

RAPPORT SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTAURANT COLLECTIF DE TRUYES



Date du diagnostic : 29 septembre au 3 octobre 2025.

Intervenant Touraine Propre : Hugo MESLARD-HAYOT

Référent de l'établissement : Frédéric ONDET

Nombre moyen de convives par repas : 200

LE CADRE DE L'ACCOMPAGNEMENT

La méthodologie

La définition du gaspillage alimentaire (GA)

Pour cet accompagnement, Touraine Propre se réfère à la définition du gaspillage alimentaire écrite dans le Code de l'environnement : « *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire*¹ ». Cette dernière définition est plus stricte que celle de l'Union européenne ainsi que celle du référentiel national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Nous considérons le **gaspillage solide** et le **gaspillage liquide** compris dans le menu (soupe, velouté, sauce...). Les produits emballés et jetés sont compris dans ce gaspillage alimentaire. Nous considérons que des restes de pain, des restes de repas, des fruits et légumes abîmés, un fond de yaourt, etc., relèvent du gaspillage alimentaire.

Nous ne considérons pas les épluchures, les croûtes de fromage, les peaux de bananes, peaux de kiwi, le gras de viande, etc. comme du gaspillage. Notre diagnostic ne prend pas en compte les quelques restes alimentaires restés collés aux contenants de service (assiettes, ravers, bacs gastronomes, etc.). Les plats témoins jetés pour raison de sécurité alimentaire ne sont pas considérés comme du gaspillage non plus.

Une méthode spécifique

Notre accompagnement n'est pas aussi détaillé que celui du référentiel national du [label antigaspillage](#) créé par l'article 33 de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC). Notre méthode diffère aussi du rapportage européen réglementaire² fait par la France auprès de l'UE. A contrario du rapportage européen, nous sommes plus exigeants et considérons comme gaspillage :

- les denrées destinées à l'alimentation humaine finissant en valorisation animale ou en compostage ;
- les éventuelles denrées alimentaires évacuées via les eaux usées.

¹ Article L541-15-4. Les denrées considérées comme non comestibles et non retenues comme du gaspillage sont par exemple les arrêtes, peaux d'agrumes, coques (œuf, fruits), coquilles de fruits de mer, carapaces de crustacés, les os, les noyaux.

² Décision déléguée (UE) 2019/1597.

Dans ses préconisations, Touraine Propre (TP) suivra la hiérarchie des actions de lutte contre le Gaspillage alimentaire (GA) écrite à l'article 1 de la loi Garot de 2016. Elle vise à lutter à la source contre le GA avant de valoriser les excédents par exemple.

Les objectifs réglementaires

L'obligation de diagnostic et d'actions

Notre accompagnement participe à la mise en conformité réglementaire des établissements, notamment vis-à-vis de l'article 88 de la loi Egalim (2018) et son ordonnance associée retranscrits à l'article L541-15-3 du Code de l'environnement. Nous nous occupons uniquement de la partie dédiée à la quantification du gaspillage et aux quelques préconisations qui doivent aider à lancer ou améliorer la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le calcul du coût du GA revient à l'établissement.

Les objectifs de baisse du gaspillage

L'article 11 de la loi AGECE de 2020 fixe l'objectif de **réduire de 50 % le gaspillage alimentaire entre 2015 et 2025**³. Au-delà de 2025, une [récente directive européenne](#) fixe un objectif de baisse nationale de 30 % des déchets alimentaires (GA + non comestible) entre 2021 et 2023 et 2030 pour le secteur de la restauration.

Le plan régional de prévention et gestion des déchets (PRPGD), désormais intégré au SRADDET a fixé un objectif général de réduction du gaspillage alimentaire de 80 % entre 2013 et 2031. Ces objectifs s'imposent aux personnes morales de droit public et à leurs concessionnaires. Cet objectif local est à ce jour le plus ambitieux du territoire.

Votre établissement

L'état des lieux⁴

Frédéric ONDET, responsable du restaurant scolaire, a fait part de sa volonté d'améliorer les engagements de son établissement sur le diagnostic du gaspillage alimentaire. Il a souhaité connaître le GA au moment :

- De la préparation ;
- Du service ;
- De la consommation en salle.

En outre, M. ONDET a fait part de sa volonté de connaître différents indicateurs utilisés pour mesurer le GA tels que :

⁴ Cet état des lieux est basé sur les réponses recueillies dans le formulaire framaforms rempli en ligne par l'établissement le 01/09, ainsi que sur les échanges et la visite sur place faite avec M. ONDET.

- La part de denrées gaspillées parmi ses biodéchets ;
- Le taux de GA (poids mis en production ÷ poids du GA) ;
- La répartition du gaspillage entre la cuisine et la salle ;
- Les coûts du GA ;
- L'impact environnemental du GA en termes de gaz à effet de serre.

M. ONDET a indiqué viser un objectif de « *moins de 20g* » de gaspillage par convive.

Actuellement, l'établissement a déjà mis en place des mesures anti-gaspillages telles que (liste non exhaustive) :

- Le choix de nourriture de qualité (locale et bio) ;
- L'adaptation des quantités servies d'une année sur l'autre en fonction du gâchis des convives sur les différentes recettes proposées ;
- Les grammages différenciés entre les maternelles et les primaires ;
- L'adaptation des bacs gastronomes (différentes tailles disponibles) aux besoins ;
- Le service d'une petite portion à l'assiette, avec un service supplémentaire après si le convive en demande de nouveau ;
- L'utilisation d'un logiciel de réservation pour adapter la production au plus proche des besoins ;
- La réalisation de pesées pour estimer le GA ;
- La cuisson basse température (engendrant de moindres pertes) ;
- La découpe de petits morceaux (fruits par exemple) pour adapter le grammage aux enfants.

La communication externe de l'établissement s'appuie sur une page Facebook intitulée « [On mange quoi à la cantine de Truyes !](#) ». Aussi, M. ONDET tient un cahier avec les retours d'enfants sur les menus. Il a indiqué avoir tenté d'instaurer une commission restauration, mais la mobilisation des diverses parties prenantes (parents d'élèves, élus...) s'est avérée insuffisante.

Le **taux d'encadrement** est reconnu comme étant important pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Ici, le personnel encadrant s'efforce de vérifier que les enfants goûtent les denrées, avant d'éventuellement les refuser.

Aussi, une autre mesure qui peut affecter le GA est la lutte contre le bruit. Le restaurant bénéficie d'équipements acoustiques limitant le bruit, dont du mobilier adapté pour les chaises et certaines tables. En termes de conditions de repas également, le temps de repas est satisfaisant puisqu'il est d'environ 45 minutes pour les maternelles comme pour les élémentaires.

Rapport de visite

Date de visite du restaurant scolaire : 5 septembre 2025

Le restaurant scolaire est dans un bâtiment qui a été construit en 2021. Il bénéficie donc d'équipements récents, comme une cellule de refroidissement, des sauteuses et des fours permettant des cuissons basses températures.

L'établissement est **déjà labellisé « Mon restau responsable »** ainsi que « **Territoire bio engagé** ». Ces démarches marquent un engagement en faveur de l'alimentation saine et durable (bien-être des convives, alimentation bio, partenariat avec des agriculteurs locaux...).



Figure 1 : sauteuses en cuisine

Quatre personnes travaillent pour le restaurant scolaire. Il y a quatre encadrants pour le service des maternelles et six pour les élémentaires.

Personne référente	Frédéric ONDET
Type de gestion :	Directe
Type de restauration :	Cuisine sur place
Nombre de service :	Midi uniquement
Nombre moyen de convives :	200
Nombre de jours de services/an :	215

Résultats

Diagnostics avec pesées

La période de pesée s'est déroulée du 29 septembre au 3 octobre 2025. Cette semaine de pesée est considérée comme représentative de l'activité du restaurant (hors semaine du goût, ou semaine à thème...). M. ONDET a indiqué que le « poulet Gaston Gérard » était une nouveauté le vendredi 3 octobre. Nous n'avons pas remarqué de gaspillage plus important que les autres jours. Aussi, il n'y a eu qu'un seul changement vis-à-vis du menu prévu, le dessert du vendredi a été inversé avec celui du mardi.

Aucun gaspillage alimentaire n'a été relevé côté cuisine, le GA incombe donc aux convives à 100 %. Les entrées et la part végétale du plat ont été les plus gaspillées. Extrapolé aux 215 jours de services annuels, le GA total serait de 1 055 kg.

Tableur des données

JOUR	Nombre de convives	Poids de production (kg)	Déchets de préparation (kg)	GA entrées (kg)	GA plat part protidique (kg)	GA plat part végétale (kg)	GA produits laitiers (kg)	GA desserts (kg)	GA pains (kg)	Biodéchets non comestibles (kg)	GA Total (kg)	GA par convives (g)	Taux de GA (%)	Bio-déchets (kg)
N°1	203	70,69	2,454	1,759	1,007	4,829	0,367	1,712	0,082	2,320	9,76	48,1	13,8	14,53
N°2	203	68,97	1,775	1,709	0,786	0,788	0,098	-	0,183	-	3,62	17,9	5,9	5,33
N°3	61	26,79	3,595	0,148	0,549	0,878	0,100	0,048	0,060	-	1,78	29,2	6,7	5,37
N°4	202	69,79	14,393	1,744	1,388	0,439	0,196	0,619	0,131	1,978	4,52	22,4	6,5	20,89
N°5	203	75,115	8,565	1,263	0,458	2,033	1,233	-	0,034	-	5,02	24,7	6,7	13,58
											somme	moyenne	moyenne	somme
											24,70	28,4	7,9	59,7

Légende :

Les deux colonnes entourées en **gras** correspondent aux pesées côté cuisine.

Les deux colonnes en **jaune** correspondant aux biodéchets non comestibles.

Les colonnes en **gris** sont des résultats de calculs des indicateurs.

Les données présentées ci-dessus sont calculées sans la tare des contenants, qui a été déduite au préalable sur la balance.

Il n'y a pas eu de calcul du GA par étape (stock, préparation, service et consommation), car seules l'étape finale de la consommation a été vectrice de GA lors de cette semaine de pesées.

Il y a eu 3,5 kg d'excédents donnés aux convives adultes le lundi et 11,1 kg le vendredi, soit 14,6 kg.

La référence nationale pour le GA en restauration scolaire est de 100g par convive, selon [les dernières données de l'ADEME](#).

D'autres [données de 2016 de l'Ademe](#) évoquaient précisément les écoles primaires, avec une moyenne de 70g /convive (échantillon d'établissement plus faible).

Recommandations pour l'établissement

Afin de lutter davantage contre le gaspillage alimentaire, l'établissement pourrait :

- Noter systématiquement les poids totaux servis ou les grammages servis par convive sur les fiches techniques afin de **réajuster au plus près les recettes** les plus gaspillées ;
- Donner des retours d'information sur le GA aux convives et aux parents d'élèves. Par exemple, via un **affichage journalier ou hebdomadaire** en salle à l'entrée/sortie. Il pourrait présenter le GA/convive et ainsi permettre de motiver collectivement les enfants à le réduire. Exemple de nudge : « 37g de nourritures gaspillées par enfant cette semaine 😞 , objectif 30g la semaine prochaine 😊 ? » (avec image associée) ;
- **Faire tester les nouvelles recettes à des enfants** pour anticiper d'éventuels nombreux rejets à la source de GA (néophobies alimentaires) et développer l'éducation au goût plus globalement ;
- Proposer éventuellement des **saucés à part** pour limiter les risques de rejets de denrées à cause de l'assaisonnement ;
- Limiter les grandes tablées et **privilégier les tablées de 4 à 6 enfants**. Les grandes tablées peuvent créer davantage de bruit, parfois source de GA, à cause de l'inconfort généré pour le convive ;
- Intégrer un **indicateur sur les excédents** donnés aux convives afin de limiter cette pratique. Ces dons peuvent freiner l'adoption de mesures de réduction à la source du GA (grammages servis). L'indicateur pourrait permettre de viser la baisse des excédents réutilisés (en poids total/jour par exemple) ;
- Formaliser les **paniers antigaspi** (cf. [guide ADEME](#))
- Postuler pour l'obtention du **label antigaspillage national** (cf. annexe) et si c'est le cas, communiquer pour valoriser cette démarche.



Figure 2 : entrée servie en petite quantité

Recommandations générales

La **politique de cuisine faite maison, locale, bio** est centrale dans la lutte antigaspillage du restaurant scolaire. Il faut absolument tenir cette orientation.

Selon l'ADEME "*l'atteinte d'un niveau performant de limitation du gaspillage réclame une action à minima sur 2 à 3 années* ». Son maintien dans la durée nécessite que l'effort soit régulièrement poursuivi, car les équipes et également les convives peuvent changer.

Annexe – photographies



Figure 3 : Une partie de la zone de tri du diagnostic



Figure 4 : Des bacs gastronormes de différentes tailles

Annexe – Candidater au label national

A titre d'informations, Touraine Propre souhaite faire connaître les critères pour potentiellement candidater à l'avenir au label national antigaspillage. Pour candidater au label, l'établissement doit avoir réalisé un diagnostic dans les 24 mois précédents la demande candidature (durée de diagnostic : 1 semaine minimum).

- Pour atteindre le **niveau 1** du label, les pesées doivent être réalisées sur **une semaine représentative de l'activité** (jours ouvrés de l'établissement).
- Pour atteindre les **niveaux 2 et 3** du label, les pesées doivent être réalisées sur **au moins 2 semaines ouvrées par an** ou sur une période représentative⁵ avec menus ou saisons différentes ou 30 jours consécutifs avec au moins un weekend.
- Les maximums de gaspillage admis par établissement pour obtenir le niveau 1(/3) du label sont les suivants : **scolaire : entre 80 et 100 g/couvert ; santé/médico-social : entre 100 et 120 g/couvert ; Entreprise/administration : entre 75 et 95 g/couvert.**
- **Les pesées sont distinctes pour les 4 étapes suivantes** : stock / préparation / service / consommation (reste assiette). Pour un suivi des denrées valorisables, il est conseillé de peser au global avant de peser la destination des denrées valorisées (don, paniers anti-gaspi, valorisations animales).
- **Le gaspillage alimentaire est mesuré par gramme/couvert/repas** et il est constitué de l'ensemble des déchets alimentaires qui n'ont pas fait l'objet d'une valorisation dans l'alimentation humaine ou animale (paniers, dons, alimentation animale). Il est nécessaire de prendre en compte les aliments liquides intégrés dans le menu (soupes, potages, sauces, condiments) ainsi que les huiles de friture dans le calcul du gaspillage alimentaire. Les boissons sont exclues du diagnostic. Les plats témoins nécessaires à la sécurité sanitaire ne sont pas à intégrer dans les pesées du gaspillage alimentaire (mais les assiettes témoins, en self par exemple, le sont).
- **Les données minimales obligatoires** sont : les denrées comestibles et non comestibles pesées de façon séparée ou à défaut estimée via l'application des ratios de l'Ademe (ou de ratios justifiés s'ils sont différents de ceux de l'Ademe), les quantités de dons et autres formes de valorisation (paniers anti-gaspi, animale).

⁵ Hors semaine à thème, semaine du goût...