

PARTAGE TON REX

MORLAIX COMMUNAUTÉ

DÉMARCHE

Accompagnement de cantines dans une
démarche de développement durable
sur le territoire de Morlaix communauté



2021



QUELLE DÉMARCHE ALLEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER ?

L'accompagnement du programme « 29 cantines dans le 29 » sur l'alimentation saine et durable de mars 2021 – Marché à bon de commande.



QUEL ÉLÉMENT DÉCLENCHEUR A IMPULSÉ CETTE DÉMARCHE ?

L'existence de démarches séparées d'accompagnement de cantines (nettoyage écologique, approvisionnement durable et gaspillage alimentaire) qui engendrait une perte d'efficacité et une mobilisation à plusieurs reprises des professionnels.

Lancement d'un appel à projets par la DRAAF/ARS/ADEME « Promotion d'une alimentation saine et durable » en 2020.



CONTEXTE

Au départ dans le cadre de la politique de réduction des déchets (gaspillage alimentaire).
Emergence des Projets Alimentaires Territoriaux par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.



Objectifs visés

- Réduction du gaspillage alimentaire
- Amélioration de l'approvisionnement durable et local
- Le développement du nettoyage écologique
- La pédagogie auprès des professionnels de cantine, des élus, des enfants et parents.

Objectif initial : 29 cantines participantes à l'échelle du pays de Morlaix



COMMENT AVEZ-VOUS PROCÉDÉ CONCRÈTEMENT ?

Au niveau du marché :

Collègue en partance qui a rédigé le CCTP (cahier des clauses techniques particulières). Puis relecture et ajustements avec les collègues de la commande publique.

Au niveau du projet : chaque prestataire avait sa méthode.

Étapes :

- recrutement des cantines volontaires
- réalisation d'un diagnostic de l'état existant (pesée des déchets, recensement de l'origine, des prix et des labels des denrées achetées, recensement des pratiques et des produits chimiques utilisés ...),
- élaboration d'un plan d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la qualité et la proximité des produits, intégrer au moins 1 repas végétarien par semaine et assurer un environnement de prise de repas sain,
- accompagnement à la mise en œuvre du plan d'action (formations du personnel et sensibilisation des convives...),
- évaluation de la démarche

. Pour le volet « sensibilisation » de l'action « cantines saines et durables » :

- 3 classes/école (interchangeables au sein d'une même commune),
- 1/2 journée d'animations pédagogiques/classe,
- 1 animation sur le temps méridien dans chaque cantine engagée,
- 1 temps de valorisation vers l'extérieur.

Thématiques abordées :

- l'équilibre alimentaire,
- le gaspillage alimentaire,
- la provenance des aliments,
- les protéines végétales,
- la saisonnalité,
- l'alimentation dans le monde



Trois padlets ressources (*outil numérique collaboratif*) adaptés à chaque cycle scolaire ont été créés pour l'occasion pour les enseignants et les animateurs. Ils contiennent des vidéos, livres, jeux, des fiches pédagogiques, des liens utiles etc.



QUEL A ÉTÉ VOTRE RÔLE ?

Coordinatrice de la démarche entre les cantines et les prestataires.



QUELLES ACTIONS ONT ÉTÉ MISES EN PLACE ?

Quelques exemples :

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

PLOUEGAT-MOYSAN :

ajustement des entrées commandées notamment (environ 70 % des effectifs sont commandés).

Un rendez-vous avec la diététicienne est organisé la dernière semaine avant chaque vacances pour anticiper les menus et les quantités.

Concernant les plats, seuls 4 ou 5 plats sont retirés de la commande auprès du prestataire (pas de possibilité de dissocier les accompagnements du plat).

ST-MARTIN-DES-CHAMPS :

Les barquettes plastiques ont été supprimées et remplacées par des bacs inox fournis et récupérés par la cuisine centrale. Les entrées ne sont désormais plus proposées au self, elles sont servies à l'assiette par un agent supplémentaire.

Un service civique a accompagné pendant 8 mois les enfants sur le temps du repas (sensibilisation des enfants au tri de leurs déchets lorsqu'ils débarrassent, créations d'affiches et de visuels pour la cantine, organisation de jeux tous les mardis en lien avec l'animateur jeunesse...).

LANMEUR :

suppression du nombre de choix d'entrées, limitation des mélanges de crudités en proposant des kits d'entrées, adaptation des assaisonnements...

CUISINE CENTRALE DE MORLAIX :

baisse des entrées, accompagnements, fromages (environ 80 % des effectifs), et fruits distribués (1/2 fruit pour les maternelles et 2 fruits pour 3 pour les primaires sauf les bananes : 1 pour 1).

PLOUGASNOU :

- 1kg de viande/jour et mise en place du repas végétarien hebdomadaire.



NETTOYAGE ECOLOGIQUE

ST MARTIN-DES-CHAMPS :

Utilisation du vinaigre, du bicarbonate et de la pierre d'argile.

TAULE :

Baisse du nombre de références (= économies financières), produits plus écologiques, adoption du vinaigre blanc et de la microfibre.

LANMEUR :

Formation au nettoyage écologique.

PLOUEGAT-MOYSAN :

suppression de 2 références, adoption du savon noir.

PLOUIGNEAU :

Baisse du nombre de produits utilisés (= baisse des coûts), utilisation du vinaigre blanc.

APPROVISIONNEMENT

TAULE :

Collaboration avec l'entreprise Biomas. Basée à Taulé, elle réunit une trentaine d'agriculteurs bio des alentours (30 km alentours).

PLOUGONVEN :

Appel à des fournisseurs locaux (annuaire des fournisseurs fournis par la MAB 29), test de céréales semi-complètes, introduction d'un fromage labellisé EGALIM/semaine, achat de steaks hachés en local et en AB, achat de poisson labellisé « pêche durable ».

PEDAGOGIE :

Visite de fermes, ateliers cuisine, jeux, réalisation d'affiches, d'articles, d'émissions de radio ...





AVEC QUELS ACTEURS ?

- 4 prestataires,
- Elus
- Cuisiniers
- responsable de services enfance/jeunesse
- ATSEM



QUELS MOYENS ?

Le marché était alloti comme suit :

- **Lot 1** : accompagnement de Morlaix Communauté pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines du territoire,
- **Lot 2** : accompagnement de Morlaix Communauté pour garantir un approvisionnement durable en denrées alimentaires dans les cantines du territoire,
- **Lot 3** : accompagnement de Morlaix Communauté pour promouvoir la pratique du nettoyage écologique dans les cantines du territoire,
- **Lot 4** : accompagnement pour la mise en place et l'animation d'un programme pédagogique dans les écoles concernées.

Critères de sélection :

- Prix des prestations : **50%**
- Qualité et pertinence des outils pédagogiques : **20%**
- Qualité de la méthodologie de travail : **20%**
- Moyens humains (compétences de l'équipe dédiée au projet : **10%**





DIFFICULTÉS ?

Au niveau du marché :

- Pas de connaissance du nombre de cantines engagées
- Lot 1 infructueux
- Modification du marché suite à un oubli (fourniture de balances pour peser le gaspillage alimentaire (lot 1) + erreur d'horaire (durée de formations)).

Modification du CCTP

Au niveau du projet :

- Disponibilité des agents de cantines,
- Maîtrise des outils numériques par les agents de cantine,
- Appréhension au changement de pratique (notamment sur le nettoyage écologique)
- Engagement des agents de cantines et/ou élus,
- COVID 19 (= frein sur le nettoyage écologique, fermetures de classes aléatoires qui engendraient du gaspillage alimentaire)
- Inflation
- Faible participation des parents,
- Manque d'infos et de liens parfois pour certaines écoles entre les équipes pédagogiques, municipales et la cantine.



QUELS RÉSULTATS AVEZ-VOUS OBTENUS ?

Les résultats en quelques chiffres :

- 21 cantines,
- 11 communes,
- + de 1600 élèves sensibilisés,
- 70 animations en classe



LES OBJECTIFS ONT-ILS ÉTÉ ATTEINTS ?

Objectifs en majorité atteints.

Démarche non dupliquée pour le moment.

Morlaix Communauté est engagée depuis dans un PAT.



QUE RETENEZ-VOUS DE CETTE EXPÉRIENCE ?

Les points positifs

- Impact positif et nécessaire auprès des enfants,
- Motivation des enseignants et retours positifs (animations répondant aux attentes car adaptation à chaque classe, chaque restaurant) avec une volonté de continuité,
- Liens renforcés entre les équipes,
- En complémentarité avec les programmes scolaires,
- Implication des élèves dans le programme global.
- Malgré un contexte difficile, (COVID, inflation sur les denrées alimentaires, crise énergétique impliquant des retards et des contraintes budgétaires aux cantines), elles ont toutes fait évoluer leurs pratiques.

Elles n'ont pas cependant pas performé dans tous les domaines.

Beaucoup ont effectivement privilégié la réduction du gaspillage, sans doute en partie grâce au **travail de sensibilisation** effectué par le service de prévention des déchets de Morlaix Communauté.

C'est également le domaine le plus « facilement » actionnable contrairement à l'approvisionnement et au nettoyage dont toutes les manettes ne relèvent pas forcément de la même personne (commandes de produits relevant d'autres services).

Les pratiques de nettoyage n'ont pas atteint les objectifs du départ, notamment la fabrication des produits par les personnels. Des alternatives comme l'achat de produits éco-labellisés ont cependant été trouvées et permettent ainsi d'atteindre les objectifs.

Le domaine dans lequel des efforts doivent être encore menés reste celui de l'approvisionnement. Il constituera très certainement un des axes stratégiques du PAT de l'intercommunalité.

On constate également une bonne participation des cantines jusqu'au bout : sur les 11 communes engagées au départ, **10 sont allées jusqu'au bout**.

Sur les 21 cantines engagées, 18 sont restées.

Suite au questionnaire de satisfaction diffusé en fin de programme, il apparaît que sur les 14 personnes ayant répondu, la majorité ont apprécié la démarche.

Retrouvez le témoignage vidéo de
Dorothée LE GAL, Chargée de mission projet alimentaire de territoire à
Morlaix Communauté.



[Et retrouvez le DCE en cliquant ici](#)



resecô
Agir ensemble
pour une commande
publique durable

