

## Règlement du concours « Ma cantine sans gaspi »

*Pour la promotion d'une alimentation durable et la réduction du gaspillage alimentaire*

### 1. Concept et objectifs du concours :

Le concours, visant à la promotion d'une alimentation durable et à la réduction du gaspillage alimentaire, est lancé auprès des 71 collèges publics dotés d'un restaurant scolaire. Il se déroule sur une semaine.

**Pour cette édition, le concours aura lieu du lundi 3 au jeudi 6 avril 2023.** Cette semaine de concours est susceptible d'être décalée en fonction de la situation sanitaire.

Le gaspillage alimentaire est défini comme « *toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée* ». En restauration, il est composé des aliments consommables mais non consommés qui ont été jetés (pain et aliments). Les déchets organiques inévitables (os, trognons, etc.) et les inertes (emballages, plastiques, serviettes) ne sont pas comptabilisés dans le gaspillage alimentaire.

Les collèges participants s'engagent sur l'honneur à garantir la sincérité et la véracité des résultats et informations qu'ils transmettent au Département. Un classement des collèges participants est réalisé et communiqué début mai. Le(s) collègue(s) lauréat(s) du concours bénéficiera(ont) de l'intervention d'un chef qualité MOSL avant la fin de l'année scolaire.

Ce concours s'appuie sur les directives énoncées dans le cadre de la loi du 30 octobre 2018, portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim 1 », de la loi du 10 février 2020 dite « AGECE » portant sur la lutte contre le gaspillage et l'économie circulaire, ainsi que de la loi 2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et Résilience ».

### 2. Déroulement :

Le collège participant devra pour la période **du lundi 3 au jeudi 6 avril 2023**:

#### 2.1 Établir les menus en respectant les critères suivants :

- Utiliser des produits durables et de qualité labellisés (label rouge, AOP/AOC, IGP, HVE, issus du commerce équitable, Pêche durable...) au moins pour 50 % du prix hors taxe des menus (dont 20 % avec label Bio) ; le dépassement de ces critères réglementaires et le caractère local des produits (de circuit court et de proximité, produits issus d'un Programme Alimentaire Territorial) seront valorisés,
- Comporter au moins un menu végétarien dans la semaine, en vue de la diversification des sources de protéines,
- Favoriser les produits de saison,
- Privilégier les produits faits maison,
- Assurer l'affichage dans le restaurant de la part des produits durables et de qualité labellisés, des produits issus d'un Programme Alimentaire Territorial, du menu identifié comme végétarien.

## 2.2 Peser les bio-déchets selon 2 catégories et en trois étapes :

La pesée des biodéchets s'effectuera selon 2 catégories :

- Catégorie 1 : pain
- Catégorie 2 : bio déchets consommables

La pesée des biodéchets sera réalisée aux trois étapes suivantes :

- Confection/préparation à la cuisine
- Distribution à la chaîne et dans les buffets
- Retour des plateaux des convives

Les « bio déchets inévitables » et les « déchets inertes » seront pesés isolément car non considérés comme du gaspillage alimentaire.

Concernant les biodéchets, une séparation entre les déchets « compostables » et « non compostables (os, peaux, carcasses, pain) » pourra être réalisée dans la mesure où le collège opère déjà habituellement ce tri et est équipé d'un composteur en fonctionnement.

Les « déchets inertes » pourront être subdivisés en 2 sous-catégories (emballages d'une part, serviettes d'autres part) en vue de faciliter leur collecte séparée et leur valorisation.

Le Département met à disposition des collèges un « protocole de pesée » avec les documents correspondants. Ces documents sont à télécharger (fiche de pesée, tableau « menus », outil de saisie, affiches, etc.) sur un espace extranet dédié.

## 2.3 Assurer la transmission des résultats :

Le collège participant transmettra au Département :

- Les menus détaillés qui auront été proposés pour cette semaine de concours, en précisant les labels des produits durables et de qualité utilisés et leur part du prix hors taxe des denrées achetées, l'origine des produits (circuit court/local, issus d'un PAT...),
- Les résultats des pesées des trois jours, le prix des denrées de chaque menu, le nombre de repas commandés/préparés et le nombre réel de convives à chaque repas,
- Un memento des actions de mobilisation des différents membres de la communauté éducative et les actions participatives réalisées,
- Les canaux et les supports de communication internes et externes utilisés.

La transmission de ces données se fera obligatoirement sous forme dématérialisée via l'outil de saisie dédié.

## 2.4 Sensibiliser/mobiliser:

Le collège mobilisera dans son projet un maximum d'acteurs de la communauté éducative : élèves, enseignants, personnels techniques et de restauration, direction et administration, parents d'élèves,....

Les menus pourront être élaborés en lien avec les collégiens, dans un aspect participatif de type « commission menu ».

## 2.5 Communiquer :

Le collège mettra en valeur les menus et les objectifs de cette action pour la promotion d'une alimentation durable et la réduction du gaspillage alimentaire. Cette mise en valeur se fera par exemple via des affiches, présentation au self, etc., et selon les moyens de communication souhaités, notamment au moyen de l'Espace Numérique de Travail (ENT).

Le collège pourra valoriser à l'externe (presse, médias) le projet engagé, en mentionnant le Département de la Moselle comme organisateur du concours.

## 3. Classement :

Les collèges participants seront classés selon le barème suivant :

- 10 points maximum : grammage moyen atteint sur la semaine de gaspillage alimentaire, rapporté au nombre de convives, en grammes par repas, à partir des données de pesées des biodéchets complétées par le collège selon le point 2.2 (« Peser les bio-déchets selon 2 catégories et en trois étapes ») :

<b>Grammage de gaspillage alimentaire atteint, en grammes par repas (moyenne des pesées)</b>	<b>Nombre de points attribués</b>
0 à 30 g/repas	10 points
31 à 40 g /repas	9 points
41 à 50 g /repas	8 points
51 à 60 g /repas	7 points
61 à 70 g/repas	6 points
71 à 80 g /repas	5 points
81 à 90 g/repas	4 points
91 à 100 g/repas	3 points
101 à 110 gr/repas	2 points
111 à 115 g/repas	1 point
<b>&gt;115 gr*</b>	<b>0 point</b>

**\*115 g / repas : moyenne nationale des collèges - 2017 – Source ADEME)**

- 6 points maximum: respect des critères requis pour la composition des menus, selon le point 2.1 (« Etablir les menus en respectant les critères suivants »), à partir des menus détaillés.

<b>Critères</b>	<b>Nombre de points attribués</b>
50% de produits labellisés (montant HT des menus)	1 point
20 % de produits bio	1 point

Plus de 50% de produits labellisés (montant HT des menus)	2 points
Plus de 20 % de produits bio	2 points
Produits durables et de qualités issus de circuits courts ou d'un PAT	2 points

- 4 points maximum : sensibilisation/mobilisation, selon le point 2.4 (« sensibiliser/mobiliser ») et communication (point 2.5 « communiquer »)

Critères	Nombre de points attribués
Association au projet des membres de la communauté éducative (enseignants, agents techniques, direction/administration, parents)	1 point
Association des élèves à la composition des menus	1 point
Mise en valeur interne de l'action par un maximum de supports et canaux de communication	1 point
Mise en valeur externe de l'action en mentionnant le Département de la Moselle comme organisateur du concours	1 point

#### 4. Conditions de participation :

La **demande de participation** du collège doit parvenir au Département, au plus tard, le **vendredi 10 mars 2023**. Cette demande de participation sera envoyée à l'adresse courriel [sandrine.mouret@moselle.fr](mailto:sandrine.mouret@moselle.fr).

Les **résultats devront être transmis au Département**, via l'outil mis à disposition au plus tard le **vendredi 14 avril 2023**, tel que précisé au point 2.3 (« assurer la transmission des résultats »).

#### 5. Prix :

Le(s) collège(s) lauréat(s) bénéficiera(ont) de l'intervention culinaire d'un chef mosellan, avec des produits labellisés qualité MOSL, avant la fin de l'année scolaire.