



ENVIRONNEMENT

Philippe MAILLARD

RESPONSABLE RESTAURATION

Le restaurant scolaire de Malville est restaurant pilote pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'approvisionnement durable. C'est pour nous l'occasion de revenir sur les résultats obtenus.

Publié le 12 octobre 2018

Le restaurant scolaire de Malville accueille 370 enfants en moyenne de maternelle et élémentaire cette année. La cuisine est dite « cuisine autonome », c'est-à-dire avec une production de repas chauds pour ses propres besoins.



Grâce à cette démarche entreprise il y a un an, notre restaurant scolaire produit seulement 20g de déchets/enfant/jour contre 160g à l'échelle nationale.



Comment avez-vous démarré la lutte contre le gaspillage alimentaire?



J'ai suivi une formation en novembre 2017, menée par l'association "Au goût du jour" à Blain et le GAB 44 (Groupement d'Agriculteurs Bio). Cela m'a aidé à mettre en place les bons outils avec la bonne méthodologie, avec l'aide du service Environnement de la Communauté de communes.

Nous avons ainsi créé un suivi à toutes les étapes du processus : production, consommation et retour assiettes.

La **pesée des déchets** a permis un inventaire très détaillé de ce qui était jeté en différenciant :

- les déchets de fabrication des plats en cuisine (épluchures...)



- les déchets inévitables (trognons, os, arêtes...)
- les déchets à la desserte (les retours des assiettes après repas)
- les emballages

Les 4 premiers mois ont constitué l'étape la plus contraignante car il fallait effectuer des pesées à chaque service pour chaque type de déchets. Mais très rapidement, l'équipe a trouvé ses marques, d'autant plus que les premiers résultats ont rapidement été visibles.

Quel constat avez-vous retiré de ces pesées ?



Comme toutes les cantines, nous prenions les grammages nationaux comme référence mais ils sont en réalité des grammages maximum. Grâce à ce suivi de nos déchets, nous avons ajusté nos menus et les quantités produites pour être **au plus proche de la consommation réelle**.

Côté quantité, cela nous donne parfois l'impression en cuisine que nous ne préparons pas les quantités suffisantes, mais ce sont nos habitudes de préparation que nous devons faire évoluer.

Changer nos habitudes, c'est aussi proposer aux enfants une "table de troc" qui leur permet de déposer une demi-pomme ou une tranche de pain qu'ils ont pris en trop et qu'un de leur camarade voudra, plutôt que de le jeter en fin de repas.

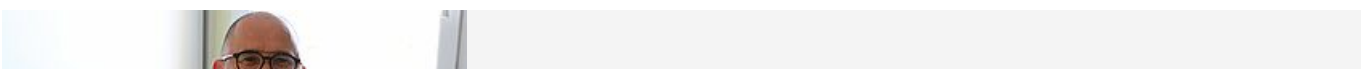
Quels sont les résultats ?



Nous avons réduit les quantités achetées

Auparavant, nous commandions 22 pains, avec une moyenne de 1 pain jeté par jour. En révisant à la fois les quantités achetées et en sensibilisant les enfants, **nous constatons une économie de 3 pains par jour**.

Une réduction de nos déchets



Nous sommes passés de 3 conteneurs pour les ordures ménagères à 2, non seulement en réduisant la quantité de nos déchets, mais aussi la quantité d'emballages jetés.

Nos fournisseurs locaux nous livrent la viande sous vide, les légumes sont livrés dans des cagettes qui sont consignées et le yaourt frais arrive dans des contenants qui sont récupérés pour être réutilisés. Le pain dur est également récupéré par une association pour les animaux.

Des économies sur le coût d'un repas

Nous constatons à présent **une économie de 25% du prix de revient en production**. Cela nous a permis d'investir sur la qualité des produits.

A la recherche de la qualité

L'achat en circuit court est priorisé

Nous avons cherché à introduire plus de produits bio et favorisons désormais les producteurs locaux comme la boulangerie de Malville ou l'association "De la terre à l'assiette" qui nous livre de la viande fermière et bio (porc, bœuf, veau et charcuterie), et pour la volaille nous sommes en contacts avancés avec la ferme milicienne (Malville). Nous travaillerons avec eux dès qu'ils commenceront la découpe de volaille.

Aujourd'hui, 90% de nos produits proviennent de la région. Ce sont aussi des produits de saisons que nous aimons faire découvrir aux enfants.

Une réflexion menée en équipe

Cette démarche a été aussi pour nous l'occasion de revoir nos habitudes et aura permis une cohésion d'équipe avec un investissement de chacun.

Le plus important pour nous a été d'obtenir la satisfaction des enfants dans notre démarche et de pouvoir leur faire découvrir de nouveaux produits et nouvelles saveurs. Nous avons la satisfaction d'éplucher les légumes le matin pour le repas du midi ou encore nous proposons pour le goûter des gâteaux « maison » 3 fois par semaine.



ESTUAIRE ET SILLON
Communauté
de Communes

**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
ESTUAIRE ET SILLON**

2 Boulevard de la Loire - CS7024
44260 Savenay

HORAIRES :
Accueil du public du lundi au vendredi
9h00 > 12h30
13h30 > 17h00

