



Lutte contre le gaspillage alimentaire

CHARTRE

DES CANTINES SCOLAIRES DU 10^{ème} ARRONDISSEMENT DE PARIS



Le plan parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire, voté par le Conseil de Paris au mois de décembre 2015 a pour objectif de réduire le gaspillage à l'horizon 2020. Il prévoit l'élaboration d'une charte, à afficher dans tous les restaurants scolaires, formalisant les engagements pris par chaque caisse des écoles en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire. Particulièrement volontaire dans cette démarche, la caisse des écoles du 10^e arrondissement s'engage à réaliser les actions suivantes et à faire un bilan annuel des résultats obtenus.

La Caisse des Ecoles du 10^e arrondissement s'est engagée dans un programme d'alimentation durable qui se traduit par l'augmentation des achats de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique ou labellisées, et le respect de la saisonnalité locale en termes de fruits et légumes. Le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans cette démarche.

1. Sensibilisation des acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire

Le 10^e arrondissement manque d'études chiffrées. Aussi, il sera procédé à une semaine d'analyse avec pesées dans certaines écoles, 8 maternelles et 8 élémentaires, au cours de l'année scolaire 2016/2017. Au vu des résultats, de nouvelles mesures pourront être intégrées à la charte. L'accompagnement pédagogique et logistique sera assuré par le partenaire Love Your Waste.

● Intégration des équipes de cuisine au projet de réduction du gaspillage alimentaire

Les centres de cuisson sont régulièrement interrogés sur les produits servis, notamment les nouvelles références ou recettes. Les responsables sont associées à l'élaboration de la grille de menus et aux commissions des menus. De même, elles collaborent à la mise en place du tri des bio déchets.

● Information auprès des parents

Le site internet de la caisse des écoles a fait peau neuve à la rentrée 2016, et les informations recensées sur le gaspillage y seront intégrées. Présents aux commissions des menus, ils peuvent donner leur avis sur les améliorations à envisager en termes de consommation.

● Intégration des personnels de la Ville de Paris :

Dans le cadre de la mise en œuvre du PEDT 2 et de la Charte de l'animateur des activités péri et extra scolaires (point 2), et dans la continuité des actions déjà menées, les personnels encadrant la pause méridienne seront associés à une série de projets éducatifs définis en lien avec la CASPE 6/14.

● Tables de tri

Des tables de tri ont été installées dans 2 établissements en décembre 2015 (4 écoles sont concernées). Cette mise en œuvre a été réalisée après discussions sur le contenu et la forme avec le personnel de cuisine, les Responsables Educatifs Ville, les directeurs d'école

Le traitement des biodéchets a également été instauré sur ces sites, avec des réunions pédagogiques amont de la part du prestataire, en présence de la Caisse des Ecoles et de ses équipes de cuisson, des REV et directeurs d'écoles.

En novembre 2016, un troisième centre desservant une école élémentaire et un collège a été équipé de tables de tri et fait l'objet de traitement des bio déchets.

Des informations relatives aux quantités retraitées sont à mettre en place, à destination des élèves et des personnels de cuisine.

2. Gestion des convives

Les effectifs sont ajustés dans la mesure du possible avant le lancement des commandes.

Un travail doit être réalisé de manière plus globale sur l'ensemble des sites pour mettre en place des flux tendus, notamment pour le fromage à la coupe afin de ne pas préparer la totalité des produits pour le début de service, et d'ajuster en fin de service.

3. Ajustement des quantités préparées et servies

La Caisse des Ecoles sert les quantités correspondant aux préconisations du GEMRCN.

Elle s'engage dans un travail sur les produits les moins appréciés des enfants, afin d'adapter certaines fiches techniques dans la version basse des préconisations.

Les 5 composantes sont de mise ; un travail est en place pour que les légumes soient proposés dans des proportions correspondant à la faim (et l'envie) des enfants.

4. Amélioration des recettes et des produits servis

Afin de limiter les emballages individuels, certains produits laitiers (type fromage blanc) sont proposés en coupelle. Cela permet également de mieux ajuster les quantités au regard de l'âge des enfants.

Un effort encore croissant est réalisé pour servir des produits issus de l'alimentation durable : les œufs sont issus de l'agriculture biologique, le bœuf (hors rôtis), le porc et le volaille (hors surgelés) sont labellisés ; les poissons sont issus de pêche durable ; les produits laitiers sont issus de l'agriculture biologique autant que possible en fonction des références ; les produits secs (pâtes, riz, semoule...mais également les petits beurre et sablés) sont issus de l'agriculture biologique.

5. Travail sur la présentation des plats

La Caisse des Ecoles du 10^e s'engage à poursuivre sa pédagogie en matière de présentation des fruits : des coupe fruits sont à disposition des animateurs dans chaque école maternelle afin de couper les denrées au fur et à mesure ce qui est mangé.

S'agissant de la présentation des plats, une formation de l'ensemble des équipes est envisagée au cours de l'année 2016/2017.

6. Actions spécifiques sur le pain

Dans tous les réfectoires où la disposition le permet, le pain est disponible en fin de chaîne.

Une étude a été menée pour quantifier le gaspillage de pain dans les réfectoires, débutée dans le cadre de la journée nationale contre le gaspillage alimentaire 2015 et poursuivie les deux jours suivants.

Au total, 41,959 kg de pain ont été jetés, soit l'équivalent de 168 baguettes de 250 g entre le 14 et le 16 octobre.

Sur la période, 12,954 enfants ont fréquenté la restauration scolaire.

Aussi, la moyenne de pain laissé plateau par enfant est de 3,24 g (de 0g/enfant à 13,31g/enfant), ce qui est très satisfaisant.

Depuis avril 2016, le pain servi est systématiquement issu de l'agriculture biologique. A la demande de la commission des menus (Responsables Educatif Ville, parents d'élèves et responsables de centres de cuisson), une alternance entre baguette et pain tranché a été mise en place.

7. Réutilisation des excédents

Le pain non distribué est systématiquement distribué au goûter dans les écoles maternelles et polyvalentes. La Caisse des Ecoles du 10^e a modifié la gestion des fruits et des fromages à la coupe en proposant des services « divers » pour utiliser les excédents chaque semaine ou chaque quinzaine selon les stocks restants.

La comptabilité matière des cuisines prévoit le recensement des produits à DLC courte, que les responsables se doivent de passer en priorité, ce qui est déjà très bien appliqué par les centres.

8. Evaluation

La Caisse des Ecoles du 10^e s'engage à poursuivre ses efforts en matière d'alimentation durable et réduction du gaspillage alimentaire et à faire un bilan annuel de ses actions.



Antoinette Guhl
Adjointe à la Maire de Paris
chargée de l'économie sociale et solidaire,
de l'innovation sociale et de l'économie circulaire



Alexandra Cordebard
Maire du 10^{ème} arrondissement,
Présidente de la Caisse des écoles