Un restaurant scolaire « Zéro déchets »

Collège St Vincent – Brissac Loire Aubance

Le cadre du collège St Vincent

- Des repas fabriqués sur place
- Le choix de travailler avec un prestataire « RESTORIA » qui nous accompagne dans la mise en œuvre du projet
- Un nombre de repas journalier :
  - 510 repas collégiens
  - 160 repas primaire
  - 70 repas maternelle
  - 25 repas personnels

Des objectifs…

- Réduire les déchets plateaux en rendant les élèves responsables de leurs choix,
- Un choix dirigé pour un équilibre des repas
- Améliorer très nettement la qualité des repas :
  - Le fait-maison
  - Avec des produits frais,
  - Un approvisionnement local autant que possible,
  - Avec des produits de saison,
  - des matières premières de qualité (bio, labels, AOC…)
- Garder la maîtrise des coûts repas.

Un choix dirigé…

- Trois entrées proposées, service à volonté
- Deux viandes ou deux poissons au choix, avec deux garnitures à volonté
- Trois produits laitiers au choix
- Trois desserts au choix
- Un fruit en complément choisi dans une corbeille de fruits
- Un repas végétarien par semaine pour tous

Une sensibilisation en amont nécessaire…

- Information /sensibilisation des élèves
- Information / Formation des personnels de cuisine, de service, de surveillance
- Information des parents d'élèves
- Une aide nécessaire durant les premiers jours
- Une exigence à avoir les premiers jours

Concrètement, comment ça marche ?

1 – Les élèves badgent et prennent un plateau, des couverts

2- Ils choisissent un dessert, un produit laitier, un fruit

Concrètement, comment ça marche ?

3 – Ils vont déposer leur plateau sur une table

4- Ils se déplacent au scramble d'entrées, prennent une assiette et se servent d'une ou plusieurs entrées et de pain, à volonté

Concrètement, comment ça marche ?

5 – Quand l'entrée est terminée, ils se dirigent vers le scramble « plat chaud » où ils se servent à volonté des garnitures proposées, on leur sert la viande ou le poisson selon la quantité qu'ils souhaitent

6 – Ils mangent leur produit laitier, dessert et fruit

Concrètement, comment ça marche ?

7 – Ils desservent leur plateau dans lequel aucun reste alimentaire ne doit apparaître.

Des résultats probants !

	Au restaurant du collège St Vincent	Moyenne nationale de bio-déchets en restauration scolaire « collège »
Déchets alimentaires « mangeables » de plateau	0 gramme	115g
Déchets organiques de surplus de production indispensables pour garder du choix jusqu'en fin de service	2g en moyenne selon les menus	
Déchets organiques de plateau (non mangeables : trognon de fruit, os de poulet, peau du melon…) et pluches en cuisine	11g en moyenne selon les menus 11g de pluches en cuisine	22g
Total	24g	137g
Déchets non compostables (pot de yaourt essentiellement)	2g	

Un modèle qui marche !

- Des économies réalisées :
  - Moins d'aliments préparés (1/3 en moins, 50% de pains en moins)
  - Du temps gagné (vaisselle, gestion des déchets, mise en portion individuelle…) réinvesti en fabrication de repas
  - Des déchets qui n'existent plus, réinvestis en produits de qualité
- Un cercle vertueux qui s'installe
- Un coût de repas qui n'a pas augmenté la première année et qui suit le coût de la vie depuis

Un système qui fonctionne !

- Un service plus rapide qu'au self qui compense le besoin de plus de place
- Responsabilisation des élèves
- Petits et gros appétits s'y retrouvent
- Une qualité des repas indispensable
- Un fonctionnement qui devient « naturel » pour les élèves (comme à la maison)
- Inutile de faire des animations pour arriver au résultat

Les perspectives !

- Du côté « zéro déchets » impossible de faire mieux… Au contraire la production de davantage de déchets sous forme de pluches serait une avancée qualitative
- Du côté approvisionnement local, besoin de construire un réseau de producteurs
- Les produits de qualité (bio, label…) qui doivent progresser
- Un cahier des charges à maintenir avec des outils de contrôle