



« AU LYCEE, MOINS GASPILLER, REDISTRIBUER »

**Un projet pour lutter contre le gaspillage alimentaire
et expérimenter la redistribution des excédents
auprès des plus démunis**

Appel à Projets Programme Régional Alimentation 2013

**Comité Régional de l'Alimentation
2 avril 2015**

IUFN | international
urban
food
network

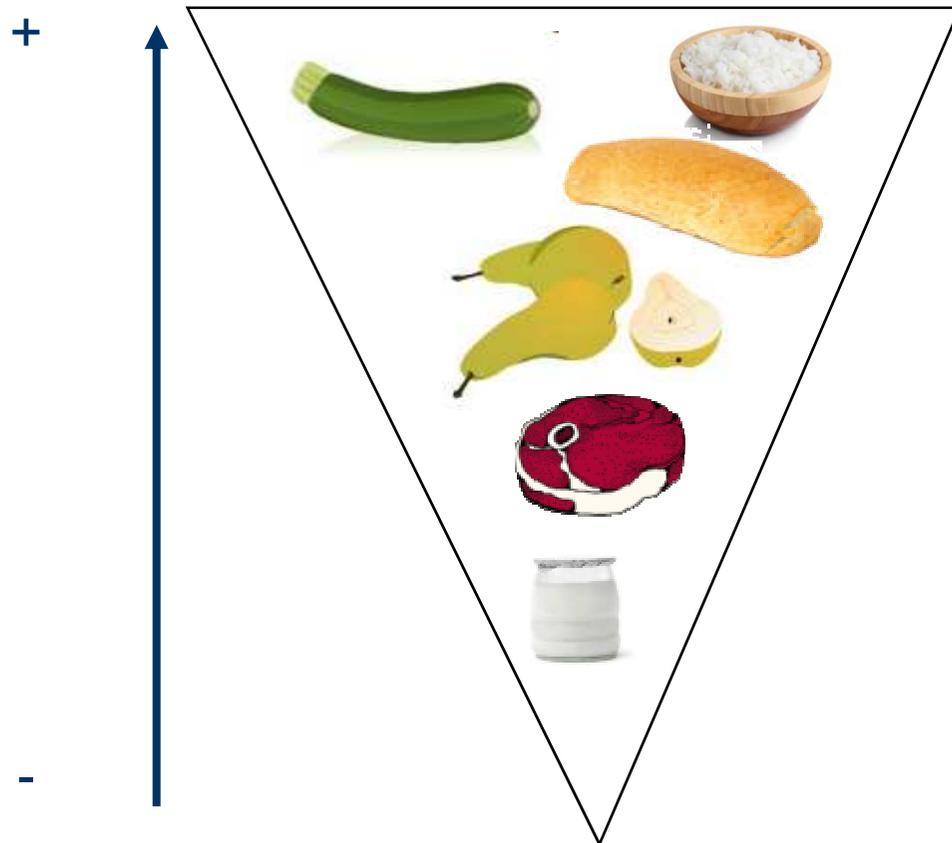
UrbanFoodLab[®]
sustainable food for cities



KARISTEM
CORPORATE CONSULTING

**Biens
Communs**
CONSEIL EN DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire, c'est en moyenne entre 100 et 160 g par repas et par convive



Les aliments les plus gaspillés en restauration scolaire :

Les légumes (jusqu'à 65% de gaspillage constaté pour les jardinières de légumes¹),
les féculents (riz, pâtes, ...)
les fruits,
le pain,
la viande,
les laitages¹

Quelles que soient les actions engagées pour réduire le gaspillage alimentaire, il existe un volume incompressible de produits parfaitement consommables qui sont jetés à la fin du service faute de pouvoir être valorisés dans l'établissement ou à l'extérieur

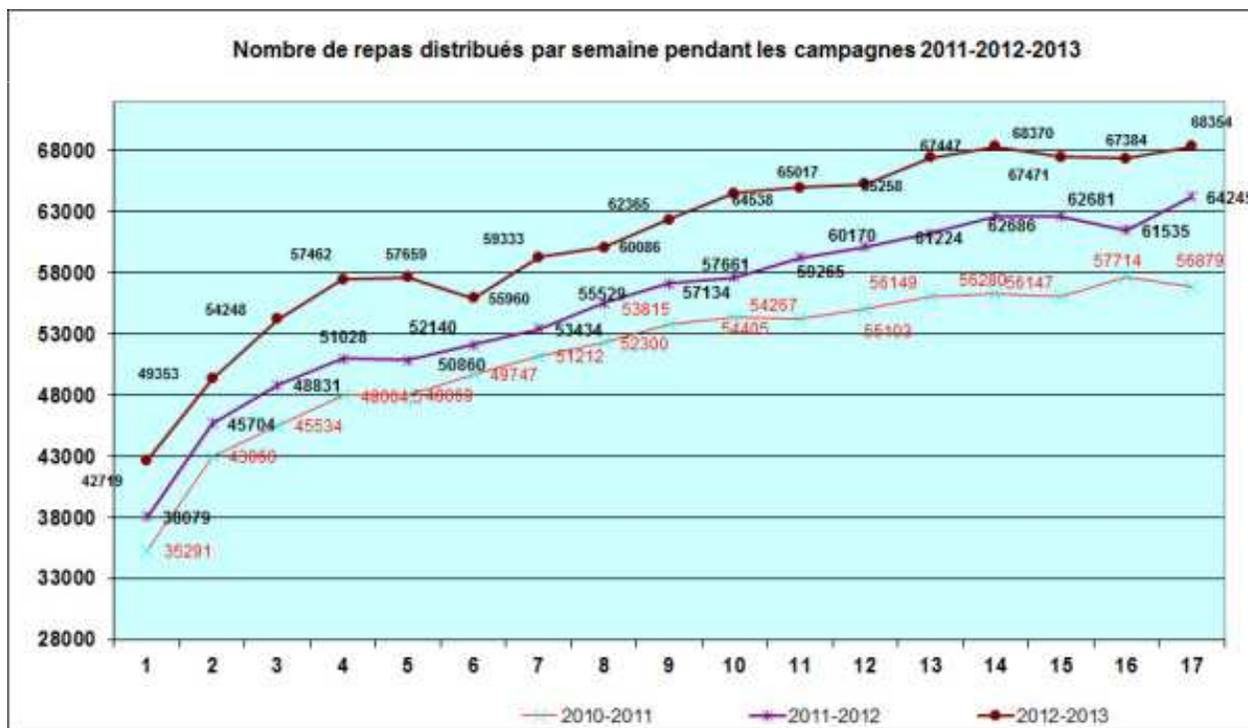
La pauvreté en France et le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire ne cessent d'augmenter ; malgré des moyens accrus, les dispositifs d'aide restent insuffisants

2006	2,7
2007	2,8
2008	2,8
2009	3,3
2010	3,5

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Budget total du PNAA	10	10	10	20	10	21,2
dont fonds pour achat d'aliments	10	10	9,8	17,6	7,9	17,125

Budget du PNAA (millions d'€), de 2005 à 2010 – source CNA Avis 72

Nombre de bénéficiaires du PEAD
(en millions)- Source CNA Avis 72



Mi 2013, la DRIAAF et la Région Ile-de-France ont décidé d'apporter leur soutien financier à ce projet

Un projet de solidarité alimentaire qui s'appuie sur les priorités de la politique publique de l'alimentation que ce soit au niveau national ou régional

Justice sociale / réduction de l'injustice alimentaire



Education alimentaire de la Jeunesse



Lutte contre le gaspillage alimentaire



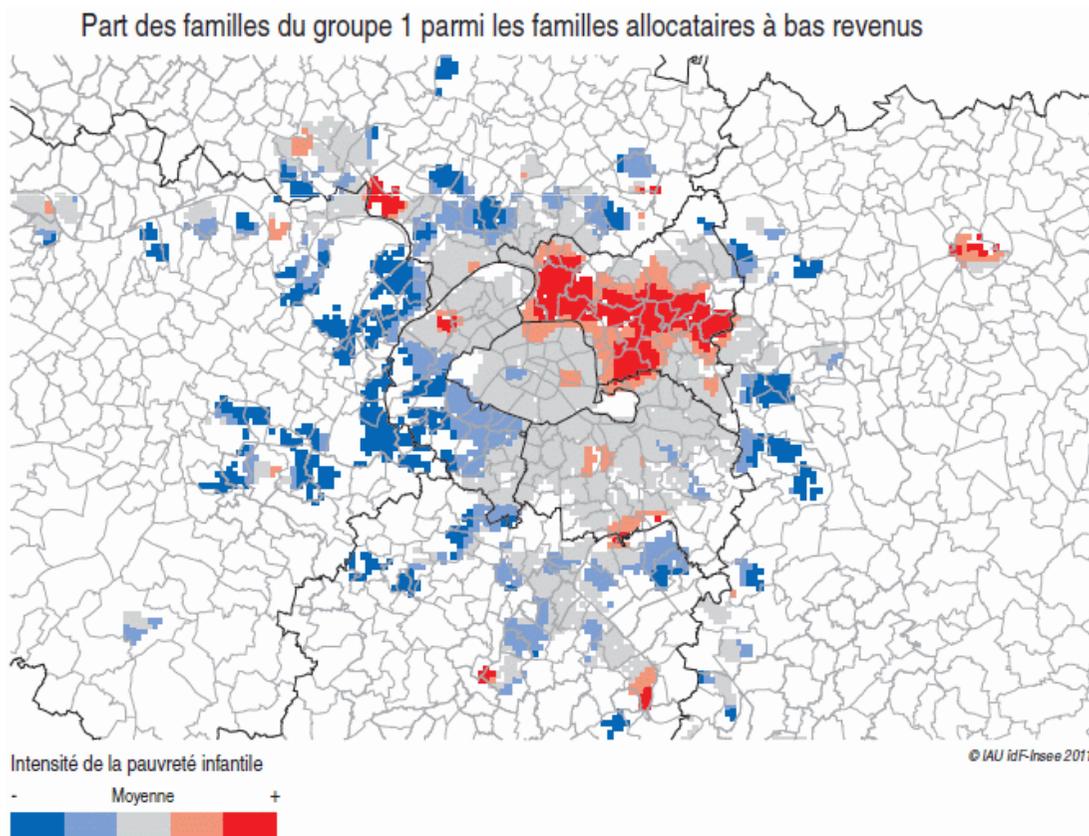
Ancrage territorial au plus près des citoyens



Le territoire de la Seine-Saint-Denis a été retenu en raison des besoins élevés en matière d'aide alimentaire

Le taux de pauvreté le plus élevé des départements français

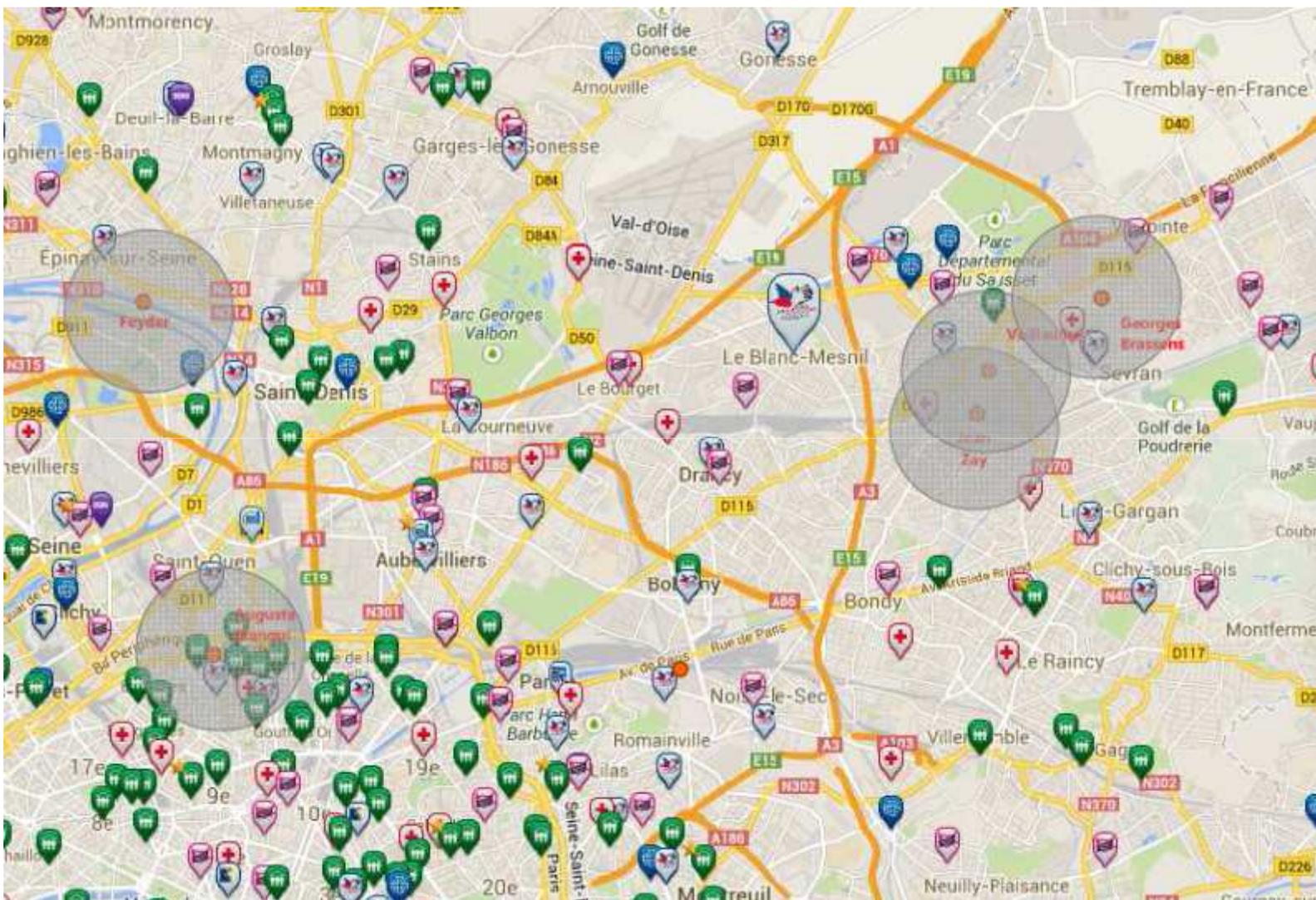
La précarité et la demande d'aide alimentaire sont extrêmement fortes en Seine-Saint-Denis et les associations ont du mal à y faire face par manque de moyens, d'organisations et de financements.



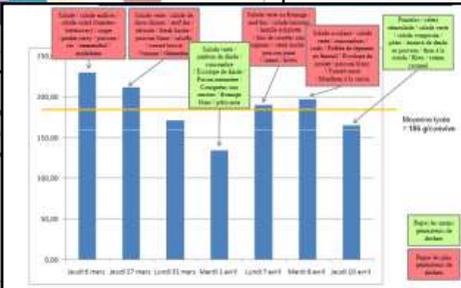
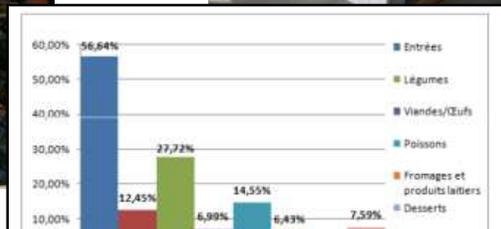
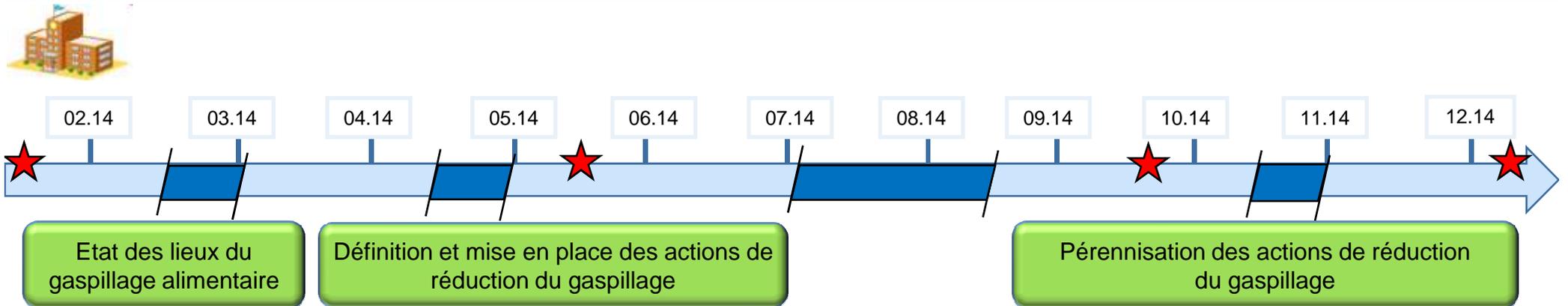
Val-de-Marne	12.3%
Seine-Saint-Denis	21.5%
Hauts-de-Seine	10.1%
Seine et Marne	9.1%
Yvelines	7.3%
Essonne	9.1%
Val d'Oise	12.2%

Source: Rapport DRIAAF 2012; INSEE 2008

Cinq lycées pilotes se sont portés volontaires; les structures d'aide alimentaire à proximité ont été identifiées



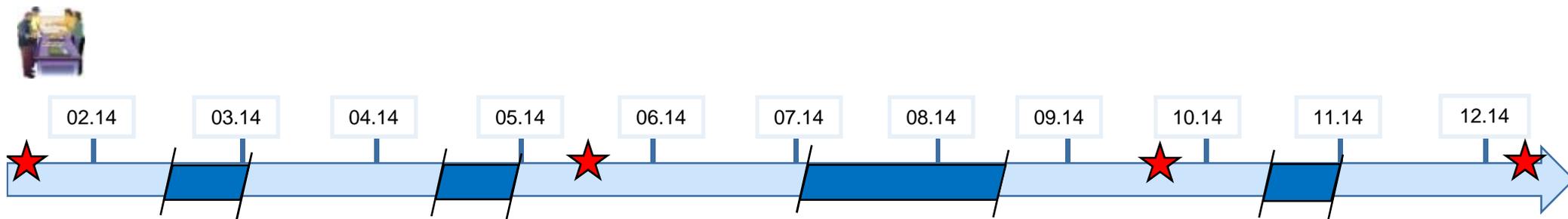
Le projet comportait 2 volets qui se sont déroulés en parallèle tout au long de l'année 2014 : le volet « interne » de réduction du gaspillage alimentaire



★ Comité pilotage

▬ Vacances

Le projet comportait 2 volets qui se sont déroulés en parallèle tout au long de l'année 2014 : le volet « externe » d'expérimentation de la redistribution des excédents aux plus démunis



Identification des associations

Analyse des conditions réglementaires du don en restauration collective

Analyse des besoins – organisation - logistique

Définition des conditions pour une expérimentation de la redistribution



★ Comité pilotage [Blue diagonal bar] Vacances

Un projet ouvert à l'ensemble des parties prenantes



Des obstacles imprévus ... et des appuis bienvenus

- Le projet a souffert des approches antagonistes des deux Unités de la Région Ile-de-France dont il dépend,
- Nous regrettons de ne pas avoir eu la possibilité de présenter aux décideurs politiques ce projet dont les enjeux correspondent en tout point aux priorités politiques régionales de solidarité et de justice alimentaire, d'éducation de la jeunesse, de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'ancrage territorial ...
- **A contrario, le projet a reçu un soutien sans faille**
- Des équipes des lycées qui se sont fortement mobilisées tout au long du projet : équipes de cuisine, équipes pédagogiques, équipes travaux, équipes de direction; sans eux, le projet d'expérimentation n'aurait pu aboutir,
- De la Direction Départementale de la Protection des Populations du département de Seine-Saint-Denis qui a accompagné l'équipe projet dans la prise en compte systématique de la réglementation sanitaire à chaque étape,
- De la ville d'Aulnay sous Bois qui a apporté un soutien continu au projet en lien avec ses propres actions dans le domaine de la valorisation des excédents alimentaires,
- Du SITOM 93, qui en complément de la DRIAAF a permis de prolonger le projet pour réaliser l'expérimentation

Le 2 décembre, une réunion entre les Restos du cœur et les 3 lycées du projet situés sur le territoire d'Aulnay-Villepinte a permis d'échanger sur les aspects opérationnels autour du don

- 16 participants des lycées Voillaume et Jean Zay d'Aulnay sous Bois, lycée G.Brassens de Villepinte, des Restos du cœur, de la ville d'Aulnay, de la DRIAAF ont affirmé leur volonté d'expérimenter la redistribution
- Les échanges ont permis de déterminer les conditions nécessaires pour réaliser l'expérimentation

Sujet	Synthèse
Pré-requis	Le lycée doit disposer de moyens matériels (en particulier cellule de refroidissement) et humains (équipe de cuisine avec des ressources suffisantes)
Produits pouvant faire l'objet d'un don	Composantes chaudes et froides du repas Féculents, légumes, produits laitiers, pain, fruits ... Sont exclues les viandes, volailles et poissons dans un 1 ^{er} temps L'association accepte tous types de produits (importance de la diversité des apports pour les bénéficiaires), se déplace au dessus de 20 parts à collecter
Comment ?	En liaison froide (nécessité de refroidir les plats chauds) Barquettes plastiques à usage unique, 8/10 portions Collecte en début d'après midi (créneaux à préciser entre les lycées et l'association)
Fréquence du don	A préciser mais au moins le vendredi midi et lors d'accidents (de réservation, grèves, météo, ...)
Conditions réglementaires	Mise à jour du PMS de l'établissement donneur Signature d'une convention de don entre le lycée et l'association

Rappel : produits pouvant être donnés et conditions à respecter dans le cas d'une cuisine sur place

CUISINE SUR PLACE

Produits du stock tampon d'approvisionnement

PRODUIT FROID protégé ou non protégé

Entrée, dessert élaboré (tarte...), produit de négoce

Maintien et transport entre 0° C et +3° C

>> Réutilisation dans un délai J+3 ou DLC si indiquée

PRODUIT CHAUD (préparation culinaire élaborée à l'avance)

Refroidissement rapide (de +63° C à +10° C en moins de 2h), puis maintien et transport entre 0° C et +3° C

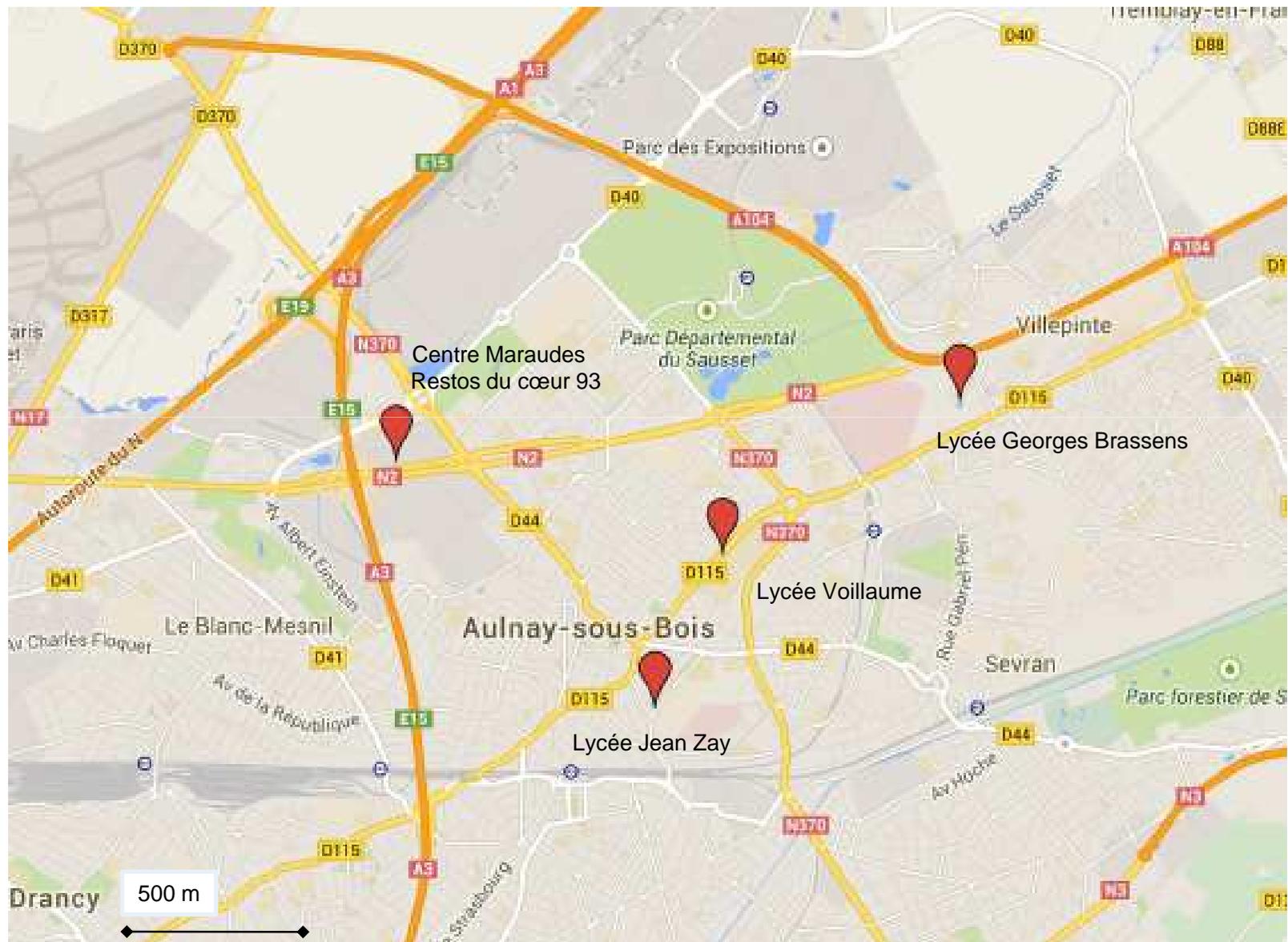
>> Réutilisation dans un délai J+3 maximum (ou DLC plus longue si réalisation d'une étude de durée de vie), avec réchauffage une seule fois rapidement (de +10° C à +63° C en moins d'1h)

Produits sur le plateau du convive

Produits stables à température ambiante et non entamé (emballage non ouvert)

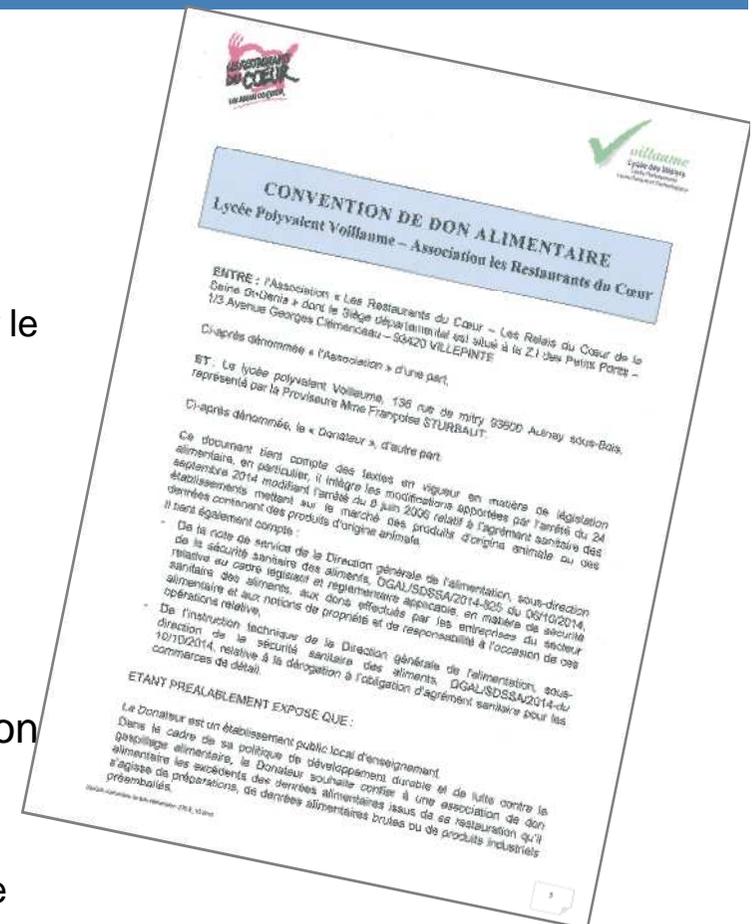
Produit sec, biscotte, condiment...)

Une proximité géographique très favorable



La DRIAAF et le SITOM 93 se sont engagés pour une prolongation de 3 mois du projet visant à expérimenter le don entre les lycées Voillaume et Jean Zay et les Restos du coeur

- A la date d'aujourd'hui,
 - Les conventions de don entre les lycées et l'association ont été réalisées et validées en conseil d'administration, elles sont à la signature aux Restos du Cœur
 - Les PMS des 2 lycées sont en cours de modification afin d'intégrer le process du don et ses impacts sur les autres process,
 - Les barquettes ont été achetées,
 - Les conditions organisationnelles sont en cours de finalisation.
- Si tout va bien ...
 - Le don devrait pouvoir être expérimenté dans les prochaines semaines
- Un retour d'expérience sera réalisé à l'issue de l'expérimentation
 - Sur les conditions de réalisation du don dans les 2 lycées, les résultats obtenus (organisation mise en œuvre, type de produits donnés et quantités), les obstacles et les solutions mises en œuvre ainsi que les facteurs clés de succès
 - Sur les conditions d'une extension du don dans une logique de massification et d'optimisation logistique notamment pour les structures potentiellement donneuses du territoire d'Aulnay sous Bois - Le Blanc Mesnil – Sevran - Villepinte



Merci de votre attention

