

FOCUS SUR

LE PROJET GARP : « GASPILLAGE ALIMENTAIRE : RÉDUIRE PRÉVENIR », LAURÉAT DU PNA 2017 (CHARENTE)

UN PROJET LAURÉAT DU PNA 2017

L'appel à projets national 2016-2017 du Programme National pour l'Alimentation (PNA), lancé le 30 septembre 2016, a permis de soutenir 47 projets exemplaires et/ou démultipliables qui s'inscrivent dans les quatre axes prioritaires de la politique publique de l'alimentation.



Le projet GARP vise à développer une méthodologie de mobilisation contre le gaspillage des acteurs de l'enseignement secondaire. D'un point de vue opérationnel, dans la continuité d'actions déjà réalisées, il s'agit d'étendre la dynamique actuelle de sept établissements à l'ensemble des établissements de la Charente, pour en extraire une méthodologie reproductible. Depuis 2 ans, les équipes de restauration des lycées de Charente engagés dans le projet GARP réalisent à l'issue de chaque service la pesée des déchets (production, distribution, retours plateaux).

La pesée peut être considérée comme l'acte fondateur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Plus qu'une simple quantification des déchets alimentaires, elle permet l'identification de l'origine des déchets et par là-même l'identification des leviers à actionner.

Une systématisation des pesées permet de mieux déterminer les marges de progression (circuit d'information en terme d'effectifs, préférences alimentaires des convives, gestion de fin de service,...).

QUELLES ACTIONS POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Il faut tout d'abord distinguer déchets et repas non servis. Les actions mises en œuvre dans les lycées engagés ont donc pour but de réduire les déchets mais aussi de valoriser les repas non servis. Ces non servis qui sont valorisables sont les préparations qui n'ont pas été exposées sur la chaîne de self.



AVEC LE SOUTIEN DE :



3 options pour le devenir des repas non servis :

- Repasse des plats tels quels lors d'un repas ultérieur.
- Transformation du plat pour éviter le sentiment de déjà vu : légumes d'accompagnement repassés en potage, viandes en hachis Parmentier, etc.
- Don à une association caritative.

C'est cette 3ème piste qui a été explorée. Il a fallu identifier les partenaires du territoire (Banque Alimentaire, Emmaüs, centres d'hébergement, associations maillant sur l'aide aux plus démunis...) et analyser leurs besoins : nombre de repas servis, capacité de stockage, capacité de remise en température, équipements en logistique (caissons isothermes, véhicules). Ensuite il a fallu estimer les volumes potentiels (aléatoires) en surplus sur chaque établissement et identifier les lycées en capacité de fournir les associations. L'étape suivante consistait à mettre en contact les représentants des associations avec les équipes des lycées volontaires, établir un modèle de convention avec le partenaire précisant les responsabilités de chacun, les modalités d'organisation des collectes, élaborer un bon d'enlèvement qui officialise les dons et acte les responsabilités et enfin faire graver des bacs gastronomes au nom de l'établissement pour faciliter la rotation et la restitution.

ET CONCRÈTEMENT ?

Une convention a été signée entre le Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale (CHRS) du Rond-Point à Angoulême et deux lycées angoumoisins : Guez de Balzac et Marguerite de Valois. Les portions surnuméraires des cuisines de ces 2 établissements sont maintenant acheminées vers le Rond-Point les vendredis.

Une extension de cette organisation est en cours pour le CHRS de l'Eclaircie, celui de Cognac et l'association AGIR (distribution de nourriture le dimanche soir).



LES CONDITIONS DE LA RÉUSSITE

Le lycée Marguerite de Valois tient à remercier tous les acteurs qui se sont investis pour permettre la concrétisation de ce projet et notamment les Chefs de cuisine, Valérie Eloy et Hervé Sarrazin, ainsi qu'un groupe de bénévoles qui a aidé et accompagné ce projet citoyen.

Cette démarche a bien sûr permis de réduire le gaspillage alimentaire mais également d'améliorer l'ordinaire d'un public précaire.

Fort de cette expérience réussie, le Lycée Marguerite de Valois encourage chaque équipe à bien évaluer ce qu'elle est en capacité de valoriser et de mettre tout en œuvre pour un partenariat bien ciblé.