

Conseil d'établissement
Projet restauration « Zéro gaspi »
mardi 3 mai 2022



Projet restauration « zéro gaspi »

- **Atteindre les objectifs de la loi EGALIM et améliorer la qualité des repas**
 - o 50% de produits de qualité
 - o Des produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20 % minimum
 - o Une lutte contre le gaspillage
 - o L'information des convives sur la part des produits de qualité et de produits durables des repas
 - o La diversification des sources de protéines avec l'offre de menus végétariens
 - o La fin de l'utilisation de contenants alimentaires en matière plastique
 - o Un approvisionnement local autant que possible avec l'application d'un juste prix pour les producteurs



Projet restauration « zéro gaspi »

- **Sensibiliser les élèves à l'environnement et à ne pas gaspiller**
 - o Une urgence climatique, un enjeu pour la planète
 - o Une attention à quelque chose qui devrait être naturel : ne pas gaspiller !
 - o Une approche en douceur par le plaisir de bien manger, d'avoir du choix



Projet « zéro gaspi »

- Responsabiliser les élèves

- Des élèves qui se servent eux-mêmes (choix de ce qu'il mange, quantité, envie de se resservir...)
- Eduquer au goût (Possibilité de goûter, se resservir ou non...)
- Un engagement à ne rien laisser de mangeable dans l'assiette.



Projet « zéro gaspi »

- **Garantir un équilibre alimentaire, s'adapter à l'appétit de chacun**
 - o Entrées et plats de résistance se complètent
 - o A minima on goûte de chaque composante du repas.
 - o Les « petits appétits » prennent peu, les « gros appétits » se resservent.



Projet restauration « zéro gaspi »

ECHEANCIER :

- En avril : présentation du projet aux équipes
- Lundi 9 mai et mardi 10 mai : diagnostic de la restauration par Empreintes culinaires
- Lundi 13 juin : retour du diagnostic en CA OGEC
- Septembre à décembre 2022 préparation des travaux à réaliser et appels d'offre
- Janvier à août 2023 : programmation des travaux et réalisation
- De septembre 2022 à juin 2023 : réflexion sur une nouvelle organisation des services de restauration
- Durant l'année scolaire 2022 - 2023 : sensibilisation des élèves
 - Pesée et affichage des quantités de déchets
 - Actions liées à l'environnement au restaurant ou ailleurs dans l'établissement
 - Présentation du futur mode de service
- Rentrée 2023 : explication du principe aux élèves, accompagnement dans la mise en place

ENQUÊTE DE SATISFACTION NOTRE DAME DU BRETONNAIS



AVRIL 2022



SYNTHÈSE GLOBALE DE L'ENQUÊTE

Pour l'ensemble du sondage nous avons recueillis 694 réponses. La fréquentation du restaurant scolaire pour les réponses traitées est de :

- 4 fois par semaine pour 535 réponses,
- 26 réponses le fréquentent 3 fois par semaine,
- 27 réponses le fréquentent 2 fois par semaine,
- 30 réponses le fréquentent 1 fois par semaine
- 75 réponses jamais.

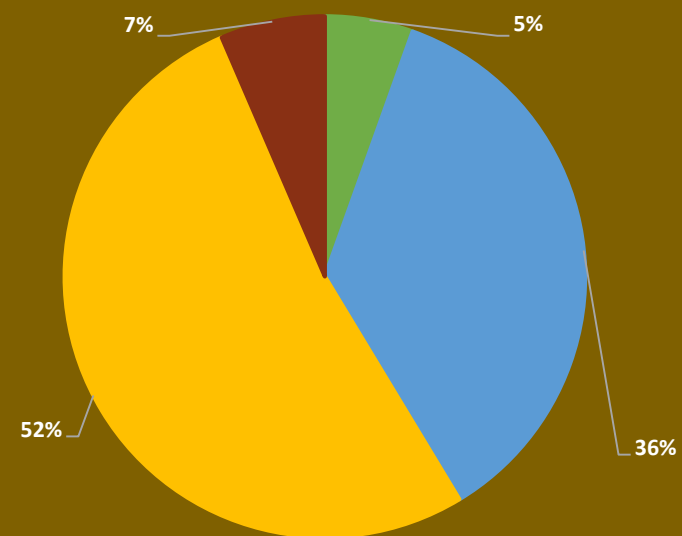
La pertinence du jugement de l'offre actuelle est donc fondée.

■ Maternelles élémentaires

■ Parents collégiens

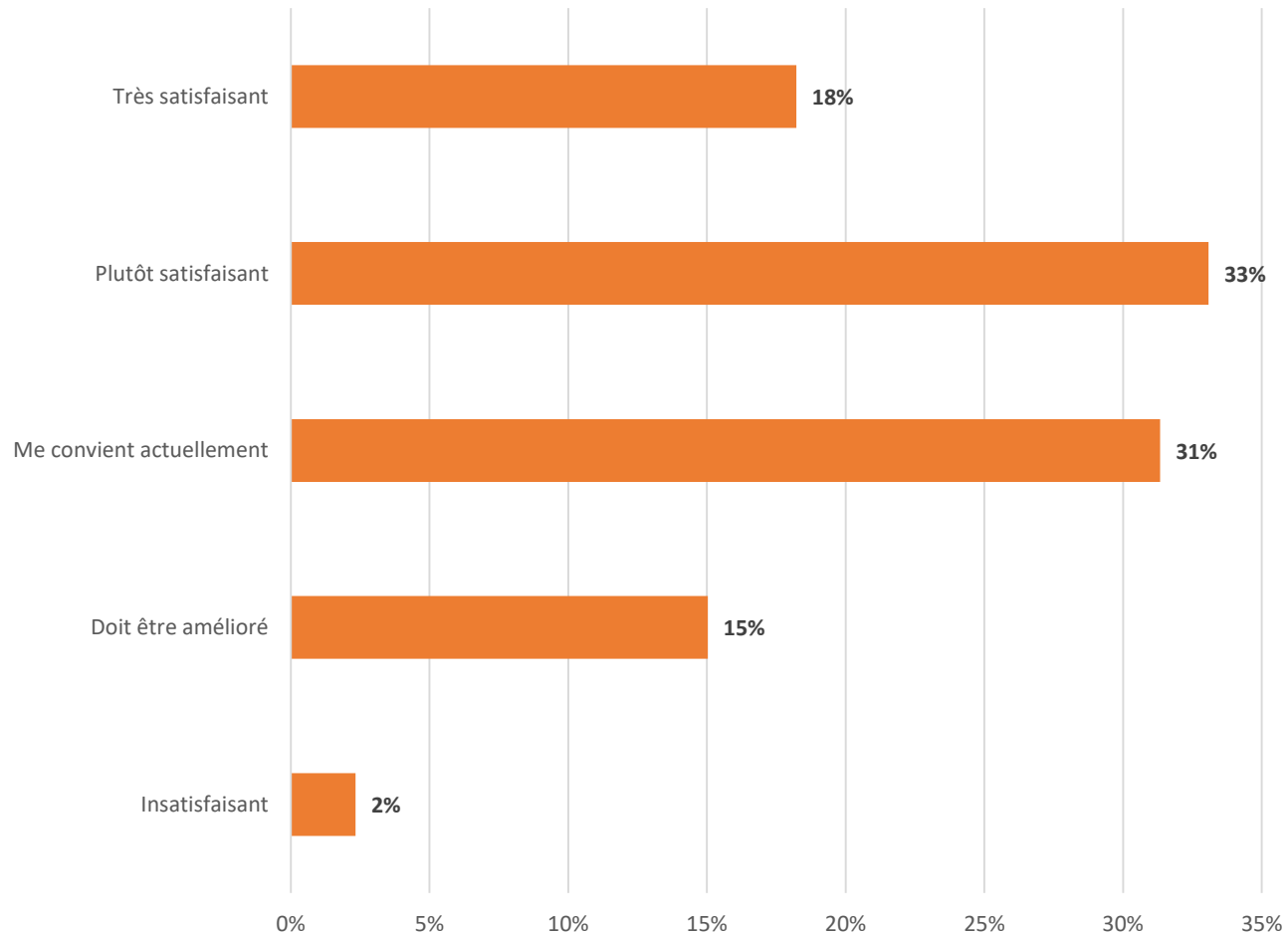
■ Collégiens

■ Adultes institution



LA PRESTATION D'AUJOURD'HUI

Que pensez-vous de la restauration scolaire à ce jour ?



Les points de satisfaction :

- Le tri sélectif et le mode de débarrassage (66%)
- L'autonomie (64%)
- Le temps de repas (52%)

Les points qui conviennent actuellement :

- L'ambiance et le bruit en salle à manger (41%)
- Le mode de distribution (32%)
- Le rapport qualité prix (31%)

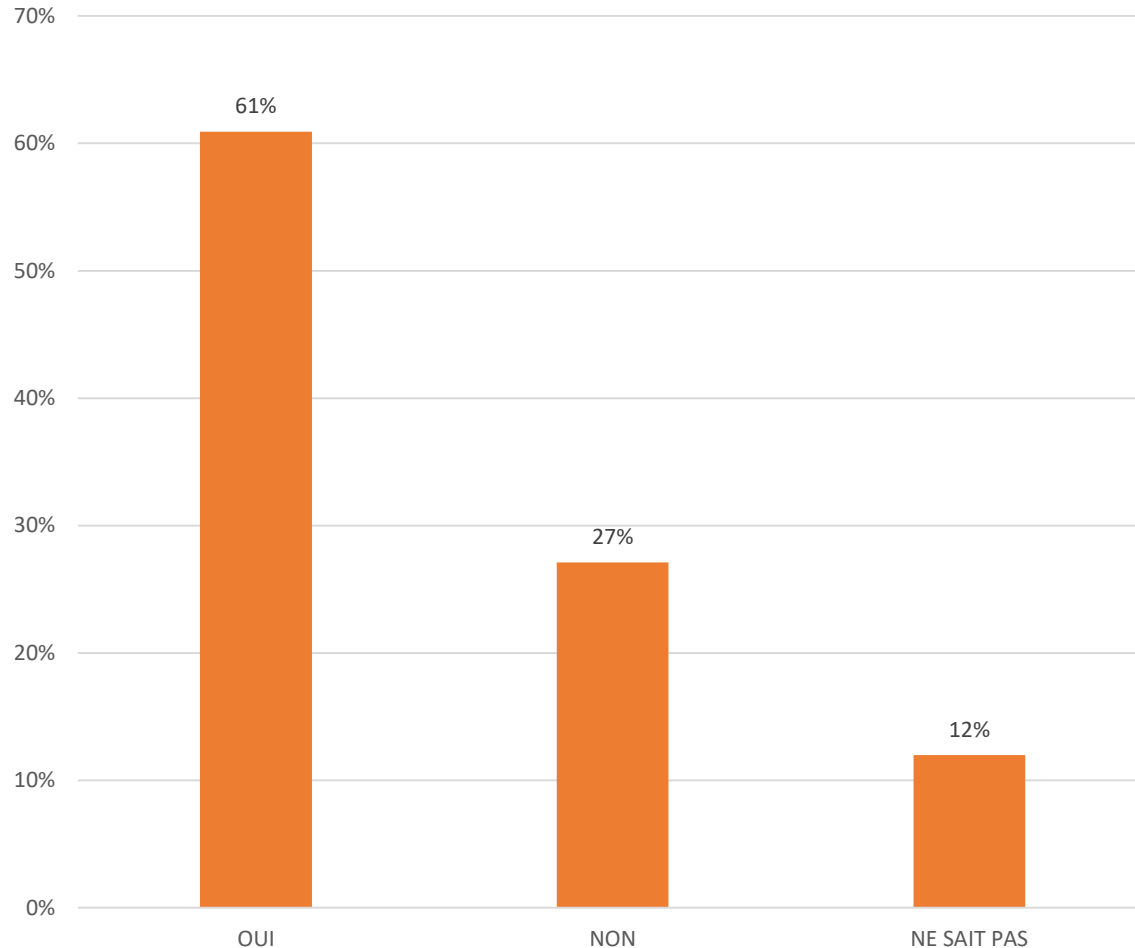
Les thèmes qui demandent à être travaillés :

- La communication et l'information (22% des demandes)
- Le temps d'attente (25%)

En globalité, on note une satisfaction de la restauration dans son ensemble, malgré des attentes fortes dans l'environnement du repas

LA PRESTATION D'AUJOURD'HUI

La qualité des repas vous convient-elle ?



Les points de satisfaction :

- Les repas à thèmes (87%)
- La variété des recettes (77%)
- Le choix quotidien (69%)

Les thèmes qui demandent à être travaillés :

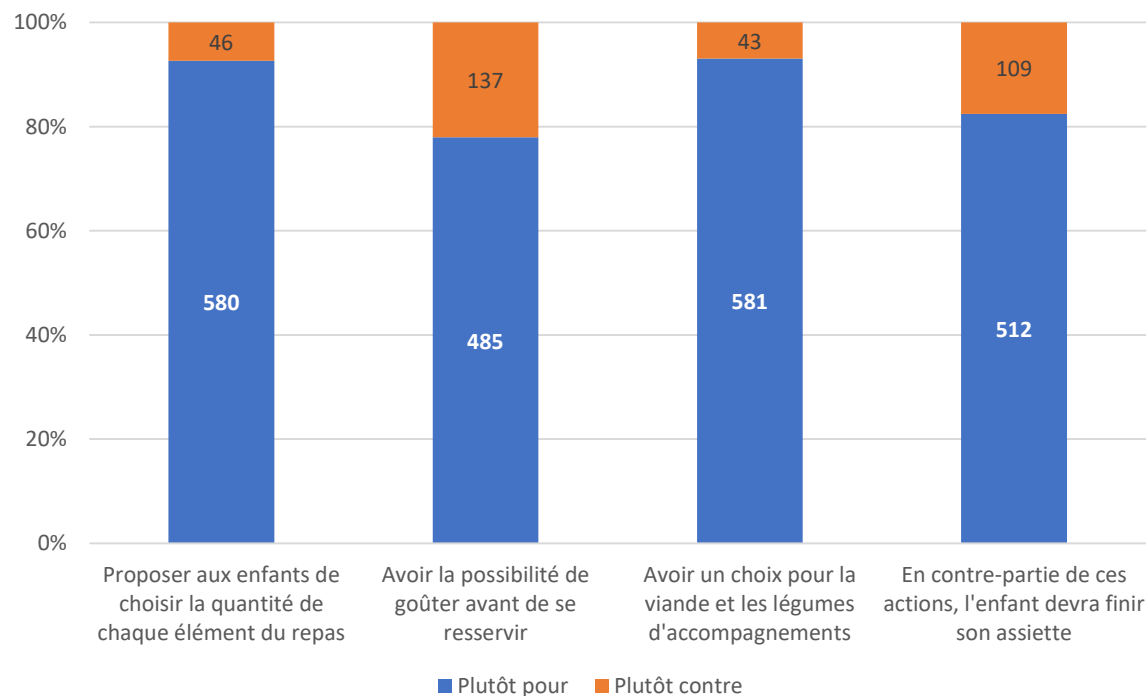
- La présence des aliments BIO dans les repas (30% des sondés ne savent pas quel aliment est BIO)
- Les repas végétariens sont eux suffisamment présents dans les menus. 81% des sondés ne souhaitent pas en avoir plus d'un par semaine au sein des menus

LA DÉMARCHE ZERO GASPI

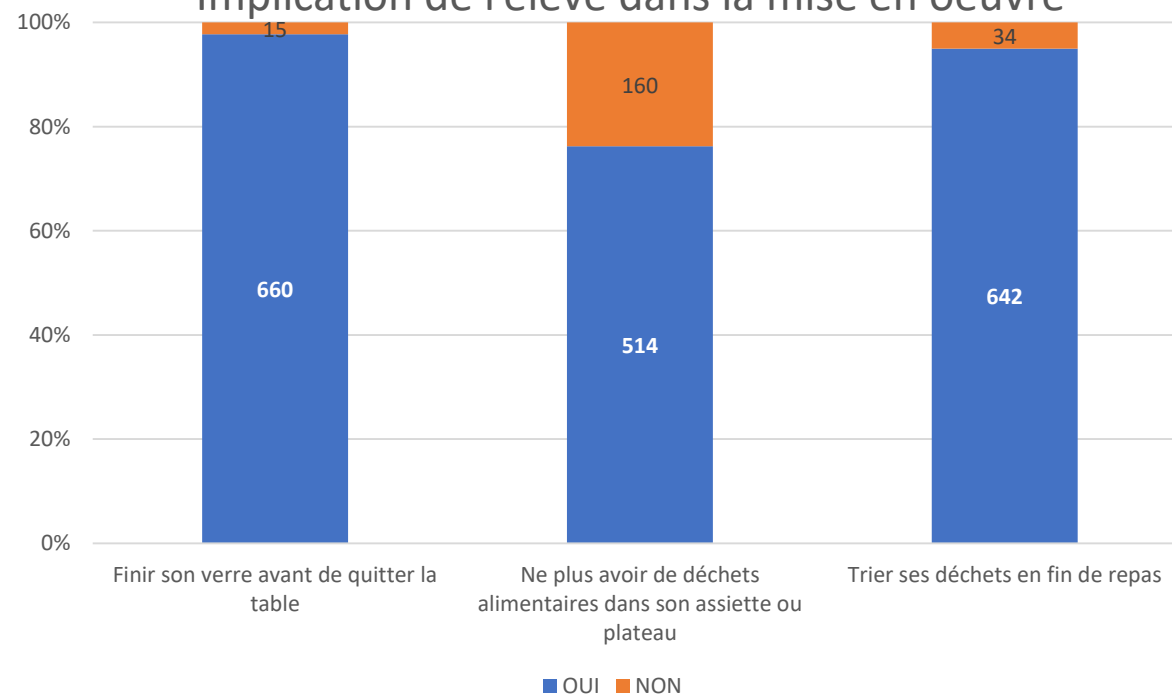
430 PERSONNES INTERROGÉES CONNAISSENT LA DÉMARCHE
MAIS SEULEMENT 47 PERSONNES ONT DÉJÀ FRÉQUENTÉES UN
RESTAURANT APPLIQUANT LA DÉMARCHE

62% PENSENT QU'UNE MISE EN PLACE EST POSSIBLE AU SEIN DU RESTAURANT SCOLAIRE

Action pour la mise en place du Zéro'Gaspi

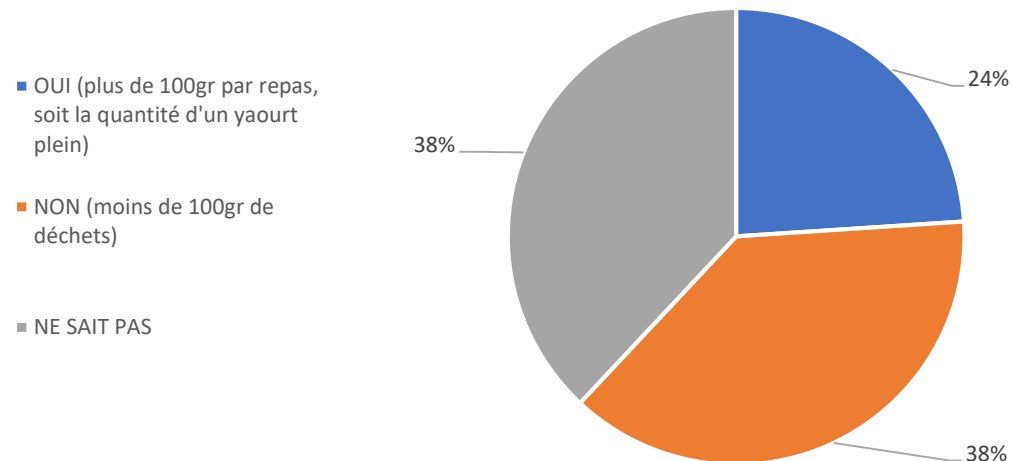


Implication de l'élève dans la mise en oeuvre



LA DÉMARCHE ZERO GASPI DES COLLÉGIENS

Penses-tu que ta consommation actuelle au self génère beaucoup de déchets ?



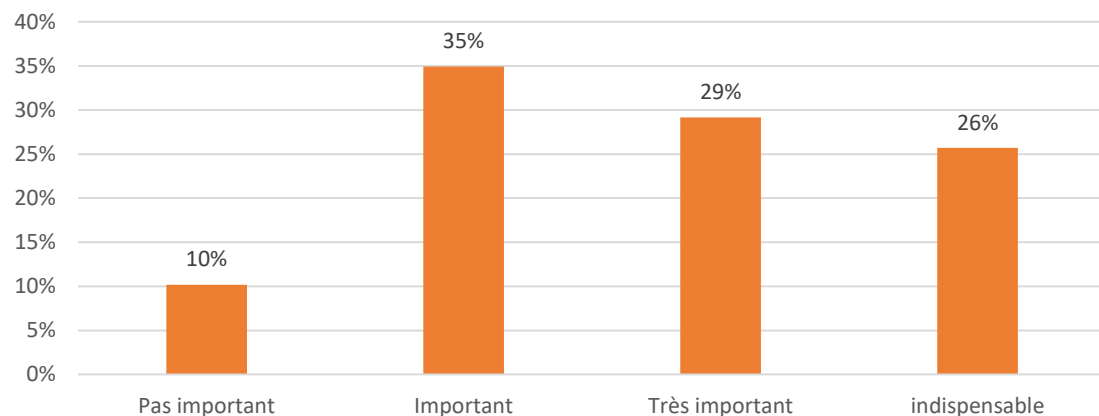
La perception des déchets générés par le repas est assez aléatoire.

On retrouve ainsi autant d'élèves certains de ne pas produire plus de 100gr de déchets, que d'élèves n'ayant pas la notion de quantité de déchet réalisé.

Des opérations de pesées et de communications seront importantes à mettre en œuvre pour que les notions de déchets produits soient intégrées par les élèves

L'ÉVOLUTION ATTENDUE

Le restaurant scolaire doit-il évoluer ?



Les axes d'évolutions les plus attendus (très important et indispensable) :

- Les produits de saison (73%)
- Le choix dans les plats chauds (61%)
- Les produit locaux plus présents (57%)

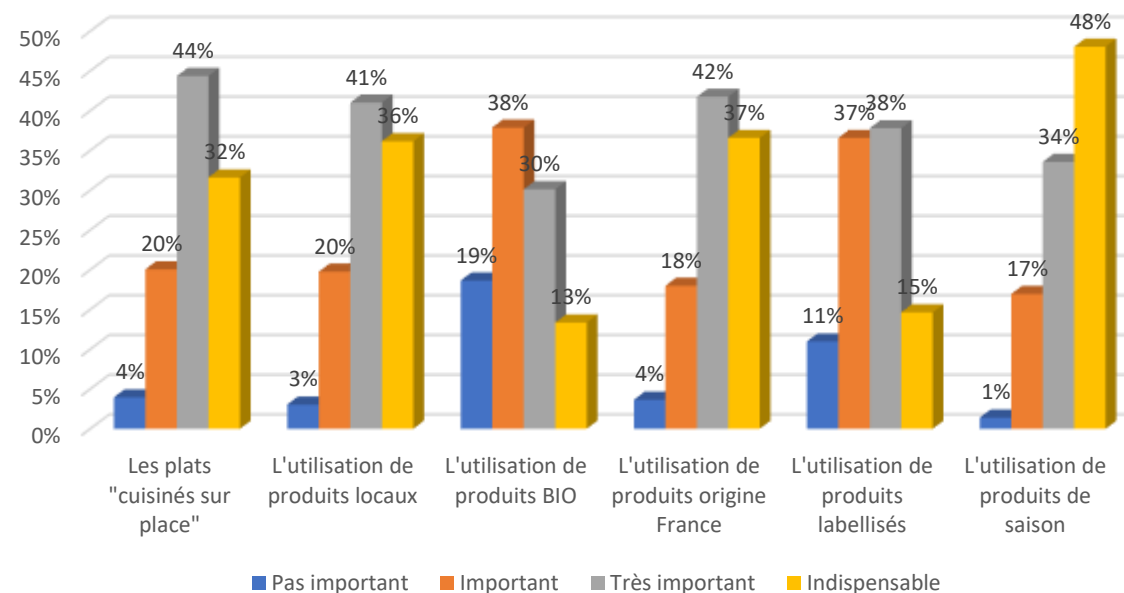
Les axes d'évolutions à compléter (important) :

- Les nouvelles recettes (35%)
- Les repas festifs (35%)

Les axes d'évolutions moins important à faire évoluer :

- Augmenter l'offre BIO (34%)

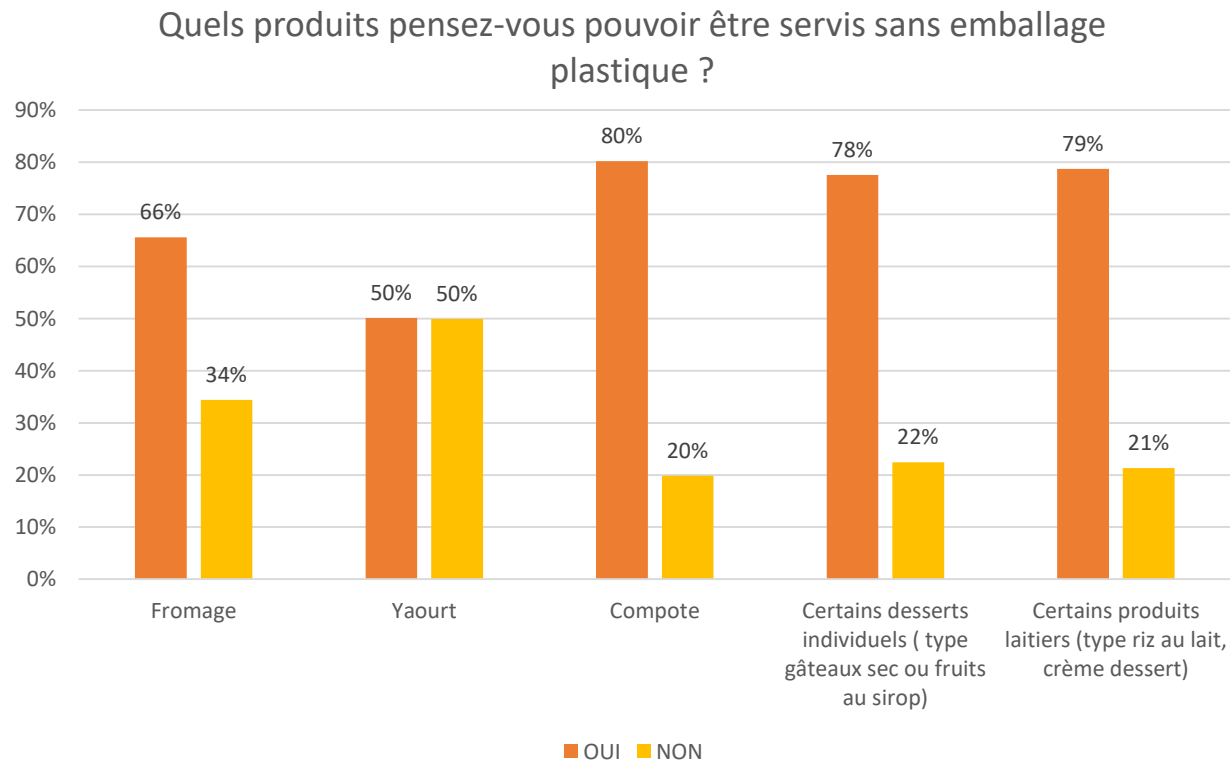
Quelles sont vos attentes concernant la restauration scolaire de votre enfant ?



Les attentes se regroupent selon les questions abordées. Les convives et parents d'élèves sont donc sensibles : aux produits locaux, d'origine France, de saison et cuisinés sur place.

L'ÉVOLUTION ATTENDUE

518 PERSONNES PARMI LES SONDÉS ESTIMENT QUE LES DÉCHETS PLASTIQUES PEUVENT ÊTRE RÉDUITS AU NIVEAU DU RESTAURANT, SOIT 82% DES RÉPONSES



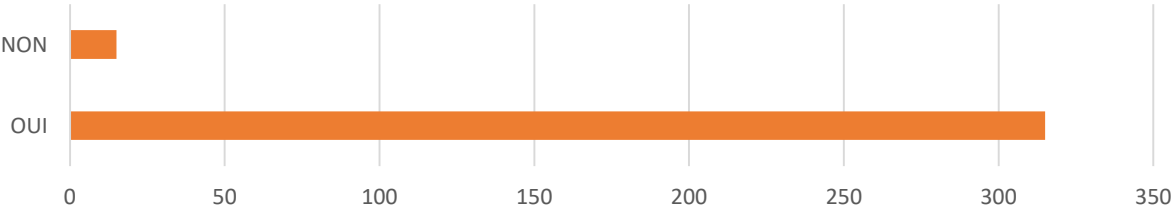
De la même manière, les compotes, les laitages, les crèmes desserts et les gâteaux sont attendus servis en contenant réutilisable, ce qui fait le lien avec le « fait maison ».

Les fromages sont les produits qui retiennent l'attention dans la réflexion des emballages non indispensables.

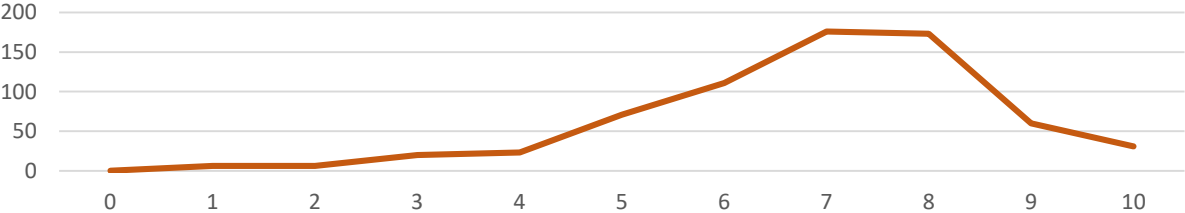
Les yaourts en revanche ne sont pas le produit qui présente l'attente ni l'habitude des consommateurs, alors qu'il s'agit de la deuxième plus grande consommation après le fromage.

L'ÉVOLUTION ATTENDUE

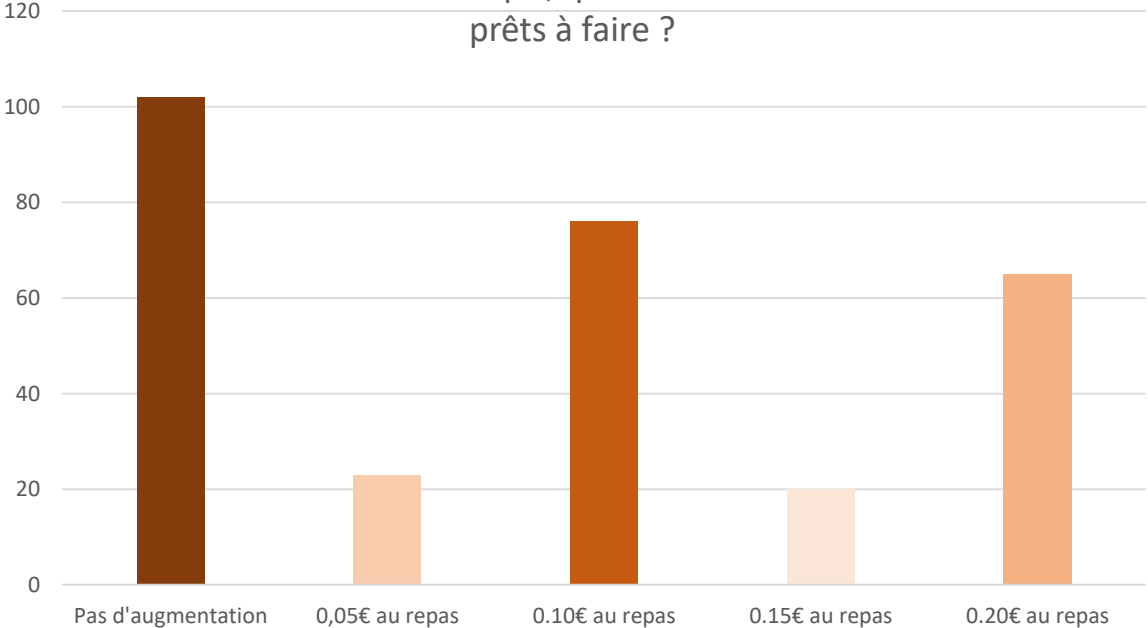
Êtes-vous favorable à la mise en place d'une démarche visant la réduction des déchets et augmentant la part de produits qualitatifs dans les repas?



Si vous deviez juger du rapport qualité/prix de la restauration actuelle sur une échelle de 1 à 10



Dans le cadre de l'amélioration de la qualité des repas et d'une démarche "Zéro Gaspi", quel effort financier seriez-vous prêts à faire ?



moyenne de 6,88 attribuée au restaurant scolaire