

## Formation des chefs et seconds de cuisine à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la gestion des déchets (DRH)

*Mettre en œuvre à grande échelle la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire*

### ACTEUR ET TERRITOIRE



#### Conseil départemental des Bouches-Du-Rhône

52, avenue de Saint-Just  
13256 Marseille cedex 20

#### **Georges Sanchez**

Chef du service conseil métiers des collèges, Direction Education des Collèges (DEC)

[georges.sanchez@departement13.fr](mailto:georges.sanchez@departement13.fr)

04.13.31.30.59

#### **Isabelle Schemoul**

Adjointe au Chef du service conseil métiers des collèges, Direction Education des Collèges (DEC)

[Isabelle.schemoul@departement13.fr](mailto:Isabelle.schemoul@departement13.fr)

06.11.38.26.17

### 1. Descriptif :

La restauration scolaire départementale est autogérée dans chaque établissement.

L'élaboration des menus, la définition des quantités, le référencement des fournisseurs, la production des repas, les conditions de distribution de ces repas, la gestion des excédents de production suscitent le recours à une professionnalisation des chefs et seconds de cuisine pour leur permettre de limiter le gaspillage alimentaire.

Dans le cadre du plan de formation dédié à ces personnels de restauration, 2 modules spécifiques seront développés pour les sensibiliser à la prévention du gaspillage alimentaire et à la gestion des déchets.

Ce dispositif de formation d'une durée de 2 jours concernera 250 cuisiniers (chefs et seconds de cuisine).

### 2. Mise en œuvre :

Le marché a démarré en janvier 2019.

### Formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

En 2019, 2 formations ont eu lieu pour un montant de 4 270€.

En 2020, 1 formations ont eu lieu pour un montant de 2440 €

En 2021, 14 en prévention du gaspillage alimentaire ont eu lieu pour un montant de 10 370 €

En 2022, 16 formations ont eu lieu pour un montant de 13 420 €

Soit un total de 30 500 €

	NB PERSONNES FORMEES	NB COLLEGES
<b>LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b>		
2020/2021	165	135
JANV A JUILLET 2022	75	52
AOUT A DECEMBRE 2022	139	78
<b>TOTAL</b>	<b>379</b>	<b>265</b>

Certains collèges sont comptés plusieurs fois car ils ont participé à plusieurs reprises à la formation avec des agents différents

Certains agents sont comptés plusieurs fois car ils ont participé à plusieurs reprises à la formation

### Formation à la gestion des déchets :

En 2021, 17 formations facturées en gestion des déchets ont eu lieu pour un montant de 5490€.

En 2022, 6 formations ont eu lieu pour un montant de 3660 €

En 2024, 3 formations dont deux sont subventionnables à hauteur de 1980 €

	NB PERSONNES FORMEES	NB COLLEGES
<b>GESTION DES DECHETS</b>		
2020/2021	33	31
JANV A JUILLET 2022	41	35
AOUT A DECEMBRE 2022	33	19
DECEMBRE 2024	10	10
<b>TOTAL</b>	<b>117</b>	<b>95</b>

### 3. Points positifs :

Le personnel formé a mis en place au sein de son organisation des mesures visant à lutter contre le gaspillage alimentaire et à améliorer la gestion du tri.

On a pu constater de 2016 à octobre 2024 une réduction du gaspillage alimentaire qui est passé **de 169,5 en 2016 à 96,65g moyenne** de l'année 2024 de janvier à octobre.

Le coût moyen de gaspillage alimentaire de janvier à octobre 2024 s'élève à 1889,86 €.

### 4. Les difficultés rencontrées :

L'équipe chargée de suivre le projet était en flux tendu.

Elle a été renforcée par la venue d'un nouvel agent Mme Isabelle Schemoul qui est actuellement chargée du suivi technique, financier et de la coordination du programme.

Pour améliorer la circulation de l'information entre les directions et services, des réunions ont été programmées et certaines réalisées (notamment avec la DRH).

La DRH a soulevé la problématique du volume de sessions de formation à mettre en place et à la problématique de disponibilité de ses agents et des cuisiniers.

Compte tenu de la crise sanitaire, la formation n'a pu être mise en place faute de disponibilité des participants; les formations démarreront seulement à partir d'octobre 2020.

Par ailleurs, le marché formation a dû être renouvelé.

Le service formation de la DRH a été confronté à une pénurie de personnel de 2022 à 2024 ; par ailleurs, le manque de personnel au sein des collèges avec une multiplication des temps partiels thérapeutiques n'a pas incité le personnel de l'éducation nationale secrétaires généraux et principaux à laisser partir en formation le personnel de cuisine.

### 5. Résultats obtenus

#### Résultats obtenus en matière de réduction du gaspillage alimentaire:

Campagnes de pesée	2016	2019	2020 et 2021	2022	1 <sup>er</sup> janvier au 30 juin 2023
Nb de collègues	20	17	15	6	32
Gaspillage alimentaire (grammes / repas)	169.6	159,76	152,73 en 2020 110,64 en 2021	113,18	<b>108,39</b>

<b>Marché de collecte, transport et valorisation des bio-déchets (recueil des données des titulaires du marché)</b>				
	<b>Sept à déc 2021</b>	<b>Janvier à juin 2022</b>	<b>Janvier à décembre 2022</b>	
<b>Nb de collèges</b>	Entre 50 et 57 collèges	Entre 61 et 64 collèges	Entre 58 et 64 collèges	A noter qu'il y avait des passages à vide qui n'ont pas été comptabilisés ; les résultats sont donc à analyser avec précaution ; c'est la raison pour laquelle nous menons également des campagnes de pesée pour tenter de corrélérer et de lisser les biais éventuels.
<b>Gaspillage alimentaire (grammes / repas)</b>	110	95,23	115	
		L'évolution peut s'expliquer par le changement de personnel en septembre avec la nécessité pour ce dernier de se former à la thématique de la prévention du gaspillage alimentaire, du tri et de la gestion des déchets		

*Données issues du marché de collecte, transport et valorisation des bio-déchets*

**On a pu constater de 2016 à octobre 2024 une réduction du gaspillage alimentaire qui est passé de 169,5 en 2016 à 96,65g moyenne de l'année 2024 de janvier à octobre.**

Le nombre de collèges collectés est compris entre 72 et 78.

Le coût moyen de gaspillage alimentaire de janvier à octobre 2024 s'élève à 1889,86 €.