

Poitiers, le 16 octobre 2020

Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire



Dans le cadre de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, une visite du service de restauration scolaire du collège Georges David de Mirebeau a été organisée, le vendredi 16 octobre, en présence d'Alain PICHON, Vice-Président du Département en charge de l'Environnement, Françoise BALLEST-BLU, Députée de la Vienne, Séverine SAINT-PÉ et Benoît PRINCAZ, Conseillers Départementaux du canton de Migné-Auxances.

JE REST'O COLLÈGE, LA POLITIQUE DÉPARTEMENTALE DE RESTAURATION SCOLAIRE MISE SUR LA QUALITÉ ET LA PROXIMITÉ

Depuis 2016, le Département de la Vienne a engagé une politique de restauration scolaire «Je rest'O collège» de qualité pour les collégiens au travers d'axes forts :

- le développement de l'approvisionnement de proximité avec Agrilocal86,
- le travail de produits bruts, frais et de saison avec Fait-Maison86,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire avec ZéroGaspi86.

AGRILOCAL86

Afin de développer le recours aux produits locaux, le Département de la Vienne a mis en place, en janvier 2017, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, la plate-forme informatique Agrilocal86.fr. Après une période expérimentale de six mois auprès de huit collèges publics, la plate-forme a été ouverte à l'ensemble des acteurs de la restauration collective publique et privée.

Pour cela, le Département adhère à l'association nationale Agrilocal (38 départements sont adhérents) qui propose une mise en relation directe entre acheteurs et fournisseurs locaux.

Aujourd'hui, 107 acheteurs sont inscrits : 31 collèges dont le Département gère la restauration, 33 communes, sept lycées, cinq EHPAD... Ils s'approvisionnent auprès de 118 fournisseurs dont 88 agriculteurs, des artisans ou des entreprises locales. Le chiffre d'affaires généré sur la plate-forme depuis son lancement s'élève à plus de 1 000 000 € (dont 473 000 € en 2019).

Depuis 2017 dans les collèges, le pourcentage d'approvisionnement en produits locaux n'a cessé d'augmenter, passant de 20,84 % en 2017 à 24,76 % en 2018 pour atteindre 31,02 % en 2019.

L'objectif du Département est d'atteindre 35 % en 2021, incluant 3 % de produits issus de l'agriculture biologique locale.

Les collèges parviennent avec succès à intégrer des produits locaux dans l'alimentation des collégiens tout en maintenant le coût « denrées » dans l'assiette puisque celui-ci a augmenté de seulement quelques centimes depuis 2016 (1,74 € en 2016 et 1,77 € en 2019), et cela en partie grâce à l'action de lutte contre le gaspillage alimentaire.

ZEROGASPI86

Différents moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire sont développés au sein des cantines : sensibilisation éducative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, portions adaptées à l'appétit de l'élève, mise en place de « bar à salades » dans certains collèges et de tables de tri des déchets, valorisation de certains déchets alimentaires auprès d'éleveurs canins ou avec des composteurs (19 composteurs installés).

Grâce à ce dispositif, la production moyenne de biodéchets alimentaires dans les collèges du département est de 82 grammes par repas et par convive, contre 147 grammes pour la moyenne nationale. Ainsi, 60 tonnes de biodéchets alimentaires sont évitées chaque année.

Zérogaspi 86 ce sont 216 000 € d'investissements et 279 000 € dédiés à l'accompagnement depuis 2016.

DES RÉSULTATS CONCRETS AU COLLÈGE GEORGES DAVID DE MIREBEAU

Depuis 2019, le Département et les collèges publics de la Vienne s'engagent afin d'atteindre les objectifs de la Loi « EGalim », préconisant notamment d'utiliser 50 % de produits de qualité à l'horizon 2022, de réduire le gaspillage alimentaire, de diversifier les apports en protéines dans l'alimentation et de réduire les contenants jetables. Ainsi, en 2019, l'équipe de restauration du collège mirebalais a préparé 39 590 repas (élèves et adultes), soit environ 300 repas par jour, pour un montant d'achat de denrées de 71 449 €.

Cela représente 1,80 € de nourriture dans le plateau en moyenne par jour répartis ainsi :

- 25,64 % de produits issus de l'approvisionnement de proximité, par l'intermédiaire notamment de la plate-forme Agrilocal86 (contre 9,64 % en 2016),
- 0,59 % de produits issus de l'agriculture biologique,
- 1,96 % de produits ayant un signe d'identification de la qualité de l'origine (SIQO).

Le collège est engagé dans la démarche Zérogaspi86 depuis l'année scolaire 2017-2018. Cette pratique du tri des déchets a évolué avec la valorisation des biodéchets alimentaires auprès d'un éleveur canin, situé à proximité du collège.

Le Département a également engagé des travaux au cours de l'année 2018 afin d'aménager la zone de tri de sorte à ce qu'elle puisse être mieux surveillée par les personnels de vie scolaire.

La production de biodéchets alimentaires était de 89g/repas/convive avant l'accompagnement par le Département. Elle a évolué depuis pour atteindre 75g/repas/convive au cours de l'année scolaire 2018-2019.

Étant donné la configuration de la salle de restauration, il n'est pas possible d'installer un bar à salades cependant, pour faciliter le tri, des collerettes de couleur ont été positionnées au niveau des poubelles de tri afin de faciliter l'identification de la destination des déchets alimentaires.

Une table de troc est également à disposition pour permettre aux élèves de poser les produits qu'ils ne consomment pas, afin que ceux-ci soient consommés par d'autres élèves. Le collègue anime un groupe d'éco-délégués élus parmi les élèves, pour mener des actions en complément comme des ramassages de déchets en nature, des visites de déchetterie...

Le Département a financé l'installation d'un broyeur pour les déchets verts pour leur traitement dans le cadre de l'entretien des haies et des espaces verts. De même, pour l'entretien de la pelouse, la pratique du mulching (technique de tonte sans ramassage de l'herbe) permet de traiter directement les déchets verts produits.



ZOOM SUR...

L'opération Au pré de l'assiette, initiée par l'association nationale Agrilocal est organisée du 12 au 16 octobre 2020 à l'occasion de la semaine du Goût. Elle coïncide également avec la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En France, 25 départements sont engagés dans la troisième édition de cette manifestation.

Dans la Vienne, 35 établissements y participent : 31 collèges, les communes de Vivonne, Sèvres-Anxaumont, Dissay et la résidence Autonomie de la Tour à Charroux.

Au total, au cours de cette semaine, près de 13 000 convives par jour, dont plus de 11 800 collégiens, dégustent des produits locaux de la Vienne. Les chefs cuisiniers des établissements cuisinent, au choix, un repas 100 % Agrilocal86 un jour de la semaine, ou un produit Agrilocal86 par jour sur toute la semaine.



Contacts

Presse Département de la Vienne : Karine DUFOUR - kdufour@departement86.fr - 06 07 24 02 19

Agrilocal86 : Séverine DORIZON - sdorizon@departement86.fr - 06 07 32 79 54