À Rennes, on lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines

Dans le cadre de son « Plan Alimentation Durable », la Ville de Rennes travaille sur la question du gaspillage alimentaire dans les cantines, à l'instar d'autres communes bretonnes. Objectif : diminuer le gâchis de 50% d'ici 2020. Le point avec Nadège Noisette, adjointe aux approvisionnements.

Pourquoi la Ville de Rennes s'est-elle engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

La Ville est engagée via le « Plan Alimentation Durable », qui a trois objectifs concernant la restauration collective : arriver à une part de 20% de bio en 2020 , 20% de durable, et à une diminution de 50% du gaspillage alimentaire. Il faut savoir que la restauration collective pour la Ville de Rennes représente 12000 repas par jour sur 83 écoles, crèches, maisons de retraite, restaurants administratifs, pour un budget de 4 millions d'euros.

Quelles ont été les premières actions mises en place ?

En juin 2015, l'entreprise Breizh Phenix a été missionnée pour évaluer le gaspillage alimentaire et faire des propositions d'amélioration. Cinq écoles de la ville ont été choisies, de tailles différentes et de mixité sociale variée. Pendant une semaine, les poubelles ont été pesées en sortie de repas. On s'est aperçus qu'il y avait 22% de gaspillage alimentaire sur chaque école, avec un taux de 35%

concernant les entrées, 25% les plats et 10% les desserts.

Suite à ce constat, nous avons pris deux décisions : signer une convention avec Breizh Phenix et des associations caritaives, dont le Secours Populaire, afin de leur proposer de récupérer des repas, notamment lorsque de gros volume sont en passe d'être jetés, comme par exemple lors de grèves.

Breizh Phenix nous a conseillé quelques solutions à appliquer : proposer des « petites rations » / « grosses rations » sur les entrées et les plats, faire les enfants se servir directement…Nous avons ensuite fait un test, suite à ces changements, et nous avons obtenus alors des résultats plus disparates : dans certaines écoles, on constate ainsi une amélioration de 70%. Tout cela dépend notamment de la bonne compréhension du process par les agents des écoles. En moyenne, le gaspillage alimentaire a quand même diminué puisqu'il tourne autour de 15% actuellement.

Comment comptez-vous aller plus loin dans la démarche ?

Maintenant, on rentre dans la troisième phase : la mise en place de temps d'échange avec les agents de la restauration scolaire, pour impulser une dynamique et les sensibiliser. Nous venons ainsi de lancer une phase de « co-construction » avec l'ensemble des acteurs de la filière (agents de la ville, familles, producteurs, distributeurs), avec la volonté de mettre en place des actions pour atteindre les objectifs du « plan alimentation durable ». Douze ateliers sont ainsi programmés d'ici la fin de l'année. On va essayer que les actions menées sur les cinq écoles fassent tâche

d’huile.

L’enjeu est de faire en sorte de mettre du sens sur un travail quotidien autour de l’alimentation. Il faut travailler pour cela sur le long terme. On sait d’autant plus que la lutte contre le gaspillage pourra être un levier intéressant, notamment financier, pour améliorer la qualité des denrées servies et ainsi aller vers plus de durable.

Pour aller plus loin

http://metropole.rennes.fr/actualites/education-vie-sociale-sante/education/gaspiller-moins-a-la-cantine/