

## **Règlement du concours « Ma cantine sans gaspi »**

*Pour la promotion d'une alimentation durable et  
notamment de 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 départemental, avec 2 catégories distinctes :

- catégorie A : les 60 collèges disposant d'un service de restauration départemental autogéré,
- catégorie B : les 10 collèges desservis par la Cuisine Centrale départementale auxquels s'ajoute le collège Les Hauts de Blémont de Metz, desservi par le collège Jules Lagneau de Metz.

**Pour cette édition, le concours aura lieu du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024.**  
Cette semaine de concours est susceptible d'être décalée en cas de force majeure.

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) qui ne sont pas comptabilisés.

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 sera réalisé à l'issue de l'opération. Les collèges lauréats du concours bénéficieront d'un gain tel que détaillé plus loin.

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 18 au vendredi 22 novembre 2024** :

### 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),
- utiliser des produits issus de circuit court (maximum un intermédiaire entre le producteur et l'acheteur) et mosellans, et/ou des produits issus d'un Programme Alimentaire Territorial,
- 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 et du menu identifié comme végétarien,
- s'attacher à la maîtrise des coûts des repas.

### 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 : biodéchets 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 « biodéchets inévitables » et les « déchets inertes » seront pesés isolément car non considérés comme du gaspillage alimentaire.

### 2.3 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 ».

### 2.4 Communiquer :

Le collège mettra en valeur les menus et les objectifs de cette action pour la promotion d'une alimentation durable et notamment de 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 via 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.

### 2.5 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 pour chaque denrée utilisée :
  - o son fournisseur et son origine (circuit court/local, issu d'un PAT...),
  - o son ou ses labels des produits durables et de qualité,
  - o son prix hors taxe,Ces données devront être extraites du logiciel Webgerest.
- les résultats des pesées des quatre jours, le prix des denrées de chaque menu, le poids des repas préparés, le nombre de repas commandés/préparés et le nombre réel de convives à chaque repas. Ces données devront être cohérentes avec les données renseignées également dans Webgerest au niveau de la feuille de saisie journalière,
- un mémento des actions de mobilisation des différents membres de la communauté éducative et les actions participatives réalisées, précisant identité et fonction des organisateurs de chaque action ainsi que le public cible et le nombre de personnes touchées,
- les canaux et les supports de communication internes et externes utilisés.

## **3. Notations**

Plusieurs notes seront calculées pour chaque participant, au regard des différentes catégories de classement.

### 3.1 N1 : note sur le gaspillage alimentaire sur 20 points

La note N1 est calculée de la manière suivante :

- $G$  = Grammage de biodéchets consommables + grammage de pain du participant (somme des 3 étapes « Confection/préparation à la cuisine » + « Distribution à la chaîne et dans les buffets » + « Retour des plateaux des convives »),
- $G_{\min}$  =  $G$  le plus faible constaté parmi les participants.

$$N1 = \frac{G_{\min}}{G} * 20$$

### 3.2 N2 : note sur le gaspillage alimentaire côté convives sur 20 points

La note N2 est calculée de la manière suivante :

- $G_a$  = Grammage de biodéchets consommables + grammage de pain du participant sur la partie « Retour des plateaux des convives »,
- $G_{a_{min}}$  = G le plus faible constaté parmi les participants.

$$N1a = \frac{G_{a_{min}}}{G_a} * 20$$

### 3.3 N3 : note sur le gaspillage alimentaire côté cuisine sur 20 points

La note N3 est calculée de la manière suivante :

- $G_b$  = Grammage de biodéchets consommables + grammage de pain du participant (somme des 2 étapes « Confection/préparation à la cuisine » + « Distribution à la chaîne et dans les buffets »),
- $G_{b_{min}}$  = G le plus faible constaté parmi les participants.

$$N1b = \frac{G_{b_{min}}}{G_b} * 20$$

### 3.4 N4 : note sur l'approvisionnement en produits durables, de qualité et locaux à coût maîtrisé :

La note N4 est composée de la manière suivante sur 20 points :

- taux de produits bio (6 points),
- taux de produits de qualité hors bio (6 points),
- taux de produits locaux (8 points).

Un coefficient d'abattement appliqué selon le coût moyen journalier d'un repas (denrées uniquement) est prévu également :

- coût denrées < 2,20 € TTC = pas d'abattement,
- 2,20 € TTC ≤ coût denrées < 2,50 € TTC = abattement de 10 %,
- 2,50 € TTC ≤ coûts denrées < 2,70 € TTC = abattement de 20 %,
- coût denrées ≥ 2,70 € TTC = abattement de 30 %.

### 3.5 N5 : note sur la mobilisation / communication :

La note N5 est composée de la manière suivante :

| Critères                       |  | Points |
|--------------------------------|--|--------|
| Actions                        | A l'attention de l'ensemble des demi-pensionnaires | 2      |
|                                | A l'attention des familles                         | 1      |
|                                | A l'attention des commensaux                       | 1      |
|                                | Presse locale                                      | 1      |
| Composition de l'équipe projet | Elèves   | 1      |
|                                | Equipe de restauration                             | 1      |
|                                | Direction  | 1      |
|                                | Enseignants  | 1      |
|                                | Vie scolaire, infirmier(e), nutritionniste...      | 1      |

#### 4. Classement :

##### Restaurations départementales autogérées

Les membres du jury sont :

- Mme la Vice-Présidente à l'Education et aux collèges,
- M. le Président des Conseillers Départementaux Juniors,
- un représentant du Service de la Restauration des Collèges,
- un représentant du Service de l'Environnement et Développement Durable,
- un représentant du Service Jeunesse,
- un représentant de Moselle Attractivité.

4 établissements se verront récompensés, chaque établissement ne pouvant prétendre qu'à une seule place dans le classement, en prenant d'office la place la plus élevée à laquelle il peut accéder parmi les suivantes :

- **1<sup>ère</sup> position** : le gagnant du classement général :

Il s'agit de l'établissement ayant obtenu la meilleure note en additionnant N1 + N4 + N5.

- **2<sup>ème</sup> position** : le collège ayant le plus faible gaspillage alimentaire côté convives :

Il s'agit de l'établissement ayant obtenu la meilleure note N2. En cas d'égalité, le lauréat sera le collège ayant le plus faible poids de gaspillage du pain.

- **3<sup>ème</sup> position** : le collège ayant le plus faible gaspillage alimentaire côté cuisine :

Il s'agit de l'établissement ayant obtenu la meilleure note N3. En cas d'égalité, le lauréat sera le collège ayant le plus faible poids de gaspillage à la distribution.

- **4<sup>ème</sup> position** : le collège ayant la meilleure note sur l'introduction de produits durables, de qualité et locaux à coût maîtrisé. En cas d'égalité, le lauréat sera le collège ayant le plus de produits locaux (en € TTC).

Il s'agit de l'établissement ayant obtenu la meilleure note N4.

#### Catégorie B : sites satellites

Il s'agit de l'établissement ayant obtenu la meilleure note en additionnant N1 + N5.

Le Département se réserve la possibilité de désigner un lauréat « coup de cœur », en complément des gagnants ci-dessus, au vu de réalisations remarquables d'un établissement.

### **5. Conditions de participation :**

La **demande de participation** du collège doit parvenir au Département, **au plus tard, le vendredi 18 octobre 2024**. Cette demande de participation sera envoyée à l'adresse courriel [restauration@moselle.fr](mailto:restauration@moselle.fr) en précisant le nom, la fonction et les coordonnées de la personne référente au sein de l'établissement.

Le Département se réserve la possibilité d'annuler l'organisation totale ou partielle du concours si le nombre de participants dans une des catégories est insuffisant (Catégorie A : 10 participants minimum ; Catégorie B : 3 participants minimum).

Les collèges **transmettront leurs résultats** au Département le **vendredi 6 décembre 2024 au plus tard**, selon les modalités précisées au point 2.5 (« assurer la transmission des résultats »).

### **6. Prix :**

Les lauréats des 1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> positions de la catégorie A bénéficieront d'une intervention culinaire d'un chef mosellan.

Le lauréat de la 4<sup>ème</sup> position de la catégorie A, le lauréat de la catégorie B et le lauréat « coup de cœur » bénéficieront également d'une récompense.