

03-20 Réunion : Réduction du gaspillage alimentaire et gestion des déchets

Compte-rendu généré avec l'aide de l'IA Plaud.

Informations sur la réunion

- Date et heure: 2025-03-20 11:25:02
- Lieu: Palais du Grand Large Saint-Malo

Notes de réunion

1. Réduction du gaspillage alimentaire et gestion durable

- **Gestion prévisionnelle de la production alimentaire et prévention des dépenses**
Discussion sur l'importance de la gestion prévisionnelle de la production alimentaire dans les lycées, la prévention des dépenses, et l'utilisation d'outils pour ajuster la production aux effectifs réels.
- **Problématiques RH et adaptation des pratiques en cuisine**
Évocation des difficultés RH, de la nécessité de faire évoluer les pratiques des chefs de cuisine, et de l'importance de données objectives pour ajuster la production et réduire le gaspillage.
- **Utilisation des données d'effectifs via Pronote**
Mention de l'utilisation de Pronote pour connaître précisément le nombre d'élèves présents, en PFMP ou sorties scolaires, afin d'adapter la production alimentaire.
- **Systèmes de réservation des repas**
Présentation d'un système où les élèves doivent réserver leur repas la veille avant 22h00, avec une tolérance d'une fois, permettant au chef de cuisine d'ajuster la production au plus juste.
- **Objectifs de réduction du gaspillage alimentaire**
Partage d'une expérience ayant permis de descendre à 34 g de déchets alimentaires par assiette, en réinvestissant les économies dans la qualité des repas.
- **Commissions menus et alimentation**
Existence de commissions dédiées aux menus et à l'alimentation, intégrant la lutte contre le gaspillage, le mieux manger, et l'organisation d'événementiels.

- **Loi climat et résilience et expérimentation de la réservation**
Référence à la loi climat et résilience qui encourage l'expérimentation de la réservation en restauration collective.
- **Sensibilisation des élèves via ateliers pédagogiques**
Utilisation de balances dans des ateliers pédagogiques pour sensibiliser les futurs professionnels à la pesée et à la réduction du gaspillage alimentaire.
- **Production locale et responsable, jardins pédagogiques**
Discussion sur l'intérêt de la production locale via des jardins pédagogiques, l'implication des élèves dans l'entretien et la récolte, et les partenariats avec des IME.
- **Digitalisation du jardin pédagogique**
Projet de digitalisation du jardin par les terminales de bac professionnel pour informer sur les plantations, les périodes de récolte et favoriser l'implication collective.
- **Difficultés d'entretien des jardins pédagogiques**
Constat des difficultés à maintenir l'entretien régulier des jardins pédagogiques et de l'importance de l'implication collective.

2. Expérimentation et gestion durable dans la restauration pédagogique : potager intérieur, micro-pousses, gestion et compostage des déchets alimentaires.

- **Expérimentation d'un potager intérieur autonome** (lycée Rabelais à Dardilly)
Présentation d'une expérimentation menée en 2024-2025 avec une étudiante en licence 'produit du terroir, circuit court et gastronomie' sur un potager intérieur quasi autonome installé dans le restaurant d'application du lycée Rabelais. Production locale à moins de 10 km, autoproduction d'herbes aromatiques, fleurs comestibles, micro-pousses et tisanes fraîches, avec 5 ou 6 l d'eau par bac pour 1,5 mois d'autonomie, 8 à 10 h/jour de lumière LED, 40 variétés sous forme de lingots.
- **Organisation et gestion du potager intérieur**
Mise en place d'une organisation avec 2 capitaines de potager (professeur de restaurant et professeur de cuisine) pour éviter le prélèvement excessif et garantir l'esthétique. Sensibilisation au gaspillage et à la gestion des commandes.
- **Expérimentation de micro-pousses en jardin extérieur** (lycée Hôtelier de Dinard, Yvon Bourges)
Expérience menée en extérieur avec des mini-serres, impliquant un professeur de mathématiques et un professeur de cuisine, sur la germination et l'hygrométrie. Cycle de production rapide (7 à 10 jours), projet pédagogique ponctuel lié à Erasmus.

- **Gestion manuelle du compostage dans les établissements** (lycée Hôtelier de Dinard, Yvon Bourges)
Compostage manuel en place depuis 3 ans, rotation des composteurs, affichage des jours, récupération de sciure auprès d'une menuiserie locale. Difficultés techniques et organisationnelles, formation nécessaire sur le tri et la gestion des déchets.
- **Utilisation d'un déshydrateur de déchets alimentaires**
Expérimentation régionale d'un déshydrateur permettant de réduire de 70% le volume des déchets alimentaires après un tri rigoureux, valorisation par des agriculteurs locaux. Utilisé à la fois par la restauration collective et le restaurant pédagogique. Coût initial élevé (80000€), incidents de maintenance coûteux (2 panes à 800€ chacune dues à un tri imparfait).

3. Gestion et valorisation des biodéchets dans la restauration collective selon la réglementation et les solutions techniques disponibles, avec un focus sur la solution Meiko BioTank.

- **Présentation de la société Meiko et de son historique**
Loïc Rousseau présente Meiko, fabricant industriel allemand fondé en 1927, spécialisé dans le lavage de vaisselle et la gestion des biodéchets depuis 30 à 40 ans.
- **Réglementation sur les biodéchets (loi AGECE)**
Depuis le 1 janvier 2024, la loi AGECE impose à tous, y compris les particuliers, de trier et revaloriser les biodéchets, soit par compostage, soit par méthanisation.
- **Catégories de biodéchets et enjeux de gestion**
Trois catégories de biodéchets existent, avec des contraintes spécifiques selon leur origine (ex : sous-produits animaux de catégorie 1 non valorisables). La gestion dépend du tri, du stockage et de la réfrigération, avec des risques de changement de catégorie en cas de mauvaise gestion.
- **Problématiques de la gestion des biodéchets**
Les enjeux principaux sont l'ergonomie (manutention lourde, TMS), l'hygiène (risques de contamination croisée), et l'impact environnemental (réduction de l'empreinte carbone).
- **Présentation des 4 solutions majeures de gestion des biodéchets**
 1. **Poubelles classiques** : faible investissement mais forte manutention et hygiène limitée.
 2. **Compostage sur site** : pédagogique mais limité par la réglementation et la gestion des produits carnés.
 3. **Déshydrateurs/sécheurs** : réduction de volume de 70 à 80% mais forte consommation énergétique.
 - 4.

Solution Meiko BioTank : broyage et stockage automatisé, réduction des collectes, stockage longue durée sans odeur.

2. Fonctionnement de la solution Meiko BioTank

Broyeurs installés sur site (ex : jusqu'à 10 appareils à l'hôtel Pullman Montparnasse), broyage de 25 à 40 kg de biodéchets en 90 secondes, stockage dans des cuves de 2000 à 16000 litres, possibilité d'enterrer la cuve, stockage jusqu'à 6, 7 ou 8 semaines sans perte de pouvoir méthanogène.

3. Avantages et aspects techniques de la solution Meiko

Suppression des poubelles, réduction des collectes (jusqu'à une fois tous les 2 mois), pas besoin de réfrigérer le local déchets, système de sondes de niveau, filtre à charbon actif, faible consommation énergétique (300 watts pour l'agitateur).

4. Questions sur le volume et l'intégration de l'installation

Le broyeur mesure 50 cm de large par 70 cm de profondeur. Les cuves sont sur mesure : les plus petites font 2000 litres (2 à 3 m² au sol), les plus grandes jusqu'à 16000 litres. Possibilité d'enterrer la cuve pour préserver l'espace.

4. Gestion et réduction des biodéchets dans les établissements scolaires et lors d'événements, avec focus sur les coûts, la logistique, les aides financières, et l'implication pédagogique.

- **Financement et coûts des solutions de gestion des biodéchets**
Discussion sur le coût d'entrée d'une solution de gestion des biodéchets incluant broyeur, canalisation, cuve de stockage, installation, maintenance et formation, ainsi que sur les aides financières potentielles (région, ANAH, ADEME) et leur complexité.
- **Coût de la collecte et méthanisation des biodéchets**
Présentation du coût de la collecte des biodéchets (800€ tous les 2 ou 3 mois), de la variabilité régionale de ce coût, et du fonctionnement avec des méthaniseurs locaux qui peuvent parfois racheter la matière.
- **Gestion des cuisines pédagogiques et logistique interne**
Réflexion sur la difficulté d'intégrer des broyeurs dans des cuisines pédagogiques dispersées sur plusieurs bâtiments, la complexité logistique et financière, et la nécessité de systèmes de convoyage.
- **Ajout d'un second broyeur sans travaux**
Présentation d'une solution récente permettant d'ajouter un second broyeur en cuisine pédagogique sans travaux lourds, avec une communication récente à la région.
- **Gestion des déchets et ramassage des poubelles**
Problèmes rencontrés avec la gestion des poubelles au lycée Rabelais (site de 4 hectares), limitation du nombre de ramassages gratuits par la

métropole de Lyon, recours à un service privé (22000€ par an), et impact sur la réduction des déchets.

- **Objectif de réduction du gaspillage alimentaire lors du congrès**
Mise en place d'un partenariat avec un système de cyclo logistique pour la collecte des biodéchets du congrès, objectif affiché de minimisation du gaspillage, suivi via écrans dynamiques.
- **Guide et sensibilisation à la gestion des biodéchets**
Invitation à télécharger un guide en français sur le projet FoodTuristic, partage d'expériences et technologies abordées, et sensibilisation des élèves et éducateurs à la gestion des biodéchets :
<https://www.foodturistic.com/fr/good-practice-user-guide-fr>

Pistes de travail :

1. Il reste à harmoniser et à généraliser l'utilisation des outils de gestion des effectifs (comme Pronote) et des systèmes de réservation dans tous les établissements, en convainquant tous les chefs de cuisine d'adopter ces pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire. Des ajustements sont nécessaires pour optimiser la prise en compte des tolérances et la gestion des imprévus.
2. Les procédures de gestion des biodéchets (tri, compostage manuel, déshydrateurs, BioTank) manquent de clarté et d'harmonisation selon les contextes d'établissement. Il est nécessaire de clarifier les critères de choix entre les différentes solutions, de renforcer la formation des équipes, d'améliorer les procédures et de prévoir des protocoles adaptés en cas de panne ou de changement de catégorie des déchets.
3. Le suivi, l'analyse et la communication des données issues des pesées, des réservations et de la collecte des biodéchets ne sont pas systématisés. Il est indispensable de mettre en place un reporting précis et partagé pour ajuster la production, évaluer l'impact des actions et motiver les équipes.
4. Le projet de digitalisation et l'entretien des jardins pédagogiques restent insuffisamment structurés : il faut préciser les outils, les responsabilités, le calendrier, et renforcer l'implication collective pour garantir la pérennité et l'efficacité de ces initiatives.
5. Le partage d'expériences et la diffusion des bonnes pratiques entre établissements ne sont pas formalisés. Il est nécessaire de créer un cadre de mutualisation et de capitalisation des retours d'expérience, notamment sur la lutte contre le gaspillage et la gestion des jardins pédagogiques, afin d'identifier les points d'amélioration et d'élargir l'impact des initiatives.