Bilan d'activité 2016

Association De la graine à l'assiette
2 rue de l'union
80 000 Amiens

SOMMAIRE

Les actions de sensibilisation……. p 3

Les actions de conseil et d'accompagnement……. p 14

LES ACTIONS DE SENSIBILISATION

1. Le banquet anti-gaspillage avec le CDJ

Nous avons été sollicités par les représentants de la commission « Développement Durable » du Conseil départementale junior (CDJ) pour les aider à mettre en place un repas anti-gaspi le samedi 28 mai 2016 à la salle du Chiffon rouge sur Flixecourt. Cette commission représente tous les collèges du département à l'ouest d'Amiens, de Mers les Bains à Rue, en passant par Poix de Picardie et Bernaville.

Ce repas anti-gaspi avait pour objectif d'informer sur le phénomène du gaspillage alimentaire et des actions pour lutter contre ce dernier. Pour ce faire, les jeunes ont proposé de nombreuses animations :

- un arbre à palabres
- un frigo pédagogique
- un bar à eau
- un stand de confitures locales et artisanales
- une expo sur le gaspillage alimentaire
- une expo « Que faire avec les reste du frigo ? »
- un bar à jus de fruits et légumes frais
- un stand de récupération d'objets (à destination de l'ESAT brocante de Condé Foli)

Notre action a consisté à accompagner les 19 membres de la « Commission Développement durable » du CDJ dans la conception et la réalisation de ce projet. En clair, comment fait-on pour trouver des denrées alimentaires, les collecter et les cuisiner pour proposer un repas anti-gaspillage ?

L'article du Journal d'Abbeville du 8 juin 2016 qui relate l'organisation de ce repas :

FLIXECOURT

Un repas contre le gaspillage

La commission développement durable du conseil départemental junior composée de 19 collégiens a organisé à la salle du Chiffon Rouge un repas anti-gaspi.

L'objectif était de faire prendre conscience des actions possibles pour lutter contre ce gaspillage et changer la mentalité sur ce sujet.

Les produits à date limite d'utilisation optimale (DLUO) indiqués comme « à consommer de préférence avant... » ne présentent pas de danger pour la santé si la date est passée. En revanche ils perdent une partie de leurs qualités (goût, texture..)

L'association amiénoise De la graine à l'assiette les a aidés à organiser cette manifestation et à démarcher des magasins et supermarchés, ou solliciter la Banque alimentaire. Différentes animations et expositions ont été présentées aux visiteurs et aux élus. Les jeunes de la commission développement durable peuvent remercié l'association et les animateurs (Christelle des foyers ruraux, Sébastien des maisons rurales et familiales, Michel Jérôme, Adeline, Stéphanie et Yann du conseil départementale) qui ont aidé pour monter ce projet écolo.

Le repas était composé, par exemple, avec des invendus des magasins.

Un extrait du discours fait par les jeunes lors de la présentation de l'évènement aux invités évoque l'accompagnement effectué par notre association :

« Nous avons rencontré l'association de "la graine à l'assiette" qui a pour vocation de favoriser l'appropriation par tout un chacun de son acte alimentaire et dont un des objectifs principaux est de lutter contre le gaspillage alimentaire. Laure NICOLAS, permanente de cette association, nous a présenté leur savoir-faire en matière d'organisation de ce type d'événement.

Pour organiser ce repas, il a donc fallu traiter trois choses importantes : trouver des denrées alimentaires, les collecter et les cuisiner.

Pour les denrées alimentaires, nous avons démarché des magasins et supermarchés. Cela n'a pas toujours été facile mais certains nous ont répondu favorablement (…).

Vous aurez bien compris que tout notre repas est basé sur des denrées (avec une DLUO dépassée et aussi avec de la récupération d'invendus dans des magasins) qui étaient destinées à être jetées…

Pour la collecte des denrées, l'association "la graine à l'assiette " a proposé de nous aider en ramassant des denrées toute cette semaine et aussi de participer à la cuisine et de confectionner le menu du jour en fonction des denrées récupérées,

En conclusion de ce discours, souvenez-vous que "Manger, ce n'est pas jeté. Le gâchis, c'est fini ! "

2. Participation au débat organisé par la MAAM : « Penser global, agir local »

Nous avons été invité par la MAAM (Maison des Associations d'Amiens Métropole) pour participer à l'un de leur café citoyen qui a eu lieu le 14 octobre au polyglotte : Penser global, agir local. Pourquoi et comment ?

C'est Laure Nicolas qui a représenté l'association au cours de ce débat. Une autre association était conviée, l'Université zéro déchet.

Le déroulé de la soirée était le suivant :

- Présentation de la MAAM et des cafés citoyens
- Introduction du sujet et présentation des associations par leur représentant
- Diffusion d'un petit film sur un village alsacien qui met en place de nombreuses alternatives
- Les réponses qu'apportent les associations présentes à la question : "Penser global, agir local. Pourquoi ? Comment ?" Laure Nicolas a choisi de parler des banquets anti-gaspillage que l'association met en place avec des citoyens pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- Échanges et débats avec la salle. Une quinzaine de personnes étaient présentes.

3. Les Initiatives Régionales de l'Environnement

Dans le cadre des initiatives régionales de l'environnement 2016, nous avons proposé des ateliers culinaires centrés sur la découverte des céréales et légumineuses.

Les Objectifs :

- Prendre conscience de l'impact de nos choix alimentaires sur la santé et l'environnement
- Apprendre à cuisiner avec des céréales et légumineuses

Les messages délivrés :

- Sensibiliser à l'intérêt nutritionnel, écologique et financier de la consommation des céréales et légumineuses
- Découverte de la protéine végétale (substitut à la protéine animale)

Lieu :
L'ensemble des ateliers culinaires ont eu lieu à l'Odyssée

Moyens de communication :
Une invitation a été conçue et envoyée à l'ensemble de nos adhérents et contacts. L'odyssée en a fait de même. Cette communication a suffi à mobiliser suffisamment de personnes pour les trois ateliers culinaires mis en place.

Dates et horaires des ateliers : le 27, 29 et 30/09/2016 de 9h30 à 14h

Nous avons proposé des ateliers le matin avec la possibilité de manger sur place avec les participants. Cette organisation permettait d'échanger de manière conviviale autour des recettes réalisées.

Nombre de participants :
Les ateliers ont touché 21 personnes

Le déroulement :
Après une reconnaissance de ce qu'est une céréale et une légumineuse, nous avons vu les intérêts écologiques, nutritionnels et financiers de la consommation de ces dernières. Ensuite, nous avons cuisiné des recettes à base de céréales et légumineuses que nous avons dégustées ensemble.

Satisfaction des participants :
Nous avons diffusé un questionnaire de satisfaction aux participants dont les résultats sont les suivants :

- Connaissiez-vous la cuisine avec des protéines végétales ?
  56% pas du tout, 39% un peu, 1% beaucoup
- Est-ce que cet atelier vous a donné envie de cuisiner avec des céréales et légumineuses ?
  100% je vais essayer de temps en temps

- Qu'attendiez-vous de cet atelier ?
  56% la convivialité, 33% une nouvelle façon de cuisiner
- Qu'en avez-vous retenu ?
  39% une autre façon de cuisiner, 61% cuisiner sans viande

4. Atelier jus de fruits anti-gaspi avec le SIEOM

Le Syndicat intercommunal d'élimination des ordures ménagères (SIEOM) nous a demandé d'intervenir lors d'un temps fort de l'exposition De l'assiette au jardin.

Afin d'aborder la question du gaspillage alimentaire, nous avons proposé de distribuer au grand public des jus de fruits réalisés à partir de fruits invendus par les grandes surfaces. L'exposition sur le gaspillage alimentaire de l'association entourait le stand.

L'exposition Du jardin à l'assiette, mise en place à l'Atelier à Gournay-en-Bray, donnait le maximum d'informations sur la façon de trier ses déchets. Ce rendez-vous pédagogique a été rythmée par deux temps forts les samedis 24 septembre et 1er octobre. Nous sommes intervenus le samedi 24 septembre. Une cinquantaine de personnes étaient présentes ce jour-là.

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

Mission d'accompagnement de lycées picards en vue de limiter le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires et de réduire la redevance déchets

Pour répondre à ce marché, nous nous sommes rapprochés à nouveau du cabinet Karistem. En janvier 2015, nous avons appris que nous avons remporté ce marché.

Le nombre de lycées Picards à prendre en charge est passé de 5 à 12. L'association De la graine à l'assiette prendra en charge 9 lycées dont voici la liste :

1	Lycées Gay Lussac et Jean Macé 23 bd Gambetta- BP 52 02302 Chauny Cedex
2	EREA 105 chemin de Neuville- BP 738 02314 St Quentin Cedex
3	Lycée Paul Claudel Place Foch- BP 531 02001 Laon Cedex
4	Lycée Jean Calvin/LP Bovelles Cité scolaire - BP 10152 60400 Noyon
5	LEGTA Oise 60600 Airion
6	Lycée Louis Thuillier 70 BD de St Quentin - CS 99006 80094 Amiens Cedex 3
7	Lycée Boucher de Perthes 1 rue Paul Delique 80142 Abbeville
8	Lycée de l'Authie 20 rue de Routequeue - BP 30088 80600 Doullens
9	Lycée Professionnel Roberval - 10 Rue des Grez, 60600 Breuil-le-Vert

Pour accompagner autant de lycées, l'association De la graine à l'assiette a décidé d'embaucher un salarié en CUI/CAE permettant de tenir compte de la clause d'insertion.

Suite à des entretiens en septembre 2015, Mme Leleu a été sélectionné pour accompagner 4 lycées dans une action de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Durée de l'action :

De juillet 2015 à décembre 2016 (18 mois)

Les objectifs de l'action :

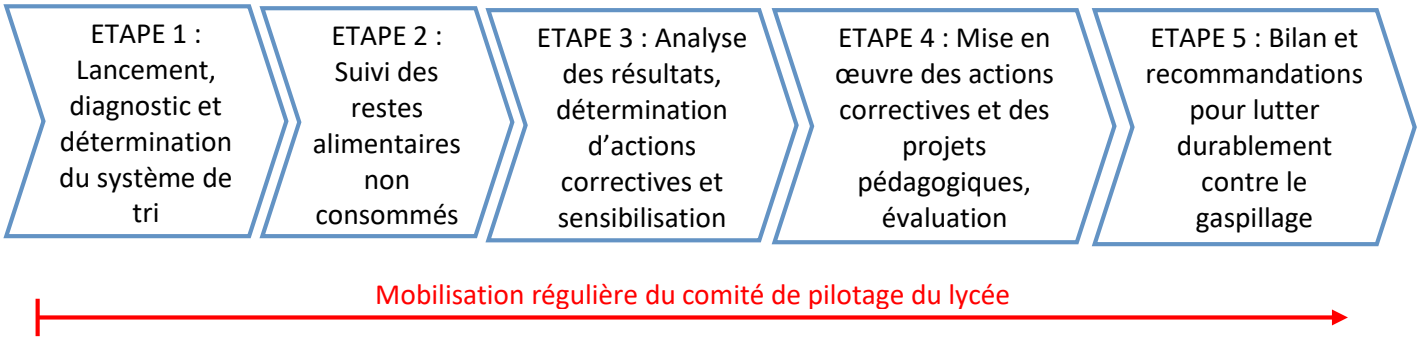
1. Mieux connaître le phénomène du gaspillage alimentaire par l'instauration d'un système de collecte, tri, pesées et de suivi des aliments non consommés,
2. Faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire un projet d'établissement – impliquer les différents acteurs du lycée (équipe de direction, personnels de restauration, enseignants, infirmier(e)s, convives …) dans cette action,

3. Analyser les résultats et définir les actions correctives les plus adaptées au contexte du lycée,
4. Améliorer la consommation de certaines composantes du repas notamment les fruits et légumes,
5. Sensibiliser les élèves et faire émerger des actions pédagogiques,
6. Bénéficier de recommandations en vue de limiter durablement le gaspillage alimentaire,
7. Identifier les actions reconnues comme les plus et les moins efficaces (notamment en terme de rapport coût/bénéfice).

Les étapes de l'accompagnement

Cette action se décompose en 5 étapes :

1. Diagnostic du fonctionnement de la cuisine et des pratiques des convives, mise en place du système de tri, de pesées et de suivi,
2. Suivi des restes alimentaires non consommés permettant d'avoir un état initial du gaspillage dans votre établissement,
3. Analyse des résultats des pesées et détermination d'actions correctives, sensibilisation des convives,
4. Mise en œuvre des actions correctives et des projets pédagogiques, pesée du gaspillage alimentaire
5. Analyse des résultats des pesées et bilan de l'opération dans le lycée, recommandations pour pérenniser la démarche



Quelques actions engagées par les lycées lors de l'accompagnement

Les établissements ont choisi de mettre en place des actions « anti-gaspi » adaptées à leur contexte et à leurs spécificités. Le tableau ci-dessous récapitule les principales :

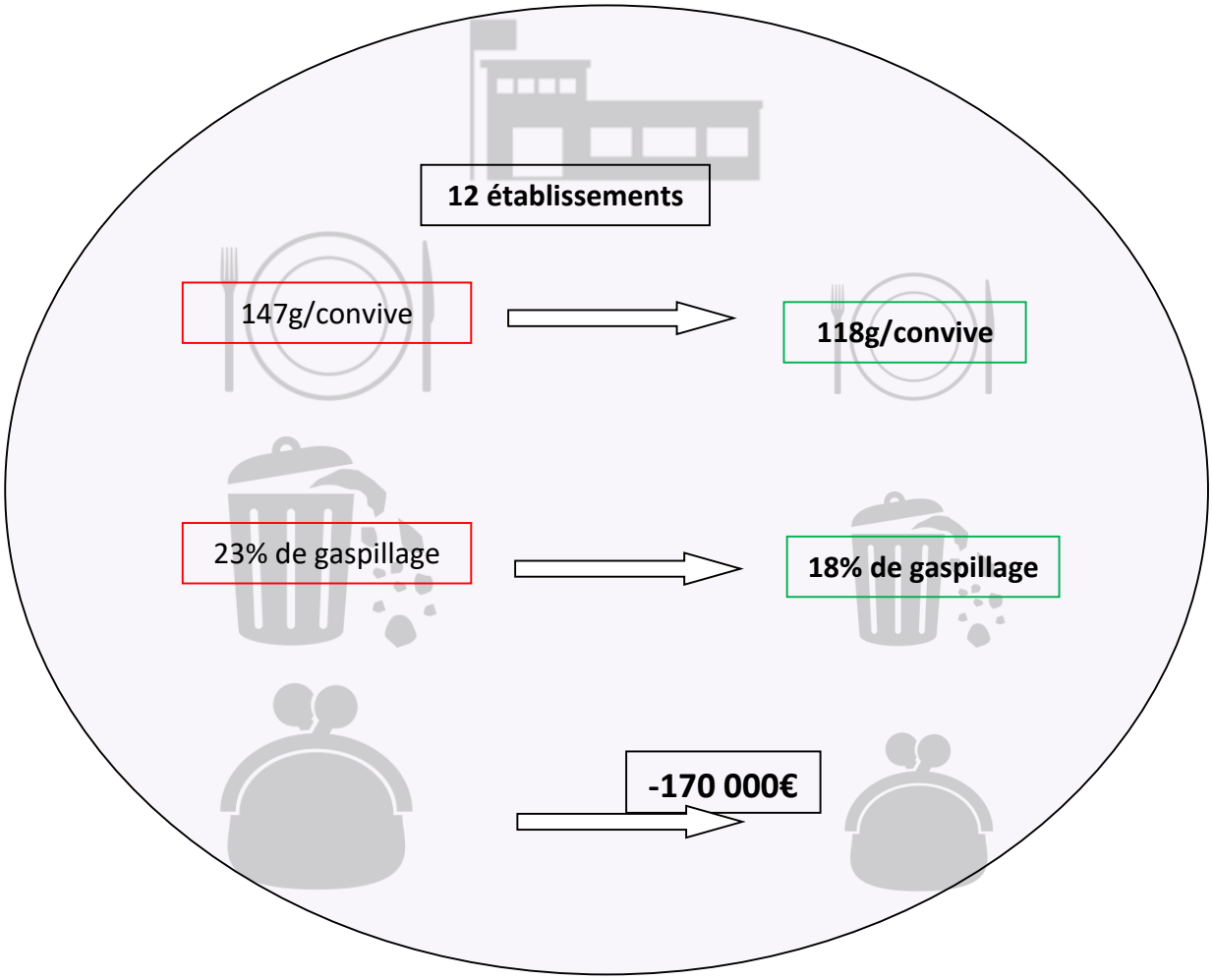
	DOMAINE	ACTION (entre parenthèse, exemples de lycées qui ont appliqué l'action)
	Gestion des effectifs	- Information en amont des stages (EREA Saint-Quentin) - Diminution du nombre de repas prévus (Airion) - Mise en place d'un système d'information entre la vie scolaire et l'équipe de cuisine
	Quantités préparées/ servies	- Baisse du grammage du pain individuel (Boucher de Perthes-Abbeville) - Changement de taille des ustensiles de cuisine afin de diminuer les quantités servies et d'aider le personnel de service à moins remplir les assiettes (Marie Curie- Nogent/Oise) - Ajustement des quantités commandées et préparées en fonction de la consommation des convives (notamment légumes et féculents) - Mise en place d'un système petite faim/grande faim (Lycée de Chauny)
	Qualité des approvisionnements	- Pain de meilleure qualité et/ou bio (Amyot d'Inville-Senlis)
	Optimiser les pratiques en cuisine/office	- Changement des recettes et/ou de la qualité des produits (Amyot d'Inville- Senlis)
	Habitudes alimentaires des convives	- Mise en place d'une commission Menu (EREA Saint-Quentin) - Modification de l'ordre de distribution des composantes (Lycée de Chauny, Cité scolaire de Noyon) - Limitation de la 1ère prise de pain (Roberval-Breuil-le-Vert) - Adaptation des quantités servies à l'appétit du convive (Cité scolaire Amiens Sud) - Mise en place d'une petite assiette avec possibilité de se resservir au bar à légumes et féculents (Lycée de Chauny) - Mise en place des modes de distributions alternatifs (salad'bar, bar à légumes,..) (Cité scolaire de Noyon, Charles de Gaulle-Compiègne) - Tables de partage/de troc des aliments intacts non consommés par les convives (Cité scolaire Amiens Sud) - Pré-découpage des fruits et augmentation de l'offre en fruits (EREA Saint-Quentin) - Installation du bac à pain dans le réfectoire (Airion)
	Communiquer/sensibiliser	- Mise en place de campagnes « anti-gaspi » conçues et animées par les élèves : affiches, clips vidéos (EREA Saint-Quentin, Marie Curie, Nogent/Oise) - Organisation de visites en cuisine (Boucher de Perthes, Abbeville) - Mise en place du tri participatif des déchets (Marie Curie, Nogent/Oise) - Implication de la communauté éducative – exposition au CDI (Boucher de Perthes, Abbeville) - Mise en place d'animations et de dégustations auprès des convives (Amyot d'Inville-Senlis, Charles de Gaulle-Compiègne)

Les résultats obtenus

Sur les 12 lycées, 10 ont réduit plus ou moins fortement leur gaspillage alimentaire (de -12% à -37%), 1 lycée a stagné et 1 seul a vu son gaspillage alimentaire augmenter un peu (+5%).

Si l'on mesure le progrès moyen des 12 établissements, tout confondu, on obtient une réduction globale du gaspillage alimentaire de **20%**. Les lycées passent globalement d'un taux de gaspillage de 147g / convive à un taux de 118 g / convive, avec un gaspillage alimentaire final représentant 18% d'un plateau-type d'un lycéen.

Ce qui correspond à 299 160 repas jetés sur les 1 661 930 repas estimés annuels préparés par les 12 lycées, soit presque 85 000 repas consommés en plus, soit une économie de presque 170 000€.



Lors des projets que nous accompagnons depuis 10 ans, la baisse moyenne du niveau de gaspillage se situe dans une fourchette de 15 à 30 %. Ainsi, par exemple, dans le cadre du projet Greencook, 10 lycées ont réduit de 23% leur gaspillage, et lors du projet d'accompagnement de collèges picards, les 9 établissements accompagnés ont réduit de 20% leur gaspillage alimentaire passant de 142g/convive à 115g/convive. Les sources du gaspillage alimentaire se répartissent en 20% en distribution, 77% en retour-plateaux et 3% de pain jeté.

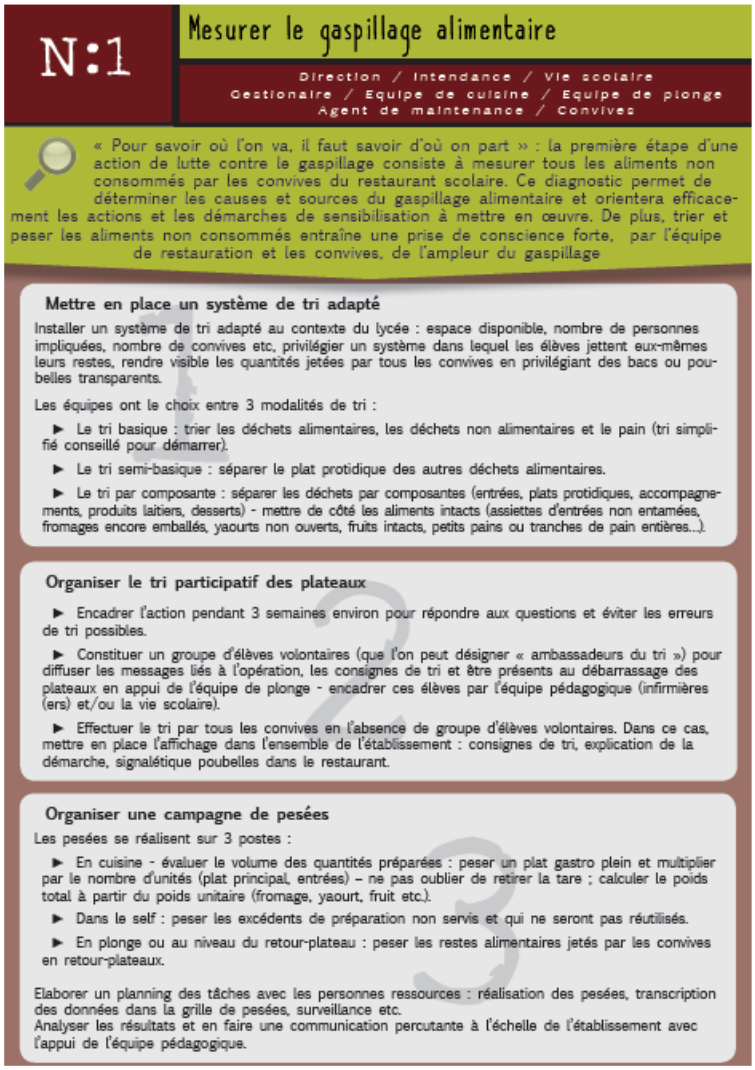
Les chiffres mesurés et obtenus dans les lycées accompagnés sont représentatifs des chiffres mesurés dans d'autres établissements de la Région et sont dans la moyenne du gaspillage alimentaire relevé en France.

<u>Rédaction de fiches pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire</u>

Nous avons réalisé 9 fiches pratiques à destination des lycées qui souhaitent mettre en place un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dans leur établissement.

Ces fiches abordent les thématiques suivantes :

- Mesurer le gaspillage alimentaire avec la mise à disposition d'un tableau de pesées
- Gestion des effectifs
- Ajuster les quantités préparées à la consommation réelle des convives
- Adapter les quantités servies à l'appétit du convive
- Les solutions alternatives de distribution
- Diminuer le gaspillage du pain
- Renforcer les liens entre l'équipe de cuisine et les convives
- Les animations dans le self
- Mettre en place des projets pédagogiques



N:1

Mesurer le gaspillage alimentaire

Direction / Intendance / Vie scolaire
Gestionaire / Equipe de cuisine / Equipe de plonge
Agent de maintenance / Convives

« Pour savoir où l'on va, il faut savoir d'où on part » : la première étape d'une action de lutte contre le gaspillage consiste à mesurer tous les aliments non consommés par les convives du restaurant scolaire. Ce diagnostic permet de déterminer les causes et sources du gaspillage alimentaire et orientera efficacement les actions et les démarches de sensibilisation à mettre en œuvre. De plus, trier et peser les aliments non consommés entraîne une prise de conscience forte, par l'équipe de restauration et les convives, de l'ampleur du gaspillage

Mettre en place un système de tri adapté

Installer un système de tri adapté au contexte du lycée : espace disponible, nombre de personnes impliquées, nombre de convives etc, privilégier un système dans lequel les élèves jettent eux-mêmes leurs restes, rendre visible les quantités jetées par tous les convives en privilégiant des bacs ou poubelles transparents.

Les équipes ont le choix entre 3 modalités de tri :

- Le tri basique : trier les déchets alimentaires, les déchets non alimentaires et le pain (tri simplifié conseillé pour démarrer).
- Le tri semi-basique : séparer le plat protidique des autres déchets alimentaires.
- Le tri par composante : séparer les déchets par composantes (entrées, plats protidiques, accompagnements, produits laitiers, desserts) - mettre de côté les aliments intacts (assiettes d'entrées non entamées, fromages encore emballés, yaourts non ouverts, fruits intacts, petits pains ou tranches de pain entières...).

Organiser le tri participatif des plateaux

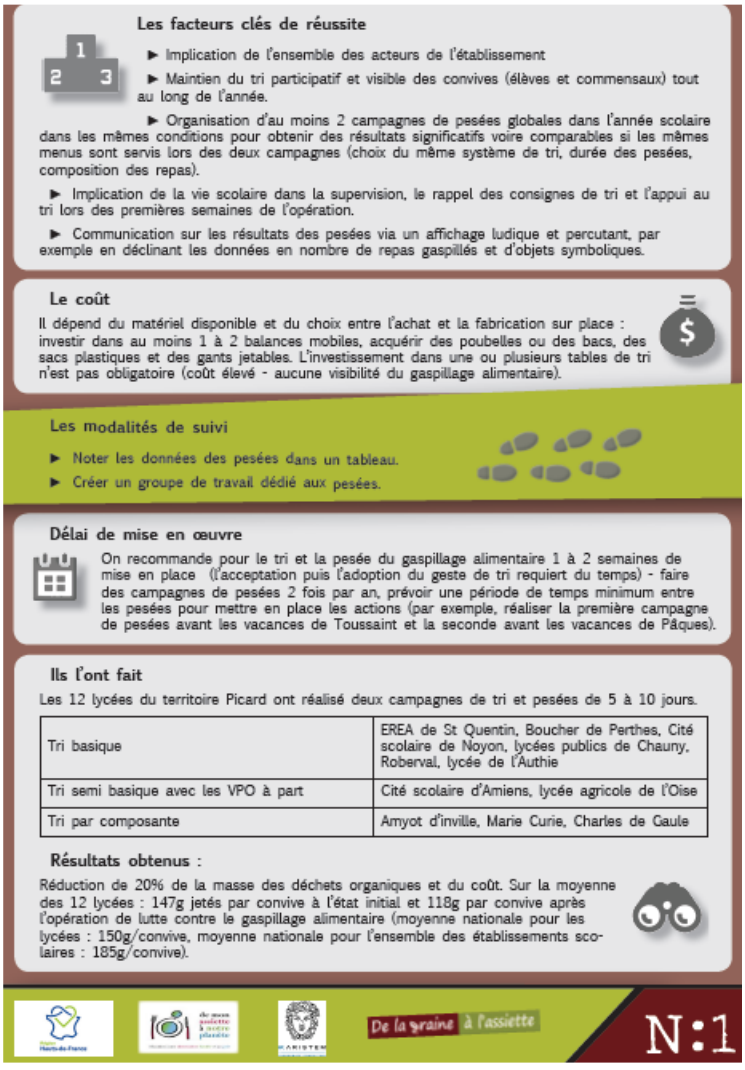
- Encadrer l'action pendant 3 semaines environ pour répondre aux questions et éviter les erreurs de tri possibles.
- Constituer un groupe d'élèves volontaires (que l'on peut désigner « ambassadeurs du tri ») pour diffuser les messages liés à l'opération, les consignes de tri et être présents au débarrassage des plateaux en appui de l'équipe de plonge - encadrer ces élèves par l'équipe pédagogique (infirmières (ers) et/ou la vie scolaire).
- Effectuer le tri par tous les convives en l'absence de groupe d'élèves volontaires. Dans ce cas, mettre en place l'affichage dans l'ensemble de l'établissement : consignes de tri, explication de la démarche, signalétique poubelles dans le restaurant.

Organiser une campagne de pesées

Les pesées se réalisent sur 3 postes :

- En cuisine - évaluer le volume des quantités préparées : peser un plat gastro plein et multiplier par le nombre d'unités (plat principal, entrées) – ne pas oublier de retirer la tare ; calculer le poids total à partir du poids unitaire (fromage, yaourt, fruit etc.).
- Dans le self : peser les excédents de préparation non servis et qui ne seront pas réutilisés.
- En plonge ou au niveau du retour-plateau : peser les restes alimentaires jetés par les convives en retour-plateaux.

Elaborer un planning des tâches avec les personnes ressources : réalisation des pesées, transcription des données dans la grille de pesées, surveillance etc.
Analyser les résultats et en faire une communication percutante à l'échelle de l'établissement avec l'appui de l'équipe pédagogique.



Les facteurs clés de réussite

- Implication de l'ensemble des acteurs de l'établissement
- Maintien du tri participatif et visible des convives (élèves et commensaux) tout au long de l'année.
- Organisation d'au moins 2 campagnes de pesées globales dans l'année scolaire dans les mêmes conditions pour obtenir des résultats significatifs voire comparables si les mêmes menus sont servis lors des deux campagnes (choix du même système de tri, durée des pesées, composition des repas).
- Implication de la vie scolaire dans la supervision, le rappel des consignes de tri et l'appui au tri lors des premières semaines de l'opération.
- Communication sur les résultats des pesées via un affichage ludique et percutant, par exemple en déclinant les données en nombre de repas gaspillés et d'objets symboliques.

Le coût

Il dépend du matériel disponible et du choix entre l'achat et la fabrication sur place : investir dans au moins 1 à 2 balances mobiles, acquérir des poubelles ou des bacs, des sacs plastiques et des gants jetables. L'investissement dans une ou plusieurs tables de tri n'est pas obligatoire (coût élevé - aucune visibilité du gaspillage alimentaire).

Les modalités de suivi

- Noter les données des pesées dans un tableau.
- Créer un groupe de travail dédié aux pesées.

Délai de mise en œuvre

On recommande pour le tri et la pesée du gaspillage alimentaire 1 à 2 semaines de mise en place (l'acceptation puis l'adoption du geste de tri requiert du temps) - faire des campagnes de pesées 2 fois par an, prévoir une période de temps minimum entre les pesées pour mettre en place les actions (par exemple, réaliser la première campagne de pesées avant les vacances de Toussaint et la seconde avant les vacances de Pâques).

Ils l'ont fait

Les 12 lycées du territoire Picard ont réalisé deux campagnes de tri et pesées de 5 à 10 jours.

Tri basique	EREA de St Quentin, Boucher de Perthes, Cité scolaire de Noyon, lycées publics de Chauny, Roberval, lycée de l'Authie
Tri semi basique avec les VPO à part	Cité scolaire d'Amiens, lycée agricole de l'Oise
Tri par composante	Amyot d'Inville, Marie Curie, Charles de Gaule

Résultats obtenus :

Réduction de 20% de la masse des déchets organiques et du coût. Sur la moyenne des 12 lycées : 147g jetés par convive à l'état initial et 118g par convive après l'opération de lutte contre le gaspillage alimentaire (moyenne nationale pour les lycées : 150g/convive, moyenne nationale pour l'ensemble des établissements scolaires : 185g/convive).

De la graine à l'assiette

N:1