

La semaine du développement durable à l'AUC

I. Réduction des biodéchets.....	1
II. Une nouvelle offre alternative à la consommation de produits carnés.....	2
III. La saisonnalité	2
IV. Le panier Repas : en route pour le recyclage	3

I. Réduction des biodéchets

L'auc a mis en place depuis plusieurs mois un traitement des biodéchets issus de la production des repas et des restes alimentaires.

Cette mise en place a été pour nous, l'occasion de mesurer notre production de biodéchets, d'évaluer la part de biodéchets inévitables et la part de biodéchets liés au gaspillage, et d'en organiser la réduction.

Quel résultat obtenu ?

Une réduction de 37% ! En six mois, c'est un résultat criant.

Si au mois de novembre, chaque repas servi générerait 131g de biodéchets (hors préparation), au mois d'avril nous ne générons plus que 82g par repas.

Préparation comprise, ce sont 80g de biodéchets que l'on ne produit plus pour chaque repas, c'est 1,3 tonne au mois d'avril !

Comment avons-nous évalué la production des biodéchets de l'auc ?

Nous avons fait appel à une société spécialisée qui a réalisé un audit de nos pratiques. Il nous a été proposé un ensemble d'axes d'amélioration et nous avons opté pour ceux qui nous semblaient les plus pertinents et répondaient aux attentes des usagers.

Depuis cet audit, la pesée quotidienne des biodéchets nous donne un indicateur fiable.

Quelle mesure a été prise?

La principale mesure est la réduction des quantités servies, qui correspond à une des attentes des usagers dans l'enquête de satisfaction, et un constat simple : nous jetions trop, à toutes les phases (production débarrassage et fin de service).

Cette mesure a pris plusieurs formes :

Un travail du chef sur le grammage des portions

Une écoute accrue de la demande des usagers par les agents au service

Le renouvellement des assiettes

Quels sont les biodéchets inévitables ?

Ce sont ceux issus de la préparation des repas : épluchage des légumes, et préparation des viandes et poissons.

Quels sont les biodéchets assimilables à du gaspillage ?

Ils sont de trois natures :

Les restes de fin de service : c'est ce qui a été présenté dans les bacs mais n'a pas été consommé, ou ce qui a été préparé et ne peut plus être servi le lendemain.

Les restes présents sur les plateaux au débarrassage : une partie est inévitable (os de viande, arrêtes de poissons, peaux des fruits,...), le reste est du gaspillage (denrées non consommées).

Les déchets de préparation : on pense qu'ils sont inévitables, mais en réalité, puisque nous gâchons moins, nous produisons moins, et même en préparation nous générons moins de déchets.

II. Une nouvelle offre alternative à la consommation de produits carnés

Cela fait un peu plus d'un mois qu'une alternative à la consommation de produit carnés est mise en place deux fois par semaine à l'auc.

« Et pourquoi ça » ?

On peut vouloir réduire (ou pas) sa consommation de produits carnés pour différentes raisons. Quoiqu'il en soit, manger moins de viande est recommandé dans le plan national de nutrition et de santé publié en décembre 2016.

Et le rapport avec le développement durable ?

C'est « l'empreinte eau » !

Un peu comme l'empreinte écologique, l'empreinte eau est le volume total d'eau virtuelle utilisée pour produire un produit ou un service.

Par exemple il faudrait environ 13000 litres d'eau pour produire 1 kg de viande alors qu'il faudrait environ 900 litres pour produire 1kg de soja, 600 litres pour produire 1kg de blé et 200 litres pour produire 1 kg de tomates. Ces chiffres divergent selon les sources, mais le ratio reste sensiblement identique.

Puisque manger moins de viande, quelque part c'est en produire moins on peut dire que manger moins de viande, quelque part c'est réduire l'empreinte eau de son assiette.

Et à l'auc ça donne quoi ?

En un mois, environs 2000 repas ont été servis dans le cadre de cette offre, et vu leur composition (céréales, légumes, légumineuses et œufs) on peut estimer que leur production requiert deux tiers d'eau en moins, soit :

Une économie d'environ 2,8 millions de litres d'eau !

Mais ce n'est qu'une estimation...

III. La saisonnalité

L'auc s'efforce de remettre la saisonnalité au cœur de votre assiette !

Vous l'avez peut être constaté : les tomates de retour à l'auc ! A la provençale aux grillades ou en salade, vous en trouverez même quelques-unes issues de l'agriculture biologique.

La saisonnalité ?

C'est l'adéquation des denrées consommées avec la saison de production.

Et ça sert à quoi ?

Consommer des denrées fraîches pendant la saison de production : ça coûte moins cher et ça offre plus de qualités gustatives et nutritives.

Et puis bien sûr, consommer des denrées qui viennent de moins loin, ça limite l'empreinte carbone de nos assiettes.

IV. Le panier Repas : en route pour le recyclage

Vous êtes de plus en plus nombreux qui appréciez le panier repas de l'auc. En 2016, ce sont 12117 paniers qui ont été consommés.

12117 paniers, ça représente quoi ?

Cela représente :

- 12117 barquettes en polyuréthane
- 12kg de sel et autant de poivre en sachet de 1g, rarement consommés, souvent conservés dans un tiroir et finalement jetés.
- 12117 sacs en papiers peut être réutilisés, au mieux recyclés mais plus vraisemblablement jetés dans une poubelle de tout-venant.
- 12117 fourchettes et autant de petites cuillères et couteaux en plastiques.

Et que va faire l'auc ?

Afin de de réduire l'empreinte écologique de ce panier repas, que beaucoup affectionnent, nous allons mettre en place progressivement :

- Des barquettes en matière compostable qui trouveront leur sens dans une poubelle dédiée.
- Le libre-service près des caisses des couverts dédiés au panier repas, ainsi chacun pourra prendre les seuls couverts dont il a besoin.
- Des couverts en fibre végétale cristallisée, plus solides et compostables eux aussi.
- Et peut-être des sacs en tissus réutilisables, pour ceux d'entre vous qui choisissent régulièrement cette formule.

Pour le conseil d'administration,
Clémentine Mathey – secrétaire général de l'AUC