

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire



DIRECTION
ÉDUCATION
JEUNESSE
PATRIMOINE
IMMOBILIER

DiRECTION
ENVIRONNEMENT



Plus d'infos sur
cotesdarmor.fr

Les Côtes d'Armor,
c'est avec VOUS, c'est avec NOUS



Édito



L'année 2014 est l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire : une occasion pour le Département de poursuivre sa mobilisation pour sensibiliser les multiples acteurs du territoire aux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

On appelle gaspillage alimentaire le fait de jeter des denrées alimentaires, entamées ou non, qui auraient pu être consommées. Le gaspillage alimentaire se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la production agricole à la consommation.

À l'échelle mondiale, un tiers de l'alimentation produite serait jetée avant d'être consommée. En France, sur l'ensemble de la chaîne de production, le gaspillage alimentaire représente en moyenne 270 kg par individu et par an !

Devant ces constats alarmants, chacun doit s'interroger sur son comportement. Les professionnels intervenant dans le champ de l'alimentation doivent aussi pouvoir être accompagnés pour mieux prendre conscience des enjeux et, au besoin, adapter leurs pratiques et faire évoluer celles de leurs convives et clients.

Alors que la malnutrition et la faim touchent près d'un milliard de personnes dans le monde, le gaspillage suscite de vifs questionnements éthiques, économiques et environnementaux : consommation d'eau pour la production des denrées alimentaires, terres exploitées inutilement...

Depuis novembre 2009, le Conseil général des Côtes d'Armor s'est engagé avec l'ADEME dans un plan départemental de prévention des déchets. Ce plan d'actions a pour objectif de développer, avec différents acteurs du territoire, des opérations de nature à démontrer l'efficacité des changements de comportements sur la production de déchets.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un des enjeux majeurs de ce plan. C'est pourquoi le Conseil général mène plusieurs actions qui concernent à la fois les collèges et plus généralement la restauration collective. Ainsi une démarche de mesure du gaspillage réalisée dans 4 établissements scolaires a permis d'élaborer ce guide anti-gaspillage diffusé aujourd'hui à l'ensemble des acteurs de la restauration collective.

Je souhaite que ce diagnostic et les outils proposés dans ce guide apportent des réponses opérationnelles à tous les acteurs de la restauration afin de s'engager dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire, dans une approche citoyenne et responsable.

Président du Conseil général des Côtes d'Armor



Sommaire

FICHES INTRODUCTIVES

Données essentielles sur le gaspillage alimentaire	5
Étude du gaspillage alimentaire dans quatre collèges costarmoricaïns Mai – juin 2013	9
Méthodologie de mesure du gaspillage alimentaire	11

ACTIONS POUVANT ÊTRE MISE EN ŒUVRE

Sensibiliser vos équipes et vos usagers	13
Mettre en valeur l’affichage du menu	17
Cuisiner la juste quantité	19
Quartiers de fruits plutôt que fruits entiers	21
Favoriser le libre service : le salad’bar	23
Présenter en premier les aliments à favoriser	25
Adapter les portions servies : assiettes « petite faim » et « grande faim »	27
Table de troc : tenter l’expérience	29
Que faire du pain non consommé ?	31
Resservir les excédents le lendemain	33
Congeler les excédents	35

COMMENT ALLER PLUS LOIN, QUAND L’ESSENTIEL EST FAIT EN INTERNE DE L’ÉTABLISSEMENT

Donner à une association d’aide alimentaire	37
Peut-on nourrir des animaux avec des déchets de table ?	41
Composter les déchets organiques	43

ANNEXES

Annexe 1- Gestion des excédents	49
Annexe 2- Congélation des produits	51
Annexe 3- Donner à une association (cuisines NON agréées)	53
Annexe 4- Dérogations à l’obligation d’agrément sanitaire	55
Notes	57

Données essentielles sur le gaspillage alimentaire

1- DÉFINITION

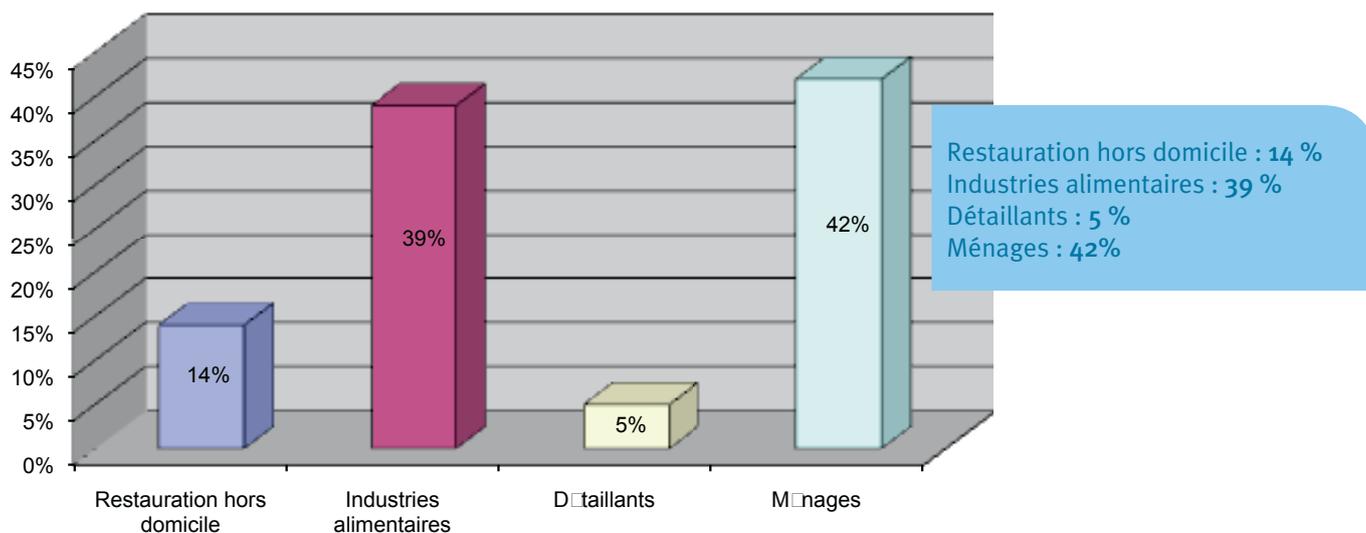
« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».

(Source : Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire – 14/06/2013 – Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Forêt).

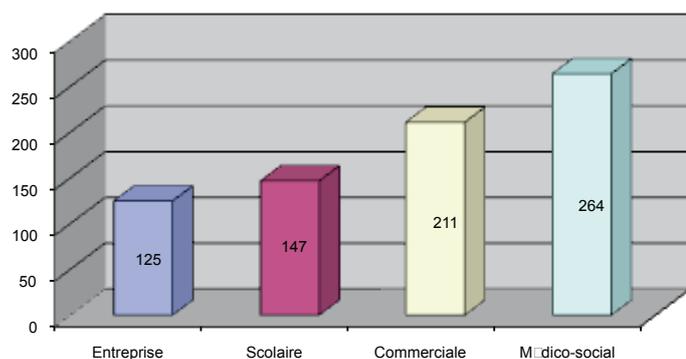
2- QUELQUES CHIFFRES

- 1/3 de la production alimentaire mondiale est jeté sans être consommé soit 1,3 milliards de tonnes ou 750 milliards d'euros.
- En Europe, en 1 an, 89 millions de tonnes sont gaspillés soit 179 kg /habitant/an soit 430 € /habitant/an.
- En France, en 1 an, 9 millions de tonnes sont gaspillés soit 150 kg/habitant/an soit 360 € /habitant/an.

Répartition du gaspillage alimentaire en France

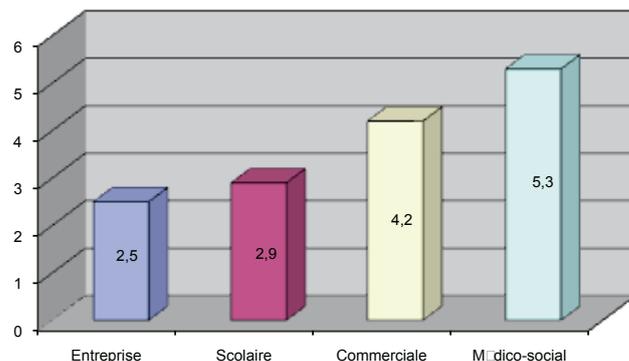


Poids moyen (g) gaspillé par personne en restauration hors domicile pour 1 repas



Entreprise : 125 g Scolaire : 147 g
Commerciale : 211 g Médico-social : 264 g

Poids moyen (kg) gaspillé par personne en restauration hors domicile pour 20 repas

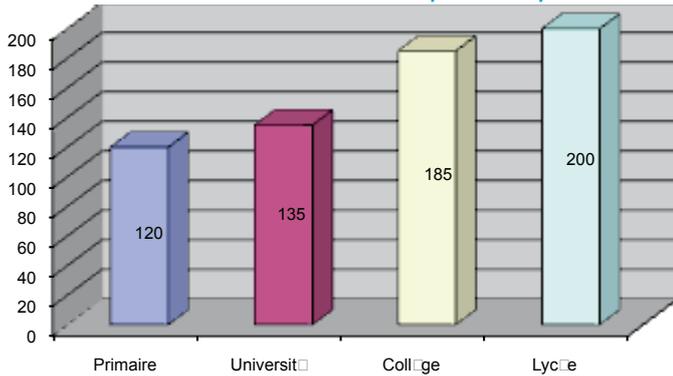


Entreprise : 2,5 kg Scolaire : 2,9 kg
Commerciale : 4,2 kg Médico-social : 5,3 kg

Les causes principales (*non classées*) :

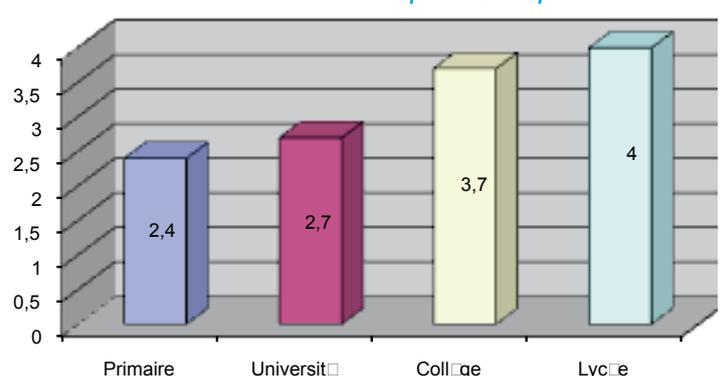
- portions servies trop grandes,
- lorsqu'une réglementation nutritionnelle s'applique, elle favorise des produits parfois éloignés des goûts des usagers,
- fluctuation des effectifs,
- temps pour déjeuner trop court,
- méconnaissance de la valeur de la nourriture par les usagers,
- défaut de qualité gustative ou de présentation.

Poids moyen (en g) gaspillé par personne en restauration scolaire pour 1 repas



Primaire : 120 g
Collège : 185 g
Université : 135 g
Lycée : 200 g

Poids moyen (en kg) gaspillé par personne en restauration scolaire pour 20 repas



Primaire : 2,4 kg
Collège : 2,7 kg
Université : 3,7 kg
Lycée : 4 kg

3- POLITIQUES INCITATIVES

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, les institutions prennent des mesures :

- La **réduction** du gaspillage alimentaire en Europe de **50 %** d'ici 2025 (résolution du Parlement Européen du 19/01/2012).
- Le **Pacte National** de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire (juin 2013), composé de 11 mesures :

Mesure 1. un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage.

Mesure 2. une journée nationale de lutte contre le gaspillage, un prix «anti-gaspi» des pratiques vertueuses et une labellisation de ces pratiques.

Mesures 3., 4. [...]

Mesure 5. une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire.

- **2014 : année européenne** de lutte contre le gaspillage.



Mesures 6., 7. [...]

Mesure 8. le remplacement systématique de la mention Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) par «à consommer de préférence avant...»

Mesure 9. [...]

Mesure 10. une nouvelle version du site dédié : www.gaspillagealimentaire.fr

Mesure 11. [...]

Zoom...

Réglementation : la Loi Grenelle 2 du 12/07/2012, relative aux biodéchets*

Que dit-elle ?

« Les gros producteurs de biodéchets sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique. »

Cette loi ne concerne pas le gaspillage alimentaire proprement dit mais les biodéchets. Bien entendu, réduire le gaspillage alimentaire permet de réduire d'autant les biodéchets produits.

Incidences sur les établissements de restauration collective

Depuis le 1^{er} janvier 2012**, les établissements produisant plus de 120 t/an de biodéchets ont l'obligation de les trier à la source pour une valorisation biologique par compostage ou méthanisation. Ce seuil est dégressif chaque année jusqu'en 2016 pour une obligation de tri dès lors que l'établissement, y compris scolaire, produit plus de 10 t/an.

Le compostage pourra être réalisé en interne (*cf fiche 17 « Composter les déchets organiques »*) ou externalisé via un prestataire public ou privé de collecte et de traitement des déchets.

La méthanisation pourra être externalisée via un prestataire public ou privé, type agricole.



Un site de méthanisation
en Côtes d'Armor



Compostage au collège Jean Racine
de Saint-Brieuc

Le seuil de 10 t/an retenu pour le 1^{er} janvier 2016 correspond ainsi à environ 71 000 repas/an, soit un restaurant d'entreprise qui sert 275 repas par jour sur 260 jours dans l'année.**

* Un biodéchet est un déchet non dangereux biodégradable : gaspillage alimentaire, épluchures, os, serviettes en papiers, emballages biodégradables, déchets verts éventuels.

**Arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement et Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs

Étude du gaspillage alimentaire dans quatre collèges costarmoricains

Mai – juin 2013

De mai à juin 2013, les restaurants de quatre collèges publics volontaires du département ont été le lieu d'une étude du gaspillage alimentaire.

1- OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

- Chiffrer le gaspillage et comparer ces résultats aux chiffres « théoriques » fournis par les études nationales.
- Appréhender la méthodologie de mesure.
- Identifier les bonnes idées « antigaspillage » des équipes.
- Identifier les difficultés rencontrées pour proposer des solutions.

2- PROTOCOLE

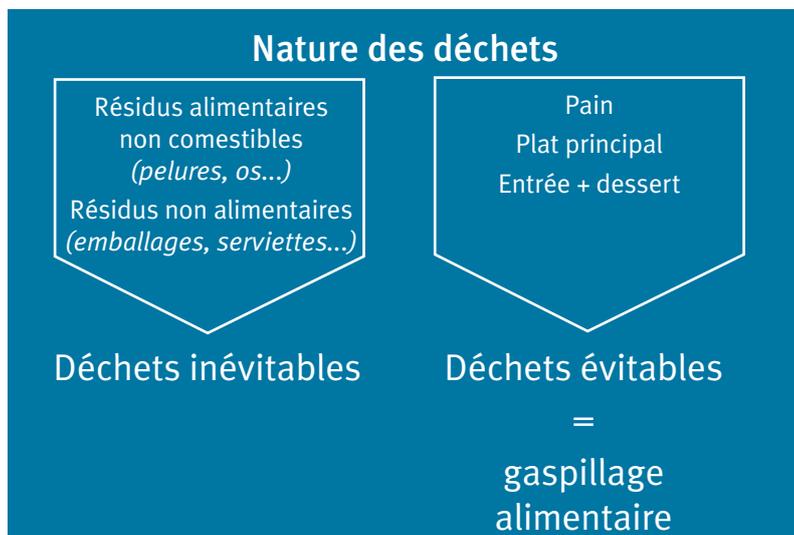
- 4 collèges publics, volontaires, urbains et ruraux, à effectifs variables (de 250 à 725 élèves).
- Mesures dans la même semaine sur 3 jours avec 3 menus similaires dans les 4 collèges :
 - menu « steak haché – frites »
 - menu « petits pois carottes »
 - menu « gratin de courgettes »
- Pas de sensibilisation préalable des équipes ou des usagers.

3- MESURES RÉALISÉES

- Pesées des denrées préparées.
- Mise en place de cinq poubelles différentes, pour identifier et quantifier les déchets selon leur nature. Elles ont collecté les déchets provenant de la cuisine, de la ligne de self et de la petite plonge au retour des plateaux :



Table de tri avec cinq flux : emballages recyclables, restes alimentaires, entrées et desserts, plats cuisinés, pain.

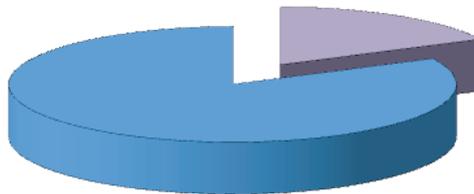


- En fin de service, pesées des denrées préparées et jetées, correspondant au gaspillage alimentaire.

4- LES RÉSULTATS

	DANS CES 4 COLLÈGES	MOYENNE NATIONALE
Poids moyen gaspillé en gramme / personne / repas	118 g (de 70 g à 178 g)	185 g
Part du repas jeté / personne / repas en %	21,5 % (de 13 % à 28%)	20 à 40 %
Coût moyen du gaspillage alimentaire pour un collège de 400 demi-pensionnaires	0,33 € / élève / repas (de 0,26 € à 0,41€) Soit 56 € / élève / an soit 22 000 € / collège / an Soit l'équivalent de 2 750 repas préparés jetés / collège / an (sur la base d'un coût réel du repas à 8 €)	

En moyenne, 21,5 % du repas est jeté



L'étude fait ressortir que ces collèges se situent sous la **moyenne nationale** en ce qui concerne le gaspillage alimentaire dans les collèges publics. Cependant, le gaspillage est important : en moyenne, un collège de 400 élèves **jette** chaque année l'équivalent de **2 750 repas préparés** !

On constate que pour un même menu étudié, la quantité gaspillée varie d'un collège à un autre. Cela indique que, selon les pratiques, les publics accueillis, la sensibilisation, **il est possible d'agir**.

Ce guide a donc vocation à proposer des leviers d'actions pour diminuer le gaspillage alimentaire.

Méthodologie de mesure du gaspillage alimentaire

Mesurer le gaspillage alimentaire dans votre établissement a pour objectif de :

- vous situer par rapport aux valeurs moyennes connues (bibliographie ou études locales),
- disposer d'un état des lieux de départ avant de lancer des actions de lutte contre le gaspillage,
- communiquer efficacement et motiver les équipes et les usagers,
- mesurer l'impact des actions mises en place dans votre établissement.

1- MISE EN PLACE DES MESURES

Les mesures peuvent débuter dès lors que la direction et l'équipe de cuisine sont motivées et s'engagent.

La sensibilisation et la participation des autres catégories de personnels est un « plus ». Ils peuvent participer efficacement à la sensibilisation des usagers ou au suivi d'une table de tri, par exemple.

1.1- Matériels nécessaires

- 2 balances : une balance de type ménagère (<5 kg) et un pèse personne ;
- table(s) de tri constituée (s) de 3 à 5 « trous » avec des affichettes explicatives. Prévoir si possible des porte-sacs poubelles sur roulettes pour limiter la manutention.



1.2- Communication préalable

Une sensibilisation préalable des usagers au gaspillage alimentaire n'est pas indispensable. En revanche, une information claire sur le tri à effectuer au retour des plateaux est obligatoire pour limiter le temps d'attente à la table de tri.

De plus, un suivi à ce point est nécessaire et permet d'interpeller les usagers sur ce qu'ils n'ont pas mangé et qui reste sur leur plateau. Le retour des plateaux peut devenir ainsi un lieu d'échanges très important dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

2- GASPILLAGE ALIMENTAIRE : PLUSIEURS ÉVALUATIONS POSSIBLES

2.1- Mesurer le gaspillage du pain

Facile à mettre en place, cette action permettra une première sensibilisation au gaspillage.

L'approche est concrète : le pain peut être exposé dans un gachimètre et, ainsi collecté, peut être utilisé en alimentation animale par exemple. L'effort demandé a donc un sens.

Actions à mettre en place :

- trier le pain au retour des plateaux
- peser ou estimer le pain gaspillé par calcul de 4 valeurs :

A pain dont on dispose			
B excédent	Pain consommé	C reste en corbeille	D reste sur plateaux ou tables

A= Poids total du pain dont on dispose (pain livré + pain réutilisé de la veille ou pain décongelé)

B= Poids du pain non mis à disposition de usagers (pain en excédent qui sera réutilisé)

C= Poids du pain mis à disposition mais non pris (pain qui reste dans les corbeilles)

D= Poids du pain mis à disposition et pris mais non consommé (pain qui reste sur les plateaux ou sur les tables)



Deux valeurs peuvent être déterminées chaque jour et communiquées le lendemain sous forme graphique par exemple :

• le poids du pain gaspillé = C + D en kg

• le % de pain gaspillé = $\frac{C + D}{A - B}$ en %

2.2- Mesurer et suivre plusieurs indicateurs du gaspillage

Actions à mettre en place chaque jour sur une longue durée (minimum une semaine) :

→ tri en cuisine et au retour des plateaux et pesées de quatre données :

- a = excédents de cuisine et de fin de service jetés (entrées-plats-desserts non consommés et non réutilisés),
- b = denrées présentées au consommateur et jetées (entrées-plats-desserts non consommés donc à jeter),
- c = retour des plateaux jeté (entrée-plat-dessert non consommés),
- d = pain jeté.

→ Prise de note, en parallèle, de plusieurs indicateurs :

- le menu,
- le nombre de repas préparés,
- le nombre de repas servis,
- les remarques faites par les usagers sur les plats.

Ces paramètres peuvent apporter des réponses quant à la quantité de denrées alimentaires gaspillées.

Zoom...

Idée concrète : suivi d'un menu « pilote »

Un menu type peut être déterminé pour faire l'objet d'expérimentation sur le gaspillage alimentaire. Resservi régulièrement (ex : tous les mois) il permet de tester différents scénarii (ex : l'impact de la diminution des grammages) et d'analyser leurs impacts.

L'exploitation des valeurs a,b,c,d citées ci-dessus peut être réalisée par l'équipe de cuisine. Mais aussi dans un établissement scolaire, par les élèves en cours de Mathématiques ou de Sciences et Vie de la Terre. Une exploitation graphique facilite le suivi et la communication.

3- POUR ALLER PLUS LOIN

Si vous souhaitez aller encore plus loin et avoir une démarche très complète, vous pouvez télécharger gratuitement le guide méthodologique « évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective », de la DRAAF Auvergne. Le guide propose des feuilles de calcul, des exemples de questionnaires de satisfaction des usagers, etc.

Cependant, la précision et la quantité des mesures demandées nécessitent beaucoup de temps et d'investissement.

Zoom...

Le service déchets du Département

Le service Eau potable, Déchets, Énergie et Climat du Conseil général peut vous conseiller pour l'évaluation du gaspillage alimentaire dans votre établissement.

Contact : 02 96 62 46 47

Sensibiliser vos équipes et vos usagers

La lutte contre le gaspillage alimentaire passe par une prise de conscience des mauvaises habitudes. L'effort nécessaire pour les changer doit être expliqué, régulièrement rappelé, mais aussi récompensé dès que possible.

2014 est l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire. Saisissez cette occasion pour sensibiliser vos équipes et vos usagers.

1- SENSIBILISATION DES ÉQUIPES

1.1- Formations individuelles

Pour les établissements relevant des fonctions publiques territoriale et hospitalière, le CNFPT et l'ANFH proposent de nombreuses formations liées à la restauration collective dont certaines axées sur le gaspillage alimentaire (ex : « Sensibilisation à la gestion durable des déchets en restauration collective » - 1 jour).

Des organismes privés sont également habilités à délivrer des formations.

1.2- Groupes d'échanges

Partager ses expériences, ses idées, ses difficultés ; échanger entre professionnels est l'occasion de lancer le débat mais aussi d'approfondir sur des démarches concrètes à mettre en œuvre.

Vous pouvez ainsi proposer à vos équipes des visites d'autres structures du même type, la participation à des groupes d'échanges, à des forums... De plus, sur Internet, il existe des outils collaboratifs de partage d'expériences en restauration collective.

2- SENSIBILISATION DES USAGERS

2.1- Informer sur le gaspillage alimentaire

Vous pouvez commencer par sensibiliser vos usagers et lancer le débat par le biais de :

- expositions,
- plaquettes d'informations,
- supports numériques (vidéos humoristiques de quelques minutes, films documentaires - ex : « Taste the Waste » valentin THUN – 2011 - 88 min),
- Vous pouvez aussi vous renseigner auprès de : service déchets du Conseil général, communautés de communes, Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie, Réseau d'Éducation à l'Environnement en Bretagne, associations, etc.



2.2- Faire prendre conscience des denrées gaspillées

Pour faire prendre conscience des denrées gaspillées, rien de tel que les mesurer et les exposer. Le gachimètre pour suivre le gaspillage du pain est un bon outil (*cf* fiche « *Mesurer le gaspillage alimentaire* »).



2.3- Impliquer les usagers

Au-delà de la simple information, impliquer activement vos usagers permet de les rendre acteurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- proposer un concours (photo, bandes dessinées, pocket film...),
- faire participer à un jeu sur ce thème,
- lancer des défis (ex : repas « 0 » déchet ? Jeter moins de 10 kg de pain cette semaine, etc).

Zoom...

Retour d'expérience

À chaque rentrée le chef propose la visite de la cuisine aux nouveaux élèves.

Contact : lycée J.Moulin de Saint-Brieuc - 02 96 75 12 30

Tous les mois, le chef demande à deux élèves de la même classe d'élaborer les menus avec lui et de composer une salade dont ils vont même choisir le nom. Les prénoms de ces élèves et le n° de leur classe figurent sur les menus affichés et communiqués sur le site internet, ce qui est une grande fierté.

Contact : collège Alain de Crozon - 02 98 27 04 44

Zoom...



Prêts de supports

Plaquettes d'information, exposition, jeu ; le service Eau potable, Déchets, Énergie et Climat du Conseil général peut vous prêter divers supports.

Contact : 02 96 62 46 47



FICHE 4

3- SENSIBILISER LES FAMILLES

Les usagers ne sont pas les seuls concernés par le gaspillage alimentaire, leurs proches le sont aussi. Vous pouvez les informer au travers de votre site internet, lettre d'information, etc.

Zoom...

Pour bien communiquer

Quels que soient les supports utilisés, privilégiez une communication :

- Informative : illustrée, chiffrée, concrète.
- Percutante : pour faire réfléchir et se remettre en question.
- Positive : sans message (trop) moralisateur.
- Moderne et adaptée au public visé : affiches colorées, slogans faciles à mémoriser, vidéos...

Mettre en valeur l'affichage du menu

Pour favoriser la lecture du menu, il faut prévoir un affichage attractif. Ainsi, les plats ne seront pas découverts au moment d'être servi. Les choix des usagers seront plus sûrs et ainsi le risque de gaspillage est limité.

Au collège J. Macé de Saint-Brieuc : le panneau lumineux et l'écriture colorée attirent l'œil et ouvrent l'appétit alors qu'une simple feuille de papier passe inaperçue parmi les nombreux affichages.



1- GUIDER LES CHOIX NUTRITIONNELS



Au collège J. Racine de Saint-Brieuc : le menu est écrit sur une ardoise agrémentée de consignes nutritionnelles claires.



Au lycée E. Renan de Saint-Brieuc : la photo d'un plateau équilibré est présentée au début de la ligne de self.

2- FAIRE LE LIEN ENTRE LES DÉNOMINATIONS ET LES PLATS RÉELS

2.1- Illustrer le menu

La plupart de nos plats ont des noms « culturels » que les enfants et adolescents connaissent de moins en moins : qu'est-ce qu'un bœuf bourguignon ? Une escalope viennoise ? Une purée Crecy ? Sans parler des salades composées aux appellations très variées... C'est pourquoi, illustrer le menus avec des images, photos ou vidéos des plats facilite grandement son appropriation.

Depuis mars 2014, le collège J. Lequier de Plérin présente aux élèves, durant leur attente pour passer au self, un diaporama de photos des plats servis le midi sur un écran (photos et montage réalisés par un professeur à la pause de 10h).

2.2- Présenter les ingrédients

Certains établissements présentent aux usagers des produits bruts ayant servi à confectionner le repas car ils sont méconnus des jeunes générations (85 % des 8-12 ans ne savent pas à quoi ressemble une betterave !)

Exemples : betteraves, céleri, artichauts, fruits exotiques, tomes de fromage...



3- VALORISER LE CHOIX ET LE TRAVAIL DES PRODUITS

L’affichage du menu est l’occasion de valoriser les produits choisis, notamment en indiquant le certificat attestant l’origine locale ou une qualité particulière. Vos fournisseurs peuvent vous donner ces indications ou d’autres idées, associez-les à votre démarche.

Le travail des cuisiniers peut aussi être mis en avant en indiquant des commentaires, par exemple : « produit livré à 6h ce matin, épluché et lavé ici à 7h30, dégusté à 12h30 »...



Produits « agriculture biologique »
et panneau indicatif « du local dans mon assiette »

Cuisiner la juste quantité

Pour limiter le gaspillage alimentaire, cuisiner la quantité adaptée à vos usagers est indispensable. Pour ce faire, plusieurs paramètres sont à prendre en compte.

1- LE NOMBRE D'USAGERS

La quantité à cuisiner dépend du nombre d'usagers. Pour anticiper, il faut :

- au moment de la commande, disposer des plannings de stages, formations, sorties scolaires, etc. ;
- chaque matin, ajuster les repas à préparer en fonction des absences des usagers (grèves, maladies, etc.) ou des effectifs supplémentaires (réunions accueillies, etc.).

Il y a certes un peu de temps à passer en organisation avec les équipes mais des économies conséquentes à réaliser en restauration !

2- L'INTÉRÊT PORTÉ AUX PLATS

Les quantités à préparer dépendent de votre expérience d'un produit et de votre public. À défaut, vous pouvez vous référer aux quantités recommandées par le Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

3- LA TAILLE DES PORTIONS SERVIES

Auto-contrôler les portions servies, c'est vérifier quel poids fait par exemple une « louche » ou un « ravier » moyen (peser 2-3 portions pour faire une moyenne) et comparer aux recommandations du GEMRCN : on a souvent des surprises car les louches sont généralement trop généreuses...

Pour les sensibiliser, faire faire ce petit test à l'ensemble des personnels intervenant au service des repas.



Zoom...

Taille des portions : réglementation

La réglementation (Arrêté du 30/09/2011) ne fixe aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration collective (cuisine sur place ou cuisine centrale). Par conséquent, vous êtes libres de proposer pour ces plats les tailles de portions que vous jugez appropriées aux besoins de vos usagers.

Les grammages mentionnés dans le GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) ne sont que des recommandations.

4- ANTICIPER UN ÉVENTUEL MANQUE

Mettre en œuvre et cuisiner une quantité plutôt légèrement inférieure que supérieure permet de limiter le gaspillage. Cela nécessite d'ajuster et d'anticiper pour éviter toute rupture éventuelle à la ligne de self. Pour cela, il faut être vigilant dans le dernier tiers du temps de service en fonction :

- du nombre de rationnaires qu'il reste à servir (surveiller la file d'attente ou le compteur),
- des quantités restantes de denrées,
- du temps nécessaire à la préparation de nourriture complémentaire (ex. haricots verts : ouverture d'une boîte/égouttage/cuisson : 6 à 8 minutes).

Zoom...

Anticipation du manque : retour d'expérience



Conserves, jambon...

En cas de manque, vous pouvez :

- prévoir des solutions « alternatives » au menu : steaks hachés surgelés, paquets de 10 tranches de jambon, conserves de légumes et de raviolis... ;
- lors de nouveaux investissements, être vigilant sur la capacité des matériels ;
- expliquer et faire accepter une réduction du nombre de choix ou un changement de menu en fin de service.

Le collège J. Racine de Saint-Brieuc a mis en place plusieurs solutions.

Contact : 02 96 33 01 06

Quartiers de fruits plutôt que fruits entiers

On le constate dans beaucoup de restaurants : les fruits sont délaissés par les enfants et les jeunes gens au profit des autres desserts proposés (laitages, compotes, pâtisseries...).

Cela s'explique en particulier, par l'effort et le temps nécessaires à l'épluchage et au tranchage des fruits... Par ailleurs, un fruit entier (pomme, orange...) représente parfois une trop grande ration pour les enfants.

C'est pourquoi, afin de favoriser la consommation de fruits frais, d'une part, et de limiter le gaspillage de fruits juste entamés, d'autre part, certaines cuisines ont décidé de proposer des quartiers de fruits, déjà épluchés ou non.

Pour répondre à cette même problématique, d'autres cuisiniers proposent de plus en plus fréquemment des desserts innovants :

- des mélanges de fruits frais en morceaux servis en bols,
- des brochettes de fruits,
- des smoothies,
- ...

succès garanti !

Zoom...

Retour d'expérience

Dans une cuisine centrale, le chef et son équipe préparent 600 repas par jour. Pour les scolaires (jusqu'au CM2), les oranges, clémentines et kiwis sont épluchés et coupés en quartiers avant le service. Les pommes et poires sont coupées en quartiers au moment du service, pour éviter l'oxydation des fruits.

Le temps nécessaire à cette préparation (environ 1h pour 150 oranges) est pris en compte lors de l'élaboration des menus : ces jours là, les entrées mises au menu nécessitent peu de temps de travail. L'épluchage et le tranchage sont réalisés au couteau mais on peut aussi utiliser des coupe-fruits.

Présenter des fruits coupés permet de :

- favoriser leur consommation,
- limiter le gaspillage en adaptant la quantité aux souhaits des usagers.

Contact : cuisine centrale de Plaintel - 02 96 32 04 92



Favoriser le libre service : le salad'bar

Le salad'bar est un meuble de présentation des denrées permettant le service par les usagers eux-mêmes. Les plats sont présentés en bacs et non plus en portions individuelles. La température des plats (chauds ou froids) est maintenue tout au long du service.

1- AVANTAGES ET POINTS DE VIGILANCE

Les établissements équipés de salad'bar ont identifié plusieurs caractéristiques de fonctionnement.

1.1- Les avantages

- Les usagers mangent ce qu'il ont mis eux-mêmes dans leur assiette. Le gaspillage enregistré au retour des plateaux devient quasi nul : cette constatation est effectuée par tous les établissements utilisateurs.
- Le temps de préparation est considérablement réduit : plus besoin de préparer des assiettes individuelles très « chronophages » à cause des décors individuels et du contrôle des grammages. Mais aussi moins de manutention (on évite en particulier la manipulation de grilles chargées de ramequins), moins de lavages et de rangements.
- La préparation des entrées nécessite moins de place en zone Préparation Froide. Comme cette zone est rarement réfrigérée, le gain de temps de préparation permet d'accroître la sécurité sanitaire en limitant l'augmentation de la température des denrées.
- La consommation de légumes crus et cuits est favorisée par les salad'bar d'entrées qui sont très colorés et donc attractifs : c'est un « plus » nutritionnel.

1.2- Les points de vigilance

- Pas toujours facile de trouver le bon emplacement permettant un accès aisé, ne ralentissant pas le flux et proche d'une chambre froide ou chaude de stockage. Le salad'bar est donc souvent installé en salle.
- Plus il y a de choix de produits, plus le fonctionnement du salad'bar est optimisé.
- Il est nécessaire de réapprovisionner régulièrement (moyen humain à prévoir).
- Mettre à disposition des usagers des petites assiettes plutôt que des bols limite les abus.
- En restauration scolaire, une surveillance s'impose à la mise en place pour limiter les excès.

Zoom...

Réglementation

- Les produits réfrigérés mis à disposition doivent être maintenus à une température < 10°C et pendant une durée n'excédant pas 2 heures.
- Les plats chauds doivent être maintenus à > 63°C.
- En fin de service, rien ne peut être réutilisé, sauf si les denrées étaient protégées et maintenues aux températures réglementaires. Il faut donc alimenter le salad'bar en bacs plus petits ou moins remplis à la fin du service.

2- LE MATÉRIEL

Il existe de nombreux modèles de salad'bar à choisir selon :

- un maintien au chaud ou au froid ;
- un accès d'un côté, de 2 côtés ou de tous les côtés ;
- la capacité de stockage (ex :4,6,8,... Bacs Gn 1/1).

Les matériels sont disponibles auprès des fournisseurs habituels de matériel de cuisine.

Les fluides nécessaires : électricité monophasée et évacuation de l'eau de condensation.

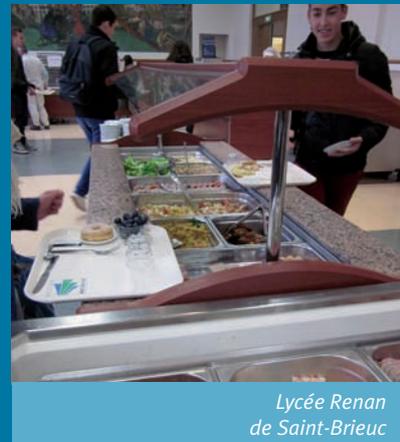
Zoom...

Retour d'expérience

Dans les lycées et certains collèges, des salad'bars ont été souvent installés depuis 2-3 ans :

« Nous sommes passés de 20-30% de gaspillage d'entrées à seulement 7-8 % grâce aux salad'bars ! On ne reviendrait pas en arrière. Mais attention, pour réussir, il faut proposer au moins 5 choix différents et soigner la présentation des plats. »

Lycée Renan de Saint-Brieuc - 02 96 77 22 22



Lycée Renan
de Saint-Brieuc



Lycée Jean Moulin
de Saint-Brieuc

« La consigne est la suivante : prends ce que tu veux mais mange ce que tu prends ! »

Lycée Jean Moulin de Saint-Brieuc - 02 96 75 12 30

« Nous avons installé 2 salad'bar au milieu de la salle de restaurant. Selon les menus, nous utilisons 1 seul meuble ou les 2. Depuis leur installation, il y a 4 ans, nous n'avons déploré que 2 ou 3 chutes de plateaux des collégiens ! »

Collège Pen ar Ch'leuz de Brest - 02 98 03 34 40



Collège Pen ar Ch'leuz
de Brest

Présenter en premier les aliments à favoriser

En 2013, une étude, publiée dans la revue PloS One, a été menée par des scientifiques auprès d'usagers de buffets pour analyser leurs choix alimentaires en fonction de l'ordre de présentation des plats.*

Il apparaît que les aliments présentés en premier sont majoritairement choisis. Cela est intéressant pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- ...⇒ certaines préparations froides telles que les fruits et légumes râpés ou tranchés ne peuvent être resservies le lendemain car l'aspect est trop défraîchi (même si la réglementation l'autorise),
- ...⇒ il faut passer en priorité les excédents de plats de la veille car s'il en reste encore la réutilisation est interdite.

1- DÉTAIL DE L'ÉTUDE

De manière aléatoire, l'expérience consistait à faire passer 124 adultes dans deux buffets composés de plats identiques mais présentés dans un ordre différent (du plus au moins sain pour le premier et inversement pour le second).

Il en résulte que le premier aliment rencontré sur le buffet impacte la composition finale du repas.

1.1- Le 1^{er} produit rencontré se retrouve dans les 2/3 des assiettes

Globalement, les premiers plats proposés sont plus choisis que les derniers : les 3 premiers aliments qu'une personne rencontrait dans le buffet représentaient 66 % des aliments de l'assiette.

1.2- Plus des 3/4 des usagers optent pour le premier aliment vu

86 % des participants ont pris des fruits lorsqu'ils étaient présentés en entrée de buffet, contre 54 % en fin de buffet.

1.3- La consommation générale d'aliments moins sains augmentent lorsqu'ils sont présentés en premiers

75 % ont choisi des œufs ou du fromage lorsqu'ils étaient proposés en premier, contre 29 % lorsqu'ils étaient à la fin du buffet.

De plus, il semble que servir les mets les moins sains en début encourage les participants sur le reste de la ligne de self à consommer davantage (+ 31%) et à combiner des aliments moins sains.

Vos aménagements de buffets, vitrines, salad-bars sont donc déterminant pour les choix que feront vos usagers.



* Source. Wansink B, Hanks AS. Slim by design : serving healthy foods first in buffet lines improves overall meal selection. Plos One.2013 8 : e 77055

Adapter les portions servies : assiettes « petite faim » et « grande faim »

Selon nos habitudes alimentaires, notre âge, notre morphologie, nous ne mangeons pas tous autant. C'est pourquoi il est intéressant de prévoir et de signaler clairement au moins deux formats de portions, en particulier pour les assiettes de plats chauds parfois servies à l'avance pour accélérer le flux des usagers.

1- RÉGLEMENTATION

Les quantités nécessaires et suffisantes pour les différentes catégories de plats sont recommandées par le Groupement d'Études des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) de juillet 2011 pour les différentes classes d'âge. Ce sont des recommandations et non des obligations, vous pouvez donc adapter ces portions. La quantité réelle à prévoir doit être estimée en fonction de l'expérience des produits, des goûts et habitudes de vos usagers. Inutile d'acheter pour jeter.

Exemple pour un repas :

	Enfant en maternelle	Enfant en élémentaire	Ado.Adulte Pers. âgée à domicile	Personne âgée en institution
Pain	30 g	40 g	50 à 100 g	50 g
Tomate	60 g	80 g	100 à 120 g	80 g
Steak	40 g	60 g	80 à 100 g	60 à 80 g
Frites	120 g	170 g	200 à 250 g	200 g
Fruit cru	100 g	100 g	100 à 150 g	100 à 150 g

Cependant, pour les produits gras ou sucrés livrés par les fournisseurs (poissons panés, quiches, glaces, etc.), des grammages sont exigés par l'Arrêté du 30/09/2011.

Zoom...

Retour d'expérience

Dans la majorité des collèges les plats chauds sont servis aux élèves selon leur demande. Bien entendu on encourage à goûter et on conseille.

Des collèges servent à l'avance une ou deux assiettes aux portions bien distinctes avec une étiquette « assiette petite faim » (½ part) et « assiette grande faim » (1 part).

Le collège G. Tery de Lamballe a mis en place cette solution.

Contact : 02 96 31 01 26



Assiettes grande et petite faims

Table de troc : tenter l'expérience

Dans la salle de restaurant, on peut mettre en place une table permettant aux usagers de donner aux autres certaines denrées alimentaires intactes qu'ils ne souhaitent plus consommer.

Dans la restauration scolaire, l'échange ou le don de denrées entre élèves d'une même table est une pratique très courante et bien connue. Pourquoi ne pas tenter l'expérience dans votre établissement ?

Alors pour faciliter la démarche d'échange entre tablées, on peut mettre une table à disposition de tous avec un message clair : « servez-vous ».

Attention ! Notre analyse des risques-microbiologiques, chimiques et corps étrangers aboutit aux recommandations suivantes :

→ limiter clairement cette pratique aux produits suivants :

- fruits,
- produits secs conditionnés (biscuits, dosettes de sucre...),
- produits frais conditionnés (yaourts, crèmes dessert, compotes...) car on considère que la durée de la rupture de la chaîne du froid entraîne un risque négligeable pour la santé.

→ en milieu scolaire, faire surveiller cette table par un adulte pour éliminer les produits non conditionnés ou déjà entamés.

Zoom...

Retour d'expérience

Plusieurs expériences sont menées avec un franc succès dans les collèges costarmoricains. Au collège J. Racine de Saint-Brieuc, en 2012-2013, près de 100Kg de produits ont ainsi trouvé preneurs parmi les 300 demi-pensionnaires.

Pour un collège comptant plus de demi-pensionnaires, l'installation d'une seconde table de troc peut favoriser son fonctionnement.

Contacts :

Collège J. Racine de Saint-Brieuc - 02 96 33 01 06

Collège J. Léquier de Plérin - 02 96 74 56 73



« Ne gaspillez pas !!! Pensez à ceux qui ont encore faim !!! Posez ici les denrées non ouvertes et non consommées ».

Que faire du pain non consommé ?

Il existe peut d'études sur le gaspillage du pain. Cependant, le pain est une des denrées les plus jetées, sans même avoir été consommé ! Quelques actions peuvent être mises en place.

1- PRÉALABLE

Il faut d'abord tenter de réduire ce gaspillage en sensibilisant les consommateurs et en appliquant les recommandations suivantes (bien connues et souvent déjà appliquées) :

- présenter le pain en fin de ligne de self, cela permet au consommateur d'adapter sa prise de pain au menu choisi ;
- en milieu scolaire, limiter la quantité autorisée par élève à 2-3 tranches avec la possibilité de se resservir ultérieurement ;
- pour les petits pains, prévoir différents formats ou des moitiés ;
- pour les tranches, trancher le pain au fur et à mesure pour éviter qu'il ne sèche ;
- montrer le pain jeté : demander le tri du pain au retour des plateaux et le garder sur au moins une semaine pour marquer les esprits dans un « gachimètre » par exemple.

Néanmoins, malgré ces efforts, il restera toujours du pain non consommé.

Que peut-on en faire ?



Exemple de gachimètre conçu et mis à disposition du collège G. Tery de Lamballe par Lamballe -Communauté

2- RÉGLEMENTATION

La note de service DGAL/SDSSA/N2012-8206 du 22/10/2012 distingue deux modalités de gestion selon que les denrées ont été mises à disposition des consommateurs ou non.

2.1- Pain non mis à disposition du consommateur

Conserver le pain pour le resservir

Sa consommation est autorisée sans durée limite réglementaire, quel que soit le mode de conservation (à température ambiante, réfrigéré, congelé) et quelle que soit sa forme (pain tranché ou non).

Néanmoins, les principes suivants sont à appliquer quel que soit le mode de conservation :

- une protection : sac plastique alimentaire fermé, bac fermé, etc. ;
- une traçabilité : date de livraison, date de congélation, date de consommation ;
- si nécessaire, une instruction écrite peut décrire ces opérations.

Cuisiner le pain en excédent

Il existe de nombreuses recettes réalisées à partir de pain de la veille :

- pain perdu,
- pudding,
- tartines toastées,
- etc.

Donner le pain à une association d'aide aux plus démunis

Cf fiche « Donner à une association d'aide alimentaire »



Pain perdu

2.2- Pain déjà mis à disposition du consommateur

C'est le cas du pain mis sur les tables ou dans les bacs/banettes en libre service mais aussi le pain pris et non consommé par les usagers. Il ne peut être réutilisé en alimentation humaine.

Cependant, si on le récupère, il existe deux possibilités.

Le donner aux animaux

Donner ce pain pour nourrir des animaux , c'est possible réglementairement.

Cf fiche « Peut-on nourrir des animaux avec des déchets de table ? »

Le composter

Le collège J. Racine de Saint-Brieuc trie et composte son pain.

Contact : 02 96 33 01 06



On s'active après chaque repas au jardin et autour des composteurs.

ZOOM...

Le service Déchets du Département

Gachimètre, compostage, le service Eau potable, Déchets, Énergie et Climat du Conseil général peut vous accompagner dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dans votre établissement.

Contact : 02 96 62 46 47

Resservir les excédents le lendemain

1- DÉFINITION

Un excédent est, selon la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8206 du 22/10/2012, un plat prévu au menu du jour présenté sur la ligne de self, maintenu à température pendant toute la durée du service et protégé (assiettes filmées, bacs gastronormes...) non servi au consommateur. Le professionnel doit apporter la preuve du maintien en température (via des enregistrements par exemple).

2- RÉGLEMENTATION

D'après la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8206 du 22/10/2012

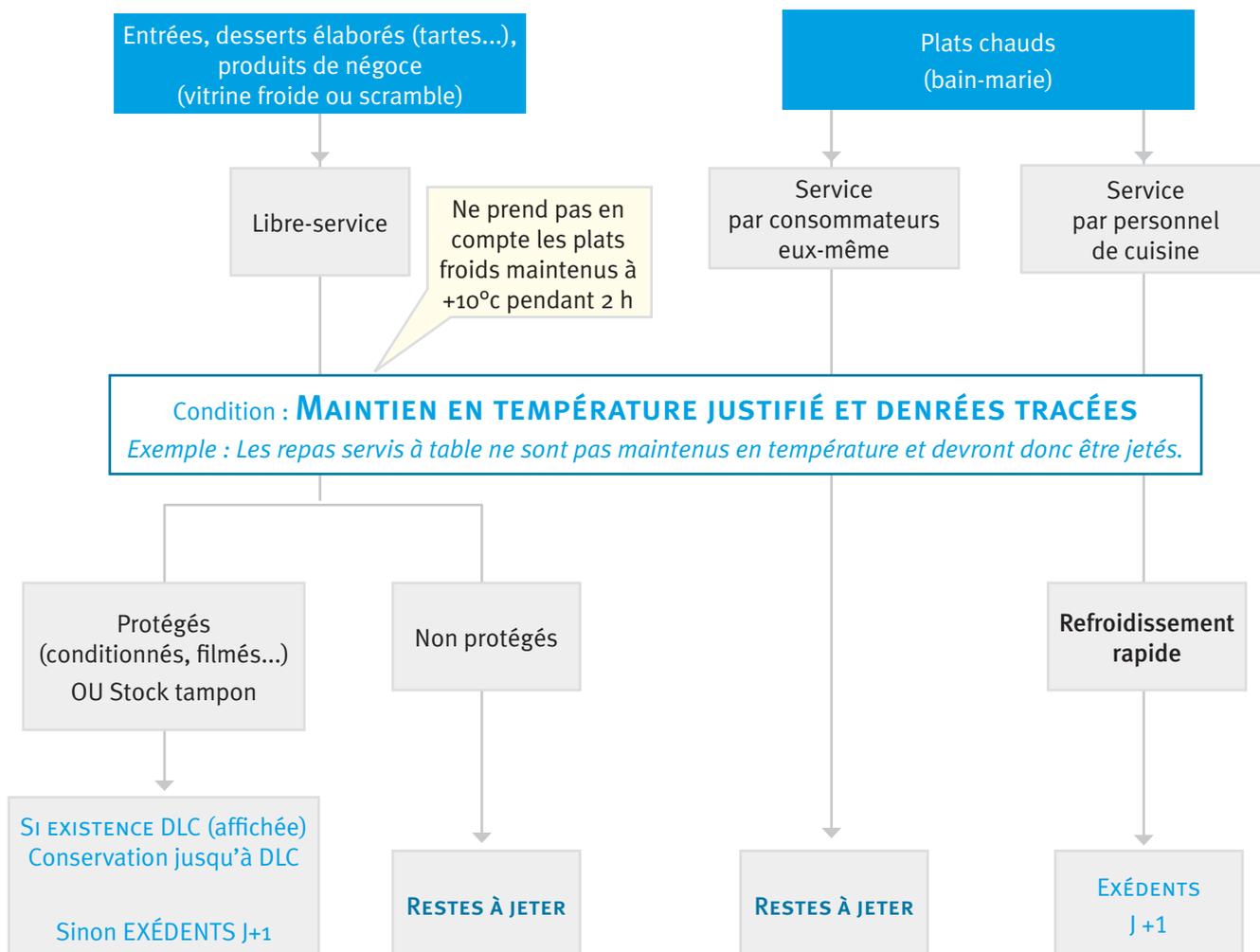


SCHÉMA : RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX EXCÉDENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

À retenir

TYPE DE PLATS	DURÉE DE RÉUTILISATION
Plats froids non conditionnés servis à table ou mis en libre service (vitrine ou salad'bar)	réutilisation interdite
Plats froids maintenus en stock tampon	J+1
Plats chauds servis par le personnel	J+1
Plats chauds maintenus au chaud en cuisine	J+3

Dans tous les cas il faut assurer la traçabilité des denrées concernées et l'enregistrement des températures.

3- POINTS CLÉS À MAÎTRISER

- En « stock tampon » des préparations froides, contrôler régulièrement la température des produits car les nombreuses ouvertures de portes peuvent fortement augmenter la température de l'air ambiant et donc des produits.
- Bien contrôler la température des plats chauds mis sur la ligne de self pour vérifier qu'elle reste > 63°C (cela dépend de la profondeur des bacs).
- Effectuer le refroidissement rapide des plats chauds dès la fin du service, sans attente.
- Enregistrer les températures et heures de refroidissement (respect des 2h maxi).
- Bien identifier les bacs (nature du produit, date de fabrication, date d'utilisation, etc.).
- Bien assurer la traçabilité.
- Avoir une instruction de gestion des excédents (*voir annexe 1*)



Limite : S'il n'y a pas de service le lendemain, tous les excédents sont à congeler ou à détruire ! (ex. vendredis, veilles de jours fériés, etc.).

Zoom...

Retour d'expérience

On peut changer le mode de préparation de l'excédent. Par exemple, accommoder l'excédent de poisson de la veille en coquilles de poisson froides avec perles marines, œufs de truites, poivrons crus et mayonnaise.

Contact : collègue C. Brochen de Pontrieux - 02 96 95 61 31

Congeler les excédents

Sous certaines conditions, il est possible de congeler les excédents de fin de service et ceux des matières premières crues ou cuites.

Rappel : Un excédent est un «plat prévu au menu du jour présenté sur la ligne de self, maintenu à température pendant toute la durée du service et protégé (assiettes filmées, bacs gastronormes...), non servi au consommateur » (*note de service N2012-8206 du 22/10/2012*).



Cellule de refroidissement permettant la congélation

1- CONGÉLATION DES EXCÉDENTS DE FIN DE SERVICE

La congélation des excédents peut être une solution intéressante en particulier si :

- le lendemain la cuisine ne fonctionne pas (ex : le vendredi) ;
- les éléments du menu du lendemain sont déjà commandés, voire livrés ;
- on ne souhaite pas s'écarter du menu déjà communiqué aux usagers.

Zoom...

Réglementation

Selon la NS DGAL/SDSSA/N2012-8206 du 22/10/2012 :

- Tout professionnel de commerce de détail peut procéder à la congélation de produits fabriqués dans son établissement sous réserve de la prise en compte de ce processus dans son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- La déclaration d'une cellule de congélation n'est plus obligatoire.
- La congélation d'une denrée préemballée est autorisée mais la denrée doit être placée dans un suremballage transparent avec la date de congélation et la date limite d'utilisation.
- Décongélation : le mode de décongélation n'est plus imposé mais doit être validé et intégré dans le PMS. La durée de vie d'un produit décongelé est de 4 jours maximum.

2- CONGÉLATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

La congélation des matières premières (y compris viande et poisson crus ou cuits, pré-emballés ou non) peut être une solution intéressante, en particulier :

- en cas de réduction du nombre de rationnaires prévu,
- pour profiter d'offres tarifaires intéressantes,
- pour stocker des produits saisonniers ou particuliers.

3- POINTS CLÉS À MAÎTRISER

- Disposer d'une cellule permettant la congélation ou au minimum d'un appareil adapté (ex: congélateur avec fonction « congélation »).
- Avoir prévu cette pratique dans le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Avoir une instruction de congélation (*voir annexe 2*).
- Assurer un relevé des températures parfait : température de fin de fabrication, de service, de congélation et de conservation pour les excédents; température de réception et de stockage pour les matières premières.
- Assurer la traçabilité de la denrée congelée : nature du produit, date de congélation, Date Limite de Consommation (DLC) interne (recommandation : une durée inférieure à 2 mois) et date d'utilisation et garder tous les éléments de traçabilité relatifs à la denrée fraîche.
- Pour les matières premières, la denrée doit être congelée la plus fraîche possible (recommandation : dans le premier tiers de sa durée de vie).

Donner à une association d'aide alimentaire

En France, en 2010, 8,6 millions de personnes soit 14,1 % de la population sont en situation d'insécurité alimentaire .

En restauration collective, même dans le cadre d'une gestion fine de la production, des excédents sont inévitables et ne peuvent pas toujours être réutilisés. De plus, ponctuellement, en cas de grèves, d'intempéries, etc., des quantités importantes peuvent être perdues.

Dans ces situations, il est intéressant de donner les denrées à des associations d'aide alimentaire.

1- QUE PEUT-ON DONNER ?

Sans aucune condition administrative :

- du pain,
- des fruits,
- des matières premières conditionnées (surgelés, conserves, épicerie) à Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) même dépassée.

Avec un agrément ou une dérogation à l'agrément :

- produits laitiers, laits traités thermiquement ;
- viandes fraîches de boucherie et d'autres espèces (à l'exception des viandes hachées), produits à base de viandes, préparations de viande, plats cuisinés ;
- produits de la pêche ;
- repas ou fractions de repas composés de tout ou partie de ces produits.

Par contre, on ne peut pas donner des viandes hachées crues, des viandes séparées mécaniquement crues, ni des ovoproduits.

Zoom...

Réglementation

L'agrément communautaire

Un restaurant en remise directe qui souhaite donner ses excédents est soumis à un agrément délivré par la Direction Départementale pour la Protection des Populations du lieu d'implantation (DDPP).

Si seuls de faibles volumes sont susceptibles d'être donnés par un collège, une demande de dérogation à l'agrément peut suffire. Cette demande est à adresser à la DDPP également (*voir annexe 4*).

Règles comptables en Établissement Public Local d'Enseignement

La procédure est similaire à celle d'un don en numéraire. Le don de denrées alimentaires encore «comestibles», achetées sur le budget du service de restauration et d'hébergement doit faire l'objet d'une délibération par la commission en charge du budget (Conseil administration, Conseil municipal, etc.) prenant en compte la valeur nominale d'achat des denrées rentrées en stocks.

2- LES CONDITIONS DE RÉUSSITE

Pour mener à bien ce projet, anticiper un partenariat de dons, même si le don n'est prévu que ponctuellement (en cas de grève ou d'intempérie...), est nécessaire et comprend plusieurs étapes :

- Associer et motiver son équipe, identifier le travail supplémentaire, tester l'organisation sur une petite gamme de produits.
- Modifier le Plan de Maîtrise Sanitaire, prévoir une instruction (*voir annexe 3*).
- Choisir son association partenaire.
- Établir une convention de partenariat pour clarifier les responsabilités respectives.

3- QUI EST RESPONSABLE EN CAS DE TOXI INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (TIAC) ?

La responsabilité du donateur n'est engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise . Des contrôles (aspect, température du produit, Date Limite de Consommation) sont effectués à chaque enlèvement et notés sur une fiche suiveuse. Les plats témoins de la cuisine pourront aussi être analysés.

4- POUR ALLER PLUS LOIN :

«Restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire » DRAAF Rhône Alpes – Septembre 2013-127pages



Aide alimentaire

5- QUELQUES COORDONNÉES D'ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE

Liste issue de

«Restauration collective :donner aux associations d'aide alimentaire » DRAAF Rhône Alpes – Septembre 2013

ASSOCIATION	ADRESSE	MAIL	SITES DANS LE 22	DESRIPTIF
FÉDÉRATION FRANÇAISE DES BANQUES ALIMENTAIRES	126, rue de l'Aérodrome 22300 Lannion Tél 02 96 37 13 23	a22o@banquealimentaire.org	Lannion	Collecte des denrées alimentaires, et les met à disposition des associations et CCAS adhérents, liés par une convention à la Banque Alimentaire. Ces partenaires assurent l'aide alimentaire aux populations en difficultés.
RESTO DU CŒUR	10b rue Berthollet 22000 Saint-Brieuc Tél 02 96 61 70 10	22p1.restosducoeur@wanadoo.fr	Saint-Brieuc, Étables/Mer, Dinan, Lannion, Lamballe, Merdrignac, Tréguier	la distribution de paniers-repas équilibrés, à cuisiner chez soi ; les repas chauds, pour ceux qui n'ont pas de toit
SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS	107 Rue Jules Ferry 22000 Saint-Brieuc Tél 02 96 94 77 66	contact@spf22.org	Saint-Brieuc, Plédran, Lamballe, Quintin, Guingamp, Lannion, Paimpol, Dinan, Callac	Facilite l'accès aux denrées alimentaires en échange d'une participation financière symbolique. Partenariat avec l'Europe, la France, comités et antennes du département, grandes enseignes.
CROIX-ROUGE FRANÇAISE	7 rue Henri Dunant 22000 Saint-Brieuc Tél 02 96 62 10 11		Saint-Brieuc	Les 80 épicerie gérées par les bénévoles ou salariés de la Croix-Rouge française permettent aux personnes en situation de précarité de faire leurs courses, et ainsi de conserver leur statut de consommateur
ANDES	11 rue Félix Le Dantec 22000 Saint-Brieuc Tél 02 96 92 12 75		Saint-Brieuc, Plouezec	Aide Alimentaire en espace aménagé en libre-service, aussi proche que possible d'un magasin d'alimentation générale.
SECOURS CATHOLIQUE	37b rue Coquelin 22000 Saint-Brieuc Tél 02 96 33 40 73	cotesdarmor@secours-catholique.org	Saint-Brieuc	
UNCCAS	2 rue Chauffepieds 22100 Dinan Tél 02 96 87 17 00		Dinan	Bon alimentaire, aide financière à l'alimentation, distributeur vers les épicerie sociales, restaurants sociaux
SAINT-VINCENT DE PAUL	9 Palasne de Champeaux 22000 Saint-Brieuc Tél 02 96 94 13 51		Saint-Brieuc, Dinan, Lamballe, Paimpol	Distribution de colis alimentaires (livraison à domicile)
APPEL DÉTRESSE	Mme Le Floc'h Prigent Tél 06 70 37 02 73 Mr Le Cabec Tél 02 96 44 46 59		Guingamp	L'association récolte le pain, le coupe, le grille et le conditionne en bidons pour nourrir les enfants de pays défavorisés (Madagascar, Bénin, Guinée, Haïti...).

Peut-on nourrir des animaux avec des déchets de table ?

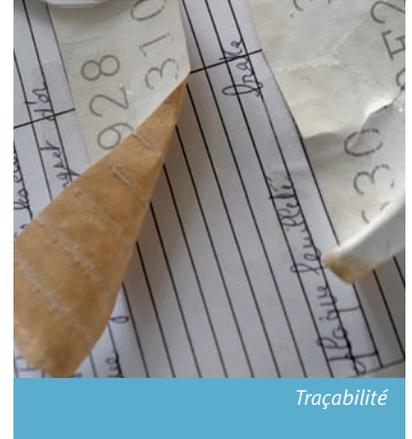
Il existe deux types de déchets de table : avec ou sans denrées animales. Cette caractéristique détermine sous quelles conditions on peut donner des déchets pour nourrir des animaux.

1- SOUS-PRODUIT SANS DENRÉE ANIMALE

Ex : pain non souillé, légumes crus...

Il n'existe pas de réglementation spécifique, donc le don est possible pour nourrir tout type d'animal sous respect des Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

- maîtriser les température et durée de conservation,
- avoir un plan de nettoyage des matériels et locaux (bacs étanches..),
- maîtriser les nuisibles,
- conserver une traçabilité des produits donnés (date, quantité, destinataires),
- intégrer cette pratique dans le Plan de Maîtrise Sanitaire : prévoir une instruction spécifique qui précise l'organisation du don.



2- SOUS-PRODUIT AVEC DENRÉES ANIMALES

Ex : retour plateaux...

- Don impossible pour les animaux de rente (porcs, volailles, lapins...).
- Don possible pour les autres animaux de la liste ci-dessous (de a à h) sous conditions et avec une autorisation de la DDPP.
- Respect des BPH (en particulier : bacs étanches, protocole de nettoyage, maîtrise des températures de stockage avant l'enlèvement par l'éleveur).

Zoom...

Réglementation

liée aux sous-produits avec denrées animales

Le Règlement 1069-2009 du 21/10/2009 prévoit le devenir des différentes catégories de sous-produits comportant des denrées animales ou d'origine animale (ex. produits carnés, œufs, lait...).

Les déchets de cuisine et de table sont classés en catégorie 3 : ils doivent donc être convertis en compost ou en biogaz ou transformés par stérilisation sous pression. L'utilisation de ces déchets pour nourrir des animaux n'est envisageable que pour les animaux suivants :

- | | |
|---|---|
| a- animaux de zoo | f- chiens provenant d'élevages ou de meutes reconnus |
| b- animaux de cirque | g- chiens et chats dans les refuges |
| c- reptiles et rapaces autres que les animaux de zoo ou de cirque | h- asticots et vers destinés à servir d'appâts de pêche |
| d- animaux à fourrure | |
| e- animaux sauvages | |

sous les conditions suivantes (arrêté du 28/02/2008) :

- les déchets de cuisine et de table doivent être soumis à un traitement thermique minimum de :
 - 30 min à 60°C
 - 10 min à 70°C
 - 3 min à 80°C
 - 1 min à 100°C
- l'établissement utilisateur de ces déchets (élevage, zoo, refuge...) doit être déclaré au titre des Installations Classées à la DDPP (Direction Départementale pour la Protection des Populations),
- l'établissement utilisateur de ces déchets doit demander une autorisation d'utilisation de sous-produits à la DDPP qui rédige un arrêté,
- pour les carnivores domestiques (chiens, chats, furets), ces déchets ne doivent pas contenir de porc cru.

Zoom...

Retour d'expérience

« Tous nos déchets de cuisine et de retours plateaux sont triés (chacun regroupe les « restes » alimentaires dans l'assiette principale et laisse les emballages et déchets d'agrumes sur le plateau) et ces « restes » sont collectés par un éleveur de chiens de meute, agréé par la Direction Départementale pour la Protection des Populations. Désormais le contrat de ramassage des ordures ménagères a été ramené de 4 containers à 3 par semaine, allégeant ainsi la facture de ramassage de 374 € HT/an ».

L'éleveur est également satisfait car la composition nutritionnelle de cet aliment après hachage, mélange et traitement convient bien à l'alimentation des chiens.

Contact : collègue M.J. Chombart de Lauwe de Paimpol – 02 96 55 35 40

NB : Pour information, sur les Côtes d'Armor, il y a 47 élevages de chiens déclarés à la DDPP (déclaration obligatoire si plus de 9 chiens). Il y en a peut-être un près de chez vous !



Composter les déchets organiques

1- DÉFINITION

Le **compostage** est une décomposition organisée, accélérée et contrôlée, en présence d'air, des déchets organiques pour obtenir un fertilisant naturel.

Un **biodéchets** est un déchet non dangereux biodégradable : gaspillage alimentaire, épluchures, os, serviettes en papiers, emballages biodégradables, déchets verts éventuels.

2- OBJECTIFS

- Réduire la quantité de déchets produits par un établissement en les valorisant par compostage.
- Réduire le coût de la gestion des déchets de l'établissement.
- Intégrer l'établissement et le personnel dans une démarche de développement durable.

3- ENJEUX

La gestion en interne des biodéchets ne doit pas être uniquement envisagée sous l'angle économique pour l'établissement mais doit être intégrée à une démarche de développement durable (verdissement, Responsabilité Sociétale des Entreprises, labellisation, certification environnementale...). En dehors de ce cadre, lorsque des prestataires existent sur le territoire de l'établissement, mieux vaut privilégier l'externalisation. En effet, le compostage autonome implique un investissement financier et humain non négligeable.

4- DIFFÉRENTES SOLUTIONS TECHNIQUES

Différentes solutions techniques existent en fonction de la quantité de biodéchets produits par l'établissement :

4.1- Le compostage manuel en enceinte

Cette technique s'apparente au compostage domestique. Elle est destinée aux établissements produisant moins de 10t/an de biodéchets. Les déchets alimentaires sont déposés en mélange avec des déchets carbonés structurants (broyat de tailles, feuilles sèches...) dans un composteur. Le brassage régulier et les transvasements de la matière des bacs de mélange-dégradation vers des bacs de maturation peuvent assurer un compost mûr au bout de 6 à 8 mois.

4.2- Le compostage mécanique en enceinte

Cette technique s'apparente à un procédé industriel. Elle est destinée aux établissements produisant plus de 10t/an de biodéchets. Les déchets alimentaires sont introduits généralement dans le fermenteur en mélange avec un apport de matière sèche carbonée sous la forme de sciure et/ou copeaux de bois provenant de scieries, d'ateliers de menuiseries... Le mélange et l'aération de la matière sont assurés mécaniquement et automatiquement.

Le temps de séjour dans le fermenteur est de l'ordre de quelques semaines, le compost frais sortant automatiquement de l'appareil terminera, si nécessaire, sa maturation en bacs ou andains. Un compost mûr peut être obtenu au bout de 4 à 6 mois.

4.3- Le compostage sur plate forme en andain

Cette technique s'apparente au compostage domestique en tas ou au compostage à la ferme. Elle est destinée aux établissements produisant plus de 10 t/an de biodéchets et disposant de surfaces d'espaces verts importantes et de moyens mécaniques de retournement. Il est particulièrement adapté aux établissements scolaires à vocation agricole.

Le tas ou l'andain est construit à partir d'un mélange broyat de déchets verts/déchets alimentaires. L'andain est construit au fur et à mesure de l'apport des déchets fermentescibles. Des retournements périodiques sont effectués le plus souvent mécaniquement. Un compost mûr peut être obtenu au bout de 6 à 8 mois.



Composteurs et panneaux d'informations

Zoom...

Réglementation

L'arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement et Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs

Depuis le 1er janvier 2012, les établissements produisant plus de 120 t/an de biodéchets ont l'obligation de les trier à la source pour une valorisation biologique par compostage ou méthanisation. Ce seuil est dégressif chaque année jusqu'en 2016 pour une obligation de tri dès lors que l'établissement produit plus de 10 t/an.

La norme NF U44-051 d'Avril 2006 sur les amendements organiques

En ce qui concerne l'utilisation du compost, le cadre réglementaire général oblige au respect de la norme sur les amendements organiques (NF U 44-051, avril 2006), lorsqu'il est mis sur le marché, norme qui fixe des valeurs limites pour des impuretés non organiques, micropolluants chimiques et agents pathogènes. Cependant, ces prescriptions ne s'imposent pas si le compost est autoconsommé par son producteur.

5- LES 7 ÉTAPES CLEFS D'UN PROJET DE COMPOSTAGE

Extrait du guide méthodologique du compostage autonome en établissement de l'ADEME

LES ÉTAPES	LES OBJECTIFS	LES RÉSULTATS ATTENDUS
1. PRÉCISER LES ENJEUX POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Mieux connaître vos obligations • Identifier les solutions, les contraintes et opportunités pour l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> • Évaluation des principaux éléments facilitateurs ou bloquants pour le projet • Décision de continuer ou de renoncer
2. MOBILISER ET S'ORGANISER POUR ENGAGER LA DÉMARCHÉ	<ul style="list-style-type: none"> • Mobiliser les personnes concernées (personnel, usagers, partenaires) • Identifier et désigner le responsable projet • Préciser les axes, limites d'intervention 	<ul style="list-style-type: none"> • Positionnement de l'ensemble des partenaires • Attribution au projet des moyens techniques, humains et financiers pour démarrer • Organisation et planification de la démarche
3. PRÉCISER LES CONDITIONS DE FAISABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> • Préciser les organisations envisageables • Prescrire les aménagements et équipements à réaliser • Évaluer les autorisations et contractualisations nécessaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des sites d'implantation possibles Identification d'un référent compostage • Comparaison des différentes solutions envisageables (performances, impact organisationnel et financier, contraintes administratives...)
4. DÉFINIR VOTRE PROJET	<ul style="list-style-type: none"> • Préciser les objectifs, les actions, le calendrier et les premiers moyens à mobiliser 	<ul style="list-style-type: none"> • Recadrage des objectifs • Choix de la solution • Planification des actions de mise en place : moyens techniques-humains-financiers
5. METTRE EN ŒUVRE LA SOLUTION	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place les moyens techniques • Mettre en place les moyens humains • Mettre en place les moyens d'information 	<ul style="list-style-type: none"> • Limitation de l'impact de la mise en œuvre sur le fonctionnement de l'activité • Formation du référent compostage (conduite, suivi...)
6. DÉMARRER ET S'AMÉLIORER	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place des moyens de suivi • Accompagner les premières actions correctives 	<ul style="list-style-type: none"> • Appropriation du nouveau dispositif par l'ensemble des intervenants et usagers • Limitation de l'impact des dysfonctionnements • Amélioration continue des résultats
7. ÉVALUER, VALORISER ET DÉVELOPPER	<ul style="list-style-type: none"> • Valoriser les personnels et usagers impliqués • Adapter et pérenniser la démarche 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en évidence les bénéfices du compostage autonome • Maintenir la mobilisation des acteurs



Le guide complet (octobre 2012) est disponible gratuitement sur le site de l'ADEME,

rubrique médiathèque / publications ademe / déchets.

<http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?cid=96&m=3&id=85839&p1=30&ref=12441>

Pour plus d'informations

Conseil général des Côtes d'Armor

Service Eau potable, Déchets, Énergie et Climat

Tél. 02 96 62 46 47

Les douze commandements du compostage

D'après la circulaire du 13 décembre 2012 relative aux règles de fonctionnement des installations de compostage de proximité

- Identifier clairement la structure responsable de l'installation
- Déclarer préalablement l'installation au service urbanisme de la collectivité
- Faire superviser le site par une organisation compétente ou par un maître composteur formé à cet effet
- Identifier un ou plusieurs référents locaux ayant suivi une formation adéquate, chargé(s) du suivi et de la surveillance du site
- Implanter le composteur à une distance suffisante des habitations et des portes et fenêtres d'établissements recevant du public
- Tenir un registre comportant la date et les conditions de réalisation des principales opérations : retournements, vidage, récupération du compost...
- Réaliser et archiver un bilan annuel synthétique : estimations des quantités traitées, nombre de ménages participants, principales opérations effectuées, problèmes rencontrés et solutions apportées
- Avoir une signalétique indiquant les références des responsables, les consignes concernant les conditions de dépôt et de brassage des biodéchets, la liste des déchets acceptés et des déchets refusés...
- Tenir le site dans un bon état de propreté et d'entretien
- Avoir sur le site une réserve de matière carbonée structurante à ajouter aux apports de biodéchets (broyat de bois par exemple)
- Mettre en place une organisation assurant un approvisionnement régulier et pérenne de matière carbonée structurante en quantité suffisante
- Limiter l'usage du compost au(x) seul(s) producteur(s)

ANNEXES



Sommaire des annexes

Annexe 1- Gestion des excédents	51
Annexe 2- Congélation des produits.....	53
Annexe 3- Donner à une association	55
Annexe 4- Dérogations à l'obligation d'agrément sanitaire.....	57

Annexe 1- Gestion des excédents

CATÉGORIE D'EXCÉDENTS		DÉLAI MAXIMUM DE RÉUTILISATION	POINTS DE VIGILANCE PARTICULIERS
PRÉPARATIONS FROIDES	Servies sur tables ou servies sur chariot par le personnel de cuisine ou mises en libre-service (<i>vitrine, salade bar</i>)	RÉUTILISATION INTERDITE	
	Maintenues en stock tampon	J + 1	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la température de conservation des produits (0+3°C). <i>Attention aux nombreuses ouvertures de portes de la chambre froide « stock tampon ».</i>
PRÉPARATIONS CHAUDES	Servies sur tables ou servies sur chariot par le personnel de cuisine ou mises en libre-service	RÉUTILISATION INTERDITE	
	Mises sur la ligne de self et servies par le personnel	J + 1	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la température à cœur reste $\geq 63^{\circ}\text{C}$. <i>Attention aux produits sans sauce, mis dans des bacs peu profonds au dessus des bains-marie.</i>
	Maintenues au chaud en cuisine (armoire chauffante ou four)	J + 3	<ul style="list-style-type: none"> Mettre en cellule de refroidissement sans délai dès la fin du service + noter les heures et températures de début et fin de refroidissement (PrPO)⁽¹⁾ Noter sur les bacs la nature du plat, sa date de fabrication, sa date de refroidissement, sa DLC interne (ex hachis parmentier – Fab le 24/02-Réf le 24/02-DLC : 25/02 ou 27/02 selon les cas). Enregistrer la remontée en température et garantir une durée < 1 heure (PrPO)⁽¹⁾

(1) Les denrées doivent être détruites si les conditions de refroidissement et de remise en température ne sont pas respectées : moins de 2 heures pour refroidir le produit de $+63^{\circ}\text{C}$ à $+10^{\circ}\text{C}$ et moins d'une heure pour remonter en température le produit de $+10^{\circ}\text{C}$ à $+63^{\circ}\text{C}$.

Annexe 2- Congélation des produits

La congélation est autorisée si elle est pratiquée dans un appareil adapté (ex : cellule mais aussi congélateur avec fonction «congélation»).

Produits concernés : matières premières ou produits finis, crus ou cuits, conditionnés ou non.

La **denrée à congeler** doit être la plus fraîche possible (ex : premier tiers de la durée de vie).

Vitesse de congélation

Il n'y a pas d'exigence réglementaire de «vitesse» de congélation. Néanmoins, plus la congélation est rapide, plus la texture de l'aliment une fois décongelé sera proche de l'aliment frais. À titre d'indication, il est recommandé d'amener la température du produit à une température $\leq -18^{\circ}\text{C}$ «dans un délai de :

- moins d'1 heure pour les petites pièces,
- 2 à 6 heures pour les pièces moyennes» (GBPH traiteur).

Noter l'heure et la température de début et fin de congélation comme pour tout refroidissement.

Traçabilité

La traçabilité consiste à garder l'enregistrement de l'opération de congélation (sur votre fiche habituelle de traçabilité ou de suivi des refroidissements).

Les éléments suivants doivent être identifiés :

- la nature du produit,
- le poids ou la quantité,
- la date de congélation,
- la Date Limite d'Utilisation décidée en interne (recommandation ≤ 2 mois),
- les éléments de traçabilité de la denrée fraîche.

Lors de l'utilisation de la denrée, mentionner « denrée congelée en interne » en précisant la date de congélation. Cette date permettra de retrouver toutes les informations mentionnées ci-dessus.

Conditionnement

Chaque conditionnement de produits congelés par l'établissement dans votre chambre froide doit indiquer les informations suivantes :

- nature du produit,
- date de congélation,
- Date Limite d'Utilisation (recommandation ≤ 2 mois).

Si la denrée à congeler est déjà conditionnée, prévoir un suremballage transparent sur lequel seront indiquées les informations citées ci-dessus tout en conservant les informations concernant la traçabilité du produit sur le premier conditionnement.

Références réglementaires : Note DGAL/SDSSA/N2013/8083 du 14 mai 2013

Annexe 3- Donner à une association (cuisines NON agréées)

(pour les cuisines agréées ou en dérogation,
contacter LABOCEA)

1- DONS POSSIBLES

- Pain,
- fruits et légumes,
- biscuits,
- conserves,
- surgelés (produits à DLUO même légèrement dépassée) (pas besoin d'agrément CE)



Zoom...

Points de vigilance

Conditionnement de qualité alimentaire et fermé : sac fermé, bac avec couvercle

→ Noter sur le conditionnement :

- Nature du produit
- Poids ou quantité
- Date du don

→ Garder la trace du don grâce à une fiche suiveuse

2- FICHE SUIVEUSE À RENSEIGNER, À VISER, À CONSERVER 5 ANS :

FICHE SUIVEUSE : INFORMATIONS À PRÉVOIR AU MINIMUM	
Coordonnées de la structure donneuse et de l'association receveuse (et référence à la convention préalablement signée)	
Date et Heure du don	
Nature du (des) produit(s)	
Types de conditionnement (bacs gastronorme,sacs...)	
Date(s) Limite(s) d'Utilisation(s)	
Températures pour les produits réfrigérés ou congelés	
Date(s) de fabrication, n° de lots	
Poids ou quantité(s)	
Visa et nom du responsable de l'établissement donneur (ou par délégation)	
Visa et nom du responsable de l'association (ou par délégation)	
Remarques éventuelles	

Annexe 4- Dérogations à l'obligation d'agrément sanitaire



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire Fiche de déclaration

Référence réglementaire : Titre III de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Destinataire :
Direction du service déconcentré chargé de
l'alimentation ou de la protection des populations

Identification de l'établissement	
1) Exploitant de l'établissement	
Nom :	Prénom :
Fonction dans l'établissement :	
2) Coordonnées de l'établissement	
RAISON SOCIALE :	Statut juridique :
ENSEIGNE (Nom commercial) :	Activité :
Adresse de l'établissement :	Code APE/NAF : _ _ _ _ _ _ _
Code postal : Commune :	SIRET : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Téléphone : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	Adresse électronique :
Télécopie : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	

Nature des produits cédés à des établissements de commerce de détail ¹ et limites à respecter					
Catégories de produits	QP = Quantité hebdomadaire PRODUITE	QC= Quantité hebdomadaire CÉDÉE à des commerces de détail	Rapport QC/QP :	Quantité hebdomadaire cédée (maximum autorisé)	
				Si QC/QP < ou = à 30%	Si QC/QP > 30%
Viande fraîches de boucherie, à l'exclusion des viandes hachées kg kg%	800 kg	250 kg
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées kg kg%	250 kg	100 kg
Laits traités thermiquement litres litres%	800 litres	250 litres
Produits laitiers kg kg%	250 kg	100 kg
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier) kg kg%	250 kg	100 kg
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné..) kg kg%	250 kg	100 kg
Escargots (entiers, préparés ou transformés) kg kg%	100 kg	30 kg
Repas ou fractions de repas constitués de produits cités ci-dessus, livrés à des établissements de restauration collective repas repas%	400 repas	150 repas

¹ « Commerce de détail » (définition donnée par règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002) : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes

Liste des établissements de commerce de détail destinataires

Nom de l'établissement	Adresse	Activité	Distance**	Catégorie(s) de produits

** : distance à « vol d'oiseau »

N.B : Une nouvelle déclaration doit être adressée à la Direction du service déconcentré chargé de l'alimentation ou de la protection des populations lors de toute modification importante :

- des produits et/ou quantités livrées
- des établissements livrés

<p style="text-align: center;"><u>SIGNATURE DU DÉCLARANT</u></p> <p>Le</p> <p>Nom – Prénom du signataire</p> <p>.....</p> <p>Cachet de l'établissement Signature</p>	<p style="text-align: center;"><u>RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION</u></p> <p style="text-align: center;">(cadre réservé à l'administration)</p> <p>Déclaration reçue le</p> <p>Cachet de la Direction du service déconcentré chargé de l'alimentation ou de la protection des populations Signature</p>
---	---



CONSEIL GÉNÉRAL DES CÔTES D'ARMOR

Direction de l'Éducation, de la Jeunesse et du Patrimoine Immobilier

Collège et Vie Scolaire

9 place du Général de Gaulle

CS 42371

22023 Saint-Brieuc Cédex 1

Tél. 02 96 62 62 96

Direction de l'Environnement

Eau potable, Déchets, Énergie et Climat

9 place du Général de Gaulle

CS 42371

22023 Saint-Brieuc Cédex 1

Tél. 02 96 62 46 47

Labocéa

7 rue du Sabot

B.P. 54

22440 Ploufragan

Tél. 02 96 01 37 22

Plus d'infos sur
cotesdarmor.fr

Les Côtes d'Armor,
c'est avec VOUS, c'est avec NOUS

