

TON ÉCOLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Rapport d'analyse *Ecole de Saint-Varent - décembre 2018*

- *Présentation du projet*
- *Résultats de l'enquête qualitative*
- *Résultats de l'enquête quantitative*
- *Comparatif école du concours*
- *Conclusion*
- *Annexes*

Hervé PARPAIX

Accompagnateur - Formateur

CPIE de Gâtine Poitevine
6 rue du jardin des sens
79340 Coutières
Tél : 05 49 69 01 44



1. Présentation du projet

Contexte du projet

Votre commune ainsi que l'école se sont engagées dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire lancé par la Communauté de Communes du Thouarsais. Ce « concours » lancé en juin 2018 regroupe les communes suivantes :

Taizé-Maulais ; Saint-Jean-de-Thouars ; Saint-Varent ; Mauzé-Thouarsais ; Brion-près-Thouet

	Taizé	Saint Jean de thouars	Saint Varent	Mauzé Thouarsais	Brion-près-Thouet
Nombre moyen de convives par repas	64	160	220 à 240	195 sur place	50
Gestion interne ou concédée	interne	interne (associative)	concédée	interne	concédée
Si concédée, nom du prestataire			API restauration		ESAT Pompois
Cuisiné sur place	oui	oui	oui	oui	non
Si non cuisiné sur place, type de liaison					froide
Self ou cantine	cantine	cantine	les 2 (petits à table, primaires au self)	les 2 (petits à table, >CE1 en self)	cantine

Philosophie du projet

Le projet vise à fédérer l'ensemble des acteurs (élèves, enseignants, agents, élus, parents d'élèves) autour de la thématique du gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire. Les causes du gaspillage alimentaire sont multiples et diverses (relationnel, qualité des aliments, décor, temps alloué au repas, météo, humeur du jour...) et doivent être considérées dans un ensemble. Les aspects liés à l'éducation familiale des convives à l'alimentation sont primordiaux et ne sauraient ici être étudiés. Le projet se concentre davantage sur la cantine scolaire et le lieu de vie et d'éducation que représente l'école.

Les enjeux de lutte d'un projet autour du gaspillage alimentaire sont multiples :

- Les enjeux environnementaux (eau, énergie, empreinte carbone, gaspillage de ressources, pollutions liées à la production, transport, gestion des déchets...)
- Les enjeux économiques : gaspiller de la nourriture, c'est gaspiller de l'argent
- Les enjeux éthiques et sociaux : le gaspillage des pays industrialisés est presque aussi élevé que la production alimentaire de l'Afrique subsaharienne

Contexte du rapport

Ce rapport a été rédigé par le CPIE de Gâtine Poitevine. Il se base sur :

- La réunion collective du 26 septembre 2018
- L'entretien avec la responsable de cantine, le référent de secteur d'API restauration et l'enseignante de CM du 15 octobre 2018
- Les pesées effectuées du jeudi 08 novembre au mardi 13 novembre inclus
- L'enquête de satisfaction remplie anonymement par les convives

Objectifs du rapport

La présente étude vise à donner un état des lieux de la production de gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire. Elle aborde également les éléments liés à la prise de repas, au contexte de la cantine etc.

Des pistes d'actions sont évoquées quelque fois. Ce ne sont que des idées et il conviendra d'en discuter, de les adapter au contexte local et à la volonté des acteurs.

Remarques importantes

Cette étude a pour objectifs d'aider à l'orientation du plan d'action. Elle ne vise en aucun cas à porter un jugement sur la cantine de l'établissement et son personnel. La transcription des remarques est fidèle aux questionnaires et ne sera pas divulguée aux autres écoles participant aux concours.

Attention à l'aspect déclaratif du jeune public. Les enfants ont tendance à être davantage négatifs que positifs dans une enquête. Ils font preuve de peu d'empathie et de bienveillance. Attention donc à prendre avec mesure leur parole directe et franche.



Etapes du projet

Pour rappel, voici les principales étapes de la démarche :



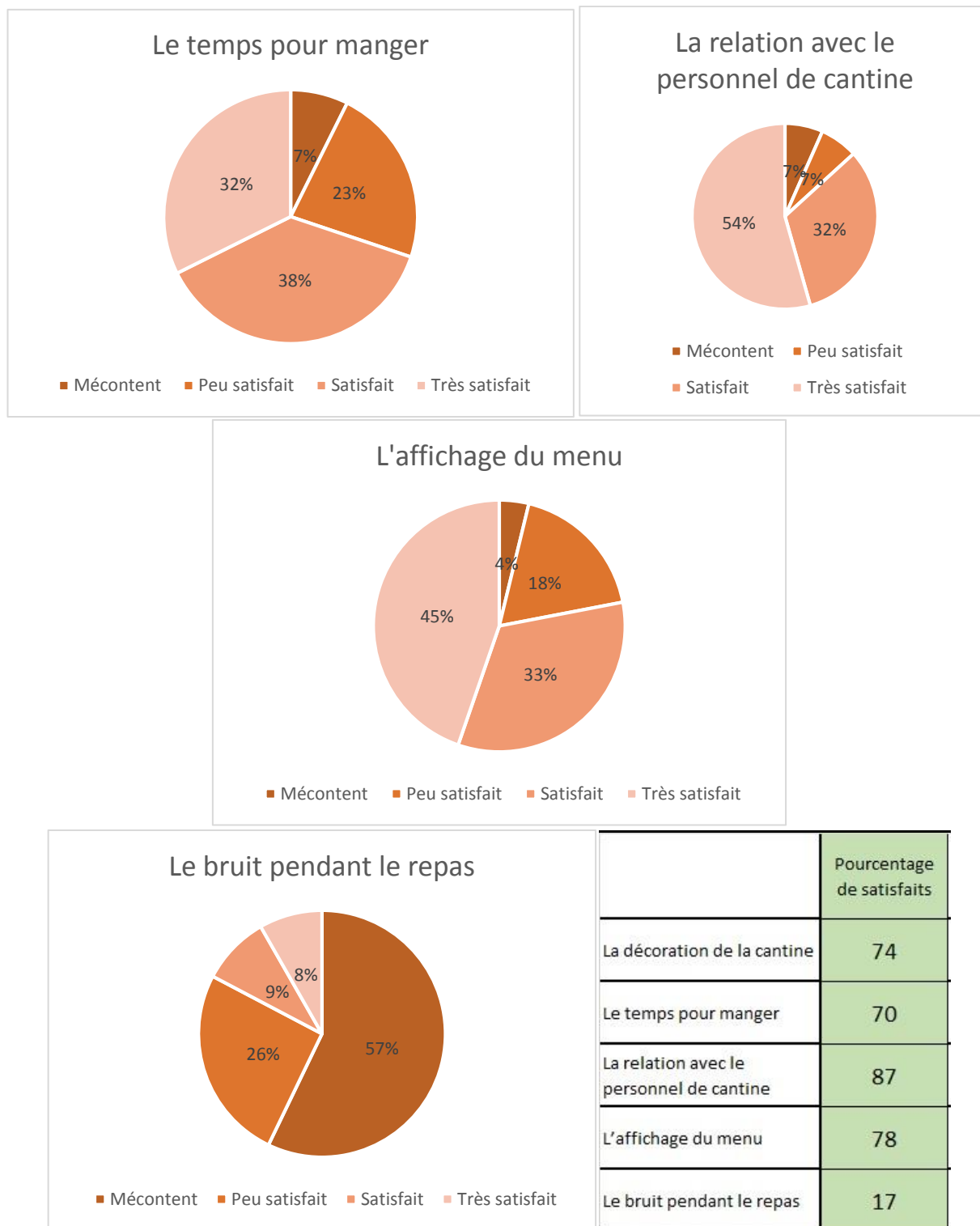
2. Résultats de l'enquête qualitative

Contexte : un questionnaire a été distribué aux élèves. Chaque réponse a été traitée de façon anonyme. Seule la classe a été demandée.

137 réponses ont été récoltées dans votre établissement.

Questions et résultats :

Les réponses liées à la cantine et le contexte du repas



Interprétation des résultats :

Le temps pour manger apparaît satisfaisant pour une grande majorité des convives (70%) comme l'affichage du menu (78%). La décoration de la salle de restauration est satisfaisante pour 74% des convives. La relation avec le personnel semble être très bonne. 87% des enfants se déclarent satisfaits.



Beaucoup d'efforts ont été faits pour la décoration de la salle de restauration

Le bruit

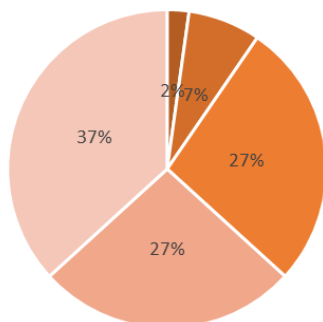
Ce qui semble d'avantage poser problème relève **du bruit**. Seulement 17% des interrogés en sont satisfaits ! Ce thème pourrait relever d'un axe de progrès à réfléchir. Le bruit est une composante dérangeante ici comme dans la presque totalité des cantines scolaires. Il est intéressant d'agir sur cette composante par des réponses techniques (insonorisation). Sur le volet comportemental des enfants, il faut faire attention aux mesures de restriction qui vont à l'encontre de ce moment « de pause » où l'enfant peut et doit prendre plaisir à manger.

Idées d'actions :

- Faire visiter la cuisine aux enfants
- Réaliser une charte d'engagement **AVEC** les enfants
- Instaurer des règles communes sur des modalités d'action visant le bruit. Le bruit venant des enfants, leur demander s'ils auraient des idées d'actions à mettre en place ou des règles à instaurer.

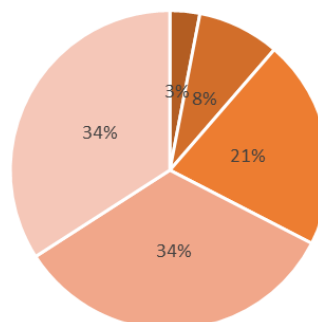
Les réponses liées aux plats

Les plats sont bien présentés



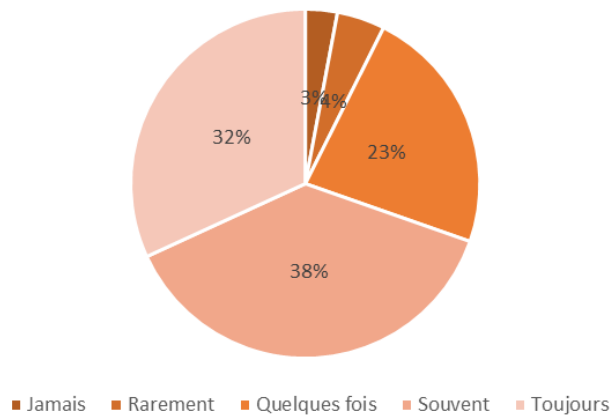
■ Jamais ■ Rarement ■ Quelques fois ■ Souvent ■ Toujours

Les plats sont bien cuisinés, ils ont bon goût



■ Jamais ■ Rarement ■ Quelques fois ■ Souvent ■ Toujours

Les plats sont à bonne température



Interprétation des résultats :

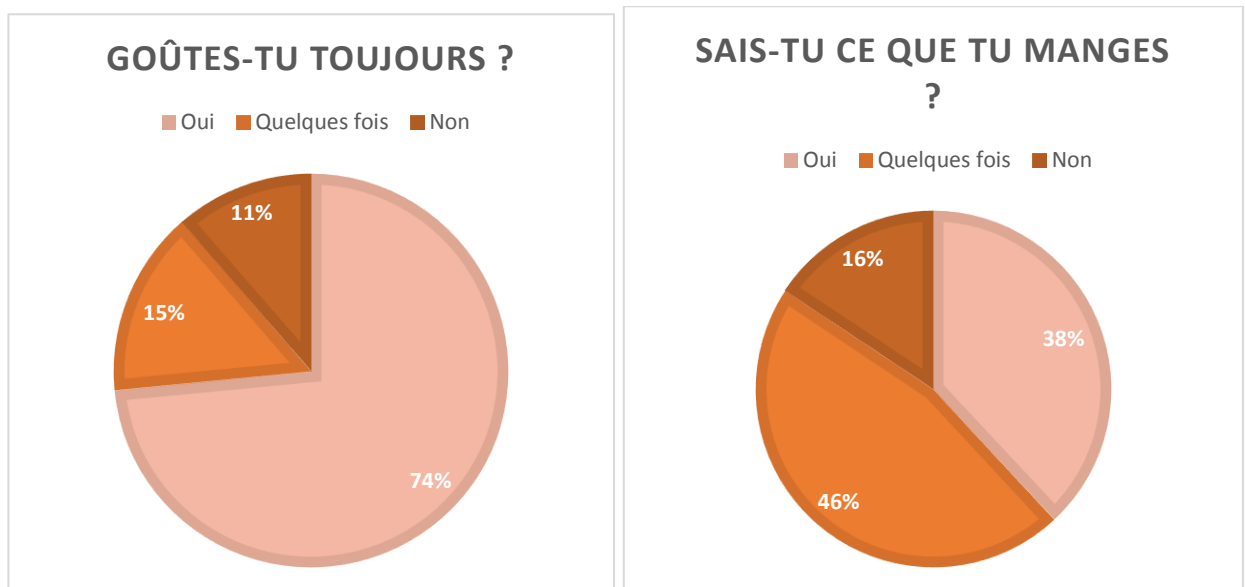
Concernant les thèmes, il n'y pas l'air d'avoir de souci ou de mécontentement général.

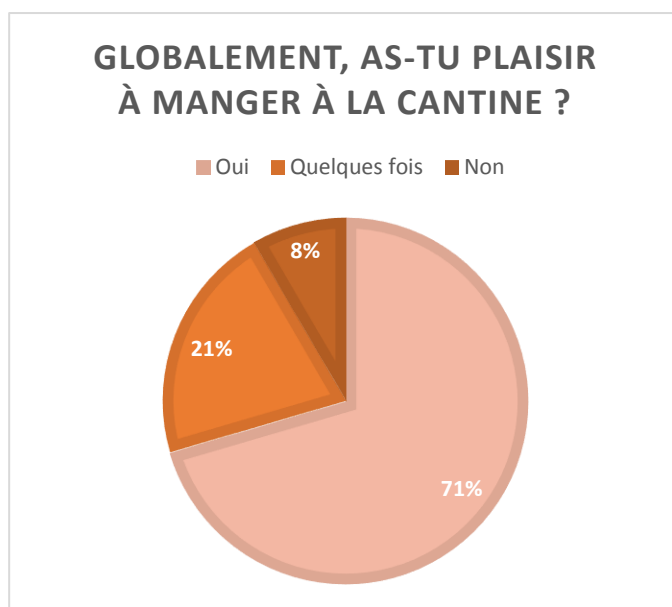
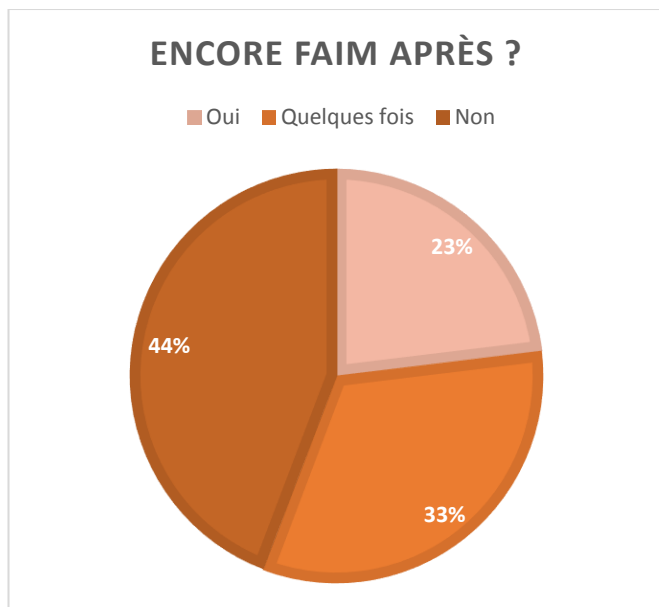
La question relative au fait de finir son assiette n'a pas été traitée sa formulation étant mal comprise par les élèves.

Idées d'actions :

- Prévoir quand cela est possible des éléments de décoration de certains plats
- Mettre en valeur le travail des cuisinières quand les enfants trouvent le repas bon : gommettes, félicitations orales
- Instaurer une boîte à idées pour que les enfants s'expriment

Les réponses liées au consommateur





Interprétation des résultats :

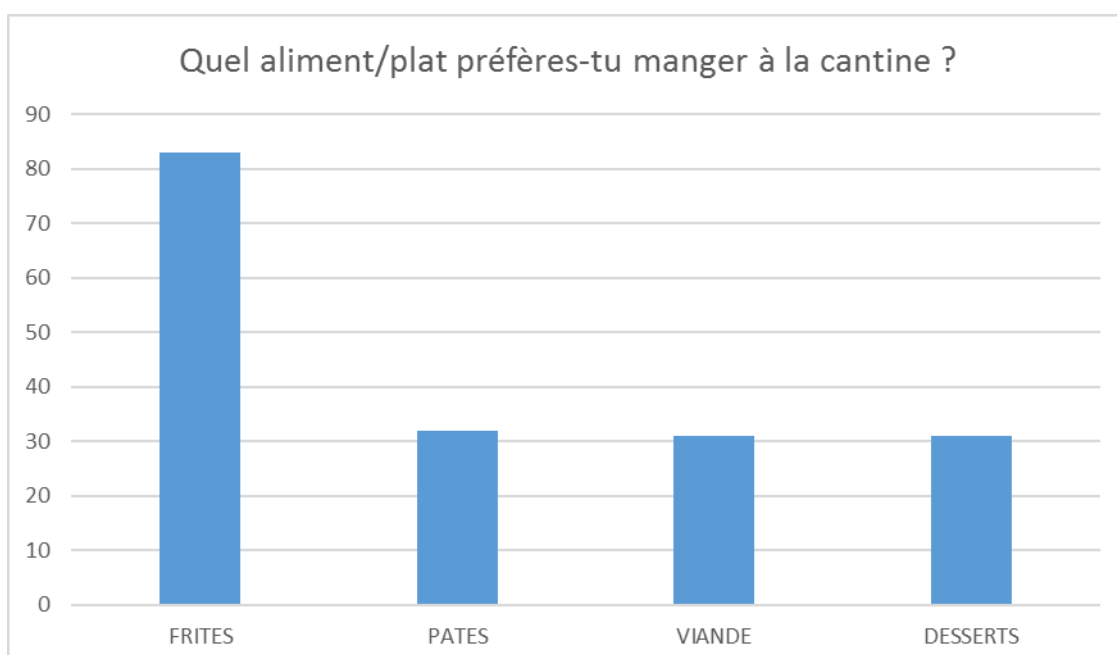
Un faible pourcentage d'enfants déclare savoir ce qu'ils mangent (38%). Cela peut venir de plusieurs raisons : ils n'ont pas l'habitude de lire le menu et/ou les agents ne communiquent pas assez sur les plats. Une très grande majorité déclare systématiquement goûter (74%) ce qui prouve que les agents incitent correctement pour que les enfants essaient les plats proposés. Si un quart des enfants ne goûtent pas forcément, cela peut venir de la caractéristique du self qui n'oblige pas les enfants à prendre l'entrée ou le dessert par exemple.

23% déclarent avoir faim après le repas. Cela peut être lié aux préférences alimentaires de chacun ou aux quantités préparés. Cependant, ce chiffre est à prendre avec des pincettes, les ordres de grandeur étant semblables dans les autres cantines étudiées.

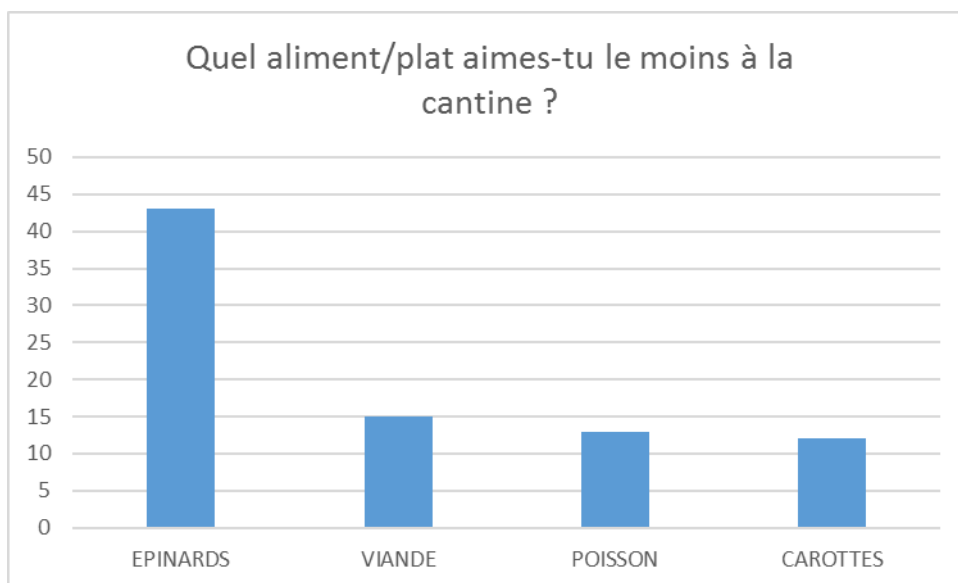
Les enfants disent avoir plaisir à venir manger à la cantine pour 71% d'entre eux. Ceci est un bon pourcentage qui trouvent certainement ses raisons dans la qualité de la relation agents-enfants instaurés, la décoration, le temps alloué et la qualité des repas.

Les préférences alimentaires

Les résultats des graphiques font référence aux nombre d'occurrences de chaque aliment



Les aliments favoris sont les frites et les pâtes. La viande arrive à une belle troisième place. Les desserts semblent aussi être appréciés des enfants.



Les épinards arrivent en tête des aliments les moins appréciés. La viande et le poisson se suivent de près. Les carottes ne semblent pas faire l'unanimité.

Idées d'actions :

- Essayer de revisiter les recettes à base de certains aliments dépréciés comme les carottes.
- Sonder les enfants quant à la viande qui apparaît tantôt comme aliment préféré, tantôt à l'inverse.
- Proposer à la cantinière des idées de recettes afin de sublimer certains produits et/ou une formation sur des méthodes innovantes de cuisine et de présentation.

Satisfaction des convives sur le menu de la semaine

	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4		
Entrée	Mâche au jambon et œufs	Velouté de carottes	Flammenkuche	Betteraves	Moyenne satisfaction	
Dégrés de satisfaction (%)	53	59	80	70	66	
Remarques	Trop de sauce 2		La garniture se décolle de la pâte			
Viande/poisson	Poisson	Rôti de porc	Sauté de veau	Pâtes bolognaises		
Accompagnement	Mousseline de potiron	Haricots blancs	Carottes	salade verte		
Dégrés de satisfaction (%)	43	54	32	91	55	
Remarques	Trop de sel. Purée trop liquide 4	Les haricots étaient trop durs Trop de jus avec la viande	La viande est grasse. Les carottes sont dures au centre			
Fromage			Yaourt			
Dessert	Flan pâtissier au chocolat	Fruits	Pommes	Compote		
Dégrés de satisfaction (%)	75	86	77	83	80	
Remarques						
					67	Moyenne satisfaction totale

Globalement, la satisfaction est très bonne sur la semaine. Le hachis et les yaourts ont dépassé les 90% de satisfaits.

3. Résultats de l'enquête quantitative

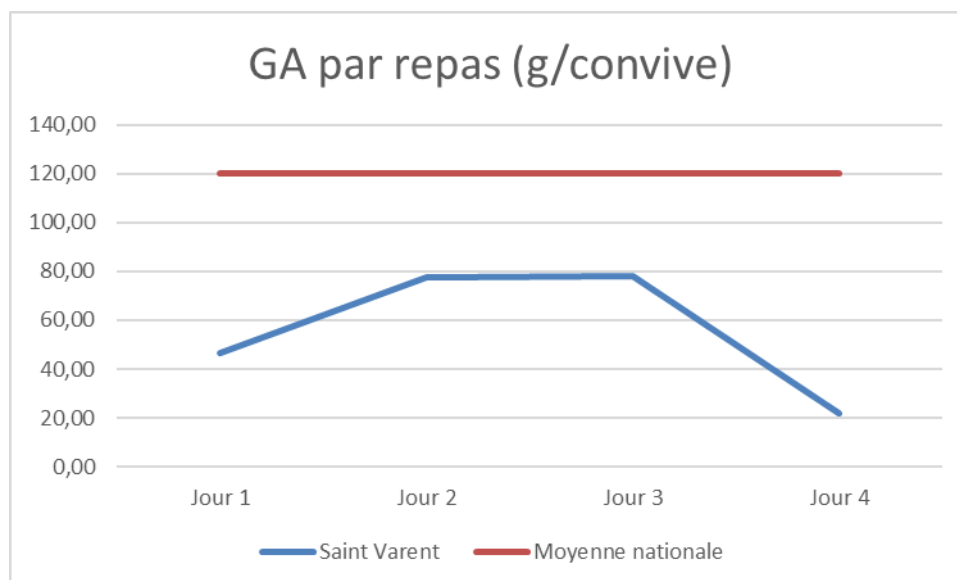
Menus proposés lors de la semaine de pesées

	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4
Entrée	Mâche au jambon et œufs	Velouté de carottes	Flammenkuche	Betteraves
Viande/poisson	Poisson	Rôti de porc	Sauté de veau	Pâtes bolognaises
Accompagnement	Mousseline de potiron	Haricots blancs	Carottes	salade verte
Fromage			Yaourt	
Dessert	Flan pâtissier au chocolat	Fruits	Pommes	Compote

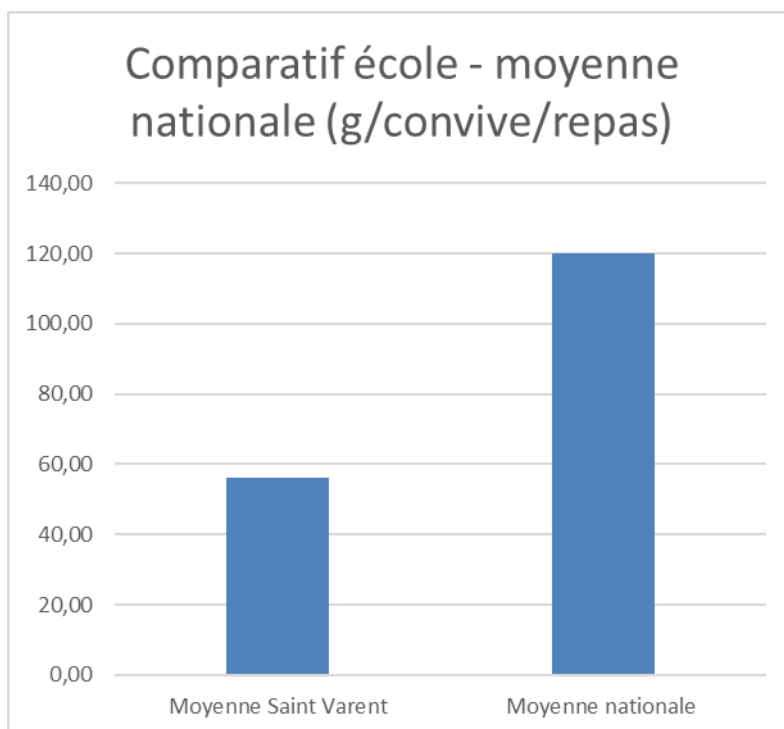
Chiffres du gaspillage

Tableau présentant les données du gaspillage par typologie d'aliments suivant le jour concerné

Saint Varent	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	TOTAL	Moyenne/convive
Pain	358	90	288	114	850	0,99
Entrées	623	2746	1712	460	5541	6,43
Viande / poisson	2989	3826	6152	3892	16859	19,56
Légumes / féculents	5629	10134	8736	0	24499	28,42
Fromage	0	64	0	14	78	0,09
Dessert	368	0	0	180	548	0,64
TOTAL	9967	16860	16888	4660	Total GA	
Saint Varent	46,57	77,70	77,82	21,78	48375	
Moyenne Saint Varent	56,12					

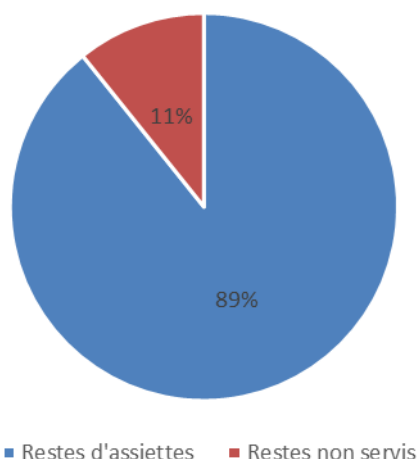


Le gaspillage présente des variations le long de la semaine. Les pâtes bolognaises ont connu un franc succès corroborant l'enquête de satisfaction tout comme la mousseline bien que ce fut du potiron comme légume.



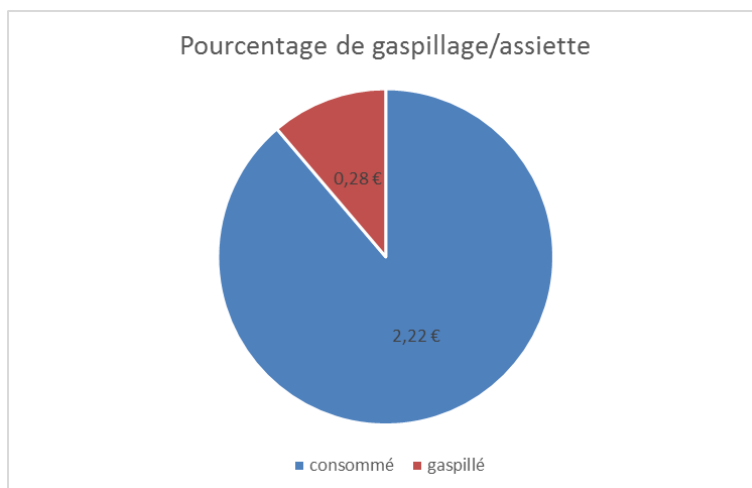
Globalement, la production de gaspillage sur la cantine est faible. Elle s'élève à 56.12 g/convive/repas, beaucoup moins que la moyenne nationale de 120g/convive/repas. Ces chiffres très encourageants s'expliquent notamment par la qualité des aliments et l'expérience des cantinières qui adaptent les quantités en fonction des plats et de l'intérêt des convives. (nombre d'entrées proposées adapté par rapport à l'intérêt des convives)

Origine du gaspillage



La très grande majorité du gaspillage provient des assiettes. Il est donc majoritairement occasionné par les convives que par des restes non servis. Des actions doivent être donc portées sur la sensibilisation des enfants et peut être des portions servies mieux adaptées à l'appétit des convives.

Coût du gaspillage



Le prix de revient des denrées étant de 2,5 €/assiette, le coût du gaspillage représente 0,28 €/assiette soit environ 11% des denrées proposées.

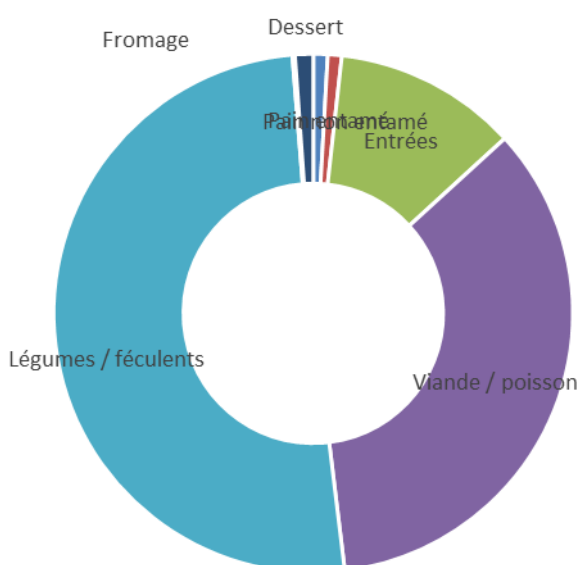
Extrapolation à l'année

Le nombre de repas produits à l'année et le pourcentage de gaspillage moyen sur la semaine test nous permettent d'estimer le gaspillage annuel.

Gaspillage en kg/an	Gaspillage en €/an	Gaspillage en €/an/convive
2020	10102	40,4

La somme de 10 000 € de gaspillage annuel est assez importante. Cela s'explique notamment par le grand nombre de repas produits chaque jour (environ 250). Ce chiffre ne prend pas en compte le temps des salariés pour préparer ces denrées non consommées et les charges fixes (matériel, énergie, gestion des déchets). Le coût global est donc certainement plus élevé. Le coût par convive est de plus de 40 €/an.

Répartition du gaspillage



La très grande majorité du gaspillage relève du plat de résistance. En effet, 85% des aliments gaspillés sont des légumes/féculents et viande/poisson. Ceci est très important et ces aliments possèdent par ailleurs la plus grande valeur monétaire. Il est donc intéressant aussi économiquement de porter des actions dessus.

Les idées d'actions des convives et remarques libres

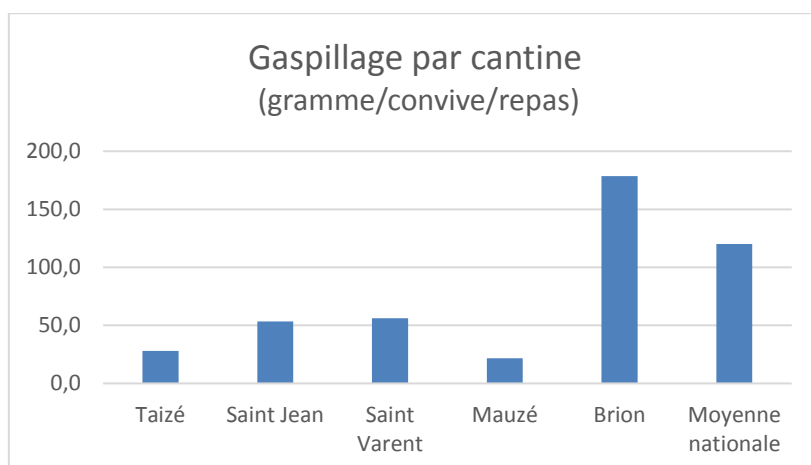
Ces remarques sont fidèles aux questionnaires remplis :

Idées/remarques	Nombre d'occurrence
Tout manger	21
Diminuer les portions	15
Goûter	6
En demander moins	10
Que ce soit meilleur	1
Questionner les enfants	1
Mettre les menus dans le cahier des parents	1
Communiquer	1
Sonder le personnel pour préparer les quantités et faire les menus	1
Les cuisinières sont parfaites, je les adore	1
Les dames sont très gentilles	1
Cuisiner moins	1
Donner aux pauvres	2
Tout est parfait	1
Donner à des animaux	2
Cuisiner autrement les plats peu appréciés	1
Donner aux poules	1
En servir peu et revenir	2
Décorer la cantine	1

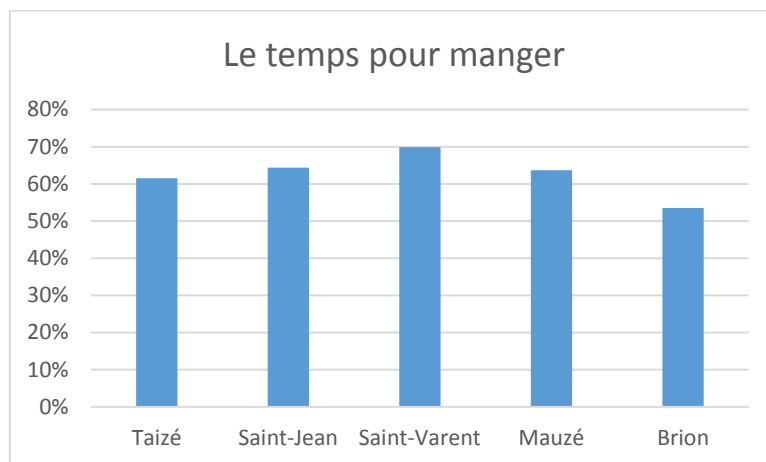
4. Comparaison avec les autres cantines

Pour faciliter la mise en œuvre du projet, les menus ont été laissés au choix des cantines. Ils sont donc différents et la comparaison sur les données de gaspillage et les enquêtes de satisfaction doit être faite avec précaution.

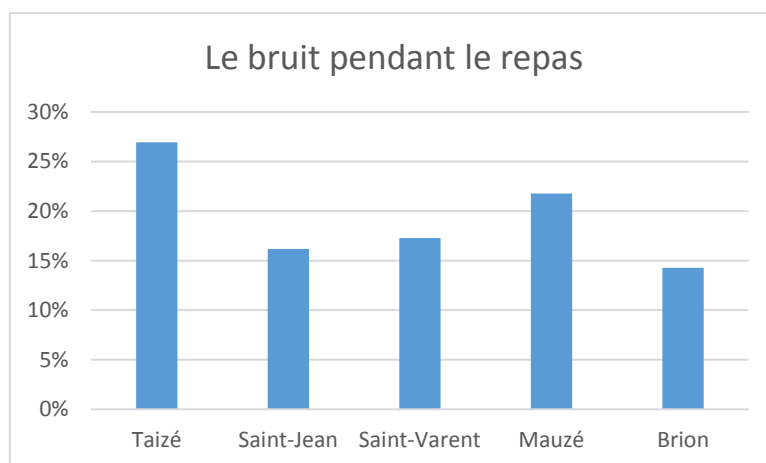
Les chiffres du gaspillage



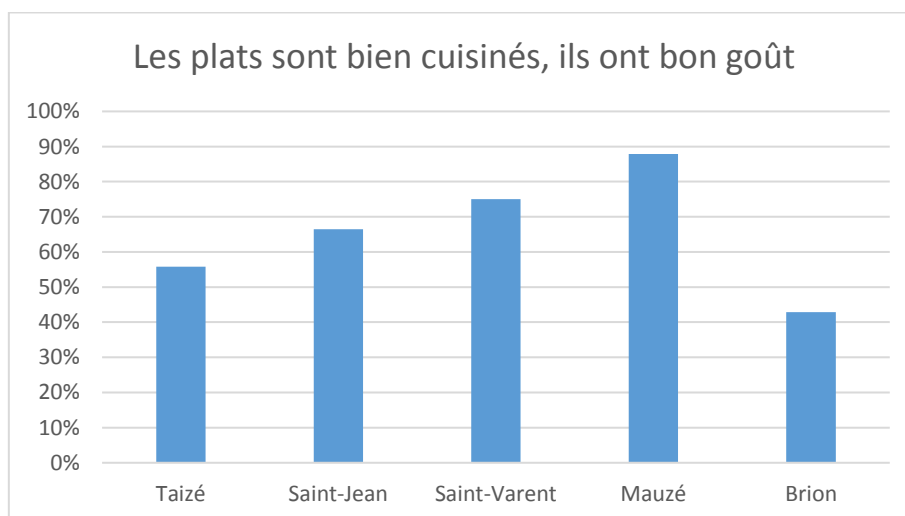
Le temps pour manger en pourcentage de satisfaits



Le bruit pendant le repas en pourcentage de satisfaits

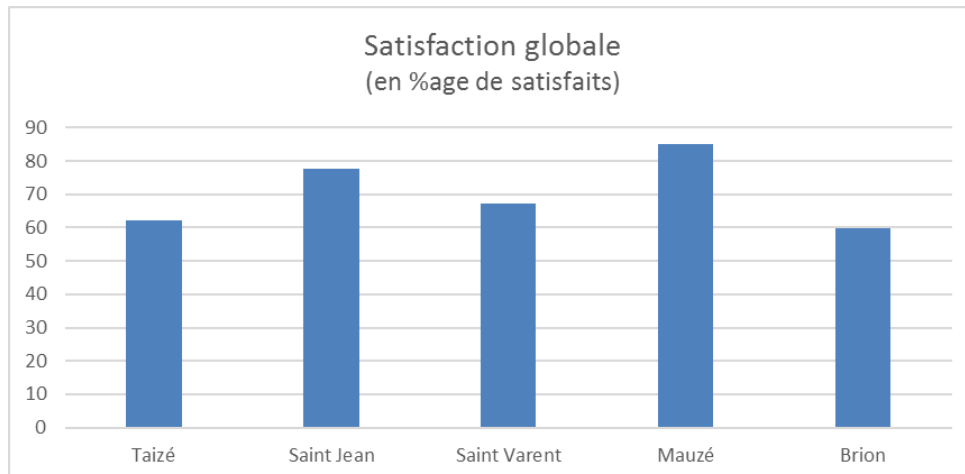


La satisfaction par rapport aux repas

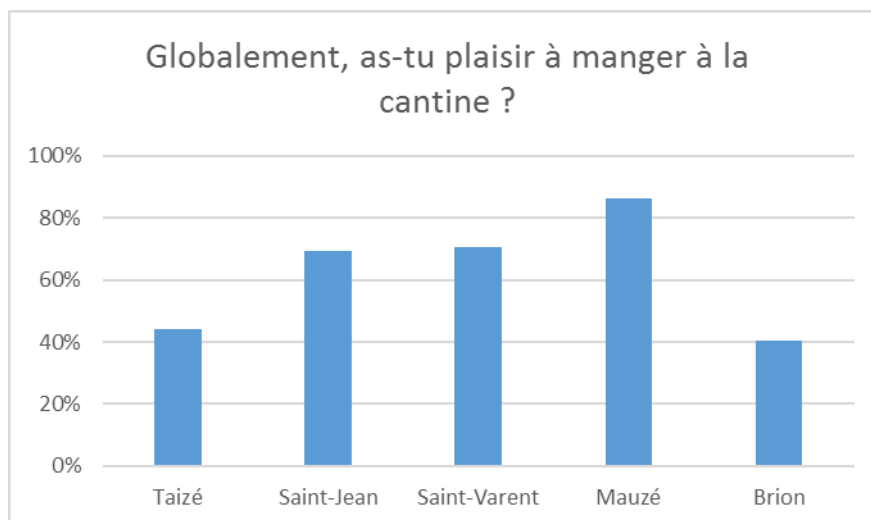


La satisfaction globale des convives par rapport aux aliments

Moyenne issue des affiches gommettes apposées au mur lors de la semaine :



Le plaisir de manger



Interprétation des résultats

Une seule cantine présente une moyenne au-dessus de la moyenne nationale. Ceci s'explique notamment par ses caractéristiques (non cuisiné sur place, livraison en liaison froide).

La satisfaction globale des convives est correcte. Cela se justifie notamment par de bonnes habitudes de travail de la part de l'ensemble des acteurs.

Conclusion

- Votre établissement produit peu de gaspillage alimentaire. Les cuisinières semblent être compétentes dans l'adaptation des quantités, grâce à leur expérience et leur connaissance des enfants.
- Vos points forts sont le relationnel agents-enfants et de façon induite le plaisir qu'ont les enfants à venir déjeuner à la cantine.
- Pourtant, certains axes semblent notamment être intéressants à explorer : le bruit pendant le repas, et le gaspillage du plat de résistance du côté des assiettes.
- De par le nombre très important de remarques et de questions faites par les enfants/convives via les questionnaires, il serait intéressant d'établir un plan d'actions partagé avec eux, de leur faire un retour de l'enquête et de créer du lien avec les parents d'élèves (idées, d'action/retour d'enquête/information sur les produits proposés).

Annexes



Le gaspillage côté assiettes le 8 nov



Le self, au service des enfants puis lors de la venue des enfants pour les restes



Les agents aident les plus petits pour la prise de repas