



NOTE DE PRESSE

Date : 30 mars 2023

Lieu : restaurant scolaire Gutenberg

Service communication

Pauline Martineau / 05 49 64 85 26 / martineaup@cc-parthenay-gatine.fr

Elu : David Wanschoor, conseiller municipal délégué à la restauration scolaire et Cathy Viel

Service : Cathy Viel, responsable qualité au service restauration scolaire, en charge du groupe de travail « lutte contre le gaspillage alimentaire »

NOTE DE PRESSE

Le gaspillage alimentaire en nette baisse dans les restaurants scolaires

Depuis décembre 2022, le service restauration scolaire de la Ville de Parthenay a relancé ses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans ses quatre cantines. Les animations menées jusqu'à présent ont porté leurs fruits. Entre décembre 2022 et mars 2023, le volume de déchets produits pendant les repas a diminué de 41%.

En menant ces actions, la Ville de Parthenay souhaite répondre à la loi Egalim, visant à mener des actions pour réduire le gaspillage alimentaire et aussi limiter les surcoûts d'achat de matières premières.

Le service Restauration scolaire a ainsi mis en place un groupe de travail « Gaspillage alimentaire » composé de 14 agents en charge de la préparation des repas ou présents sur le temps méridien du repas pour le service et la surveillance.

Du 5 au 9 décembre 2022, les agents et les enfants avaient été

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE			
LUNDI 5 Décembre	MARDI 6 Décembre	JEUDI 8 décembre	VENDREDI 9 décembre
Betterave maïs	Crêpe au fromage	Salade verte thon olive	Potage <u>butternut</u>
Gratin de céréales à la tomate	Poisson meunière	Sauté de porc au citron	Lasagne de bœuf
	Piperade	Petit pois	
Petit suisse	Cantal	Verre de lait	<u>Cantadou</u>
Compote de fraise	Fruits	Clafoutis aux pommes	Fruits



invités à peser les déchets produits au cours de leurs repas (entrée, protéine animale ou végétale, garniture, fromage, dessert, pain).

Objectif : chiffrer et évaluer ainsi le gaspillage alimentaire, avant d'engager une série d'action pour inciter les enfants à réduire la perte d'aliments.

Depuis, plusieurs actions ont eu lieu :

- **Février 2023 : découverte du fromage** avec la fourme d'ambert, le fromage de chèvre et la tomme de vache, avec le souhait d'inciter les enfants à tout goûter. Depuis cette animation, le fromage est proposé aux enfants dès l'entrée, ils peuvent le consommer avant la fin du repas s'ils le souhaitent.,
- **20 au 24 février : nouvelle pesée des déchets produits**, sur la base des mêmes menus présentés lors de la première pesée afin d'établir un comparatif,
- **Mars-avril : présentation d'un menu alternatif**
- **Du 27 au mars – avril : présentation des bilans** des pesées des déchets produits

Le gaspillage alimentaire en baisse

Entre les deux semaines de pesées, le volume de déchets alimentaires a nettement baissé : - 41 %.

Semaine du 5 au 9 décembre 2022

	% DE PERTE TOTAL	Poids jeté par enfants en gr total
Entrées	17,648	0,149
Plats	23,695	0,184
Garniture	23,779	0,350
Plats Complets	25,200	0,384
Produits Laitiers	42,401	0,103
Dessert	10,662	0,122

1,292

Semaine du 20 au 24 février 2023

	% DE PERTE TOTAL	Poids jeté par enfants en gr total
Entrées	11,769	0,113
Plats	12,406	0,198
Garniture	20,829	0,265
Plats Complets	13,581	0,023
Produits Laitiers	7,684	0,094
Dessert	8,793	0,062

0,756

La baisse la plus forte est observée sur les produits laitiers, avec une diminution du gaspillage évaluée à - 81%.

A l'inverse, l'engouement pour la garniture semble avoir été bien moins important avec une baisse des déchets produits de 12 %.

Les agents mobilisés

Les baisses observées s'expliquent par :

- L'action menée autour du fromage : les enfants peuvent désormais le consommer à tout moment
- Côté production, les recettes au niveau organoleptique (satisfaisant à manger) et les quantités réelles consommées ont été réajustées.
- Le référent office et les surveillantes du temps de la pause méridienne se sont approprié le projet. Ils ont mis en place les cuillères petits mangeurs, grands mangeurs. Ils maintiennent également les petits jeux / actions proposés lors des semaines de sensibilisation.

L'école Jacques-Prévert championne de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Après comparatif entre les deux semaines de pesées, ce sont les enfants de l'école Jacques-Prévert qui ont le plus réduit leurs volumes de déchets alimentaires : 0,09g par enfant février contre 0,421g par enfants en décembre, soit une baisse de 78 % des quantités jetées.

Les enfants du site seront invités à concevoir une semaine de menus en juin.

Ils seront repris et mangés dans toutes les écoles.

Les résultats par site :

Quantité de préparation jetées en gramme par enfants				
	Gutenberg	La Mara	J Ferry	J Prévert
1 ^{ère} semaine	0.326	0.350	0.257	0.421
2 ^{ème} semaine	0.174	0.280	0.149	0.09
Différence	0.152	0.07	0.108	0.331