

Introduction des produits Bio et réduction du gaspillage alimentaire Exemples dans 2 collèges d'Ille-et-Vilaine, année scolaire 2016-2017

Contexte et présentation

Initiative Bio Bretagne a accompagné deux collèges d'Ille-et-Vilaine pendant l'année scolaire 2016-2017 pour l'introduction de produits Bio au restaurant scolaire et la réduction du gaspillage alimentaire. Le travail sur le gaspillage alimentaire agit comme levier à l'introduction de produits Bio.

Les deux collèges participants sont le collège Camille Guérin à Saint Méen-le-Grand et le collège Anne de Bretagne à Rennes.

	Collège Camille Guérin	Collège Anne de Bretagne
Nombre d'élèves	380 élèves	800 élèves
Nombre de repas	360 repas le midi + 30 internes	720 repas le midi + 40 internes
Coût matière / repas	Environ 1,60 €	1,94 €
Tarif du repas	2,95 €	2,95 € à 3,70 € (en fonction du nombre de repas)
Produits Bio déjà introduits	Très faible pourcentage	Environ 10%

Diagnostic

Le gaspillage alimentaire

Les pesées

Cinq pesées simples ont été réalisées sur 5 jours dans les deux établissements. Les élèves ont donc trié à part dans une poubelle tous les aliments qui auraient pu être consommés (les épluchures de fruits, les os, les pots de yaourt ou encore les serviettes papier ont donc été mis à part). Ainsi, ce tri permettait de peser de manière globale le gaspillage au niveau de la consommation. De plus, un gachimètre était installé pour le pain. Ce récipient transparent permet aux élèves de se rendre compte du gaspillage de pain. Le pain était donc également pesé après chaque service. Enfin, les préparations non consommées et destinées à la poubelle étaient pesées à part (exemples : surplus du plat non servi, entrées non servies). Ce poids correspond au gaspillage en cuisine.

La moyenne nationale de gaspillage pour les collèges est de 135g/personne/repas. **Les deux collèges se situent en-dessous de cette moyenne** sur les 5 jours de pesées avec une moyenne de 115g/pers/repas à *Camille Guérin* et 90g/pers/repas à *Anne de Bretagne*.

Menu	Gaspillage en cuisine (en kg)	Gaspillage consommé (en kg)
Tomate vinaigrette, charcuterie Sauté de porc au caramel, petits pois, carottes Yaourt, fruits	6,82	41,07
Charcuterie, tomates Sauté de dinde poivrons, haricots blancs tomates Tarte aux pommes, yaourt	2,55	46,77
Salade, tomate vinaigrette, potage Steak de veau sauce béarnaise, frites Yaourt, fruits	1,61	17,21
Salade crudités Escalope dinde, petits légumes Yaourt fermier, fruits	4,48	21,63
Charcuterie Poisson sauce provençale, riz Fromage, donuts	5,19	36,83

Exemple de grille de pesées

Après une journée d'observation

Dans les 2 collèges, il convient de noter plusieurs réflexes et habitudes qui contribuent à la réduction du gaspillage alimentaire : le pain en fin de ligne de self, servir les élèves selon leur demande (moins, plus ou sans viande/accompagnement)... *Anne de Bretagne* possède également une armoire pour garder les denrées cuisinées et les resservir les jours suivants.

Cependant, il faut noter un gaspillage de pain important à *Camille Guérin* (2 poubelles de 100 litres par

semaine selon l'équipe de cuisine), potentiellement dû à l'usage de pain individuel donc en portion unique. A *Anne de Bretagne*, l'attente pour accéder au restaurant scolaire est assez longue, le temps de repas étant alors écourté. Le bruit dans le réfectoire est également assez élevé. L'ambiance de repas ne favorise donc pas la réduction du gaspillage alimentaire. Les denrées les plus jetées par les deux établissements sont traditionnellement les légumes et le poisson.

L'introduction de produits Bio

Au collège *Camille Guérin*, la part de produits Bio était **très faible**. Les produits Bio introduits sont des yaourts fermiers Bio et locaux de temps en temps et d'autres produits proposés ponctuellement par les différents fournisseurs (avec un avantage sur le prix). Le collège s'approvisionne avec le groupement de commande de Bréquigny à hauteur de 70% (celui-ci propose des lots Bio sur plusieurs familles de produits). La cuisine ne permet pas de travailler des légumes bruts.

Au collège *Anne de Bretagne*, la part de produits Bio était estimée par le collège à 18%. Après vérification, les 18% correspondent aux produits Bio et/ou locaux

donc la part de produits Bio est inférieure. Au vu des approvisionnements, on peut l'estimer à **environ 10%**. Les produits Bio introduits sont : le pain un jour par semaine, des yaourts fermiers, certains fruits et légumes et un peu d'épicerie. Le collège s'approvisionne avec le groupement de commande de Bréquigny à hauteur de 60%.

Les freins identifiés par le personnel de cuisine des deux établissements à l'introduction des produits Bio étaient en premier lieu **le coût, puis la sûreté de l'approvisionnement et l'augmentation du temps de travail**.

Sondage auprès des élèves

Un sondage a été réalisé dans chaque établissement en début d'année auprès des élèves pour recueillir leur **niveau de satisfaction** vis-à-vis du restaurant scolaire, leur rapport au gaspillage alimentaire et aux produits Bio. Les réponses, sous forme d'**infographie**, ont été présentées aux élèves.

Le **niveau de satisfaction global est plutôt bon** dans les deux établissements, 61% des élèves déclarent prendre plaisir à manger à la cantine à *Camille Guérin* et 77% à *Anne de Bretagne*. Les denrées les moins consommées sont les mêmes pour les deux collèges : les entrées, le poisson et les légumes. De manière globale, environ 30% des élèves de chaque établissement déclarent qu'il reste tout le temps ou souvent quelque chose dans leur plateau à la fin du repas.

Sur leur rapport à l'agriculture biologique, **80% des élèves déclarent savoir ce que sont les produits Bio**. A *Anne de Bretagne*, 76% des élèves déclarent manger des produits Bio à la maison, contre 50% à *Camille Guérin*. Dans ce dernier, 1 élève sur 2 ne sait pas s'il consomme des produits Bio à la cantine ; seulement 2 élèves sur 10 pensent que oui. A *Anne de Bretagne*, 1 élève sur 2 pense manger des produits Bio à la cantine. Enfin, **un peu plus d'un élève sur 2** dans les deux établissements **est intéressé par manger des produits Bio à la cantine**.



Infographie des résultats pour Anne de Bretagne

Actions mises en place

Pour la réduction du gaspillage alimentaire

Les portions petite faim/grande faim

Pour ajuster au mieux la quantité, des portions « petite faim » et « grande faim » ont été proposées pour les entrées et les desserts. Un affichage a également été disposé sur la ligne de self pour inciter à demander la juste quantité pour les éléments du plat principal.

Présentation des plats

Par habitude, le personnel de cuisine ajoute des crudités pour une question d'esthétisme dans les entrées. Seulement, ces crudités sont souvent peu consommées par les convives. Même si sur un service, la perte n'est pas significative, elle l'est à l'échelle de l'année scolaire. De nouvelles présentations des entrées ont donc été expérimentées en retirant cette décoration superflue.

Plateau/Frigo de troc

Il est courant de voir finir à la poubelle des fruits entiers, des yaourts non ouverts ou encore des entrées non consommées. Pour favoriser l'échange de ces denrées entre les élèves (ceux ayant encore faim peuvent ainsi manger les aliments non consommés par d'autres), les collègues ont installé des plateaux de troc ou un frigo de la 2ème chance dans le réfectoire.

Pain tranché

Les deux établissements proposaient des pains individuels (sauf *Anne de Bretagne* pour le pain tranché Bio le mardi). Or, à l'âge des appareils dentaires et souvent pour une question de goût, la croûte est peu mangée par les élèves. Le pain tranché contenant plus de mie, il est donc moins gaspillé.

Affichage menu détaillé

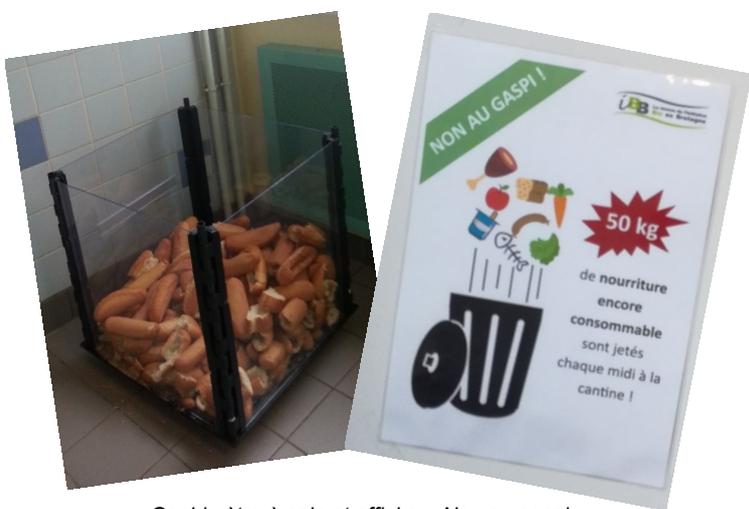
Il est important d'afficher le menu détaillé avant l'entrée à la cantine. Sur les entrées par exemple, si on note simplement « salades » ou « crudités » les élèves gaspillent car ils ne reconnaissent pas l'aliment dans l'assiette, ou tout simplement ne prennent pas d'entrées pour cette même raison. Cet affichage détaillé permet également de valoriser les produits Bio, labellisés et le fait maison.



Frigo de la 2ème chance

Sensibilisation des collégiens

Dans chaque établissement, un *gachimètre à pain* a été installé pendant une semaine. Ce grand récipient transparent permet aux élèves de se rendre compte de la quantité de pain jeté. L'effet sur les convives a été immédiat et le gaspillage de pain a réduit de manière significative. Cependant, il faut réinstaller le gachimètre de manière régulière pour un effet durable. Cette action a été couplé à des *affichages « choc »* sur le gaspillage, renouvelés régulièrement. Enfin, des *interventions en classe* autour d'un débat mouvant ont été réalisées.



Gachimètre à pain et affiche « Non au gaspi »

Pour l'introduction des produits Bio

Une grande partie de l'approvisionnement a été réfléchi pour la rentrée 2017, cependant plusieurs produits ont pu être introduits lors de cette année scolaire 2016-2017.

Au collège Camille Guérin

Le collège s'approvisionne désormais en **pain tranché Bio** quotidiennement mais en complément des pains individuels. Les pains Bio tranchés proposés sont des pains blancs, demi-complet ou spéciaux. Le retour auprès des élèves est très bon, une grande partie privilégie ce pain tranché aux pains individuels.

Les commandes en **fruits et légumes Bio** chez les fournisseurs du groupement de commande sont plus fréquentes.

Des **pommes Bio** sont désormais commandées régulièrement chez un producteur local.

Un gros travail a été réalisé sur la **saisonnalité des produits frais**. Auparavant, des tomates étaient commandées toute l'année, indépendamment de la saison. En retirant la commande de produits hors-saison plus chers, les économies peuvent être réinjectées dans l'achat de produits de saison Bio.

Sensibilisation à l'agriculture biologique

Des **interventions sous forme de quiz** sur l'agriculture biologique et le « manger mieux » ont été réalisées dans plusieurs classes. Les classes de 3^{ème} ont eu un quiz adapté à leur programme de SVT, orienté sur le lien entre agriculture biologique et ressource en eau.

Le collège *Camille Guérin* a pu bénéficier d'une subvention du département pour la création d'un **potager biologique pédagogique**. Les élèves ont pu s'investir dans toutes les étapes de jardinage. La visite d'une ferme en maraîchage biologique pour toutes les classes de sixième a été organisée pour la rentrée 2017.

Une **intervention** sur les idées reçues sur l'agriculture biologique, suivie d'un débat et de questions, a été proposée **aux équipes de cuisine**.

Enfin, une séance du film « Nos enfants nous accuseront » de Jean-Paul Jaud suivie d'un débat a été organisée au cinéma de Saint Méen-le-Grand à destination des parents d'élèves du collège.

Au collège Anne de Bretagne

Plusieurs produits Bio ont été introduits sans changer de fournisseurs. **Les pommes**, auparavant achetées à un producteur local possédant un verger mixte conventionnel et Bio, sont désormais achetées Bio.

La plupart des **fruits** sont achetés Bio selon la disponibilité, ainsi que certains légumes.

Le collège désire augmenter la fréquence du **pain Bio** à 2 ou 3 fois par semaine.

Les laitages, proposés en vrac et libre-service, pourront être proposés Bio.



Quiz en classe et potager Bio



Conclusion

Une évaluation du travail effectué pendant l'année scolaire 2016-2017 a été réalisé par toutes les personnes impliquées dans le projet dans les deux établissements. Sur six répondants (gestionnaires, équipes de cuisine et professeurs), **3 estiment avoir été « très satisfait » de cet accompagnement et 3 sont « satisfaits »**. Pour l'ensemble des répondants, **l'accompagnement à bien (3) voir plus que répondu à leurs attentes (3)**. Le collège Camille Guérin souhaite recruter un volontaire en service civique pour l'année scolaire 2017-2018 afin de continuer la démarche entreprise.

Pour plus d'informations, consultez les fiches pratiques « Lutter contre le gaspillage alimentaire au collège » et « Sensibilisation des collégiens au manger Bio et au gaspillage alimentaire ».

Votre contact : IBB - Marie Grenouilleau - 02 99 54 03 20 - marie.grenouilleau@bio-bretagne-ibb.fr