

Le gaspillage alimentaire commence bien avant la poubelle : dès la culture du produit, à chaque étape de sa transformation, de son transport, de sa mise en vente jusqu'à nos assiettes, la moitié de la nourriture produite dans le monde est jetée.

Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire représente près de 70g/repas/personne en primaire en moyenne.

Pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage représente en moyenne, sur une année,

3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés, pour un coût moyen de 20 000 €.

Afin de réaliser un diagnostic du gaspillage sur nos restaurants scolaires, la Ville de Marseille a procédé à l'achat en 2019 de 220 balances avec poubelles de tri et panneau « Gachimètre » pour un coût de 113 784 euros TTC .

Aujourd'hui une balance seule coûte 282 euros.



Les balances sont rechargeables mais comme elles sont lourdes il est préférable qu'une prise soit installée juste derrière pour éviter les manipulations.

Pour les restaurants scolaires qui sont dans ce cas de figure les services territoriaux font la demande d'intervention auprès du service concerné.

Chaque jour le ou la responsable de restaurant remplit une enquête de satisfaction .

Depuis début janvier le poids des déchets alimentaires est aussi indiqué



Les ambassadeurs qualité et les coordonnateurs accompagnent progressivement les agents dans la mise en œuvre de cette démarche.

Du 09/01 au 13/01/23 94 restaurants scolaires ont répondu à l'enquête donnant les résultats suivants :

Déchets (Kg)	Nombre de repas	Grammes Par repas
7 218,52	69419	103,57

Dés le mois de Mars les restaurants scolaires feront quotidiennement l'enquête de satisfaction avec la pesée quotidienne des déchets.

Un tableau de suivi nous sera restitué mensuellement par SODEXO afin d'améliorer les menus et mener des actions ciblées sur les restaurants scolaires.

DIAGNOSTIC DES PESÉES			
	02/03/23		
RESTAURANT SCOLAIRE	NOMBRE DE REPAS	DÉCHETS EN KG	MOYENNE PAR REPAS EN GRAMMES

En parallèle le projet du service civique a commencé le 27 janvier sur Arenc Bachas pendant 2 semaines et continuera sur 7 autres restaurants scolaires jusqu'au 7 juillet 2023 :

Pharo Catalans, Major Evéché, Michelet Foch, Eydoux, Parc Dromel, Grogarde, St Just Centre

les 2 volontaires interviennent sur le temps de la pause méridienne pour accompagner les enfants à mieux consommer leur repas, à mieux connaître les différents aliments, à moins gaspiller et trier leurs déchets.

Déjeuner dans un environnement plus calme permet de mieux consommer ; c'est pourquoi le projet sur la gestion du bruit est en application depuis début janvier sur 8 restaurants scolaires avant d'être généralisé sur l'ensemble des restaurants : Paul Codaccioni, Peyssonnel, Alexandre Coppello, Rouet, Château Sec Elem, St Jérôme Village, St Barthélémy SNCF, St Louis Campagne Levêque

Le projet « cantina » sur la récupération de certaines composantes impliquent d'installer des vitrines réfrigérées dans les réfectoires : Achat conséquent pour la ville, Installation électrique à prévoir et suivi technique et traçabilité à mettre en œuvre.



Direction Générale Adjointe
La Ville des Petites Marseillaises et Des Petits Marseillais
Direction de L'Éducation
Direction de Pôle Restauration Scolaire
Service Prestation Alimentaire Qualité
40, rue Fauchier 13002 Marseille
Tél : 04 91 55 46 94 / 15 18

GESTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pistes d'amélioration :

- Gestion au plus juste des pré-commandes.
- Récupération des denrées non périssables par les enseignants.
- Équiper tous les restaurants scolaires d'un extracteur de jus pour faire des jus de fruits.
- Former le personnel dans l'accompagnement de l'enfant.
- Faire intervenir des associations.

Annexes :

- Guide de ressources pour sensibiliser à l'alimentation durable à l'école ;
- Tableau des pesées.