



Rétrospective sur le projet « HALTE AU GASPI »

Programme d'action
anti-gaspillage dans les écoles de
Poussan



Historique de la cantine en France

- **Fin 19eme siècle**, les cantines se développent, avec une forte motivation sociale et de santé publique, l'objectif est de nourrir correctement les enfants des milieux défavorisés ou demeurant loin de l'école.
- **1893**, l'idée de proposer des repas collectifs à l'école n'est pas partagée par tous. Les cantines habitueraient les parents à ne pas assumer leurs devoirs envers leurs enfants, l'opinion publique est divisée (rôle et place de la mère au foyer).
- **1936**, sous le Front populaire, la présence d'un réfectoire dans chaque école est rendue obligatoire. Mais des problématiques se présentent : brouhaha incessant, médiocrité de la nourriture et manque d'hygiène.
- **Après la seconde guerre mondiale** les petits Français sont mal nourrit et souffrent de carences alimentaires, l'Etat concentre alors ses efforts sur un objectif : faire prendre du poids aux enfants, distribution massive de produits carnés, féculents et sucreries avec une carence voire une totale absence de légumes et de fruits.
- **1971** Les premières cuisines centrales (privées ou publiques) font leurs apparitions, des textes législatifs sont alors publiés pour plusieurs raisons :
 - 1/ fixer l'équilibre absent (, apports nutritifs, grammages, constitution, répétition) après consultation de diététiciens.



Historique de la cantine en France

- 2/ Eviter les intoxications alimentaires
- 3/ Règlementation sur l'hygiène
- **2000**, la priorité de la politique éducative change de cap, le nouvel objectif fixé est la lutte contre l'obésité.
- **2004**, l'état interdit et fait retirer tous les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires accessibles aux élèves.
- **2011**, Un arrêté encadre l'équilibre des repas. Le BIO entre en scène mais on est encore loin des objectifs fixés qui prévoient 20% des repas dans l'ensemble de la restauration collective publique.
- **2015**, la loi transition énergétique annonce l'obligation pour les restaurations collectives d'adopter une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire d'ici 2025.
- **2018**, la loi EGALIM vient renforcer la précédente, et promulgue pour les collectivités l'obligation d'intégrer de nouveaux critères à leurs cahiers des charges lorsque le marché en cours arrivera à terme et devra faire l'objet d'un nouvel appel d'offre incluant : 50% de produits de qualité et durables (au moins un critère : labels, saisonnalité, localité, empreinte écologique, gaz à effet de serre etc) dont 20% issue de produits biologiques. De plus, un repas végétarien doit être proposé au moins une fois par semaine, avec l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **2019**, obligation pour tous les opérateurs privés et publics préparant plus de 3000 repas jour d'établir une convention de dons à une association habilitée. Interdiction formelle de rendre impropre à la consommation les excédants alimentaires encore consommables (amende de 3 750 euros).
- **2020**, une lutte contre le plastique s'engage avec l'interdiction d'utiliser des bouteilles d'eau en plastique. Elle s'étendra en 2025 sur l'ensemble du plastique.

Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres

En France c'est environ 35 tonnes par an, soit 30% de ce qui est produit dans notre pays qui part à la poubelle!

A la maison c'est en moyenne 159 euros par an et par personne directement jeté à la poubelle.

A l'école, le gaspillage alimentaire représente près de 70gr par repas et par enfant en élémentaire.

- **Aux vu des enjeux alimentaires et de leur vécu quotidien, la ville de Poussan au travers de son service Enfance et jeunesse s'est mobilisé : agents, enfants, parents d'élèves, fournisseurs, élus se sont réunis pour créer un groupe de travail.**
- **Du lundi 07 juin 2021 à aujourd'hui c'est six temps de concertation qui ont permis de mettre en place les actions suivantes :**



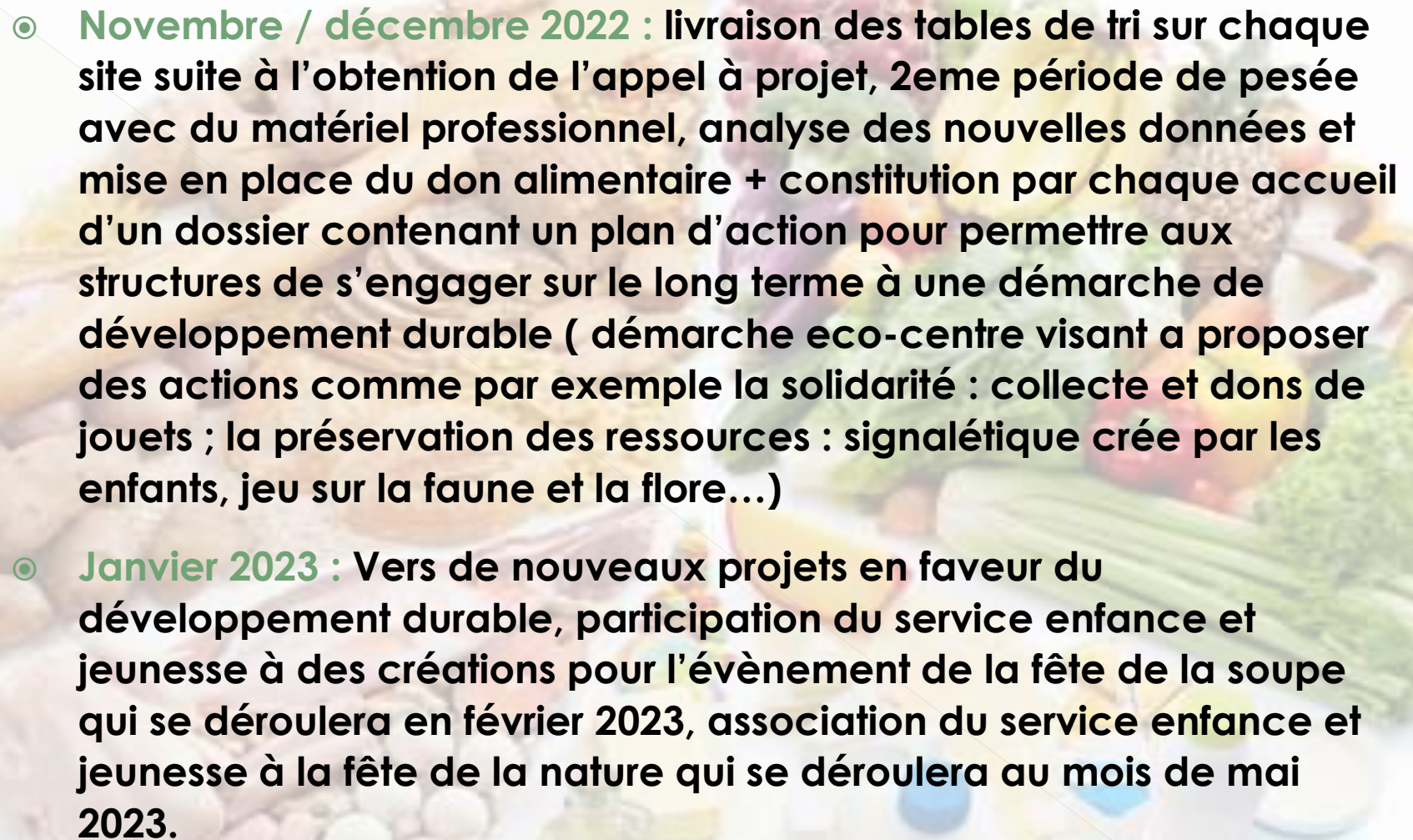
Comment s'est déroulé le projet Halte au GASPI ?


- **Juin 2021** : Phase de diagnostic / Identifier et comprendre les freins et les leviers à notre disposition, créer un plan d'action. Groupe de travail du 07/06/2021.
- **Septembre 2021** : Formation des responsables sur les enjeux du développement durable et les actions à mettre en œuvre + période de pesée dans les cantines scolaires : pain, féculents, légumes fruits, laitage, etc...-
- **Octobre 2021** : Bilan des pesées / Analyse et décryptage des données, où se trouve le gaspillage dans la chaîne ? Quels aliments sont les moins consommés ? Pourquoi ? (recette, récurrence, présentation,...). Groupe de travail du 21/10/2021.-
- **Novembre / décembre 2021** : Animations périscolaires / Quel lien entre mon assiette et la planète ? Comment agir au quotidien ? Autant de possibilités pour les consommateurs d'aujourd'hui et de demain ! Création de compost et réflexion autour des possibilités de plantation de légume dans les jardins pédagogiques (récolte de graines, création d'affichage et d'outils d'économie d'énergie conçus par les enfants).



- ◎ **Janvier / février / Mars 2022** : Recherche de partenaire, ministère de l'agriculture, Sete Agglopoles méditerranée, projet alimentaire territorial, groupe de travail sur le territoire. Rencontre des différents acteurs extérieurs et création de partenariat (convention pour des interventions d'agents de la SAM au travers du service environnement pour proposer des ateliers aux enfants, montage de dossier en réponse à des appels à projets pour demande de financement de table de tri).
- ◎ **Avril / Mai / Juin 2022** : Actions de réduction / A partir des résultats de la première pesée, des actions seront créées en groupe de travail (action de sensibilisation avec des fiches d'activités à destination des enfants, présentation des repas, gestion des effectifs, déplacement du pain, affiche petite faim, grande faim,...). 4 rencontres du groupe de travail du 07/04/22 + 12/05/22 + 02/06/22 + 27/06/22.
- ◎ **Septembre / octobre 2022** : Présentation et mise en place des actions proposées au travers des fiches activités créées par le groupe de travail sur les structures (création d'une vidéo sur les enjeux du développement durable, création de jus de fruits proposés sur les accueils de loisirs avec la récupération des fruits non consommés, perspectives de développement des actions plus élargies, dons alimentaires sous quelle forme ? etc) + intervention du service environnement de la Sete agglopoles proposant des animations aux enfants.



- 
- ◎ **Novembre / décembre 2022** : livraison des tables de tri sur chaque site suite à l'obtention de l'appel à projet, 2eme période de pesée avec du matériel professionnel, analyse des nouvelles données et mise en place du don alimentaire + constitution par chaque accueil d'un dossier contenant un plan d'action pour permettre aux structures de s'engager sur le long terme à une démarche de développement durable (démarche eco-centre visant a proposer des actions comme par exemple la solidarité : collecte et dons de jouets ; la préservation des ressources : signalétique crée par les enfants, jeu sur la faune et la flore...)
 - ◎ **Janvier 2023** : Vers de nouveaux projets en faveur du développement durable, participation du service enfance et jeunesse à des créations pour l'évènement de la fête de la soupe qui se déroulera en février 2023, association du service enfance et jeunesse à la fête de la nature qui se déroulera au mois de mai 2023.

A collage of various food items including bread, fruits, vegetables, and dairy products. The items are arranged in a circular pattern, with bread and pastries on the left, fruits and vegetables on the top right, and dairy products like milk and yogurt on the bottom right. The background is a light, textured surface.

Chaque midi, les petits Poussanais déjeunent dans les restaurants scolaires de la ville, 45 agents communaux œuvrent au quotidien pour assurer le service des 450 repas servis par jour. Le service de restauration scolaire est un temps périscolaire qui comprend l'animation et le repas de 12h00 à 14h00 tous les jours.

La ville remercie les parents, les agents communaux et les enfants qui se sont impliqués et ont permis la réalisation du projet.