

### Crédits photos :

Géo Ado / Sitom Sud Rhône / nikola-master / Cadmy / CG Côtes d'Armor / Foodlovers

Merci à Anne-Sophie Vigneron, agent d'encadrement au lycée Monge de Charleville-Mézières.