CHÂTEAURENARD

Vers une restauration collective durable

Les élus ont suivi une formation sur les enjeux de la réduction du gaspillage au restaurant scolaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets, tel était le thème d'une formation d'élus locaux de plusieurs communes, qui s'est tenue mercredi matin, dans le réfectoire de l'école Pic-Chabaud à Châteaurenard. Cet accompagnement spécifique autour de la restauration collective durable était le second des six modules, proposés par le Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays d'Arles, dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT), piloté avec la Métropole Aix-Marseille. Objectif: accompagner les collectivités dans la réponse aux obligations de la loi Egalim.

"L*a restauration collective est au cœur des enjeux locaux de développement durable puisque convergent vers elle des thèmes majeurs, tels l'éducation à l'alimentation des plus jeunes, l'agriculture biologique, les circuits courts de proximité, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore les marchés publics durables"*, a expliqué en préambule Marie-Laurence Anzalone.

Des élus du Pays d'Arles ont suivi les interventions de Marie Granier ("Petit à Petit"), Marie-Laurence Anzalone (adjointe), Valeria Gioe (DD) et Aurélien Despinasse (PETR). / PHOTO N.C.-B.

Localement, le gaspillage a diminué de 25 %

Adjointe au développement durable, elle a précisé que depuis 2017, la Ville est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire avec la participation active des services scolaires et développement durable. "*Aujourd'hui, nous avons une diminution de 25 % de gaspillage. Ce qui représente pour notre collectivité deux tonnes de déchets en moins.*" Autre intérêt de cette action, les économies engendrées ont permis d'augmenter la part de bio mais également de mieux cibler ceux qui sont le plus appréciés par les enfants.

Lors de la présentation générale qui a suivi sur le sujet, Aurélien Despinasse (chargé de mission agriculture et alimentation du PETR) a mis l'accent sur ce que représente le gaspillage alimentaire au niveau national: *"20% de la nourriture produite soit 150 kg par personne et par an. Soit 10 millions de tonnes de nourriture, 16 milliards d'euros, 15 millions de tonnes de CO2.*" Il a présenté les leviers pour parvenir à le réduire, de la graine à l'assiette, ainsi que quelques démarches et l'évolution de la réglementation, depuis le pacte national en 2013, en passant par la loi Garrot en 2016, la loi Egalim en 2018, et la loi de 2020, avec la mise en place d'un label national "Anti-gaspillage alimentaire" et l'obligation de convention de don avec une association caritative habilitée pour les opérateurs préparant plus de 3 000 repas par jour.

La matinée s'est poursuivie par la présentation, par Stéphanie Pons (Coopération agricole Sud), des enjeux en restauration collective: justice sociale, santé publique, citoyenneté, développement durable, économique, éducatif, environnemental, éthique.

"*L'objectif 2025 est de réduire de 50% le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire*". Enfin, elle a expliqué ce qu'est "Régalim", le Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire lancé en 2019. Animé par la Coopération agricole Sud, il réunit producteurs, transformateurs, restaurateurs, distributeurs et consommateurs. Il a édité un *"guide de diagnostic du gaspillage alimentaire en restauration collective"*.

La gestion des biodéchets

La rencontre s'est conclue par des informations sur la gestion de proximité des biodéchets. Marie Granier (Association "Petit à Petit") a notamment expliqué le compostage, "*un phénomène naturel qui transforme les déchets végétaux et animaux en produit qui ressemble à du terreau et qui sert à enrichir le sol*".

Elle a présenté l'outil de compostage autonome pour la valorisation des déchets et la mise en place et la pérennisation de projets de compostage en établissement. Par exemple au restaurant la Chassagnette, dans les écoles Langevin et des Alyscamps à Arles ou encore au lycée Montmajour.

Nelly COMBE-BOUCHET
nbouchet@laprovence.com

AU NIVEAU LOCAL

Sabrina Lambert (élue) et Valeria Gioe (service développement durable) ont fait un retour d'expériences sur la méthode de mise en place à Châteaurenard d'un projet global pour diminuer le gaspillage alimentaire en restauration collective.
Tous les acteurs ont été informés sur la démarche: les élus, le personnel de cantine et l'équipe d'animation du centre de loisirs, qui ont été impliqués dans la mise en place et ont travaillé sur les outils de sensibilisation; les professeurs, qui ont fait un travail pédagogique sur la lecture du menu; les élèves via une charte, des jeux, des visuels, des ateliers variés, la mise en place d'ambassadeurs anti-gaspi, une exposition et un quizz.
De janvier à juin 2018, des pesées au retour des assiettes ont été instaurées. Sur ces 6 mois, le gaspillage a représenté 50 g de déchets par enfant et par jour. Soit 4 067 kg sur les 6 écoles, dont 2 087 kg en restes des plateaux et 1 980 kg non servis. Coût: 14 324 € (12,5 % du budget denrées). Après ce bilan, des actions ont été mises en place pour diminuer ces indicateurs et les restes ont été valorisés en compost.

N.C.-B.