

# Mon établissement anti-gaspi, c'est permis !

La Fondation d'entreprise Banque Populaire Val de France se mobilise contre le gaspillage alimentaire dans 8 établissements scolaires de la Région Centre : « Notre ADN de banque coopérative régionale nous rend très attentifs à notre empreinte sur nos territoires. Nous avons ainsi l'ambition de devenir référents du financement de la transition environnementale et de la finance durable. Et c'est aussi en soutenant des initiatives locales liées à l'environnement, par le biais du mécénat de notre Fondation d'entreprise, que nous pouvons être un acteur utile en proximité. » Sophie STEPHAN, Directrice RSE de la Banque Populaire Val de France.

## Sommaire :

- P2** Résultats de l'étude et du plan d'actions sur le gaspillage alimentaire réalisés dans 8 établissements de la Région Centre Val de Loire
- P3** Objectif national de réduction du gaspillage
- P5** Les établissements\* de la Région Centre Val de Loire participant à l'opération « Mon établissement anti-gaspi, c'est permis ! »
- P6** Le poids moyen du gaspillage alimentaire constaté dans les 8 établissements de la Région Centre Val de Loire pendant la phase d'audit
- P7** 75 actions anti-gaspillage possibles
- P8** Exemples d'actions mises en place
- P9** Résultats par département

1

Communiqué de presse, Tours, le 22 septembre 2020

## Résultats de l'étude et du plan d'actions sur le gaspillage alimentaire réalisés dans 8 établissements de la Région Centre Val de Loire

*De janvier 2019 à mi-mars 2020*

C'est la rentrée et la semaine européenne du développement durable ! L'occasion de ne pas perdre les bonnes habitudes de lutte contre le gaspillage alimentaire qui ont été mises en place, dans 8 établissements publics de la Région Centre Val de Loire par le réseau des CPIE du Centre-Val de Loire et la Fondation d'Entreprise Banque Populaire Val de France.

2

En quelques mois, ce sont déjà **25%** de réduction efficace du gaspillage alimentaire, ce qui correspond à **26,69 Tonnes** de moins en denrées cumulées habituellement jetées ! Des résultats probants qui affichent **16 809 euros** d'économies au terme de l'accompagnement dans les 8 établissements participants en Région Centre Val de Loire.



Contact Presse : Agence M2RP  
Muriel Roudaut 06 62 54 88 02, [muriel@m2rp.com](mailto:muriel@m2rp.com)



L'URCPIE\* Centre-Val de Loire, les CPIE Touraine-Val de Loire et Brenne-Berry et la Fondation de la Banque Populaire Val de France\*\* ont mené une étude rigoureuse dans 8 établissements scolaires publics sur les départements du 37, 36 et 18, de janvier 2019 à fin mi-mars 2020.

Cette démarche de progrès intitulée « Mon établissement anti-gaspi, c'est permis ! » a pour but d'améliorer les pratiques en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

Elle s'appuyait sur 3 phases principales, avec en phase 1, un audit pour observer les pratiques de chaque établissement, en phase 2 un diagnostic, renforcé par la mise en place d'un accompagnement personnalisé avec des actions et leviers efficaces pour lutter contre le gaspillage alimentaire en phase 3.

#### Objectif national :

Réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025 dans les établissements de restauration collective. En France, 540 000 tonnes\* de gaspillage alimentaire par an sont issues de la restauration collective. Sur l'ensemble des biodéchets qu'elle produit, 78%\* sont liés au gaspillage alimentaire. Chaque jour, 11 millions\*\* de repas sont servis en restauration collective, dont 7 millions\*\* dans les établissements scolaires. Pour un collège de 500 convives, on estime le gaspillage alimentaire à plus de 10 tonnes par an, soit l'équivalent de 33 000 € sur l'achat de denrées alimentaires ; pour un lycée de 800 convives, c'est plus de 24 tonnes par an, soit 70 000 €\*\*\* sur l'achat de denrées alimentaires.

\*(ADEME, 2016 ; Income Consulting et Ak2C, 2016)

\*\* (Agir pour l'Environnement, 2017 et 2018)

\*\*\* (ADEME, 2018)

### **\*A propos de l'URCPIE**

L'Union Régionale des Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement (URCPIE) Centre-Val de Loire est un réseau associatif régional qui œuvre sur les champs de l'éducation à l'environnement et de l'accompagnement des dynamiques de territoires vers des modes d'agir responsables pour la transition environnementale. Elle se compose du CPIE Touraine-Val de Loire et du CPIE Brenne-Berry qui œuvrent sur la région Centre-Val de Loire répartis sur les départements du Cher, de l'Indre et de l'Indre-et-Loire.

### **\*\*A propos de la Fondation d'entreprise Banque Populaire Val de France**

Créée en octobre 2014 pour porter les actions de mécénat de la banque régionale, la Fondation d'entreprise Banque Populaire Val de France a soutenu plus de 100 projets régionaux ou locaux en 5 ans. Ces soutiens ont représenté au total près de 900 000 € de dons en mécénat. Jusqu'en 2024, la Fondation prévoit de co-construire et d'accompagner à nouveau plus de 100 initiatives locales ou régionales avec les porteurs de projets de ses territoires (de l'ouest francilien à la Vienne, en passant par la région Centre-Val de Loire) en y consacrant une enveloppe totale de 1 100 000 €. Elle intervient dans trois domaines :

- Patrimoine/Culture : Accompagner le développement local et l'accès à la culture pour tous grâce à l'émergence d'un tourisme moderne et innovant.
- Environnement/Développement durable : soutenir la biodiversité au travers de l'application de nouvelles pratiques d'agriculture respectueuses de la santé et de la nature, génératrices d'emploi dans l'économie de proximité.
- Solidarité : Contribuer à renforcer l'autonomie des personnes grâce à la conception de dispositifs innovants voire connectés.

Site internet : <https://fondation.bpvf.banquepopulaire.fr/>

## Les établissements\* de la Région Centre Val de Loire participant à l'opération « Mon établissement anti-gaspi, c'est permis ! » :

### 37 :

Collège Georges Besse à Loches : 80 000 repas servis par année scolaire

Collège Patrick Baudry à Nouâtre : 15 000 repas servis par année scolaire

### 18 :

Collège Albert Camus à Vierzon : 67 000 repas servis par année scolaire

Collège Fernand Léger à Vierzon : 53 000 repas servis par année scolaire

Collège Jean Moulin à Saint-Amand-Montrond : 67 000 repas servis par année scolaire

5

### 36 :

Lycée professionnel Les Charmilles à Châteauroux : 60 000 repas servis par année scolaire

Lycée agricole Naturapolis à Châteauroux : 125 000 repas servis par année scolaire

CROUS à Châteauroux : 45 000 repas servis par année universitaire

\*Tous ces établissements ont en commun le fait d'être en gestion directe. Il n'y a pas de société ou de groupe de restauration collective.

## Le poids moyen du gaspillage alimentaire constaté dans les 8 établissements de la Région Centre Val de Loire pendant la phase d'audit :

Les collèges gaspillent 67 g de nourriture par repas contre 115 g à l'échelle nationale

Les lycées gaspillent 165 g de nourriture par repas contre 100 g à l'échelle nationale

Le Crous gaspille 121 g de nourriture par repas contre 100 g à l'échelle nationale

### 31 000 repas perdus !

Pendant les 15 mois d'accompagnement des 8 établissements, le gâchis alimentaire a représenté 31 000 repas perdus : 7% des déchets sont le pain, 33% correspondent au nombre de denrées préparées non servies et 60% sont des déchets issus du retour des assiettes. Le coût moyen de ce gaspillage alimentaire équivaut à 13 000 euros par an pour un collège, 35 000 euros par an pour un lycée et 14 000 euros par an pour le Crous.

## LA SITUATION INITIALE



6

## 75 actions anti-gaspillage possibles :

Les actions correctives pour lutter contre le gaspillage n'ont pas été les mêmes pour tous les établissements car les situations sont disparates. 75 actions au total ont été recensées, soit plus de 9 actions en moyenne par établissement ont été choisies. Ces actions ont aussi bien porté sur les menus, que sur la sensibilisation des élèves, en passant par la production, le service et la consommation.

### *Quelques exemples :*

Une **table de troc** a été installée au Collège Georges Besse à Loches : dans la salle du restaurant, on installe une table permettant aux usagers de donner aux autres, certaines denrées alimentaires intactes qu'ils ne souhaitent plus consommer. Seuls les fruits, les produits secs conditionnés (biscuits, dosette de sucre etc.), les produits frais conditionnés (yaourts, crèmes dessert, compotes) sont possibles à troquer. Ces échanges permettent de limiter le gaspillage.

Au Collège Patrick Baudry à Nouâtre, des **demi-fruits** sont proposés, le service se fait aussi à table et chacun peut adapter ses proportions en fonction de son appétit. Le collège fait aussi de la valorisation des déchets puisqu'il existe un **compost** et un **poulailler** qui permettent de donner les épiluchures de légumes aux poules et limitent ainsi la quantité de déchets rejetés.

A Saint-Amand-Montrond, au collège Jean Moulin, une commission **Menu** a été instituée avec des représentants des élèves qui peuvent ainsi s'exprimer sur l'élaboration des repas, tout en tenant compte de l'équilibre alimentaire. Des messages et reportages sur la **Web Radio** du collège ont sensibilisé les élèves au bon comportement concernant le gaspillage alimentaire.

Un **Salad'Bar** a été optimisé au lycée Naturapolis de Châteauroux en changeant notamment les bacs et en faisant en sorte qu'ils soient moins profonds pour mieux adapter les quantités.

7



Des **ateliers de cuisine** ont été institués aux lycées Naturapolis et Les Charmilles pour faire découvrir des produits moins connus ou moins consommés qui sont pourtant très bons.

Réaliser de bons **petits plats à base de pain rassis**, c'est possible ! Le Crous de Châteauroux a diversifié ses recettes et ça marche ! Il a aussi mis en place un **grammage défini** pour le plat chaud, ce qui permet de mieux évaluer les ingrédients nécessaires et de moins gaspiller.

D'autres actions, en apparence moins remarquables mais cependant nécessaires, sont aussi efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire comme **la prévision de l'effectif du jour**. Bien souvent, en effet, les cantines se basent sur le nombre d'inscrits à la rentrée pour réaliser chaque jour la même quantité de repas. Or, ce nombre évolue sans cesse : les absences, les sorties scolaires, les demi-pensionnaires qui deviennent externes, ceux qui mangent de temps en temps à l'extérieur etc. Un système de remontée de l'information via la Vie Scolaire est parfois possible dans certains établissements, mais l'amélioration des prévisions d'effectifs reste un point clé difficile à atteindre pour ajuster la production.

## Résultats par département :

Moyenne par département pour les premières pesées du gaspillage :

Département	Poids en tonne	g/pers/repas	Coût du gasp (€)
37	2,11	49,38	4998
36	6,76	156,90	24 471,00
18	5,09	79,67	14 909,67

Moyenne par département à l'issue de l'accompagnement :

Département	g/pers/repas	% de réduc	Coût du gasp (€)	Economie financière (€)
37	48,83	55,50	3897	1101
36	70,5	52,25	13 289,5	15314,5
18	74,67	3,15	14 516,00	393,67

9