



# Restauration scolaire : Gestion de lutte contre le gaspillage alimentaire

La restauration scolaire d'Antony est **conçédée** à l'entreprise COMPASS sous la marque commerciale **SCOLAREST** depuis le 9 juillet 2023.

Un contrat de Concession de Service Public est notifié pour une durée de **5 ans**.

Présentation AMD 92 – 6 février 2025

# Sommaire de la présentation

1

## **D.S.P 2018-2023 – Un gaspillage alimentaire identifié et ciblé**

Campagnes de pesée – comment maîtriser le gaspillage dans le prochain Contrat ?

2

## **D.S.P 2023-2028 – Nouveaux outils contractualisés**

Opportunités et écueils dans la conduite du changement

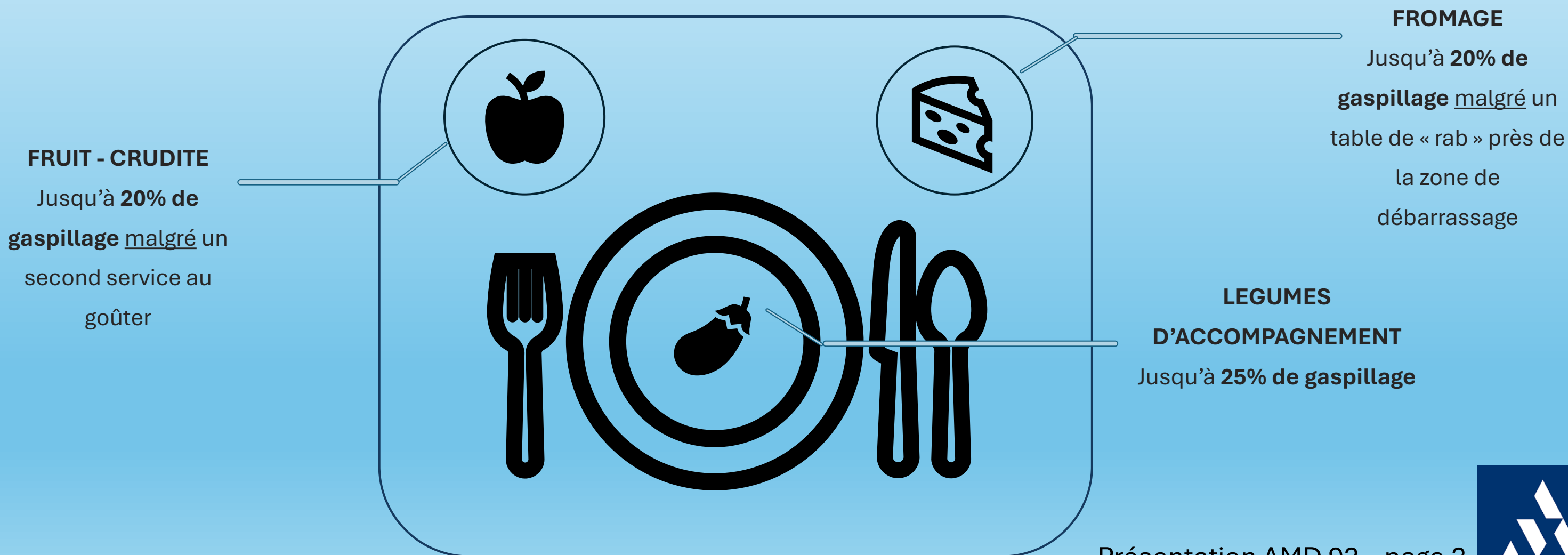
3

## **Nos premiers résultats : un gaspillage différent selon le territoire**

Réfléchir « global » et agir localement en fonction des écoles

# D.S.P 2018-2023 : un gaspillage portant sur 3 des 5 composantes du plateau

5 composantes sont servies quotidiennement aux antoniens. Malgré le respect des recommandations du G.E.M.R.C.N, un gaspillage significatif fut constaté à chaque campagne de pesée.

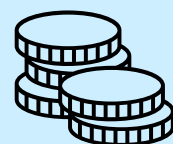


# Outils de lutte contre le gaspillage – enjeux et écueils

Le nouveau Contrat de restauration s'inspire du rapport publié en 2019 par l'ADEME en s'éloignant des recommandations du G.E.M.R.C.N. Un mécanisme dit du « **taux de prise** » est contractualisé.

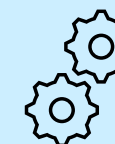
La quantité livrée de fromages, de fruits et de légumes d'accompagnement **varie** en fonction de la **popularité du plat** tout en garantissant les apports nutritionnels. Les portions de féculents et d'apports protidiqes ne sont pas concernées.

## Réduire le coût de la part alimentaire



Réduire les quantités produites, et donc commandées, permettent de réduire le coût de la part alimentaire d'un repas dans un contexte inflationniste fort

## Conduire le changement auprès des équipes



Servir des moindres portions et réajuster à la demande de l'enfant (petite / grande faim) nécessite un accompagnement de l'ensemble des acteurs du temps méridien

## Transparence dans le coût du Service Public



Expliquer aux familles le coût total d'un repas, de **12,80 €**. La part alimentaire ne représente seulement que **20 %**. La part de la masse salariale est estimée à hauteur de **35%**. Le reste correspond aux fluides et l'encadrement sur les écoles

écoles

## Ecouter les mécontentements des familles



Augmenter la tarification aux familles tout en baissant les portions des enfants n'a pas été comprise  
Multiplier les temps d'écoute et d'échange est indispensable





# Education alimentaire – rendre l'enfant l'enfant acteur de sa restauration



1

**Partenariat avec l'Association « Les enfants cuisinent »**  
Avec Olivier CHAPUT, nous sensibilisons les enfants par la pratique de la cuisine. Pour mieux manger, goûter, le processus passe par la connaissance des aliments,

2

## **Laboratoires culinaires – Ateliers dans les CML**

36 enfants / an sont associés pour créer des recettes.  
210 enfants / an cuisinent dans les centres de loisirs.

3

## **Faire voter les enfants – Evaluation des plats**

Des bornes ludiques permettent de faire voter les enfants.  
Les résultats sont utilisés en commission de restauration,

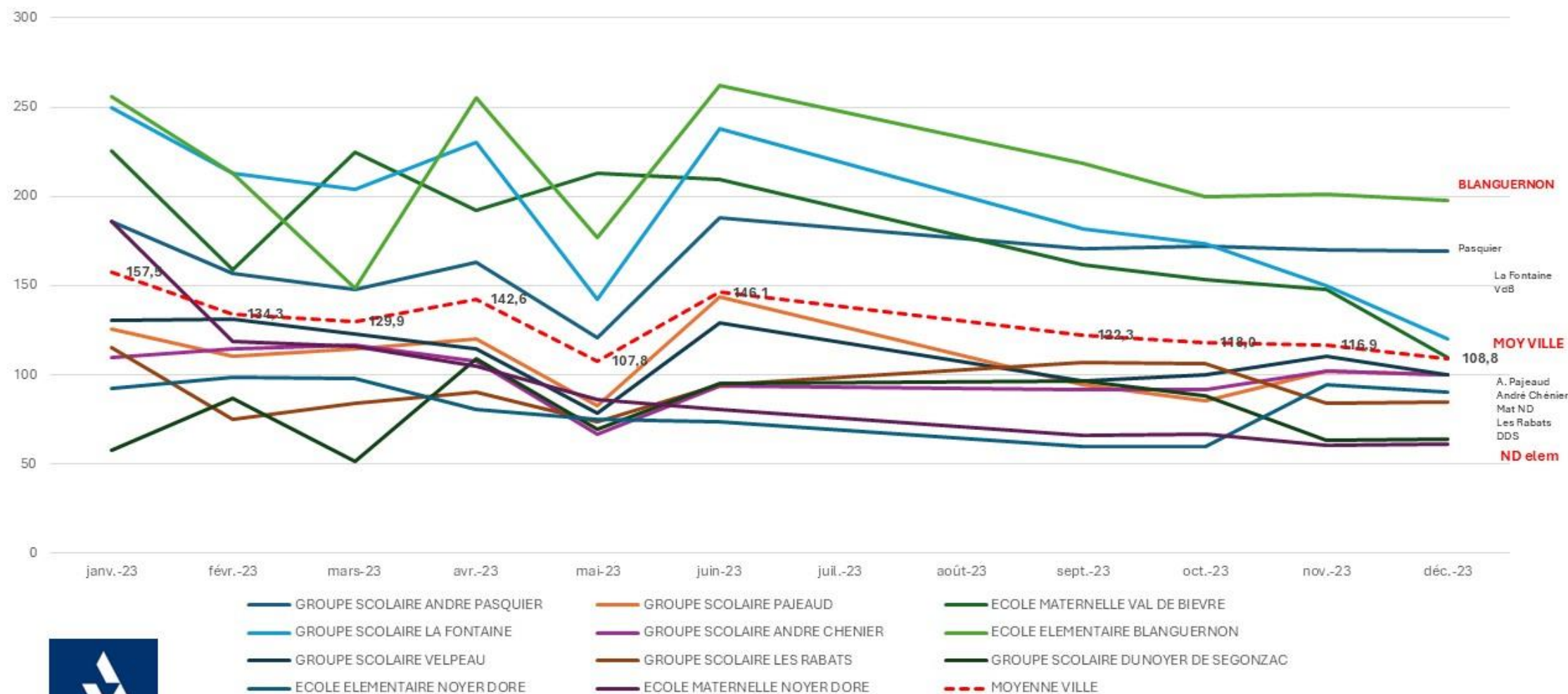
4

## **Formations des référents - accompagnement des équipes**

Les référents périscolaires sont accompagnés par Olivier CHAPUT et leur équipe sensibilisée à la manière d'inciter les Enfants à goûter, à manger.

# Nos premiers résultats – un gaspillage différent sur le territoire

Grammage gaspillé par enfant (en gramme) en 2023



FP/Antony/2023

La **disparité territoriale** du gaspillage alimentaire nécessite de réfléchir localement.

**Rencontrer** les parents d'élèves élus et **soutenir** les initiatives des équipes sont nécessaires pour faire infléchir les tendances.

Les **animations** faites par la diététicienne s'adaptent également en fonction des écoles.



# Nos premiers résultats – une première tendance positive

