

Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire : modalités d'actions différenciées dans huit communes de la région Centre-Val de Loire

Geneviève Pierre, Alexandra Pech, Cathy Gemon, Anna Reux

DANS **NOROIS** 2024/3 n° 272, PAGES 85 À 101

ÉDITIONS **PRESSES UNIVERSITAIRES DE RENNES**

ISSN 0029-182X

ISBN 9791041301317

DOI 10.3917/nor.272.0085

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-noroi-2024-3-page-85?lang=fr>



CAIRN · INFO

Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Distribution électronique Cairn.info pour Presses universitaires de Rennes.

Vous avez l'autorisation de reproduire cet article dans les limites des conditions d'utilisation de Cairn.info ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Détails et conditions sur cairn.info/copyright.

Sauf dispositions légales contraires, les usages numériques à des fins pédagogiques des présentes ressources sont soumises à l'autorisation de l'Éditeur ou, le cas échéant, de l'organisme de gestion collective habilité à cet effet. Il en est ainsi notamment en France avec le CFC qui est l'organisme agréé en la matière.



Norois

Environnement, aménagement, société

272 | 2024

Varia

Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire : modalités d'actions différenciées dans huit communes de la région Centre-Val de Loire

Reducing food wastage in school catering: action plans in eight communes of the Centre-Val de Loire region

Geneviève Pierre, Alexandra Pech, Cathy Gemon et Anna Reux



Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/norois/14949>

DOI : 10.4000/12tdi

ISSN : 1760-8546

Éditeur

Presses universitaires de Rennes

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2024

Pagination : 85-101

ISBN : 979-10-413-0131-7

ISSN : 0029-182X

Distribution électronique Cairn



Référence électronique

Geneviève Pierre, Alexandra Pech, Cathy Gemon et Anna Reux, « Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire : modalités d'actions différenciées dans huit communes de la région Centre-Val de Loire », *Norois* [En ligne], 272 | 2024, mis en ligne le 05 janvier 2027, consulté le 04 décembre 2024. URL : <http://journals.openedition.org/norois/14949> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/12tdi>



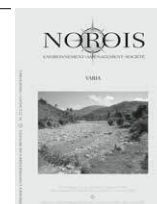
Le texte seul est utilisable sous licence CC BY-NC-ND 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont « Tous droits réservés », sauf mention contraire.



www.pur-editions.fr



Revue en ligne : <https://journals.openedition.org/norois/>



Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire : modalités d'actions différenciées dans huit communes de la région Centre-Val de Loire

*Reducing food wastage in school catering: action plans in eight communes
of the Centre-Val de Loire region*

Geneviève PIERRE

Auteur correspondant : genevieve.pierre@univ-orleans.fr, 06 23 62 69 40

Alexandra PECH

alexandra.pech@univ-orleans.fr

Anna REUX

reux.anna1@gmail.com

Cathy GEMON

cathy.gemon@univ-orleans.fr

Géographie, laboratoire CEDETE, UFR LLSH, Université d'Orléans, 10 rue de Tours, 45065 Orléans, France

Résumé : Depuis les années 2010, la réduction du gaspillage alimentaire relève, en France, de l'articulation de diverses politiques publiques, entre alimentation, agriculture et économie circulaire. L'article analyse les modalités de traduction située des politiques nationales liées à la prévention du gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire de huit communes du Centre-Val de Loire, région qui se veut exemplaire sur le sujet. La simultanéité d'actions interreliées sur la chaîne de restauration, en lien avec des approvisionnements qualitatifs, pointe des engagements municipaux réels, mais inégaux, pour une consommation responsable prévenant les gaspillages. En fonction de lectures locales du gaspillage, et de l'intérêt pour les questions alimentaires, une plus ou moins grande diversité de parties prenantes partageant ses expériences, à différents échelons, est impliquée. Or, prévenir le gaspillage alimentaire se révèle coûteux en temps et en moyens, et ne peut prendre sens que dans le changement des pratiques d'alimentation, dans le cadre des transitions agro-alimentaires.

Abstract: Since the 2010s, reducing food waste in France has been a matter for a range of public policies, including food, agriculture and the circular economy. Using a local development approach, this article looks at how national anti-food waste policies are being implemented in the school catering of eight municipalities in the Centre-Val de Loire region that aims to set an example on this topic. The simultaneity of interrelated actions in the school catering chain, linked to quality sourcing, points to emerging local commitments for a responsible consumption that prevents waste. Depending on the local understanding of waste and on the interest in food issues, the discussion arena opens up to a diversity of stakeholders sharing their skills at different levels. Preventing food waste is costly in terms of time and resources, and can only make sense if food practices are changed, in the context of food transitions.



Mots clés : gaspillage alimentaire, restauration scolaire, approvisionnement alimentaire, consommation responsable, éducation alimentaire, acteurs locaux

Keywords: food waste, school catering, local sourcing, sustainable agriculture, food education, local stakeholders

INTRODUCTION

Le gaspillage alimentaire (GA) est défini comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne d'alimentation, est perdue, jetée, dégradée » (Pacte National de lutte contre le Gaspillage Alimentaire, PNLGA, 2013)¹. Depuis les années 2010, quatorze textes de loi et politiques publiques nationales ont fait de la prévention du gaspillage un des objectifs prioritaires de la restauration scolaire. Or, la lutte contre le GA en cantine scolaire dans le cadre des transitions agro-alimentaires (Gasselin *et al.*, 2021) est rarement traitée sous l'angle du développement local. Dans cet article, le niveau communal permet de prendre en compte les scènes d'action dans leur ensemble, et de les replacer dans d'autres échelons d'intervention, comme ceux des Projets Alimentaires de Territoires (PAT) définis par la Loi d'Avenir de l'Agriculture (LAA) de 2014, et élaborés à l'échelon d'intercommunalités, de Pôle d'Équilibre Territoriale et Rural (PETR), de départements. Par le biais de la restauration scolaire (Bodiguel *et al.*, 2021), la loi permet aux communes d'agir sur les questions alimentaires, et de réunir une diversité de parties prenantes (élus, agents de développement, personnels municipaux, élèves, enseignants et parents) dans la prévention du gaspillage.

Sur ce sujet, la région Centre-Val de Loire (espace-laboratoire du programme GASPILAG²) présente des spécificités. La stratégie régionale pour l'alimentation (2017-2021) est de « permettre aux habitants et aux touristes de choisir au quotidien une alimentation locale, biologique, diversifiée, sans gaspillage et à portée de tous »³. Dans son SRADDET (2023)⁴, elle vise une réduction très ambitieuse

de 80 % des déchets alimentaires entre 2013 et 2031. Pour ce faire, la Région compte sur les PAT (Intercommunalités, PETR, Agglomérations) en associant la recherche d'une alimentation qualitative, relocalisée, à la prévention des déchets.

Parallèlement, le troisième Programme National de l'Alimentation (PNA, 2019-2023), dont la prévention du gaspillage est un axe majeur, envisage la restauration collective et la relocalisation alimentaire comme des leviers conjoints de transition vers une « alimentation saine, sûre et durable ». Pour y répondre, le contexte agricole du Centre-Val de Loire, où les stratégies de relocalisation alimentaire et de production biologique restent à confirmer, paraît peu favorable. Les exploitations en grandes cultures dominent (plus de 60 %) – particulièrement au nord de la région – malgré une plus grande diversification agricole dans la partie sud (élevages bovins, caprins, ovins; cinq AOP fromagères), ou en Val de Loire (maraichage, fruits, viticulture); (Recensement Général Agricole – RGA – 2020). L'agriculture biologique, sur 4,9 % de la surface agricole (SAU) en 2023 (10,4 % en France) pour 10 % des exploitations (14,4 % en France), place la région au treizième rang métropolitain (Agence Bio, 2023); 14 % des exploitations sont sous SIQO (Signes de Qualité et d'Origine), soit la 9^e place nationale, et 20 % pratiquent les circuits-courts (viticulture notamment), au 8^e rang national⁵ (RGA 2020).

Or, quel que soit leur contexte agricole et alimentaire, les services de restauration scolaire relèvent de réglementations nationales identiques exigeant une diminution des déchets alimentaires de moitié d'ici 2025, dans le respect d'une alimentation plus qualitative⁶. La façon dont chaque commune identifie et utilise les moyens disponibles, puis sollicite les acteurs pour prévenir le gaspillage, sans renier la qualité alimentaire attendue, ne relève-t-elle pas d'une compréhension locale d'objectifs nationaux?

1. Et dans le programme de recherche dont cet article est issu.

2. GASPILAG (Gaspillage Alimentaire, Prévention, Initiatives Locales et Agricoles), financé par la Région Centre-Val de Loire (2020-2024) : étude les initiatives locales de prévention du gaspillage alimentaire.

3. <https://jeparticipe.centre-valdeloire.fr/media/default/0001/01/8cc328d8ae1ef52cf1ed2578fb80b54d0bf4ef15.pdf>

4. Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires; <https://www.centre-valdeloire.fr/comprendre/territoire/centre-val-de-loire-la-region-360deg>

5. https://draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Essentiel_no1_-_Centre_Val_de_Loire_cle07d481.pdf

6. La loi Egalim cible les SIQO, les labels environnementaux dont le bio, mais pas spécifiquement le local.



La prise en mains située de la prévention du GA sur toute la chaîne de restauration scolaire – dont l'alimentation qualitative, relocalisée et responsable constitue éventuellement un effet levier – peut refléter un intérêt local ciblé pour les transitions agro-alimentaires, entre considérations sociales, environnementales et réduction des déchets.

Après avoir justifié d'envisager la prévention du gaspillage alimentaire par une approche située et de développement local (1), l'article présente la méthodologie d'enquêtes et les terrains d'étude (2) pour rendre compte de modalités différenciées d'actions en restauration scolaire (3); la partie 4 interroge l'interprétation locale de l'approche systémique, ou non, de la prévention du GA dans les transitions vers une alimentation plus responsable.

LA PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE : UN SUJET DE DÉVELOPPEMENT LOCAL

La prévention du gaspillage alimentaire est rarement l'entrée première des recherches sur la restauration scolaire (Sobreiro, 2017), celles-ci privilégiant plutôt la formation à l'alimentation durable (Schuller et Mosse, 2018), ou l'approvisionnement en produits biologiques et/ou locaux en restauration collective (Aury et Porte, 2022; Darly et Aubry, 2014; Esnault, 2023; Gatién-Tournat *et al.*, 2016; Retière, 2022). Toutefois, des travaux récents questionnent désormais les leviers de prévention du GA (Mourad, 2018) en restauration scolaire (Velmuradova *et al.*, 2021), en lien avec une consommation plus responsable, voire engagée (Dubuisson-Quellier, 2014).

La prévention du GA met en système, dans une relative proximité (Torre et Talbot, 2018), des politiques publiques nationales territorialisées à différents échelons de la décentralisation à la française (annexe), qu'elles soient liées au GA, ou relatives à l'alimentation, à agriculture, ou à l'économie circulaire (Durand *et al.*, 2016). Le sujet offre un cadre multifactoriel d'actions situées (Redlingshöfer *et al.*, 2011) dans une démarche de développement local apte à révéler, coordonner, valoriser en projet collectif, un ensemble de ressources matérielles, immatérielles accessibles aux acteurs locaux,

à différentes échelles, grâce à la mobilisation d'une diversité de parties prenantes, dont le pouvoir d'agir serait ainsi renforcé (Klein, 2010; Campagne et Pecqueur, 2014). Dans cet article, l'observation, à l'échelle micro, des modes d'interprétation situés d'objectifs nationaux (Lamine *et al.*, 2015) emprunte à la sociologie de la traduction développée dès la fin des années 1980 (Akrich *et al.*, 2006), et utilisée dans le cadre d'une approche par le développement local des transitions environnementales (Toupet, 2018). Ce processus de traduction située rend compte des modes de compréhension et d'action, par les acteurs en charge du sujet, de dispositifs réglementaires nationaux, considérant l'hybridation d'éléments humains et non humains dans les réseaux sociotechniques à l'œuvre dans les transitions environnementales (Akrich *et al.*, 2006, *op. cit.*). L'enjeu de la traduction située est la mobilisation des parties prenantes (Traïni et Siméant, 2009), sous des formes diverses, de la sensibilisation à la prise de responsabilités, ou du concernement à l'engagement (Brunet, 2008).

La restauration scolaire est particulièrement visée par les lois de Transition Énergétique pour la Croissance Verte (2015), par la loi Garot contre le GA (2016), par les lois d'Action contre le Gaspillage et pour une Économie Circulaire (AGEC) de 2020, et surtout, par la Loi Egalim (2018), référence centrale pour la restauration collective. Ces lois confirment les objectifs de division par deux du GA en restauration scolaire de 2015 à 2025, quand le Pacte National de Lutte contre le GA (2017-2020), et les Programmes Nationaux de l'Alimentation (PNA) depuis 2013, y associent une alimentation plus qualitative (50 % de produits labélisés en SIQO⁷, dont 20 % pour le bio), et végétale (annexe). Ainsi, la prévention du GA et l'alimentation plus qualitative relèvent d'exigences convergentes qu'il revient aux équipes municipales, gestionnaires, agents de cuisine, de prendre en mains (Tétart, 2023).

En participant d'une traduction localisée de réglementations nationales, par le biais de la politique d'achats alimentaires responsables en restauration scolaire (Mazin, 2022, Brand, 2012) ou par la prévention du GA, la cantine est révélatrice de choix, voire d'engagements municipaux, sur l'alimentation.

7. Labels AB (Agriculture biologique), commerce équitable, HVE (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, AOC, AOP et IGP (Indication d'origine protégée)).

PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CENTRE-VAL DE LOIRE : MÉTHODES ET TERRAIN D'ENQUÊTE

Des enquêtes exploratoires ont porté entre 2021 et 2024 sur des réseaux d'acteurs mobilisés contre le GA en restauration collective (Ligue de l'Enseignement, deux Collèges, département du Loiret, Région), mais aussi auprès de PAT (Pays Castelroussin et Pays des Châteaux), ou du PETR Loire Beauce. Des chargés de mission en alimentation, ou « enfance-jeunesse » ont été rencontrés, parfois lors de participations au conseil local de l'alimentation (PAT du Pays des Châteaux) ou à d'autres instances (PAT du Loiret ; réseau Inter PAT régional). Les entretiens menés au sein des restaurants scolaires permettent d'appréhender le fonctionnement de la cantine : taille, équipements, aménagements, effectifs, actions proposées, encadrement des élèves lors du repas et organisation de la pause méridienne.

À l'issue d'entretiens informatifs avec les acteurs de la restauration scolaire de 22 communes, huit d'entre elles, en gestion directe, sont retenues pour leurs actions sur le gaspillage, en lien avec une alimentation plus qualitative, bio, relocalisée. Elles ont procédé d'entretiens plus poussés entre avril 2021 et janvier 2024 (figure 1, tableau 1) sur la diminution des restes alimentaires, sur l'organisation matérielle de la cantine et l'implication du personnel, sur le lien entre alimentation plus qualitative et prévention du GA, sur l'implication des parties prenantes dans les choix alimentaires proposés, et sur l'ouverture vers d'autres actions environnementales (jardin, déchetterie, compost).

Six communes sur huit sont loirétaines (dont cinq proches d'Orléans), mais le contexte territorial agricole et alimentaire en proximité géographique n'empêche pas des choix d'actions anti GA différenciés (carte, figure 1 – **planche VI**).

Trois communes du PETR Loire-Beauce (Baule, Beaugency, Chevilly) ont participé, de 2016 à

Études de cas	PAT/autres projets alimentaires	Personnes rencontrées
Baule (Loiret)	PETR Loire Beauce ; Projet Restau & Co PAT Loiret	Mai 2021 ; décembre 2022 : agent de développement pôle enfance/jeunesse ; cuisinier ; élu local. Visite des installations.
Beaugency (Loiret)		Mai 2021 ; décembre 2022 : élu local, cuisinier ; équipe de cuisine
Chevilly (Loiret)		Juin 2021 ; décembre 2022 : élus locaux, cheffe, équipe de cuisine, responsable enfance-jeunesse, responsable plateforme Approlocal Loiret. Visite de la cantine.
Ingré (Loiret)	PAT Orléans Métropole / PAT Loiret	Janvier 2020 et avril 2023 : rencontres d'agents territoriaux, de collectifs associatifs, citoyens, personnels éducatifs.
Courtenay (Loiret)	PAT Gâtinais-Montargois / PAT Loiret	Avril 2021 (Entretiens Claire Le Forestier ^a) ; décembre 2022 : élu local, responsable enfance jeunesse, visite des cuisines et du restaurant.
Saint-Jean-de-Braye (Loiret)	PAT Orléans Métropole / PAT Loiret	Juillet 2022 ; Janvier 2024. Agents municipaux ; élus référents développement durable et enfance / jeunesse ; associations.
Mont-prés-Chambord (Loir-et-Cher)	PAT Pays des Châteaux	Avril 2023 : rencontres au conseil local de l'alimentation du PAT du Pays des Châteaux. Entretien chef cuisinier ; visite des cuisines ; rencontre avec des élus locaux.
Le Poinçonnet (Indre)	PAT Pays Castelroussin	Juin 2021 et juillet 2023 : entretien : élu municipal, chef de cuisine, chef du service enfance-jeunesse, nutritionniste, parents d'élèves. Visite de la cantine.
a. file:///C:/Users/genev/Downloads/Etat-des-lieux-initiatives-gaspillage-alimentaire-CVL_LE-FORESTIER-2021-1.pdf		

Tableau 1 : Communes enquêtées et acteurs interrogés
Studied municipalities and interviewed stakeholders



2021, au programme Restau&Co (Guichenducq, 2022) financé par le PNA, associant des achats alimentaires plus qualitatifs à une sensibilité au gaspillage. Trois autres communes loirétaines (Ingré, Courtenay et Saint-Jean-de-Braye), dont deux bénéficient d'une labellisation en restauration responsable, ont été citées en exemple par plusieurs enquêtés. Les animateurs des PAT du Pays des Châteaux et du Pays Castelroussin⁸ ont pointé les actions menées dans les communes de Mont-près Chambord et du Poinçonnet.

Par ailleurs, ces huit communes ont bien voulu ouvrir leurs portes ce qui, dans la période post-Covid, a aussi guidé notre choix.

Ces communes, de 2045 à 20 123 habitants en 2020 (tableau 2, INSEE), sont périurbaines (Mont-près-Chambord, près de Blois ; Baule, entre Beaugency et Orléans ; Chevilly, près d'Orléans, Le Poinçonnet, près de Châteauroux), urbaines (Ingré, Saint-Jean-de-Braye dans l'agglomération d'Orléans) relevant de petites villes (Beaugency à 30 km d'Orléans) ou de pôle rural en limite de département (Courtenay à 100 km d'Orléans et 30 km de Montargis). Leur profil socio-économique est un peu plus aisé (Saint-Jean-de-Braye, Ingré, Chevilly), voire beaucoup plus aisé (Baule, Mont-près Chambord, Le Poinçonnet) que la moyenne départementale et régionale, sauf à Courtenay et à Beaugency (INSEE, 2021, tableau 2).

Les systèmes de restauration scolaire diffèrent sur le nombre de repas servis (130 à 1 300), sur l'effectif de cuisine et d'animation, sur l'organisation du système de restauration (cuisine centrale et satellites dans trois cas sur huit), sur la gouvernance (en intercommunalité dans un cas sur huit), sur la tarification sociale (cinq cas sur huit).

Parallèlement, les possibilités locales, départementales et régionales d'accès aux productions en SIQO, en bio (de 3,6 % de la SAU dans le Loiret à 5,2 % dans l'Indre), et en circuits courts ou locaux, sont limitées. Dans le Loiret (six communes concernées), l'offre en circuits courts de proximité (21 % des exploitations ; vin, fruits, légumes, volailles), ou bio (7,7 % des exploitations) pèse peu face à la grande culture céréalière (70 % des exploitations), notamment en Gâtinais (Courtenay), et en Beauce (Chevilly), même si le Val de Loire (Baule,

Beaugency) et l'agglomération orléanaise (Ingré, Saint-Jean-de-Braye) proposent plus de maraîchage, fruits, polyélevages (Agreste, Centre-Val de Loire, 2023). Les SIQO concernent 8 % des exploitations loirétaines (14 % en région ; *ibid.*). Ces communes appartiennent au PAT départemental (2018) ciblant la restauration collective et les produits locaux, ou pour l'une, au PAT du PETR Gâtinais-Montargois (Courtenay), trop récent (2022) pour être opérationnel. Le PAT d'Orléans Métropole (Ingré, Saint-Jean-de-Braye), tout juste émergent, fait suite à une Charte « pour une agriculture urbaine durable » (2018-2023) visant à préserver le potentiel agricole et foncier, et qui a permis d'établir une ZAP à Saint-Jean-de-Braye.

Dans l'Indre, la moitié des exploitations est en grandes cultures, mais davantage en Champagne du Berry (Le Poinçonnet). Les circuits-courts (15 % des exploitations), avec SIQO (12 %) ou en agriculture biologique (7,6 % ; Agence bio 2023) et maraîchage, sont peu représentés (Agreste, 2023).

Mont-près-Chambord, dans le PAT du Pays des Châteaux, en proximité périurbaine de Blois, est située dans le Loir-et-Cher, département où 10,8 % des exploitations sont en bio, 17 % ont des SIQO, et 24 % pratiquent les circuits-courts, notamment dans la partie sud, qui associe, à la polyculture-élevage, le maraîchage-arboriculture-viticulture, voire les ovins-caprins (*ibid.*).

La compréhension située des réglementations nationales relève de l'utilisation différenciée, mais aussi de disponibilités inégales de moyens techniques, humains, financiers, d'approvisionnement, à différentes échelles. Ancrées dans leur contexte alimentaire local ou régional, les actions de prévention du GA menées de façon segmentée, ou simultanément tout au long de la chaîne de restauration, voire au-delà (déchèteries), sollicitent un panel plus ou moins large de parties prenantes, mobilisées de façon diverse, du simple concernement à la prise de responsabilités.

DIVERSITÉ DES MODALITÉS D'ACTIONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Selon les enquêtes, l'opérationnalisation, au niveau communal, des réglementaires nationales

8. Partenaires de GASPILAG

Caractéristiques des communes étudiées				
Commune (département)	Labels	Habitant.es en 2020	Ménages fiscaux imposés 2020	Établissements scolaires
Baule (Loiret)		2 045	61 %	Une école primaire accueil de loisirs
Beaugency (Loiret)		7 384	48 %	3 groupes scolaires une crèche
Chevilly (Loiret)		2 634	55 %	Une école primaire
Courtenay (Loiret)	Ecocert Territoire Bio engagé Mon restau responsable	3 848	43 %	2 écoles primaires
Ingré (Loiret)	École éco-exemplaire	9 541	59 %	2 groupes scolaires
Saint-Jean-de-Braye (Loiret)		20 123	54 %	12 écoles primaires ; 5 points de restauration
Mont-près-Chambord (Loir-et-Cher)		3 300	61 %	Une école primaire, accueil de loisir
Le Poinçonnet (Indre)		6 000	64 %	2 écoles primaires

Tableau 2 (1/2) : Caractéristiques des restaurants scolaires
Operating characteristics of the school canteens

Sources : INSEE et enquêtes auprès des communes 2021-2024

Fonctionnement de la restauration scolaire				
Commune (département)	Type de cuisine	Nombre de convives/jour	Personnel de cantine	Tarif repas (euros)
Baule (Loiret)	Sur place	130 à 150	2 en cuisine ; 4 en animation périscolaire	2,24-2,81
Beaugency (Loiret)	Cuisine centrale / satellites	300 à 450	6 en cuisine 7 dans les restaurants satellites	Tarif unique à 3,2
Chevilly (Loiret)	Sur place	250 à 280	3 en cuisine qui servent les repas à table	Tarifs selon nombre de repas/semaine 4,25 € à 4,90 €
Courtenay (Loiret)	Sur place	300	6 personnes en cuisine qui servent les enfants individuellement	1,00-3,32
Ingré (Loiret)	Cuisine centrale / satellites	850-900	27 personnes associant personnels de cuisine et animateurs en cantine	3,22-3,80
Saint-Jean-de-Braye (Loiret)	Cuisine centrale (28 satellites)	1 500	13 agents en cuisine centrale. Au moins un personnel/satellite (7 à SJB) Animateurs en cantine le midi (un par site minimum)	Non communiqué
Mont-près-Chambord (Loir-et-Cher)	Sur place	270	3 en cuisine 10 pour le service et la surveillance	Tarif unique à 3,5
Le Poinçonnet (Indre)	Sur place	400	3 en cuisine Une équipe d'animation socio-culturelle à table	À partir de 3,15

Tableau 2 (2/2) : Caractéristiques des restaurants scolaires
Operating characteristics of the school canteens

Sources : INSEE et enquêtes auprès des communes 2021-2024

sur le GA relève de la décision des élus locaux, en lien avec les agents de développement, les chefs de cuisine, voire les équipes qu'il s'agit de mobiliser (enquêtes, 2021-2024). Même si l'investissement des chefs de cantine est primordial (M. Esnault, 2023, *op. cit.*), impliquer une pluralité de parties prenantes doit prévenir de la trop forte incarnation par un seul acteur (Billion *et al.*, 2017).

Des actions de prévention inégalement investies

Les actions de lutte contre le GA s'inscrivent dans la hiérarchie des déchets (Directive de l'Union Européenne, 2008/98 CE⁹) distinguant la stricte prévention en amont, toujours préférable, de la gestion des déchets, en aval.

Les actions avant et au moment du repas sont : 1) L'information, la sensibilisation, l'éducation ; 2) l'approvisionnement de qualité par la commande publique responsable (SIQO, bio et considérations environnementales) ; 3) la gestion des stocks ; 4) ajuster les grammages, adapter les portions servies ; 5) la gestion des effectifs (réservation de repas) ; 6) l'optimisation de process/outils techniques (parmentières, légumeries, frigorifiques) ; 7) la responsabilisation du convive (se servir selon sa faim) ; 8) la convivialité, l'ambiance du restaurant et la qualité de présentation des plats.

La gestion des déchets alimentaires, après le repas, est peu citée par les huit services enquêtés : tri permanent (hors opérations ponctuelles) ; don aux animaux ; compostage et valorisation énergétique. Seules trois municipalités (Courtenay, Ingré, Le Poinçonnet) indiquent impliquer le personnel municipal, ou intercommunal, de l'assiette à la déchèterie.

Les actions de prévention du GA sont interconnectées : responsabiliser le convive renvoie à sa sensibilisation, et concourt *in fine* à la réduction des grammages, ou des quantités achetées, sans renier l'effort qualitatif réglementaire. L'équipement de cuisine (éplucheuses, parmentières, frigorifiques, outils de transformation), et un personnel suffisant, facilitent le travail sur les légumes mal calibrés, encourageant l'achat de productions bio et

locales. Ces investissements coûteux (Mont-Près-Chambord) visent le moyen et long terme, à la différence d'actions plus quotidiennes, à d'autres étapes de la chaîne de restauration.

Trois modalités d'actions sont unanimement pratiquées : l'information / sensibilisation / éducation à l'environnement ; l'approvisionnement de qualité, qui relève aussi de la réglementation nationale ; et le réajustement des portions et des menus. Elles s'effectuent à différentes étapes de la chaîne de restauration, jusqu'à la gestion des déchets (information / sensibilisation), ou visent l'étape de production du repas (approvisionnement ; portions / grammages). Dans la plupart des communes enquêtées, la pesée des déchets qui relève pourtant de diagnostics obligatoires s'apparente, de fait, à de la « sensibilisation-information », pratiquée lors d'événements très ponctuels, « pour marquer les esprits ».

La sensibilisation / information est à l'initiative des élus municipaux, et/ou du service enfance-jeunesse (agents locaux de développement), en lien avec les chefs (qui sont parfois aussi à l'initiative) et les personnels de cuisine ; elle sollicite les convives, mais plus rarement des acteurs extérieurs à la cantine (enseignants, parents, milieu associatif, agriculteurs locaux). L'étape d'approvisionnement questionne l'effet levier de la qualité alimentaire réglementaire sur la prévention du GA. Elle relève du choix des élus en charge de la commande responsable, en lien avec les gestionnaires, les agents locaux de développement, et souvent le chef de cuisine. Elle peut impliquer des producteurs, et interroger le rôle des plateformes d'achats de produits locaux / régionaux, dans un contexte de production alimentaire en proximité.

La redéfinition des portions / grammage ressortit plutôt à l'organisation interne de la cantine (chefs, personnels, convives) mais profite aussi de réflexions en réseau au niveau supra-communal entre services de restauration scolaire.

La sensibilisation / éducation tout au long de la chaîne de restauration

La sensibilisation et l'éducation interagissent avec la responsabilisation du convive, la gestion des portions, l'ambiance du repas. Ces actions interpellent et enrôlent (Traïni et Siméant, 2009, *op. cit.*) une diversité de publics : élus locaux, agents

9. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/32008L0098>

de développement, personnels de cuisine, généralement à l'initiative, et les élèves, mais également les animateurs enfance-jeunesse (7 communes sur 8), les enseignants (3 cas), voire les parents (2 communes), des agriculteurs (2 cas), ou le personnel des déchetteries (3 cas). La formation des personnels de cuisine, enjeu central, est particulièrement investie dans certaines communes (Courtenay, Beaugency).

La pause méridienne (Pierron, 2022) est l'occasion d'un projet éducatif sur le GA, à travers trois leviers : un nombre suffisant d'agents de restauration et d'animateurs bien formés pour sensibiliser au long cours, une ambiance agréable pendant le repas, et un décor plaisant (Courtenay). Des tables anti-bruit, une musique douce incitent à rester à table (Baule, Le Poinçonnet, Mont-Près-Chambord) ; à l'inverse, un réfectoire bruyant pousse les convives à bâcler le repas, générant des restes dans les assiettes (Chevilly).

Le gachimètre de pain alerte sur la nourriture jetée (six communes sur huit). Ainsi responsabilisé, le convive est renvoyé à la maîtrise de ses besoins (bar à salade, comme à Courtenay). Trois des huit cantines enquêtées utilisent occasionnellement des tables de tri ; dans deux d'entre elles (Courtenay et Ingré), les pesées sont quotidiennes. Parfois, une démarche pédagogique associe l'équipe de cantine aux animateurs périscolaires et aux enseignants. Au Poinçonnet, les données retravaillées en mathématiques alertent les élèves sur leur consommation. Les événements comme la semaine des déchets ou des ateliers culinaires, à l'initiative des élus, des agents locaux de développement, voire de l'équipe de cuisine (Le Poinçonnet, Mont près Chambord), ouvrent la scène d'action aux parents.

Les interactions informelles entre les agents de restauration et les convives ont une portée éducative (Comoretto, 2015 ; Mikkelsen, 2020). Grâce au service à table (Mont-près-Chambord, Le Poinçonnet, Baule, Courtenay) ou aux animateurs en cantine (Ingré, Le Poinçonnet, Baule) les plats sont présentés aux convives, y compris les fruits abîmés du maraîcher biologique local, et les portions sont adaptées aux préférences de chacun. À l'inverse, le manque d'animateurs limite les efforts de sensibilisation ; le gachimètre de pain devient un jeu « à qui en met le plus », surtout si les pesées ne débouchent pas sur des actions pédagogiques en classe (Chevilly).

Diminuer les quantités en assurant la qualité

Les services locaux de restauration scolaire ont leur propre interprétation de ce qu'est la qualité de l'alimentation, et comment elle peut servir de levier de prévention du GA, qu'elle soit liée aux labels inscrits dans la réglementation (SIQO, bio, autres), ou qu'elle relève des produits locaux, voire du fait maison.

Dans les cantines étudiées, l'observation empirique des retours d'assiette aide à réajuster les quantités et à limiter le nombre de composantes dans le menu. Plusieurs chefs enquêtés privilégient la réduction du gaspillage sur le strict respect des recommandations du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

À Mont-près-Chambord, la Zone Agricole Protégée (2016) sur 28 % du territoire communal (PLU communal) témoigne d'une volonté de maintenir l'agriculture dans une commune soumise à une dynamique de construction (INSEE, 2021). La proactivité de la municipalité sur l'approvisionnement en aliments biologiques et/ou locaux en restauration scolaire se prolonge par le soutien à un marché de douze producteurs en circuit court, et par l'installation aidée d'un maraîcher (2019). Un partenariat est établi en 2023 avec la plateforme régionale d'approvisionnement « Manger Bio ». L'investissement (2021) dans l'équipement de la cuisine, permettant de mieux travailler et conserver les produits bruts, est montré en exemple (PAT du Pays des Châteaux ; enquêtes 2023).

À Baule, le projet Restau & Co (2016-2021) consolide une démarche d'approvisionnement en produits biologiques et/ou locaux à l'aide de la plateforme départementale. Selon le chef de cuisine (enquêtes 2022), la diminution de 20 % des dépenses alimentaires de 2016 à 2021 n'empêche pas l'augmentation des produits sous labels SIQO, bio (20 %) et locaux grâce à la gestion des quantités et des grammages. À Courtenay, la restauration scolaire est passée de 30 % en 2017 à 50 % en 2022 (Label Ecocert) d'approvisionnement en produits biologiques (enquêtes)¹⁰, alors que le GA, qui repré-

10. Ecocert en cuisine, pour la restauration collective bio, locale, saine et durable, impliquant la réduction du GA. Depuis 2023, la commune est

sentait 18 % des achats en 2018, n'en pèse plus que 12 % en 2021 (gestionnaire ; enquêtes 2022).

L'approvisionnement en produits bio est l'occasion de redéfinir les portions de viande. À Beaugency, 40 % du coût de l'approvisionnement alimentaire relève de produits bio et locaux, ou régionaux, en filières semi-longues (abattoir régional). L'animal acheté prédécoupé est consommé complètement, et pour la viande issue de l'agriculture biologique, les portions servies ont été réduites de 20 % ; depuis 2016, le GA serait tombé à la moitié de la moyenne nationale en grammes/repas (chef cuisiner, 2022).

Ainsi, la réponse aux injonctions réglementaires pour une alimentation qualitative (SIQO, bio) est souvent reportée sur les produits considérés comme « locaux » (Baule, Beaugency, ou Chevilly) – non explicites dans la loi Egalim –, selon une acception large, des communes proches, à l'échelon régional, « jusqu'à 250 km », en fonction de l'offre disponible (chefs de cuisine interrogés). La revendication du bio (Ingré, Le Poinçonnet, et surtout Courtenay), assez différenciante entre les communes, ne fait pas toujours sens comme levier de prévention du GA. À Chevilly, le niveau de gaspillage jugé élevé par les cuisiniers (Enquêtes, 2021) n'encouragerait pas à acheter des produits labélisés. La qualité en alimentation repose sur le fait maison à partir de produits bruts et locaux, plébiscités depuis le programme Restau&Co – lentilles, pâtes, farines, quelques fruits et légumes –, acquis par la plateforme loirétaine d'approvisionnement.

La convergence entre prévention du gaspillage, alimentation qualitative, et bilan carbone des assiettes est aussi questionnée par les cuisiniers enquêtés, conduits à acheter des produits biologiques en filières longues devant la faible offre régionale. À Courtenay, il s'agit de s'approvisionner à 50 % en bio, alors que le bio n'occupe que 2 % de la SAU en Gâtinais-Pithiverais (Agence bio, 2023). Ainsi, l'importance du bio et des SIQO en proximité spatiale n'est pas un préalable pour prévenir le GA, l'alimentation avec labels étant acquise en filière longue, ou régionale. En revanche, le caractère proactif sur la consommation responsable peut déboucher sur l'aide à l'installation de producteurs bio, rappelant

l'interconnexion entre diverses actions de prévention (Mont-près-Chambord).

Selon les choix opérés, les acteurs en charge (élus locaux, agents de développement, voire chefs de cuisine) sont garants de l'interprétation communale des réglementations nationales pour prévenir le GA, tout en bénéficiant de réflexions conduites à d'autres échelons d'actions. Ils mobilisent ensuite, de façon différenciée, les agents municipaux, les animateurs périscolaires, les élèves, les enseignants, les parents, et parfois au-delà du cadre scolaire : agriculteurs, commerçants, associations environnementales locales, agents des déchetteries.

Les actions réalisées constituent un révélateur des représentations que les acteurs à l'initiative de la restauration scolaire ont du GA, et de l'urgence de le prévenir. Plus largement, par les choix opérés, les élus locaux affirment leur intérêt spécifique pour les transitions agro-alimentaires et environnementales. Chaque commune affiche des choix parfois plus que nuancés, entre diversité des actions menées, et sollicitation inégale des parties prenantes dans les scènes d'action concernant l'alimentation scolaire.

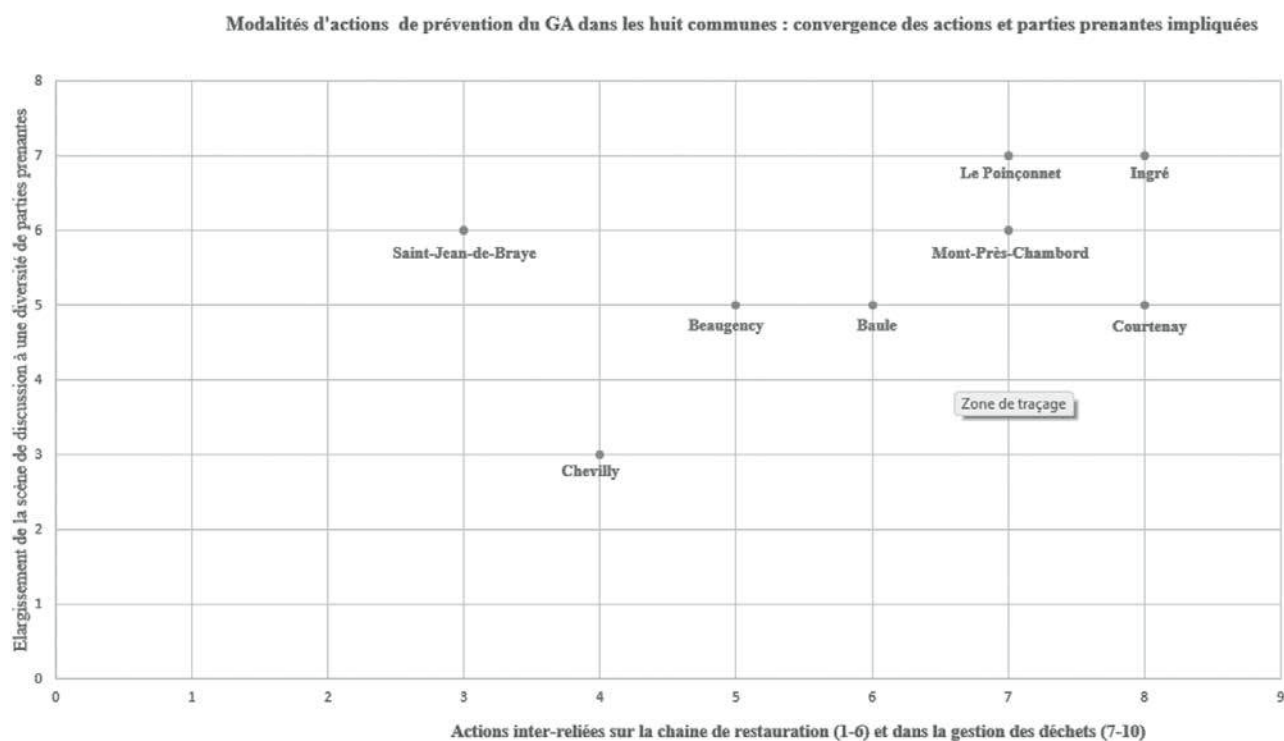
LES MODALITÉS D' ACTIONS DE PRÉVENTION DU GA RÉVÉLATRICES D'ENGAGEMENTS DIFFÉRENCIÉS DES COMMUNES SUR LES TRANSITIONS AGRO-ALIMENTAIRES

La prévention du GA articule une diversité d'injonctions sanitaires, de contraintes logistiques, de personnels bien formés, impliqués en nombre suffisant, avec la nécessité de moyens techniques (équipements en cuisine, aménagement du restaurant), d'organisation (cuisine centrale et restaurant unique ou satellites), de gouvernance (gestion municipale ou intercommunale), financiers, ou de disponibilités alimentaires de proximité. Ces éléments sont mobilisés de façon spécifique par chaque commune.

La prévention du GA : actions et acteurs mobilisés révélateurs d'engagements municipaux

Le graphique 1 établit le positionnement des communes selon leurs modes d'actions de prévention

« Territoire Bio Engagé », pour sa restauration collective. <https://www.courtenay45.fr/restauration-scolaire>



Graphique 1 : Stratégies communales dans la prévention du GA
Strategies of municipalities for preventing food waste

du GA en restauration scolaire dans le cadre d'une consommation plus responsable. Il croise les modalités d'actions de prévention (pour les niveaux 1 à 6) ou de gestion des déchets (7 à 9) en abscisse, avec la diversité et les types de parties prenantes mobilisées, en ordonnées : le niveau 3 indique l'implication des initiateurs des actions, élus locaux, gestionnaires et chefs de cuisine, et les personnels de cuisine ; pour les niveaux suivants, la scène d'action inclut les personnels d'animation, les agents de développement, puis les enseignants, les parents, la société civile, voire les personnels des espaces verts et déchèteries. L'ouverture vers la société civile ne préjuge pas de la simultanéité des actions menées, ni du niveau d'implication de chacun, direct ou indirect (les enfants sensibilisant leurs parents), ou de leur pouvoir d'agir. La mobilisation peut aussi être plus critique, lorsque les parents s'interrogent sur le nombre de plats servis, ou sur la réduction des grammages (enquêtes).

Bien que les huit services enquêtés relèvent de modalités d'actions en proximité géographique ou institutionnelle (Conseils émanant des PNA, du PNLGA, ou de l'ADEME), au sein de réseaux d'expériences partagés (PAT, par exemple), celles-ci

peuvent être également différenciées. Ainsi, les intentions politiques des communes sur l'alimentation (Caune *et al.*, 2023), révélées par les systèmes de restauration scolaire, procèdent pour les cas étudiés, de deux points d'entrée principaux.

Dans quatre communes, l'intérêt pour l'éducation alimentaire et la nutrition-santé traduit surtout des préoccupations pour le secteur enfance-jeunesse, pour l'équité sociale (Courtenay), ou la qualité d'accueil des habitants (Mont-Près-Chambord, Baule, Beaugency). Les actions anti GA sont réservées au cadre scolaire (graphique 1). La tarification de la cantine éclaire certains choix. Bien que proposant 50 % de produits bio en cantine, c'est à Courtenay, la moins favorisée socialement des huit communes, que le ticket de cantine est le plus bas ; il bénéficie depuis 2019 du tarif social à un euro, soutenu par l'État pour les cantines respectant les objectifs réglementaires. Toutefois, l'implication des parties prenantes en direction de la société civile (Baule, Mont-près-Chambord), des producteurs locaux (Mont-près-Chambord), ou plus rarement, des services déchèteries (Courtenay), est inégale.

Pour trois communes qui relèvent soit d'un Agenda 21 labellisé (Le Poinçonnet, Ingré), ou qui



se revendiquent « ville en transition » (Saint-Jean-de-Braye)¹¹, la prévention du GA procède d'engagements plus larges sur l'environnement incluant la gestion des déchets.

Le Poinçonnet aborde la question alimentaire par « l'école éco citoyenne » sur le temps périscolaire. Dès 2003, les produits biologiques sont introduits en restauration scolaire, malgré la faible production maraîchère et fruitière à proximité (Enquêtes, juillet 2023). Depuis 2013, un groupe de travail participatif « Mieux manger, bien manger » réunit enseignants, élus, agents municipaux, diététicien, parents, habitants, sur l'équilibre alimentaire, sur la production locale grâce au jardin collectif, sur le gaspillage et l'éducation au goût, en lien avec l'économie circulaire et la gestion écologique des espaces verts. La commune est citée en exemple dans le PAT du Pays Castelroussin (enquêtes PAT, 2023).

À Ingré, les repas sont approuvés par une commission municipale incluant des parents d'élèves. La ville a reçu le label « école éco-exemplaire » (2017) et s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable » (Entretiens 2021 ; 2023). Les actions de « lutte contre le gaspillage par des pratiques écoresponsables » dans les écoles (Ville d'Ingré, avril 2023) sont confortées par des mobilisations citoyennes reconnues au sein de l'agglomération orléanaise sur les modes de consommation (marchés de produits locaux ; soirées-débat) et sur l'économie circulaire, hors cadre scolaire.

À Saint-Jean-de-Braye, la scène d'action relève de l'organisation, en direction de la société civile, de soirées-débat avec buffet zéro-gaspi, d'ateliers sensibilisant au gaspillage, au bio, aux déchets, à la solidarité. Or, malgré l'intérêt de la commune pour l'alimentation durable (avec installation d'un maraîcher bio dans la ZAP en 2018, et la présence de producteurs en circuits courts), le mode d'organisation de la restauration scolaire devenue intercommunale en 2013 (SIRCO) bride les ambitions environnementales. Si les approvisionnements biologiques (de 8 à 20 % des achats alimentaires entre 2018 et 2023 ; SIRCO, 2024) ont pu être massifiés, la pesée des déchets est laissée à l'appréciation de chacune des communes concernées. Le système de cuisine centrale avec vingt-huit restaurants satellites

pâtît de l'impossibilité de réutiliser des plats commandés non servis, ou non consommés, en rupture de la chaîne du froid (ce système générerait 65 % de gaspillage en plus ; Verdicité et Climatmundi, 2016). La mutualisation de moyens (légumeries) est freinée par un manque d'objectifs communs entre municipalités.

Rôle des mutualisations de moyens dans la traduction située des réglementations nationales

Pour répondre aux exigences de la loi Egalim, ces huit systèmes de restauration situés en proximité géographique bénéficient de services mutualisés, soutenus par les Chambres d'agriculture départementales, régionale, Bio Centre (association coordonnant la filière Bio en Centre-Val de Loire), les PAT, certains PETR.

Un premier exemple concerne les plateformes de produits locaux, qu'elles soient infra-départementales (Cagette et Fourchette, créée en 2017 dans le Pays Castelroussin, prolongeant une dynamique de relocalisation alimentaire menée depuis 2010), départementales depuis 2019 (Agrilocal Loir-et-Cher, avec 70 fournisseurs/acheteurs ; Approlocal Loiret, pour une centaine de producteurs et d'acheteurs), ou régionale, comme la plateforme « manger Bio » créée en 2022 (140 producteurs). Cependant, outre la faiblesse de l'offre locale à régionale, les approvisionnements pâtissent de contraintes logistiques (gérer les livraisons ; répondre à une demande très éclatée pour les petites cantines scolaires comme à Baule et Chevilly, ou subir une offre trop aléatoire pour les gros acheteurs, comme à Beaugency et Ingré), et du peu d'outils de transformation (conserves pour les fruits et légumes abîmés).

Des projets comme Restau&Co (PETR Loire-Beauce), les PAT départementaux (Loiret ; 2018), infra-départementaux (trois, dont deux créés après 2021), ainsi que le réseau inter PAT régional qui organise des formations en lien avec la Chambre régionale, InPACT Centre, et le CNFPT¹², permettent des croisements d'expériences entre les élus, les gestionnaires, les cuisiniers (recettes sur le bio, le végétarien). Le PAT du Pays des Châteaux,

11. https://www.saintjeandebraye.fr/wp-content/uploads/2023/04/Feuille-de-route-Ville-en-Transition_Avril-2023-V1204_BDEF.pdf

12. Centre National de la Fonction Publique Territoriale

créé en 2016 en continuité d'actions de relocalisation alimentaire initiées dès les années 2010, accompagne, dans la lutte contre le GA et pour l'approvisionnement qualitatif, la commune de Mont-près-Chambord, qu'elle présente en exemple à suivre.

Les choix différenciés tiennent compte des représentations que les acteurs locaux ont de la prévention du GA (le compostage, souvent cité en prévention), mais surtout, de leur intérêt pour la question alimentaire, relevant d'approches diverses de la qualité, valorisant, selon les enquêtes menées, le fait-maison et le local, plus que le bio, pourtant réglementaire.

CONCLUSION

Malgré un volontarisme politique affiché par le conseil régional de Centre-Val de Loire, la prévention du GA en lien avec une alimentation locale, bio et de qualité demeure encore émergente (séminaire Inter PAT régional du 18 mars 2024 sur les déchets¹³) dans une région peu dotée en productions agricoles bio et diversifiées. Les communes enquêtées relevant pour la plupart d'un intérêt multi acteurs sur l'alimentation, ne sauraient être représentatives des cantines municipales de la région. Elles ont pu cependant bénéficier de cadres d'actions construits à différentes échelles, de la Région (PAT, plateforme bio), à des démarches plus localisées, parfois collectives.

En réponse aux hypothèses posées, l'effet levier des qualités alimentaires sur la prévention du gaspillage est observé, ne serait-ce que pour justifier des seuils réglementaires de produits labélisés (Egalim) dans les communes enquêtées. Alors que le GA est généralement évalué par le poids des restes en fin de chaîne de restauration (ADEME 2018), les cuisiniers enquêtés reportent en amont sur la maîtrise des coûts d'approvisionnement alimentaire (plus qualitatif, plus végétal, intégrant le bio réglementaire), la charge de la preuve d'une réduction des excédents, indépendamment des niveaux de production labélisée de proximité.

Parallèlement, l'étude montre que la lutte contre le GA est coûteuse en moyens (humains et matériels, équipements), mais l'interprétation, au niveau communal, des objectifs nationaux de prévention du GA peut profiter de la mutualisation d'outils d'actions, s'ils convergent vers des objectifs communs : plateformes d'approvisionnement, échanges de compétences dans les réseaux PAT, en lien avec les chambres d'agriculture, InPACT Centre et Bio Centre. Pour autant, certaines modalités de traduction située présentent plus que des nuances. Les représentations locales des qualités alimentaires valorisent généralement les productions locales ; les communes davantage proactives sur le bio ou sur le végétarien se distinguent d'autant plus. Le degré d'ouverture de la scène de discussion alimentaire, des acteurs en charge (élus locaux, responsable des services, chefs cuisiniers), jusqu'à une diversité de parties prenantes à mobiliser (personnels communaux, enfants, parents, éducateurs, société civile,) ou le lien fait avec l'économie circulaire et les déchets, sont également des éléments distinctifs entre communes.

Bien que ne représentant que 8 % du GA en France (ADEME, 2020), la restauration scolaire permet de visibiliser les engagements municipaux en faveur des transitions agro-alimentaires. Toutefois, prouver que des actions simultanées sur l'ensemble de la chaîne de restauration valorisant la sobriété (Cézard et Mourad, 2019) dans l'usage des denrées, et impliquant une diversité de parties prenantes, sont propres à réduire le GA, s'avère difficile, du fait du manque de protocoles communs pour les pesées, ainsi que de l'instabilité des définitions¹⁴.

Bibliographie

- ADEME, 2018. *La #restauration collective mobilisée contre le #gaspillage #alimentaire*. <https://presse.ademe.fr/2018/10/la-restauration-collective-mobilisee-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>
- ADEME, 2020. *Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective*. <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/3899-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-collective.html>

13. Participation des chercheurs de GASPILAG : exposition sur le GA ; table ronde (InPACT Centre, 2023).

14. Les définitions du GA par la Commission européenne (2019) diffèrent de celles pratiquées en France jusqu'en 2020 (ADEME) sur les déchets inévitables/évitables (os, pelures d'orange), ou sur le réemploi en alimentation animale.

- AGENCE BIO, 2023. *Observatoire de la production bio sur le territoire français*. Agence Bio. <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/observatoire-de-la-production-bio/>
- AKRICH M., CALLON M., LATOUR B., 2006, *Sociologie de la traduction : textes fondateurs*, 1^{re} édition, Paris, Transvalor, Presse des Mines, 304 p.
- AURY N., PORTE E., 2022. Relocaliser l'approvisionnement alimentaire en restauration collective. De l'enjeu logistique à l'enjeu éducatif. *Cahiers de l'action*, n° 1, vol. 58, p. 40-48. DOI : 10.3917/cact.058.0040.
- BILLION C. (2017). La gouvernance alimentaire territoriale au prisme de l'analyse de trois démarches en France. *Géocarrefour*, n° 91, vol. 4. DOI : 10.4000/geocarrefour.1028.
- BODIGUEL L., BRÉGER T., MARÉCHAL G., ROCHARD C., 2021. L'action publique en matière d'alimentation locale. Les compétences accordées par la loi et les règlements aux collectivités locales (régions, départements, communes) dans le domaine de la production, la transformation et la consommation d'aliments locaux. Rapport, CNRS UMR 6297, 112 p.
- BOGNON S., MARTY P., 2015. La question alimentaire dans l'action publique locale. Analyse croisée des trajectoires municipales de Paris et de Brive-la-Gaillarde, *VertigO*, n° 2, vol. 15, URL : <https://id.erudit.org/iderudit/1035831ar>.
- BRAND C., 2012. Les sociétés de restauration collective face à de nouveaux impératifs. *Pour*, n° 3-4, vol. 215-216, p. 275-283. DOI : 10.3917/pour.215.0275.
- BRUNET P. 2008. De l'usage raisonné de la notion de « concernement » : mobilisations locales à propos de l'industrie nucléaire, *Natures Sciences Sociétés*, vol. 16, p. 317-325.
- CAMPAGNE P., PECQUEUR B., 2014. *Le développement territorial. Une réponse émergente à la mondialisation*, éditions Charles Léopold Mayer, 267 p.
- CAUNE H., FRASQUE F., PERSICO S., 2023. La politisation des cantines scolaires en France : Visibilité et conflits dans les arènes nationales et locales. *Lien social et Politiques*, n° 90, p. 85-109. DOI : 10.7202/1105090ar.
- CEZARD F., MOURAD M., 2019. Panorama sur la notion de sobriété : définitions, mises en œuvre, enjeux, ADEME, 52 p. URL : www.ademe.fr/mediatheque.
- COMORETTO G., 2015. Manger entre pairs à l'école : Synchronisme et complémentarité des processus de socialisation. Thèse de doctorat en sociologie, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, 603 p.
- DARLY S., AUBRY C., 2014. La demande en produits locaux de la restauration collective : Quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Île-de-France, *Géocarrefour*, n° 1-2, vol. 89, p. 145-157. DOI : 10.4000/geocarrefour.9470.
- DUBUISSON-QUELLIER S., 2014. Les engagements et les attentes des consommateurs au regard des nouveaux modes de consommation : des opportunités pour l'économie circulaire. *Annales des Mines – Responsabilité et environnement*, n° 4, vol. 76, p. 28-32. DOI : 10.3917/re.076.0028.
- DURAND M., BAHERS J.-B., BERAUD H., 2016. Vers une économie circulaire... de proximité ? Une spatialité à géométrie variable, *Environnement, Ingénierie & Développement*, n° 71, vol. 109-110, p. 129-141, DOI : 10.3917/flux1.109.0129.
- ESNAULT M., 2023. *Approvisionner la restauration scolaire dans les espaces non centraux : L'exemple de la Normandie*. Thèse de doctorat en géographie, Normandie Université, 536 p.
- GASSELIN P., LARDON S., CERDAN C., LOUDYI S. SAUTIER D., VAN DER PLOEG J.D., 2021, Coexistence et confrontation des modèles agricoles et alimentaires, QUAE Ed. URL : <https://books.openedition.org/quae/40055>.
- GATIEN-TOURNAT A., FORTUNEL F., NOËL J., 2016. Qualité et proximité dans l'approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France) : des jeux d'acteurs entre volontés et réalités territoriales, *Annales de géographie*, n° 712, vol. 6, p. 666-691. DOI : 10.3917/ag.712.0666.
- GUICHENDUCQ A., 2022. Gaspillage alimentaire et alimentation durable : analyse des déterminants de la prévention du gaspillage alimentaire dans le cadre d'une alimentation durable et économe en ressources dans le PETR Loire Beauce. Mémoire de master 2 en géographie, Université d'Orléans, 156 p.
- KLEIN J.L., 2010. Introduction, Numéro spécial sur l'Innovation sociale et le développement territorial, *Revue canadienne des sciences régionales*. URL : https://idjs.ca/images/rcsr/archives/V32N1-INTRO_Klein_FR.pdf.
- LAMINE C., BUI S., OLLIVIER G., 2015. Pour une approche systémique et pragmatique de la transition écologique des systèmes agri-alimentaires, *Cahiers de Recherche Sociologique*, n° 58, p. 94-117.
- MAZIN A., 2022. *Commande publique responsable en restauration scolaire : facteur de transition écologique du territoire ?* Thèse de doctorat en aménagement et architecture, Université Paris-Saclay, 330 p.
- MIKKELSEN B. E., 2020. Passive feeding or active learning in the kindergarten foodscape ? *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, n° 1, vol. 26.
- MOURAD, M., 2018. La lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis : Mise en cause, mise en politique et mise en marché des excédents alimentaires. Thèse de doctorat en sociologie, Institut d'études politiques de Paris.
- PIERRON J.-P., 2022. Cantines rebelles et marmites volantes, *Études*, n° 2, p. 67-68.
- REDLINGSHÖFER B., SOYEUX A., CHAMPENOIS A., 2011. 7, Pertes et gaspillages, in ESNOUF C. (ed.), *Pour une alimentation durable. Réflexion stratégique du ALIne*, Éditions Quæ, p. 143-163.
- RETIÈRE M. I. H., 2022. *Politiques d'approvisionnement de la restauration scolaire au Brésil et en France : la transition écologique à l'épreuve des métropoles*. Thèse de doctorat en écologie appliquée, Université Paris 8, Université de São Paulo, 419 p.
- SCHULLER M. ET MOSSE M., 2018. Formation à l'alimentation durable. Enjeux et Perspectives, Rapport

- Erasmus + / Training for Sustainable Food System Development, 58 p.
- SOBREIRO A., 2017. La restauration collective dans un établissement scolaire : Durable et pédagogique ? Étude de cas : Le collège Jules Grévy. Mémoire de master, École normale supérieure de Lyon, 116 p.
- TÉTART G., 2023. La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ? *Pour*, n° 2, vol. 246, p. 6-11. DOI : 10.3917/pour.246.0006.
- TORRE A., TALBOT D., 2018. Proximités : retour sur 25 années d'analyse, *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, n° 5-6, p. 917-936.
- TOUPET J., 2018. Les traducteurs du changement : de l'intégration des jeunes ruraux à la gestion de la nature : les formes de l'Éducation à l'Environnement au sein de l'ULAMIR-CPIE du Pays de Morlaix (1974-2017), Thèse de Doctorat, Rennes 2, 538 p.
- TRAÏNI C., SIMEANT J., 2009. « Pourquoi et comment sensibiliser à la cause ? », in TRAÏNI C., *Émotions... mobilisation!*, Paris, Presses de Sciences Po (coll. Sociétés en mouvement), p. 11-30.
- VELMURADOVA M., 2021. Agir sur le gaspillage alimentaire en restauration scolaire par la communication participative, engageante et « nudge ». Étude expérimentale dans deux collèges des Bouches du Rhône, Rapport de recherche, Groupe GERES.
- VERDICITÉ, CLIMATMUNDI, 2016. Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective, Rapport d'étude, 47 p.



ANNEXE

	Objectif de la loi / politique publique	Restauration collective
Pacte national de lutte contre le GA 2013-2016	Lutte contre le GA dans la distribution et restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> - Diviser par deux le GA d'ici 2025 - Journée nationale de lutte contre le GA : un prix « anti-gaspi » et opérations « zéro gaspi » dans les cantines scolaires; campagne de communication - Formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières - Lutte contre le GA dans les marchés publics en restauration collective dès 2014
Programme national de l'Alimentation (PNA) 2014-2018	Trois piliers du PNA : justice sociale, éducation alimentaire de la jeunesse et lutte contre le GA La politique des Projets alimentaires territoriaux (PAT)	- Renforcement des dons de produits alimentaires et de la promotion d'activités d'insertion économique de valorisation; cela concerne assez peu la restauration scolaire
Loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte (TEPCV) 2015	Objectif : préparer l'après-pétrole et instaurer un modèle énergétique robuste et durable	- Plan de lutte contre le GA dans la restauration collective gérée par l'État et les collectivités territoriales à partir du 01/09/2016
Loi Garot 2016	Loi anti-GA Hiérarchie des mesures anti-gaspillage : la priorité est donnée à la prévention	<ul style="list-style-type: none"> - Renforcer les actions d'éducation et de sensibilisation au GA dans les écoles, en lien avec le plan de prévention des déchets - Depuis 2019, la loi Garot s'étend à la restauration collective publique
Pacte national de lutte contre le GA 2017-2020	Renforcer la gestion des invendus en supermarchés; et confirmer les objectifs et conventions / partenariats de don alimentaire, et quantifier le GA	<ul style="list-style-type: none"> - Éduquer les plus jeunes à la lutte contre le GA - Sensibiliser / former les professionnels de l'alimentation - Quantification du GA (ADEME) - Accompagner la restauration collective dans la prévention du GA et le don alimentaire
Loi Egalim 2018	Équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentation saine et durable; bien-être physiologique, animal et environnemental	<ul style="list-style-type: none"> - Obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable (avant fin 2020) - Information et éducation au GA dans le secondaire
PNA 3 2019-2023	Programme national pour l'alimentation (PNA) 2019-2023	<ul style="list-style-type: none"> - La restauration collective est considérée comme un levier de transition alimentaire saine, sûre et durable, dans une dynamique localisée. - Étendre la loi Garot [don et invendus alimentaires] à certains secteurs de la restauration collective et à l'agro-alimentaire (2020) - Défi national « zéro gaspi » dans les collèges et les lycées (2020) - Renforcement de l'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée par des outils pédagogiques dédiés à l'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le GA

Tableau (1/2) : Lois et réglementations relatives à la réduction du gaspillage alimentaire (GA) en restauration scolaire en France
Laws and regulations on reducing food waste (GA) in school catering in France

Loi AGECE 2020	Lutte contre le gaspillage et pour l'économie circulaire	<ul style="list-style-type: none"> - Réduction du GA de 50 % entre 2015 et 2025 - Label national « anti-GA » pour toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction
Loi Climat et résilience 2021	Lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience dans les services publics, l'éducation, l'urbanisme, les déplacements, les modes de consommation, et la justice	<ul style="list-style-type: none"> - Menu végétarien une fois / semaine en restauration scolaire - Éducation à l'environnement dans tous les établissements scolaires - Formation du personnel sur la diversification des protéines, sur la lutte contre le GA, sur les approvisionnements durables et de qualité ; et sur la substitution du plastique - À titre expérimental (3 ans) : réservation de repas, avec évaluation du GA ; bilan sur les taux de fréquentation et sur la satisfaction des usagers - Depuis le 01/01/2022, la restauration collective publique doit proposer 50 % de produits durables et de qualité (et au moins 20 % de bio) ; inclut les performances environnementales et les approvisionnements directs, le commerce équitable, la « fraîcheur », la saisonnalité, la faible transformation des produits.

Tableau (2/2) : Lois et réglementations relatives à la réduction du gaspillage alimentaire (GA) en restauration scolaire en France
Laws and regulations on reducing food waste (GA) in school catering in France



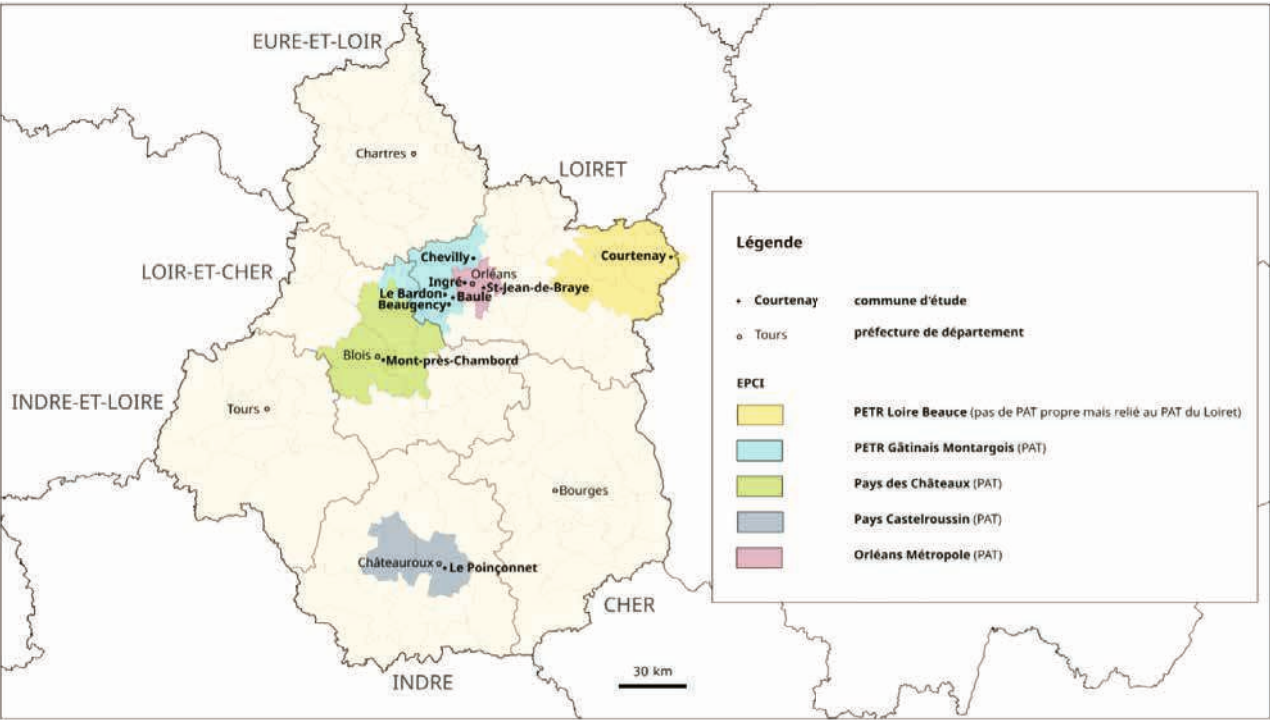


Figure 1 : Huit communes étudiées en région Centre-Val de Loire
Location map of the eight case studies in the Centre-Val de Loire region

