

PÉLUSSIN Succès de l'opération Zéro gaspi au collège Saint-Jean

Environnement. Depuis la rentrée, le collège Saint-Jean a mis en place une nouvelle organisation pour les repas baptisée « Zéro gaspi ».

Depuis la rentrée, le collège Saint-Jean a mis en place une nouvelle organisation pour les repas servis aux élèves mais aussi aux personnels et enseignants attachés à l'école. C'est l'opération zéro gaspi. Explications avec le directeur Gérard Derobert.

voulions pas rajouter un poids de plus. Mais on ne voulait pas non plus baisser la qualité des produits. C'est là qu'est intervenu Jean-Frédéric Géolier de Mille et un repas. C'est lui qui a initié le concept Zéro Gaspi. Cette solution répondait à nos besoins.

Et qu'en est le résultat ?

Dans notre nouveau concept, les élèves mangent moins de pain et plus de légumes car c'est eux qui composent leur menu et se servent. Ils ont le choix avec deux entrées. Ils peuvent les mélanger ou en prendre qu'une seule. Il en est de même pour les légumes ou féculents. Nous avons créé une commission restauration et les élèves peuvent faire part de leur envie à Sylvie, notre cuisinière. J'ai été sceptique au début mais j'ai constaté que ça fonctionne bien. Le résultat est que les usagers passent plus vite, mangent en général en vingt minutes et au final en une heure, tout le monde est passé et il n'y a pas eu de délai d'attente.

Vous parlez du personnel plus autonome, pourquoi ?

Le personnel avant était attaché à une tâche bien précise. Il s'agissait d'un poste d'exécutant. Là, chaque personnel est responsable d'une borne (entrée, plats chauds) et doit la réapprovisionner. Ce système valorise leur travail et permet à tous de se sentir mieux. Des liens se créent entre eux et les élèves. Et ce rapprochement permet aussi la régulation des comportements.

Qu'est ce qui a changé également ?

Le repas est toujours chaud car on vient se servir quand



Dominique Chavagneux

Il n'y a plus de plateaux

Pourquoi avoir mis en place ce nouveau concept ?

Avec le système d'avant, à savoir un self-service, nous avions un temps d'attente et de passage à la cantine trop long. Notre effectif augmentant, le problème ne s'arrangeait pas. Nous servons entre 250 et 270 repas par jour à midi et la tranche

horaire pour manger n'était pas extensible. Nous voulions également maintenir le tarif à 4,50 euros le repas et pour y arriver, il nous fallait faire des économies. Nous savons que le budget des familles est serré et nous ne

Que permet cette nouvelle organisation ?

Elle permet de fluidifier les flux, de lutter contre le gaspillage, de rendre le personnel plus autonome.

Concrètement, comment se déroule le repas ?

Il n'y a plus de plateau. Chacun prend une assiette, les couverts, un verre puis va se servir une entrée (deux au choix et à volonté) et un dessert (dans un ramequin), à la première borne et va s'installer à table. Quand l'usager a

terminé son entrée, il va se servir des légumes ou des féculents (à volonté) et la viande ou poisson est servi par le personnel (une fois). Et puis terminé son dessert, chacun débarrasse son assiette et ses couverts.

Atteindre 10 g de déchets par personne

Avec l'opération zéro gaspi, la production de déchets par personne est passée de 80 g à 30 g. Le but est d'atteindre les 10 g par personne. Des efforts sont aussi consentis pour produire moins de déchets lors des préparations. De nombreuses autres économies sont aussi réalisées comme l'eau qui n'est plus nécessaire pour le lavage des plateaux puisqu'ils n'existent plus. Plus de lavage de plateaux entraîne aussi une réduction de dépenses en matière de produits comme le liquide vaisselle entre autres.

on a fini son entrée. Il n'a eu le temps de refroidir comme au self. Il faut également repenser les menus et on utilise plus les légumes de la saison. Le personnel de cuisine gagne en temps de préparation (car les mets sont réservés dans de grands plats au lieu de ramequins)

et à plus de temps pour préparer des desserts.

Cela a demandé quand même un certain investissement pour la mise en place de ce nouveau système ?

Il faut des armoires chaudes et froides mais pour cela nous avons rentabilisé notre existant. En fait, nous avons réutilisé l'ancien matériel en y apportant des modifications et on en a acheté un peu.

Vous vous êtes informatisé aussi ?

250 à 270 repas servis par jour

Cette gestion leur a fait passer les repas de 29 500 en 2010 à 35 200 en 2011.

Oui, nous avons mis en place également un système à

carte pour comptabiliser le nombre de repas et non plus les tickets repas. Cela facilite la gestion et la comptabilité. Nous sommes passés de 29 500 repas en 2010 à 35 200 repas en 2011.

Et la conclusion ?

Au bout de trois mois, je vois que ça marche et nous maintiendrons nos prix en 2012.

Un bémol ?

Il faut une période de mise au point. Pour les élèves, environ quinze jours, plus pour les adultes. ■

Dominique Chavagneux