

Référence : C.4 – C4.4 - 6 – MAMP CT1

## Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

### Accompagnement des communes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire



## ACTEUR ET TERRITOIRE



### METROPOLE AIX-MARSEILLE PROVENCE CT1

Le Pharo

58 bd Charles Livon  
13007 Marseille

Mme Maria DUTRA

Cheffe de projets déchets  
04 91 99 72 52

[maria.dutra@ampmetropole.fr](mailto:maria.dutra@ampmetropole.fr)

## CONTEXTE

Le territoire Marseille Provence est engagé dans une démarche Zéro Déchet Zéro Gaspillage avec un objectif de réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire et auprès des habitants. Cet objectif sera atteint grâce à l'accompagnement des Mairies dans la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines et à l'organisation d'évènements à destination du grand public.

Cette opération s'inscrit dans le cadre du projet européen LIFE IP SMART WASTE et de l'appel à projet de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires lancé par l'ADEME, la Région et la DRAAF en 2017.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

Amplifier et élargir les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire afin de faire baisser les ordures ménagères sur la Métropole AMP  
Accompagner les communes

## Objectifs quantitatifs

50 établissements visés  
7800 élèves sensibilisés  
84 agents formés  
50 tonnes évitées par an

---

## Résultats quantitatifs

31 établissements accompagnés  
**4650 élèves sensibilisés**  
21 agents formés  
**27 tonnes évitées par an**  
Le gaspillage alimentaire dans les établissements est passé en moyenne de 123g/convive à 112 g/convive.

---

## Résultats qualitatifs

Mise en place de la redevance spéciale sur les déchets communaux à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024 pour les OMR.  
Essaimer les actions sur d'autres communes de la Métropole AMP  
Servir d'exemple

---

## MISE EN ŒUVRE

---

### Description de l'action

Accompagnement à la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective et un restaurant d'application sur le territoire du Pays d'Aix (18) et Marseille (7) par le bureau d'études ECOGEOS



Figure 15. Gâchimètre



Figure 16. Petite faim / grande faim



Figure 17. Découpes fruits



### Planning

1<sup>ere</sup> phase : année scolaire 2019/2020 : 7 établissements sélectionnés  
2<sup>ème</sup> phase : année scolaire 2020/2021 : 10 établissements sélectionnés  
3<sup>ème</sup> phase : période de juin 2021 à janvier 2022 : fin d'accompagnement des autres communes

---



---

<b>Moyens humains</b>	Bureau d'études ECOGEOS
<b>Moyens Financiers</b>	75 000 €
<b>Moyens techniques</b>	Tables de tri, peson, signalétique
<b>Partenaires mobilisés</b>	Communes, agents de restauration

---

## RETOURS D'EXPERIENCE ET REPRODUCTIBILITE

---

### Facteurs de réussite

Implication / motivation des élus ou de la structure dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Présence d'un « regard extérieur et neutre vis-à-vis de la structure », en la personne du Bureau d'étude prestataire qui permet de faciliter les échanges et créer une dynamique d'actions.

Co-construction et choix des actions mises en place (Métropole / Bureau d'Etude & agents / commune).

Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire doivent être portées par tous les niveaux de la chaîne hiérarchique (direction, cuisinier, agents de service, nutritionniste, comptable)

---

### Difficultés rencontrées

Action menée pendant la période de la Covid

Manque de motivations des personnels communaux dans certains cas. Arriver à convaincre le personnel

Appréhension des agents de service à porter l'ensemble du projet (alors que toute la chaîne de décision doit être impliquée).

Faire perdurer dans le temps les actions mises en place (Bilan annuel à programmer)

---

### Recommandations

Action qui permet d'accompagner les communes afin de les rendre autonome par la suite et de les sensibiliser à la prévention des déchets.

Création d'une fiche optigède : voir page suivante

Création d'une boîte à outils sur le gaspillage alimentaire pour les accompagner :

<https://dechets.ampmetropole.fr/pro/gestion-reduction-reutilisation-recyclage/communes/>

---

---

## Accompagnement des communes volontaires dans la mise en place d'actions auprès de leur restauration scolaire

---

### Territoire du Pays d'Aix - Aix Marseille Provence Métropole



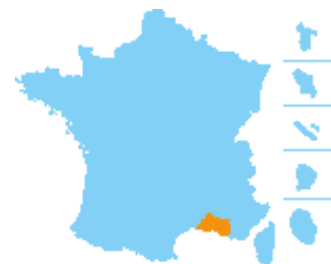
CS 40868  
cedex 1  
13626 Aix en Provence

[Voir le site internet](#)

Elodie Saunier

[elodie.saunier@ampmetropole.fr](mailto:elodie.saunier@ampmetropole.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



Auteur :

---

## CONTEXTE

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité du Plan Métropolitain de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PMPDMA) de la Métropole Aix-Marseille Provence. Dans cet optique, le Territoire de Marseille Provence (CT1) et du Pays d'Aix (CT2) ont souhaité répondre à un appel à projet "tous acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire", publié en 2017 par l'ADEME, le Conseil Régional et la DRAAF.

Diverses actions ont été menées a destinations des établissements recevant du public, animation dans les écoles, accompagnement des restaurants scolaires des communes volontaires, accompagnement du CFA et du CROUS du Pays d'Aix, création d'un guide du don Métropolitain, sensibilisation des habitants et divers actions internes à la Métropole.

Cette fiche vise à partager l'expérience d'accompagnement de la Métropole Marseille Provence à la mise en place d'un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des restaurants scolaires des communes volontaires.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

Le projet consiste en l'accompagnement des communes volontaires dans la mise en place d'actions auprès de leur restauration collective. Chaque commune, ainsi accompagnée est encouragée à développer ce plan d'action dans les autres établissements de restauration collective de son territoire. Cet accompagnement est effectué en lien avec un bureau d'étude externe.

Les résultats attendus de ce projet sont d'une part, sensibiliser l'ensemble des intervenants (convives, équipes de cuisine et de service, responsables...) aux impacts du gaspillage alimentaire et faire évoluer les pratiques au sein des équipes de restauration collective et des convives. Permettant ainsi une réduction de la quantité de déchets dans la poubelle d'ordures ménagères et contribuer à l'objectif de 50% de baisse pour 2025.

### Résultats quantitatifs

Territoire de Marseille Provence (CT1): 7 établissements de restauration collectives sur deux ans.

Territoire du Pays d'Aix CT2): 16 établissements de restauration collective gérés par les communes sur deux ans et 1 CROUS et 1 CFA

Afin de pouvoir comparer les résultats, les résultats de certains établissements ne peuvent pas être pris en compte (CROUS, CFA et 3 communes).

En phase de diagnostic, la moyenne du gaspillage des établissements accompagnés était de 123g/convive.

En phase d'évaluation, après les secondes campagnes de pesées, la moyenne a diminué,

atteignant 111g/convive de denrées jetées.

Le gaspillage global a donc réduit d'une phase à l'autre de 13g/convive soit 10%, et se rapproche désormais la moyenne définie par l'ADEME pour les établissements scolaires.

Grace à ce dispositif ce sont près de **9 tonnes de déchets alimentaires par an évitées**, ce qui représente en poids plus de 19 000 repas, qui ne sont désormais plus jetés.

### **Gaspillage selon le mode de gestion**

Avec l'accompagnement proposé aux établissements, la moyenne du gaspillage dans les restaurants en autogestion a réduit de près de 34g/convive, atteignant 91g. Mais sur les restaurants en gestion concédée, le gaspillage moyen n'a pas beaucoup évolué, augmentant de 5g/convive.

Le mode de gestion générant le moins de gaspillage lors des 2èmes pesées est l'autogestion du service de restauration.

### **Gaspillage selon le mode de distribution**

Les 3 modes de distribution sont répartis tel que 42% des établissements accompagnés fonctionnaient en liaison froide, 32% en liaison chaude et 26% en cuisine sur place.

Entre les deux campagnes de pesées, le gaspillage alimentaire a en moyenne diminué dans les établissements en liaison chaude (-14g) et en cuisine sur place (-37g).

Pour la liaison froide, le gaspillage moyen n'a évolué que de 1g/convive supplémentaire.

Le mode de distribution générant le moins de gaspillage, lors des pesées est la cuisine sur place. Gaspillage selon le type de service

Suite à l'accompagnement, les moyennes du gaspillage ont réduit pour les établissements en self (-26g) et pour ceux en service à table (-16g). Toutefois, sur les établissements en double mode de service, le gaspillage moyen n'a quasiment pas évolué, avec 1g/convive supplémentaire.

Le service à table est le mode qui engendre le moins de gaspillage, autant lors des diagnostics que des évaluations.

## **Résultats qualitatifs**

Les 25 plans d'actions mis en œuvre par les communes n'ont pas tous mené à une réduction du gaspillage. Dans certains cas, la crise sanitaire a eu un fort impact sur les équipes. Néanmoins, les accompagnements ont permis aux communes d'initier la démarche de réduction du gaspillage alimentaire. Une prise de conscience a eu lieu et de nouvelles actions seront déployées.

Les communes ayant mis en place un plan d'action ciblant 3 à 4 axes d'amélioration ont eu de meilleurs résultats de réduction du gaspillage.

Enfin les communes étaient satisfaites de l'aide apportée par la Métropole et le bureau d'étude. Pour certaines cela a été une aide précieuse puisque l'accompagnement par une structure extérieure permet de fédérer les équipes qui auraient pu être réticentes au changement.

## **MISE EN OEUVRE**

### **Description de l'action**

Pour chaque établissement l'accompagnement a été réalisé en trois étapes qui prenaient en compte l'état d'avancement dans leur démarche de réduction du gaspillage alimentaire. Les établissements qui étaient peu ou pas engagés dans une démarche ont été mis en classe 1 (C1).

Tandis que ceux déjà engagés ont été mis en classe 2 (C2). Selon la classe, la méthodologie a été adaptée en fonction du degré d'avancement. Les trames sont identiques, mais les phasages différents.

### **Phase 1**

Le pré-diagnostic comprend une réunion réunissant les responsables de la commune, de la Métropole et le bureau d'étude. La réunion a pour but de présenter l'étude et de recueillir des informations sur l'organisation de l'établissement, les effectifs, le mode de service, la gestion, etc. Cette réunion est suivie de la visite du restaurant collectif (réfectoire, cuisine, etc.) au moment du temps repas. Ce temps d'immersion permet de visualiser le restaurant en fonctionnement, le parcours des denrées, d'échanger avec les agents, etc..

Chaque établissement choisit le type de pesée qui sera réalisée dans le restaurant :

- Par composante des repas : entrée, plat/accompagnement, laitage/fromage, dessert, pain
- Par niveau de consommation : distinction des déchets alimentaires consommables, potentiellement évitables et non consommables

La campagne de pesée se déroule sur une semaine complète d'activité de l'établissement, avec une pesée chaque jour. Le premier jour le bureau d'étude pour apporter le matériel (seaux, sacs, étiquettes, grille de tri, peson, etc.), faire la mise en place des points de tri et former les équipes ensuite les agents du restaurant sont en autonomie.

Les qualifications et quantifications du gaspillage alimentaire sont faites par zone de production : cuisine et salle du restaurant. L'objectif a permis de distinguer dans cette étape :

- Les restes de consommation de repas (mets préparés, servis, mais non consommés) ;
- Les restes issus de la distribution des repas (mets préparés, mais non servis) ;
- Les restes de préparation de repas.

Cette distinction est utilisée pour identifier les causes du gaspillage et de hiérarchiser les leviers d'optimisation afin d'orienter au mieux les plans d'actions de réduction des déchets alimentaires

Après analyse des données, une réunion de co-construction avec les responsables mais aussi les agents est organisée dans le restaurant afin de présenter les résultats et proposer une liste d'actions. La présentation est suivie d'un temps d'échange avec les participants afin de discuter de la faisabilité et la pertinence de chacune des actions pour en choisir 5 au final. Ensuite, élaboration du plan d'action pour chaque établissement (fiches actions, calendrier de mise en œuvre, tableau de suivi, objectifs, etc.).

### **Phase 2**

Les établissements mettent en place les actions :

- Communes classe 1 : 3 mois de mise en place ; Communes classe 2 : 1,5 mois de mise en place.
- 

À la fin de la période, une réunion bilan de phase est organisée dans le restaurant avec les agents qui font un retour sur la mise en place des actions (réalisation, frein, moyens investis, etc.).

### **Phase 3**

Une deuxième campagne de pesée similaire à la première est réalisée dans l'établissement.

Grace aux résultats des pesées, chacune des actions est analysée selon une méthode multicritère d'évaluation d'impact (technique, économique, social, environnemental).

La fin de l'accompagnement est marquée par une réunion finale avec restitution des bilans et des propositions de pistes d'amélioration.

### **Création boîte à outil pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire**

Basé sur les retours d'expériences de ces communes pilotes, la Métropole vous propose une boîte à outils pour aider les communes à la mise en place d'actions permettant de réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire. Elle comprend une méthode pour réaliser le diagnostic conforme à la réglementation et des fiches actions testés par les communes.

Elle a pour vocation de partager et d'essaimer les bonnes pratiques auprès de l'ensemble des communes de la Métropole.

<https://dechets.ampmetropole.fr/pro/gestion-reduction-reutilisation-recyclage/communes/>

### **Planning**

Phase 1: Etat des lieux, pesée éventuelle, diagnostique et définition du plan d'action :1,5 mois

Phase 2: Mise en place des actions par la commune :C1 3 mois ou C2 1,5 mois , accompagnement et suivi par le bureau d'étude: 1 journée au total

Phase 3: Evaluation des actions engagées avec campagne de pesée: 1 mois

Soit au total 5,5 mois pour les communes C1 et 3 mois pour les communes C2 d'accompagnement

### **Moyens humains**

1 Comité de pilotage (Elus, responsables de restauration scolaire, bureau d'étude, chargé de projet Métropole...)

1 chargé de projet Métropole Territoire Marseille Provence

1 chargé de projet Métropole Territoire du Pays d'Aix

1 chargé de projet bureau d'étude Ecogeos

Implication des élus, du responsable du restaurant scolaire et des agents

### **Moyens financiers**

Territoire du Pays d'Aix: 118 000€TTC dépense bureau d'étude pour 16 communes hors CFA et CROUS

Territoire de Marseille: 40 500€TTC

### **Moyens techniques**

Fourniture par le bureau d'étude de seaux, sacs, étiquettes, grilles de pesée, peson, affiches...

Vidéoprojecteur lors de chaque réunion afin de présenter le projet à chaque étape.

Petit investissement des communes en fonction des actions choisies: coupes fruit, minuteurs...

### **Partenaires mobilisés**

DRAAF, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, ADEME

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Une équipe communale motivée, permet ainsi de fédérer les équipes autour de ce projet.

Un bureau d'étude extérieur accompagnant la Métropole permet d'apporter un autre regard et ses connaissances techniques du gaspillage alimentaire.

Et ensuite réussir à essaimer ces nouvelles actions dans les autres restaurants scolaires de la commune.

### **Difficultés rencontrées**

Crise sanitaire et manque d'implication de certains responsables

### **Recommandations éventuelles**

Il est indispensable que le responsable de la restauration scolaire porte le projet et fasse perdurer dans le temps les actions choisies mises en place.



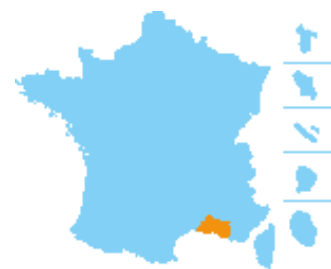
## Guide métropolitain du Don alimentaire

### Métropole Aix Marseille Provence



Le Pharo  
58, Boulevard Charles-livon  
13007 Marseille

[Voir le site internet](#)



Auteur :

Christelle Deblais  
[christelle.deblais@ampmetropole.fr](mailto:christelle.deblais@ampmetropole.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



La Métropole Aix-Marseille Provence est un établissement public de coopération intercommunale à fiscalité propre qui regroupe 92 communes d'un seul tenant et compte plus de 1 850 000 habitants.

La Métropole a défini, en complément du schéma métropolitain, son Plan de prévention des déchets ménagers et assimilés 2019-2025 (PMPDMA), approuvé lors du conseil de Métropole du 19 décembre 2019. Ce plan s'inscrit dans le Plan climat-air-énergie métropolitain et définit 4 axes de travail :

- Axe 1 : Sensibiliser à la réduction des déchets pour faire évoluer les comportements ;
- Axe 2 : Harmoniser les modalités de gestion des déchets d'activités économiques sur le territoire afin de favoriser l'émergence de solutions adaptées ;
- Axe 3 : Valoriser la ressource « biodéchets » et lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Axe 4 : Donner une seconde vie aux produits et objets.

[Le Plan de prévention PMPDMA](#) est la première étape de l'objectif 2035 d'une Métropole zéro déchet zéro gaspillage.

Il a pour objectif de réduire de 10 % le ratio annuel des déchets ménagers et assimilés par habitant en 2025 par rapport à 2015, en cohérence avec les objectifs du Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets qui prévoit de réduire de 10% la production de l'ensemble des déchets.

La Métropole est également engagée dans [le Projet Alimentaire Territorial avec le PETR du Pays d'Arles](#), co-construit avec l'ensemble des acteurs depuis 2018. Il regroupe 25 actions réparties en 6 thématiques.

L'axe commun de ces 2 stratégies est la réduction du gaspillage alimentaire.

La Métropole souhaite ainsi réduire le gaspillage alimentaire, en proposant un outil aux acteurs du territoire : [le guide du don alimentaire](#).

Le site de la métropole sur le sujet : <https://www.ampmetropole.fr/reduire-trier-collecter-traiter-le-cercle-vertueux>

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

Réalisation d'un guide sur le don alimentaire en collaboration avec les partenaires à destination des associations et producteurs du territoire métropolitain. L'objectif de ce guide est de proposer un outil local décliné et adapté au territoire. Il s'agit également de promouvoir auprès des associations et producteurs les réseaux existants de la filière don.

### Résultats qualitatifs

Le guide a été rédigé puis diffusé auprès :

- des élus en commissions
- aux maires des communes de la métropole en format papier
- des partenaires en format numérique via le site de la Métropole.

## MISE EN OEUVRE

### Description de l'action

Conscient de l'enjeu du gaspillage alimentaire sur son territoire, la Métropole a inscrit la lutte contre le gaspillage alimentaire comme un axe fort de son plan de prévention des déchets ménagers et assimilés, délibéré en décembre 2019. La rédaction de ce guide métropolitain fait partie des actions de ce plan.

Il s'adresse aux acteurs de la restauration collective, aux grandes surfaces, aux commerces de proximité et aux agriculteurs souhaitant s'inscrire dans une démarche solidaire pour gérer les surplus de denrées et ainsi lutter contre le gaspillage alimentaire.

Cet outil, local et adapté au territoire, permet de faciliter les échanges entre ces acteurs et les associations receveuses des produits alimentaires dans un but de redistribution aux personnes dans le besoin (la loi EGalim prévoit l'obligation de mise en place d'une convention entre la restauration collective et une association caritative habilitée.)

Il permet également de promouvoir les réseaux de la filière du don auprès des associations et des producteurs qui n'en auraient pas connaissance.

### Planning

**2018** : Une première étude sur le don avait été réalisée sur le Territoire du Pays d'Aix, en collaboration avec l'IUT d'Aix-Marseille. Il a été décidé d'actualiser son contenu et d'élargir le périmètre d'étude au territoire de la Métropole.

**2019** : Réalisation de l'étude élargie grâce à des rencontres et à des interviews téléphoniques avec des représentants des différentes catégories d'acteurs impliqués dans le don.

Travail d'identification des acteurs, entretiens, analyse.

Rédaction du guide, validation par les partenaires, mise en page.

Mise en ligne du guide. Distribution sous format papier aux élus et partenaires.

### **Moyens humains**

L'équipe projet était constituée de 4 membres du service "Information Prévention" de la Métropole, de 4 étudiants de l'IUT d'Aix, et d'un membre de la DRAAF. Ils et elles se sont mobilisées pendant 1 an.

### **Moyens financiers**

Rémunération en interne des ressources humaines mobilisées. Frais d'impression pour les versions papier du guide.

### **Moyens techniques**

La réalisation des entretiens, la rédaction et la mise en page du document, la mise en ligne sur le site internet.

### **Partenaires mobilisés**

IUT Aix-Marseille

DRAAF

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Mobilisation des acteurs

### **Difficultés rencontrées**

Réaliser des entretiens avec une multitude d'acteurs

Rédiger un guide qui s'adresse à toutes les tailles d'acteurs et d'organisations

### **Recommandations éventuelles**

Dans le prolongement de ce guide, une boîte à outils "réduction du gaspillage alimentaire" a été créée pour les communes du territoire, comprenant notamment une fiche pratique "don alimentaire en restauration scolaire".

Les outils sont disponibles sur le site de la métropole : <https://dechets.ampmetropole.fr/pro/gestion-reduction-reutilisation-recyclage/communes/>

Pour toute question à propos de cette fiche Optigède et du Guide Métropolitain du Don, veuillez contacter Sandy Souleine : [sandy.soulaine@ampmetropole.fr](mailto:sandy.soulaine@ampmetropole.fr)

---