

Rapport du Président

Séance publique
du lundi 13 novembre 2023
N° CD-2023-4-1-1
N° applicatif 7959

1^{ère} Commission

Commission Service public alsacien et transformation de l'action publique en lien avec les habitants

Direction

Direction de l'innovation et de la transformation publiques

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET PROMOUVOIR LA SOLIDARITE - DEPLOIEMENT DE L'EXPERIMENTATION "FRIGOS ANTI-GASPI"

Résumé : La Collectivité européenne d'Alsace œuvre depuis sa création pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective des collèges (optimisation des stocks, sensibilisation des élèves...). Pour autant, une part incompressible de la nourriture préparée et non servie aux élèves doit chaque jour être jetée. Dans un contexte où de nombreuses personnes rencontrent des difficultés pour satisfaire leurs besoins alimentaires du fait de l'inflation, il est regrettable de devoir éliminer ces denrées alimentaires viables et de qualité. La Collectivité européenne d'Alsace en charge des collèges et de la restauration collective et actrice de référence des solidarités, souhaite distribuer aux citoyens la nourriture préparée, cuisinée mais non servie aux élèves. Plutôt que de jeter cette nourriture, celle-ci sera déposée, dans le respect des conditions hygiéniques et sanitaires, dans des « Frigos anti-gaspi » placés aux abords des collèges et accessibles à tous. Ainsi les personnes qui le souhaitent pourront bénéficier de ces plats gratuitement. Pour vérifier la validité de l'action, une première expérimentation va être lancée dans quatre collèges d'Alsace.

Une part importante de nourriture viable est jetée quotidiennement et le gaspillage alimentaire demeure toujours malgré les efforts menés ces dernières années pour le réduire. Dans un contexte où de nombreuses personnes rencontrent des difficultés pour satisfaire leurs besoins alimentaires en raison de l'augmentation des prix à la consommation¹, il est nécessaire d'intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire.

¹ Selon l'INSEE, entre janvier 2022 et janvier 2023, les prix à la consommation auraient augmenté de 6% (hausse du prix de l'alimentation et du prix de l'énergie)

Par ailleurs, alors même que les poissons, les viandes et les accompagnements (légumes, céréales, féculents, légumineuses...) sont les produits les plus coûteux de la chaîne de production en termes financiers et d'impact environnemental, ils représentent 2/3 des produits gaspillés en restauration collective, devant le pain, les entrées ou les desserts. Le gaspillage constaté est dû à deux phénomènes : la nourriture que les collégiens embarquent dans leurs assiettes et ne consomment pas, la nourriture qui est préparée mais n'est pas servie et ne peut être servie le lendemain. C'est à cette seconde cause que la Collectivité européenne d'Alsace s'attaque : il s'agit de valoriser cette nourriture de qualité, cuisinée par nos équipes de restauration ou issu d'un service de télérestauration et qui n'est pas servie (conservée dans les bacs gastro).

Cette initiative prend tout son sens dans le contexte actuel, l'inflation sur les produits alimentaires a été de 21% en deux ans et impacte de manière majeure les alsaciens, à commencer par les plus modestes. Il faut également relever que cette augmentation s'inscrit dans une montée générale des prix qui contraint les budgets des familles de manière forte. Ainsi 25% des Français rencontrent des difficultés financières pour nourrir leur famille et un Français sur trois a dû changer ses habitudes alimentaires, en se repliant vers les produits premiers prix, descendre en gamme, ou réduire ses achats.

La Collectivité européenne d'Alsace est déjà engagée de longue date dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la solidarité, elle souhaite aller plus loin et innover une nouvelle action volontariste en la matière. Collectivité en charge des collèges et de la restauration collective au sein des collèges publics, il vous est proposé que la Collectivité européenne d'Alsace puisse distribuer aux citoyens la nourriture non consommée et non servie aux élèves en la conditionnant pour des usages individuels. Plutôt que de jeter la nourriture préparée, cuisinée mais non servie, il est possible de la diffuser gratuitement en la déposant dans des « Frigos anti-gaspi » accessibles à tous et placés aux abords des collèges. Cette action est possible depuis que la loi Egalim de 20182 a ouvert la possibilité pour les services de restauration collective dont les collectivités territoriales ont la charge de faire des dons alimentaires afin de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Concrètement : tous les repas qui ne sont pas consommés dans les cantines des collèges seront mis en bocaux et placés, le jour même, dans un réfrigérateur anti-gaspi et solidaire. Au préalable, l'équipe de restauration aura reconditionné la nourriture dans le respect des règles sanitaires, l'aura répartie dans des bocaux (pour permettre la consommation à l'échelle d'un ménage), aura étiqueté les bocaux (allergènes, composition, date de conditionnement) et scellé avec une étiquette papier (qui permet au consommateur potentiel de savoir que le bocal n'a pas été ouvert).

Pour valider la pertinence de ce nouveau dispositif et identifier d'éventuelles difficultés, il vous est proposé de lancer une expérimentation sur une période de quatre mois. Cette proposition vise à installer 2 frigos sur le territoire du Bas-Rhin et 2 frigos sur le territoire du Haut-Rhin. Les collèges vont être choisis selon plusieurs critères : visibilité du collège, faisabilité technique, motivation des équipes de cuisine.

L'expérimentation de « Frigos anti-gaspi » ainsi proposée vise à lutter contre le gaspillage alimentaire, agir contre la malnutrition (les repas sont de qualité et équilibrés), aider les personnes en difficulté à se nourrir convenablement et favoriser la création d'une dynamique solidaire. L'action s'adresse à tout un chacun sans conditions : les parents d'élèves, l'ensemble des habitants, les personnes ne souhaitant pas aller vers les associations caritatives pour éviter d'être stigmatisées...

² Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Le déploiement de l'expérimentation satisfait aux normes de sécurité alimentaire ainsi qu'à nos obligations juridiques. Les règles sanitaires sont scrupuleusement respectées et une déclaration d'activité auprès de la Direction départementale de la Protection des populations (DDPP) sera réalisée (des échanges préparatoires pour vérifier l'opportunité et la conformité de l'opération ont déjà eu lieu). Le risque juridique pour la collectivité est limité et semblable à celui que la Collectivité européenne d'Alsace peut connaître dans le cadre de la restauration scolaire. En termes d'hygiène : la température du frigo sera contrôlée quotidiennement, les contenants seront sécurisés et mentionneront la date limite de consommation ainsi que les allergènes. Une fois le contenant sorti du frigo, l'utilisateur devient responsable. Aussi, les possibilités d'engager la responsabilité de la collectivité en cas de problématiques sont minimales, d'autant plus qu'il s'agit de la nourriture servie aux élèves et que la chaîne du froid, ainsi que les autres obligations seront respectées.

L'expérimentation au sein de chaque collège se déroule en plusieurs étapes :

- Communication préalable
- Appel aux dons pour récupérer des bocaux en verre afin d'inscrire l'expérimentation dans une démarche écologiquement vertueuse et d'embarquer les familles, les parents d'élèves dans l'opération.
- Chaque jour, à la fin du service, les plats non servis sont conditionnés dans les bocaux et descendus en température, puis ils sont transportés dans des contenants frigorifiques jusqu'au frigo (les plats peuvent rester 3 jours dans le frigo avant d'être jetés s'ils ne sont pas récupérés).
- Les bocaux récupérés par les citoyens sont ramenés le lendemain puis lavés dans nos lave-vaisselles par les agents durant la matinée (avant le début du service).

Les frigos seront installés dans un emplacement protégé en bois pour garantir leur sécurité et faciliter le dépôt des bocaux vides par les citoyens.

Il s'agit d'une action peu coûteuse qui permettra de réduire notre gaspillage, d'aider les Alsaciens et de renforcer la visibilité de la Collectivité. Cette action a déjà été expérimentée par une collectivité, la commune de Saint-André-de-Cubzac en Gironde et a rencontré un véritable succès. Cette commune, qui regroupe 1100 élèves et 5 écoles, gaspillait 6400 kg de nourriture par an (soit 35 000 €). Le retour d'expérience est particulièrement probant : avec désormais 3 frigos, 2,5 tonnes de nourriture sont distribuées chaque année, et chaque jour la nourriture déposée est récupérée par les habitants en quelques minutes.

Cette expérimentation permettra également d'engager les réflexions pour définir des actions d'implications sociétales qui seront menées par les bénéficiaires.

Le présent rapport a été soumis le 27 octobre 2023 pour avis par la 1ère Commission, Commission du service public alsacien et de la transformation de l'action publique en lien avec les habitants.

Au vu de ce qui précède, je vous propose :

- D'approuver le déploiement de l'expérimentation de « Frigos anti-gaspi » au sein de quatre collèges publics alsaciens, à raison de deux collèges sur le territoire du

Bas-Rhin et de deux collèges sur le territoire du Haut-Rhin, sur une période de quatre mois, pour apprécier la pertinence d'un tel dispositif ;

- De prendre acte que la décision d'une éventuelle généralisation du déploiement de « Frigos anti-gaspi » au sein de collèges publics à l'échelle de l'Alsace fera l'objet d'une délibération ultérieure de la Commission permanente sur la base de la présentation du bilan de l'expérimentation précitée.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

.