Bilan d’activité 2018

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 12

LES ACTIONS DE SENSIBILISATION

1. Animation sur le gaspillage alimentaire pour le conseil départemental de l'Oise : Mur d'expression sur le gaspillage

Date : janvier 2018 à mars 2018

Commanditaire : Conseil Départemental de l'Oise

Lieu : Collège Georges Sand, Louis Bouland et Denain

Durée : 3 demi-journées

Objectifs : Impliquer les élèves dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, lutter contre les aprioris négatifs des élèves concernant leur service de restauration et proposer aux équipes de cuisine des mesures correctives à mettre en place

Déroulé :

Pour réaliser cette action, nous nous sommes associés avec l'association Et après

- 20 mn : Installation de l'exposition sur le gaspillage alimentaire de l'association (soit 5 panneaux) et de l'animation dans le self

- 2h : Animation dans le self. L'animation dans le self se passe ainsi :

Distribution d'un tract demandant aux élèves demi-pensionnaires de proposer une solution pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Passage d'un animateur pour échanger avec les élèves (le but est de les inciter à coller une petite affiche sur le mur d'expression).

- 1h30 : Analyse et préparation des réponses collectives aux élèves

- 1h : Rencontre du chef cuisinier et du gestionnaire pour proposer des mesures correctives visant à limiter le gaspillage alimentaire

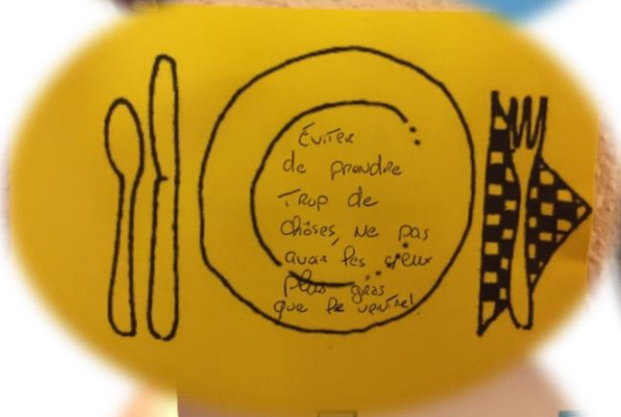
Public visé : demi-pensionnaires, gestionnaire et chef de restauration

Nb de personnes sensibilisées : environ 1000 demi-pensionnaires

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
QUE PEUT ON FAIRE POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

GASPILLE ?
ANTI-GASPI
C'est quoi le GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?
1,3 milliards
de tonnes d'aliments/an
1/3 de la production mondiale
Dans les foyers :
20 kg 1/an
13 kg


Éviter de prendre trop de choses, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre!

2. Conférence sur l'alimentation durable

Date : 29 juin 2018

Commanditaire : Les ambassadeurs du bien vivre alimentaire et du jardinage

Lieu : 800 rue du pont d'Oye 62162 Vieille-Eglise

Objectif : Rendre l'alimentation durable accessible à tous

Déroulé : Intervention de 30 mn sur nos activités lors de la ronde des initiatives éclairantes (cf. programme)

Public visé : Tous publics

Nb de personnes sensibilisées : 50 personnes

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

Réalisation d'audit et de préconisations de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements médico-sociaux

Durée de l'action : Janvier 2017 à février 2019

Commanditaire : Réseau Energie Environnement des Hôpitaux de Picardie (REEHP)

Etablissements suivis : Centre hospitalier de Ham, Centre hospitalier Philippe Pinel

Objectifs :

Fin de l'accompagnement de 2 établissements de santé en vue de réduire le gaspillage alimentaire et de proposer des actions adaptées au contexte et aux objectifs de réduction de chaque établissement

Public visé : personnel des établissements de santé, les patients et leurs familles

Rendu des résultats :

Hôpital de Ham

Durée : 18 mois (commencement : 08/06/2017- Fin : 30/11/2018)

ETAPE	DATE CLE
COPIL de lancement	8 juin 2017
Diagnostic	11 juillet 2017
1ère campagne de pesées	11 au 15 sept 2017
COPIL de présentation du diagnostic et construction du plan d'actions	9 novembre 2017
Mise en œuvre des mesures correctives	De fév à nov 2018
2ème campagne de pesées	11 au 14 sept 2018 9 au 12 oct 2018 6 au 9 nov 2018
COPIL final	30 nov 2018

Les deux objectifs du plan de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein du Centre Hospitalier étaient les suivants :

- Ajuster la commande repas aux besoins du patient et résident avec les mesures suivantes : création d'un référentiel des quantités à servir au patient/résident et d'un outil d'homogénéisation des quantités, garantir la bonne coordination de l'ensemble de la prestation, de la conception des repas jusqu'à la prise alimentaire par les diététiciennes et réajustement des quantités préparées à l'appétit des patients/résidents

- Identifier et respecter les choix du patient et résident avec les mesures suivantes : homogénéiser la procédure d'évaluation des goûts et aversions du patient ou résident à son arrivée et leur évaluation, ajustement des quantités servies à l'appétit des patients

La baisse du gaspillage alimentaire de 20% provient essentiellement du travail de l'équipe de cuisine et de la participation de la diététicienne pour ajuster au plus juste les quantités préparées à l'appétit des convives.

	1ère pesée	2ème pesée	Comparaison
Quantité moyenne préparée en g/convive/repas	744	607	-18%
Quantité moyenne gaspillée en g/convive/repas	232	172	-26%
Quantité moyenne gaspillée MIDI g/convive/repas	181	145	- 20%
Quantité moyenne gaspillée SOIR g/convive/repas	260	198	- 24%

Le Centre Hospitalier de Ham a calculé pour l'ARS l'économie réelle en coût denrées réalisées par l'hôpital depuis le début de l'opération. L'économie est d'environ 25 000€.

Hôpital de Pinel

Durée : 14 mois (commencement : 9/01/2018 - fin : 7/02/2019)

ETAPE	DATE CLE
COPIL de lancement	9 janvier 2018
Diagnostic	5 avril 2018
1ère campagne de pesées	9 au 14 avril 2018

COPIL de présentation du diagnostic et construction du plan d'actions	2, 3 et 6 avril 2018
Mise en œuvre des mesures correctives	19 septembre 28 septembre 2018 4 janvier 2019
2ème campagne de pesées	28 janvier au 1er février 2019
COPIL final	7 février 2019

Les mesures abordées pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de l'hôpital ont été les suivantes :

- Achat de centrifugeuses permettant la transformation des fruits frais non consommés en jus de fruits
- Indication du nombre de parts par barquette pour le plat principal pour faciliter la distribution du repas
- Communication des résultats des pesées et des mesures correctives à l'ensemble des services
- Ajustement des commandes de pain à la consommation pour avoir du pain frais au jour le jour
- Suivi des repas au niveau des unités – échange en temps réel sur la quantité ou qualité des repas servis
- Suivi de la demande de consommation de féculents supplémentaires – ajustement de la demande de féculents en fonction de la consommation des patients
- Suivi de la demande de consommation de féculents supplémentaires – ajustement de la demande de féculents en fonction de la consommation des patients

La baisse du gaspillage alimentaire provient essentiellement de la sensibilisation effectuée par la diététicienne pour que le personnel ajuste au plus juste les quantités commandées à l'appétit réel des convives.

Les objectifs généraux et résultats attendus ont été atteints puisqu'il s'agissait de maintenir les résultats des premières pesées avec un gaspillage en g/convive très faible. Cet objectif a même été dépassé puisque les deuxièmes pesées montrent même une baisse du gaspillage alimentaire de 15%.

Formation-action à la mise en place d'une action de lutte contre le gaspillage

Date : février 2018

Commanditaire : Service collecte et traitement des déchets d'Amiens métropole

Lieu : Formation au siège social de l'association (2 rue de l'union 80 000 Amiens)

Objectif : Apporter des éléments de réflexion, des leviers d'action et des outils pour pouvoir mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans des établissements scolaires

Durée : 3 demi-journées

Public visé : Les ambassadeurs du tri

Nb de personnes sensibilisées : 10 personnes

Mission d'accompagnement des écoles d'Amiens en vue de limiter le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires

Amiens métropole est devenu un territoire zéro déchet, zéro gaspillage. De ce fait, de nombreux engagements ont été pris en matière de politique de prévention des déchets. La lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective fait partie des actions prioritaires que la métropole s'est fixée pour les années 2017/2019. Pour mener à bien ce projet, une procédure adaptée a été lancée par Amiens Métropole pour retenir un prestataire. L'association a été sélectionnée avec Karistem et Biens Communs.

Durée de l'action : Septembre 2017 à septembre 2018

Commanditaire : Amiens métropole

Etablissements suivis :

5 écoles d'Amiens Métropole à savoir

- Pour le secteur Est : La vallée
- Pour le secteur Sud : Delpech primaire
- Pour le secteur Nord : Marivaux
- Pour le secteur Centre : JF Lesueur
- Pour le secteur Ouest : Léon Lamotte

Bilan de l'opération :

Amiens : résultats globaux pour les 5 écoles (pesées du 5 au 14 juin selon les écoles, soit 3220 repas)

Chiffres-clés

Plateau moyen = 457 g

Consommé 80%

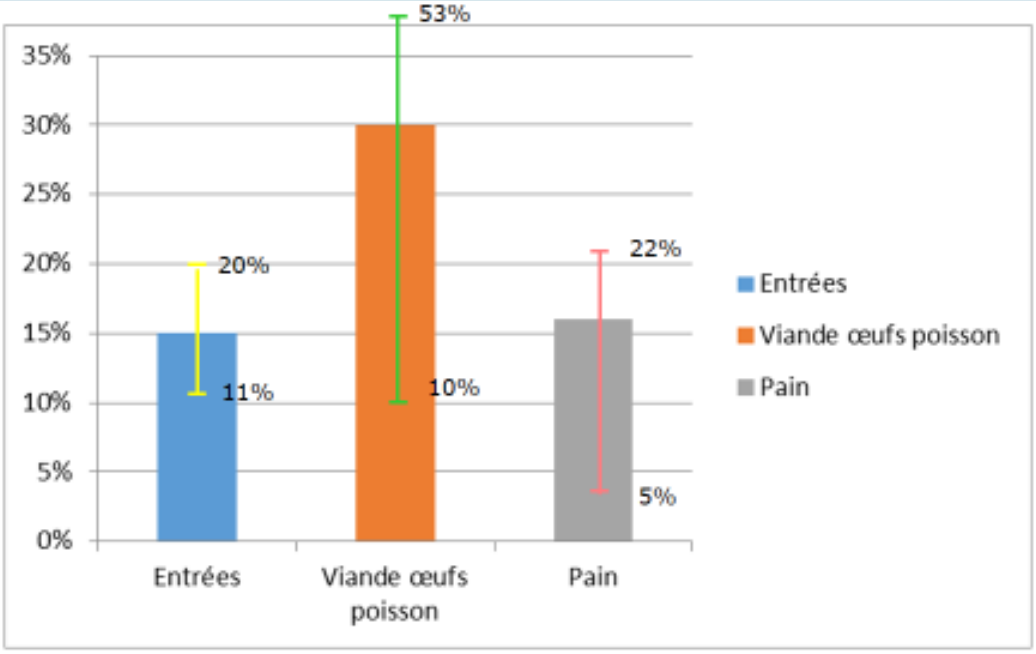
Jeté 20%

Extrapolation ensemble de la ville

- **64g.** de gaspillage par repas
- **72T** de biodéchets par an
- Montant équivelent du gaspillage annuel : **451.000 €** (coût denrées 2€)
- Coût traitement biodéchets : 11.000€

Ces progrès qui mêlent ajustement des quantités préparées et amélioration des quantités consommées par les enfants représentent une économie de 94.000 € annuels sur les denrées achetées par la cuisine centrale en cas de déploiement des mesures à l'ensemble des écoles

Gaspillage par composante - Amiens



Le 53% de gaspillage pour une école influence beaucoup la moyenne globale obtenue pour la catégorie Viande œuf poisson

Amiens : quelques commentaires et analyses

- Des résultats vraiment encourageants : les quantités consommées par les enfants ont clairement augmenté !
- Ces progrès très nets peuvent être reliés à une vraie mobilisation des équipes d'animation et d'office pour établir une dynamique, créer un autre rapport à l'alimentation
- Les endroits où les progrès sont les plus marquants sont ceux où une réelle coopération entre équipes d'office et animation s'est mise en place
- Attention néanmoins, il y a un effet des menus proposés sur cette seconde de diagnostic puisqu'ils étaient très populaires (pâtes, pizza…).
- L'ajustement des quantités produites n'est pas très sensible sur cette campagne de pesées puisqu'il se limite à une baisse de 4%[1]. A quantités réduites, l'évolution de la distribution des repas permet de resservir les enfants qui le souhaitent et donc d'améliorer les quantités finalement consommées

Note : (1) 477 grammes par convives préparés en campagne 1 versus 457 en campagne 2.

<u>Le catalogue de mesures correctives adoptées :</u>

Phase d'essaimage = propositions d'action à la cuisine d'Amiens et dans les écoles (1/2)

- Ajustement des quantités à l'appétit des convives (entrées, accompagnement,…)
- Adaptation des commandes de viandes en fonction de la consommation réelle
- Mise en place de menus végétariens (1 par semaine)

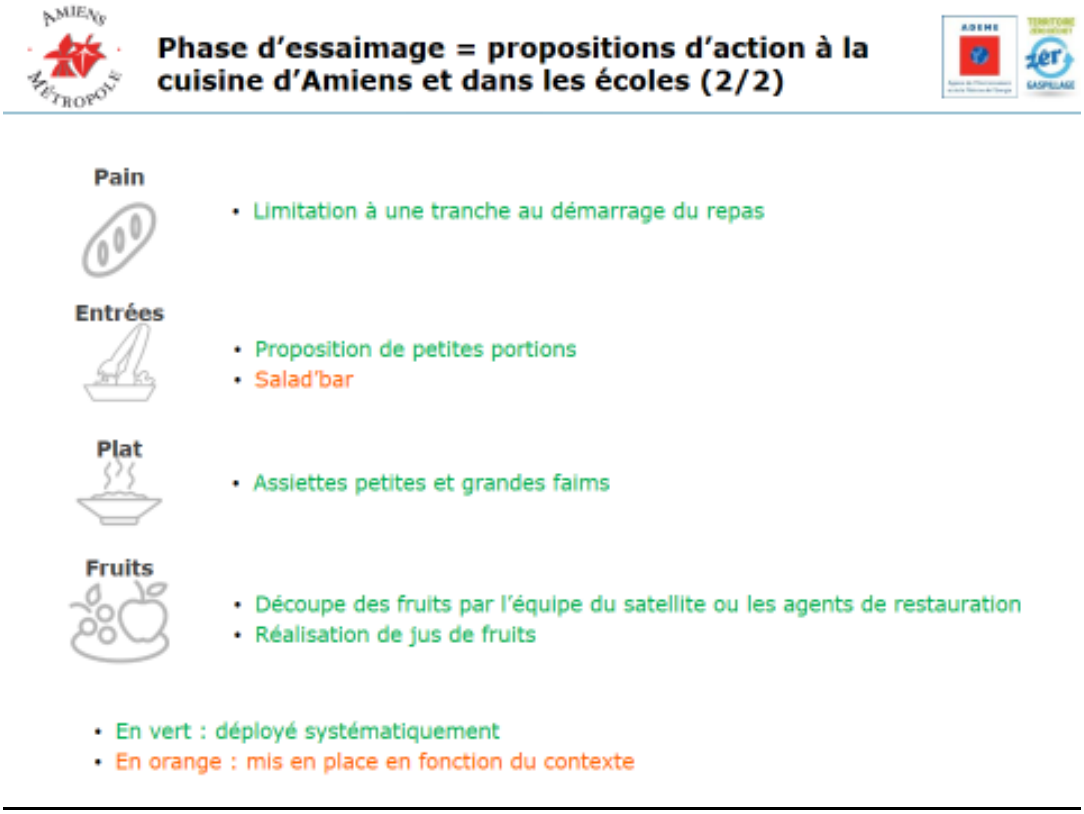
Self

- Evolution de l'ordre des composantes
- Mise en place d'îlots (chaud/froid/…)
- Retour partiel au service à table
- Expérimentation du self en grande section

Service

- Mise en place du rab'
- Service au fur et à mesure (entrée, plat, …)
- Présence des animateurs sur la ligne de self

- En vert : déployé systématiquement
- En orange : mis en place en fonction du contexte



Mission d'accompagnement des écoles d'Amiens en vue de limiter le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires

Amiens métropole est devenu un territoire zéro déchet, zéro gaspillage suite à la sélection de sa candidature par le ministère de la Transition Ecologique et Solidaire. La lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective fait partie des actions prioritaires que la métropole s'est fixée pour les années 2017/2020. Le projet de mise en œuvre a été articulé selon deux phases :

Mise en place d'une expérimentation sur un nombre d'établissements ciblés dans la restauration collective gérés sur la Métropole. Cette phase a été réalisée sur l'année scolaire 2017/2018.

Essaimage ensuite sur l'ensemble des écoles de la Métropole :

- Année scolaire 2018/2019
- Année scolaire 2019/2020

Le présent marché porte sur la seconde phase du projet. Celle-ci consiste dans l'application des recommandations et préconisations liées aux constats faits sur les établissements ciblés lors de la première phase d'expérimentation. Les actions correctives à mettre en place ont été fixées lors de la première phase.

Pour mener à bien ce projet, une procédure adaptée a été lancée par Amiens Métropole pour retenir un prestataire. L'association a été sélectionnée avec Karistem et Biens Communs.

Durée de l'action : Septembre 2018 à septembre 2019

Commanditaire : Amiens métropole

Etablissements suivis : 7 écoles du secteur Nord et 1 école hors Amiens soit 8 écoles qui ont été suivies par notre association

Objectifs :

- Diagnostic du gaspillage alimentaire
- Accompagnement individualisé des établissements dans la mise en place des actions correctives (fournies par Amiens Métropole suite à la première phase d'expérimentation sur les sites pilotes)
- Evaluation et suivi des actions
- Bilan final de l'action
- Co- Construction de la communication de la démarche

Etapes :

- ETAPE 1, 2 : Etablissement d'un diagnostic quantitatif et qualitatif
- ETAPE 3 : Mise en place un accompagnement individuel et collectif des sites basé sur un catalogue d'actions correctives ayant prouvé leur efficacité dans le cadre de la phase 1
- ETAPE 4 et 5 : Suivi l'efficacité des actions

Public visé : Elèves demi-pensionnaires, agents de la restauration et de l'animation du temps du midi

Nb de personnes sensibilisés : environ 800 élèves, une trentaine de personnes en cuisine, 8 coordinateurs et environ une trentaine d'animateurs

Réduis tes déchets en Resto'U !
Réduction/valorisation des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans trois restaurants universitaires

Durée de l'action : septembre 2018 à juillet 2019

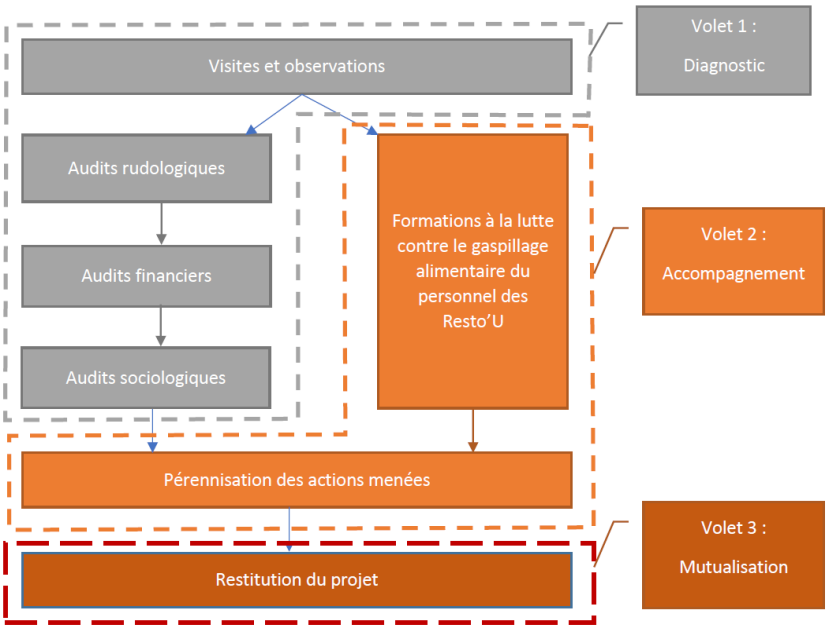
Commanditaire : Crous d'Amiens Picardie

Nous avons répondu en groupement avec le bureau d'études EnerBIOflex, spécialisé en gestion de la ressource énergétique.

Lieu : 3 restaurants universitaires : UniLasalle à Beauvais, Le Bailly et Saint Leu à Amiens

Objectif : réduction des déchets en Restaurants Universitaires avec deux volets : réduction du gaspillage alimentaire et valorisation des déchets et matières produites.

Déroulé : Pour chacun des établissements, la méthodologie suivante a été adoptée :



En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, une méthodologie proactive basée sur la formation/action a été mise en place. En effet, cette formation avait pour objectif de fournir aux participants des éléments de réflexion, les leviers d'action et les outils afin de mobiliser leur capacité à agir sur le gaspillage alimentaire existant dans leur restaurant.

Les formations seront divisées en quatre modules comme suit :

- MODULE 1 : Diagnostiquer le gaspillage alimentaire de son restaurant
- MODULE 2 : Elaborer un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire pour son restaurant
- MODULE 3 : Evaluer et pérenniser son plan d'action
- MODULE 4 : Sensibiliser les convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Bilan final :

Saint Leu – Evolution du gaspillage

	1ère pesée	2ème pesée	Evolution
Retour distribution	1	21	x 21
Retour plateau	71	55	- 23%
Total du gaspillage	72	76	+ 6%

Le gaspillage alimentaire est resté stable
Le gaspillage alimentaire provient toujours du retour plateau

Sa composition s'est modifiée = explosion du retour en distribution et baisse du retour plateau

Le Bailly – Evolution du gaspillage

	1ère pesée	2ème pesée	Evolution
Quantité préparée	825	681	-17%
Retour distribution	11	7	- 40%
Retour plateau	73	59	- 20%
Total du gaspillage	84	65	- 22%

Le gaspillage alimentaire a diminué de 22% notamment en raison de la baisse des quantités préparées
Le gaspillage alimentaire provient toujours du retour plateau

Lasalle – Evolution du gaspillage

	1ère pesée	2ème pesée	Evolution
Quantité préparée	898	1028	+ 14%
Retour distribution	38	38	0%
Retour plateau	75	48	- 36%
Total du gaspillage	113	86	- 24%

Le gaspillage alimentaire a diminué de 24% en raison de la baisse du retour plateau

Le gaspillage alimentaire provient en partie d'une mauvaise information sur les emplois du temps et événements ayant un impact sur l'effectif

<u>Public visé :</u> étudiants, équipe de restauration et direction du restaurant

<u>Nb de personnes sensibilisées :</u> environ 40 personnes dans les équipes de cuisine et 2000 étudiants