



cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective



Mai 2012

Remerciements

Merci à l'ensemble des participants aux groupes de travail, qui ont fait remonter les initiatives existantes sur le territoire de la Gironde, contribuant ainsi de façon directe à la réalisation de ces cahiers de préconisations.

Nous souhaitons ainsi remercier les structures suivantes, qui ont participé au groupe de travail ou ont fourni des informations utiles à l'élaboration de ce cahier à destination des acteurs de la restauration collective.

- ACCOT (Associations des Cuisiniers des Collectivités Territoriales) Gironde
- Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde
- Bruxelles Environnement - IBGE
- CFM (Centre de Formation Multimétiers) de Reignac
- Collectif Déchets Girondin
- Collège A. Mauguin de Gradignan
- Communautés de Communes de l'Estuaire
- CREPAQ (Centre Ressource d'Écologie Pédagogique d'Aquitaine)
- Croqu'Recettes
- Cuisine centrale du collège de Pessac
- De mon assiette à notre planète
- EPLEFPA (Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles) de Blanquefort
- Eurest Suède
- Lycée Agricole de la Tour Blanche de Bommes
- Lycée Montaigne de Bordeaux
- Mairie de Blanquefort
- Mairie du Bouscat
- REFEDD (Réseau français des étudiants pour le développement durable)
- Restaurant Inter-Administratif de Mériadeck
- Restaurant Universitaire Le Cap'U
- Service restauration municipale Mairie de Talence
- SEMOCTOM (Syndicat de l'Entre Deux Mers Ouest pour la collecte et le traitement des ordures ménagères)
- SIREC (Syndicat Intercommunal de Restauration Collective)
- SIVOM (Syndicat Intercommunal de Valorisation des Ordures Ménagères) du Haut-Médoc
- SIVU Bordeaux Mérignac (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique)
- SMICVAL (Syndicat Mixte Intercommunal de Collecte et de valorisation)
- Sodexo France
- Sogeres
- SRA Ansamble Aquitaine
- USSGETOM (Union des EPCI du Sud Gironde pour l'Enlèvement et le Traitement des déchets Ménagers et Assimilés)
- USTOM (Union des Syndicats pour le Traitement des Ordures Ménagères)

Sommaire

1. Contexte.....	4
1.1. Qu'est ce que le gaspillage alimentaire ?.....	4
1.2. Les chiffres clés du gaspillage alimentaire.....	4
1.3. Pourquoi gaspillons-nous de la nourriture ?.....	6
1.4. Contexte réglementaire.....	6
1.5. Les freins et leviers à l'action.....	8
2. Liste des fiches.....	10
3. Fiches exemples.....	11
4. Informations et ressources complémentaires.....	93
4.6. Ressources législatives.....	93
4.7. Ressources sur le gaspillage alimentaire.....	93
4.8. Guides et publications complémentaires.....	94

1 Contexte

Le Conseil Général de la Gironde s'est engagé avec l'ADEME dans un plan départemental de prévention des déchets en décembre 2009. L'accord-cadre, d'une durée de cinq ans, doit permettre au Conseil Général de contribuer à la réduction des déchets sur son territoire. Dans ce contexte, et parmi d'autres actions, une réflexion sur le gaspillage alimentaire a été lancée en 2011. Deux groupes de travail ont alors été composés, l'un sur la thématique du gaspillage alimentaire dans la restauration collective, l'autre sur le gaspillage au sein des ménages. Ces groupes sont composés d'acteurs de la restauration collective publique et privée, de collectivités locales ayant la compétence déchets, d'associations environnementales et de consommateurs, de chambres consulaires et d'universités.

Leur travail collectif de réflexion sur les enjeux du gaspillage alimentaire et sur les solutions existantes a abouti à la rédaction de deux cahiers de préconisations sur cette thématique, l'un à destination des acteurs de la restauration collective, et l'autre à destination des acteurs travaillant avec les ménages.

1.1. Qu'est ce que le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire est le fait de **jeter à la poubelle des denrées alimentaires**, entamées ou non, **qui auraient pu être consommées**.

Il faut différencier ces denrées des déchets alimentaires non évitables de type coquilles d'œuf, épiluchures de bananes, os de viande ou arrêtes de poisson.

Le gaspillage alimentaire est présent **tout au long de la chaîne de production, de distribution et de consommation**, du champ à la fourchette. À ce titre, il concerne tous les acteurs préparant, proposant, commercialisant ou consommant des denrées alimentaires.

1.2. Les chiffres clés du gaspillage alimentaire

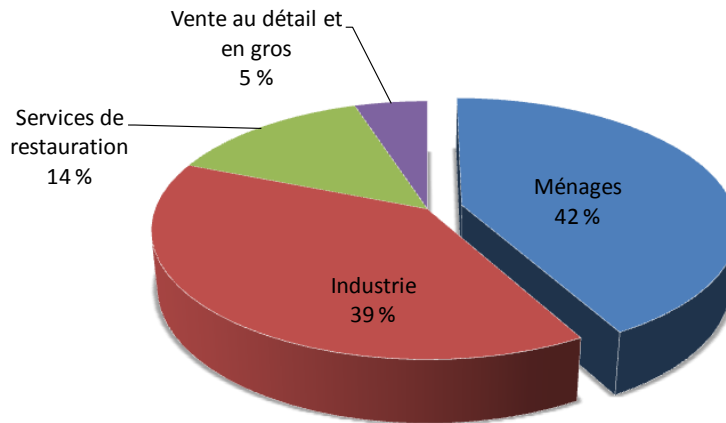
Environ **89 millions de tonnes** de déchets alimentaires seraient **jetés chaque année** dans l'Union Européenne¹. En France, on comptabilise au moins 20 kg² par habitant de nourriture jetée chaque année à la maison. Il s'agit d'une estimation basse : une étude³ estime qu'un Européen jette en moyenne chaque année 76 kg de nourriture chez lui. Parmi

¹ BIO Intelligence Service, Preparatory study on Food Waste across EU 27, <http://ec.europa.eu/environment/eussd/reports.htm>

² ADEME, MODECOM 2007, <http://www2.ademe.fr/servlet/KBaseShow?sort=-1&cid=96&m=3&catid=15163>

³ BIO Intelligence Service, Preparatory study on Food Waste across EU 27, <http://ec.europa.eu/environment/eussd/reports.htm>

ces déchets jetés, **la quantité de gaspillage alimentaire** – de déchets qui auraient pu ne pas être jetés – **serait de 64 %⁴**.



Répartition des déchets alimentaires par secteur en Europe

Les ménages et l'industrie sont les plus gros producteurs de déchets alimentaires au niveau européen.

Dans la restauration collective, on estime que la **préparation d'un repas génère 100 g de restes** de repas (de gaspillage alimentaire donc), et 50 g de déchets (déchets non consommables⁵). En Gironde, une étude sur 12 collèges a indiqué une production de **16 kg de biodéchets (hors déchets verts) par élève et par an⁶**, la cantine étant la principale source de production de déchets dans ces établissements.

La chaîne de fabrication des aliments a un **impact significatif sur l'environnement**, car elle consomme des matières premières, de l'énergie et de l'eau, et elle émet des gaz à effet de serre. Le cycle de vie de la nourriture d'un Français moyen représente environ 20 % du total de ses émissions quotidiennes de gaz à effet de serre⁷. **Un repas représente environ 3 kg de CO₂⁸**. Gâcher de la nourriture revient donc à « gaspiller » son impact environnemental (l'impact environnemental a été émis et n'a eu aucune utilité, il est littéralement jeté à la poubelle !). De plus, ces aliments jetés avec les ordures ménagères (ou triés) doivent être traités (mis en décharge ou incinérés le plus souvent⁹), ce qui représente un coût et un impact environnemental supplémentaires. **En Gironde, le coût de la gestion du gaspillage alimentaire** (collecte et traitement des déchets) **s'élève à près de six millions d'euros** pour l'année 2007. Ainsi, chaque tonne de gaspillage alimentaire évitable est responsable des émissions de 4,5 tonnes d'équivalent CO₂.

⁴ Sur la base du ratio indiqué par le WRAP de 64 % de déchets alimentaires évitables (http://www.wrap.org.uk/downloads/Household_Food_and_Drink_Waste_in_the_UK_Nov_2011.c4d6c5a7.8048.pdf), appliqué aux estimations indiquées plus haut (20 kg et 100 kg).

⁵ Étude de préfiguration de l'obligation de tri à la source pour les producteurs de biodéchets, ADEME http://www2.ademe.fr/servlet/getBin?name=6B3DD6ABCABB1E632697D7D48F95511D_tomcatlocal1308053617569.pdf

⁶ Diagnostic CG 33 Collèges par Inddigo, 2011.

⁷ <http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-dechets/stop-au-gaspillage-alimentaire/a-savoir>

⁸ http://www.reduisonsnosdechets.fr/jagis/gaspillage-alimentaire1.html#le_gaspillage_alimentaire_a_un_cout_environnemental

⁹ http://www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?reg_id=0&ref_id=NATTEF01319

La situation semble bien paradoxale, car la nourriture manque à certaines personnes, en France et ailleurs. **3,3 millions de personnes au total auraient eu recours à l'aide alimentaire en 2009** en France¹⁰, et 56 000 en Gironde¹¹.

Il nous faut donc agir !

1.3. Pourquoi gaspillons-nous de la nourriture ?

Les causes génériques du gaspillage alimentaire sont multiples : méconnaissance sur la conservation des aliments, mauvais dosage lors des courses ou de la préparation, pratiques commerciales incitant à acheter plus que nécessaire, etc.

Dans la restauration collective plus particulièrement, l'ADEME identifie, dans certains cas « des pratiques » parfois « peu économes. Les quantités de nourritures servies ne sont pas » toujours « ajustées aux besoins des clients, les plats ne répondent pas » systématiquement « aux goûts des clients, la gestion des stocks et l'organisation en cuisine centrale ne sont pas optimisées. »¹² Il s'agit donc soit d'une production trop importante de nourriture de la part de la collectivité, soit d'un comportement du consommateur, qui ne termine pas son assiette.

Outre l'impact environnemental de la production et le problème éthique lié au gaspillage, celui-ci représente également un coût important pour les collectivités. Elles achètent en effet de la nourriture qui n'est au final pas consommée.

Il existe donc un réel potentiel d'amélioration pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective !

1.4. Contexte réglementaire

Un objectif de réduction à l'échelle européenne.

- Les parlementaires européens ont voté en janvier 2012 un objectif de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire en 2025.
- Ils proposent également de faire de 2014, l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un cadre législatif français qui incite à la réduction des déchets alimentaires.

Le Grenelle de l'environnement fixe un objectif de réduction de 7 % des déchets ménagers en cinq ans. La réduction du gaspillage alimentaire peut y contribuer de façon significative.

¹⁰ http://www.reduisonsnosdechets.fr/jagis/gaspillage-alimentaire1.html#le_gaspillage_alimentaire_a_un_cout_environnemental

¹¹ Source : Banque Alimentaire de Bordeaux Gironde

¹² <http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-dechets/stop-au-gaspillage-alimentaire/a-savoir>

Des actions et des objectifs nationaux sur le gaspillage alimentaire sont à anticiper dans les années à venir.

Par ailleurs, la valorisation des biodéchets est une obligation en cours d'application, ce qui peut inciter à la réduction des tonnages de déchets alimentaires. En effet, suite à la loi Grenelle 2, le décret du 11 juillet 2011 indique que « les producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets [...] autres que les déchets d'huiles alimentaires sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique »¹³. L'application est progressive jusqu'en 2016. Les seuils sont définis pour chaque année¹⁴ : en 2012, les producteurs de 120 tonnes par an sont concernés. À partir de 2016, le seuil est fixé à 10 tonnes par an.

Ainsi, à partir de 2016, les établissements proposant 1700 à 2600 repas par semaine (340 à 520 repas par jour), suivant le mode de réalisation des repas, devront valoriser leurs biodéchets.¹⁵ Cette obligation de valorisation liée au tonnage des biodéchets incite donc les établissements à réduire leurs quantités globales de biodéchets, en commençant par la lutte contre le gaspillage.

La réduction des déchets alimentaires est donc un enjeu de taille, à anticiper dès maintenant.

Zoom sur... Le « doggy bag » en France

Si cette pratique est assez courante dans certains pays anglosaxons, le « doggy bag » (qui consiste pour les convives à emporter les restes de leur repas, au lieu de les jeter) est encore peu développé en France. Les obligations liées à la conservation des températures et au délai de consommation des préparations font craindre aux professionnels la sortie des denrées des lieux de restauration. Cependant, le Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire indique que la responsabilité du professionnel (qu'il s'agisse de restauration collective ou de restauration commerciale) s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Il n'y aurait donc pas d'interdiction légale à ce que les convives d'un restaurant emportent leurs restes de repas. Cette démarche semble d'autant plus aisée pour les denrées se conservant à température ambiante (fruits, pain, certains gâteaux), car les conditions de conservation ne sont pas spécifiques. Quel que soit le type de denrée emporté, il est recommandé aux professionnels de la restauration d'informer le consommateur sur les conditions de conservation et de consommation, afin d'optimiser la durée de vie des produits emportés.

- Paquet Hygiène (législation européenne) <http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation>
- Arrêté du 21/12/2009
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483>
- Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène :
 - Restaurateurs http://www.ladocumentationfrancaise.fr/ouvrages/9782110750945-restaurateurs#book_presentation
 - Traiteur <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/ouvrages/9782110746948-traiteur>
 - Cafétérias <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/ouvrages/9782110753229-cafereterias>
 - Restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/ouvrages/9782110766298-restauration-collective-de-plein-air-des-accueils-collectifs-de-mineurs>

¹³<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024388182&dateTexte=&categorieLien=id>

¹⁴<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024388182&dateTexte=&categorieLien=id>

¹⁵ Diagnostic CG 33 Collèges par Inddigo, 2011.

1.5. Les freins et leviers à l'action

Alors, comment réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective ?

Certes, il existe des difficultés liées à la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, mais également des **leviers pour que ces actions soient efficaces**, notamment un travail de communication et de sensibilisation auprès de tous les acteurs. Les acteurs Girondins de la restauration collective nous ont aidés à identifier ces leviers.

FREIN A L'ACTION	LEVIER POUR AGIR EFFICACEMENT
L'absence de conscience du gaspillage alimentaire	La sensibilisation, notamment via la pesée des restes, permet une prise de conscience de tous les acteurs (fiches n°14,16, 17). La restauration collective a l'avantage de permettre des pesées systématiques, et de mesurer les progrès dans le temps, ce qui est très motivant pour tout le monde !
Les recommandations nutritionnelles qui semblent parfois ne pas être en adéquation avec les goûts enfants	Il existe des exemples d'adaptation réussie des portions (fiche n°5), tout en conservant l'équilibre nutritionnel. La qualité du repas, et un travail d'éducation au goût, peuvent aussi inciter les enfants à manger davantage ou de façon plus variée.
Les mauvaises habitudes alimentaires de certains enfants ou adultes	L'éducation au goût peut également être faite à la cantine, avec des produits de qualité. Un travail d'information et de sensibilisation des familles peut être mené (fiches n°9).
Les normes d'hygiène et de sécurité méconnues ou mal comprises qui ont parfois pour conséquence le gaspillage de produits consommables	Il est important de bien maîtriser ces normes, pour faire au plus juste (et ne pas avoir à jeter des aliments « dans le doute »). Des procédures existantes permettent de sécuriser les dons de repas à des associations (fiche n°15) dans le respect de la législation.
Le manque de temps des enfants pour déjeuner	Il est possible de les aider à rester à table plus longtemps et ainsi à finir leur assiette (fiche n°13).
La résistance au changement de la part de certains agents	La sensibilisation est cruciale permet de convaincre le personnel de l'utilité de lutter contre le gaspillage alimentaire (fiches n°3, 5, 12, 16).
La difficulté de mettre en place des actions si elles sont imposées par le responsable des cuisines ou par un agent	Un intervenant extérieur peut proposer une action (fiche n°16) sur le mode de la concertation / réflexion commune. Sensibiliser et convaincre l' élu référent permet d'obtenir des soutiens extérieurs efficaces.

Vous souhaitez vous lancer, et vous aussi, participer à cet effort collectif de réduction du gaspillage alimentaire en Gironde ?

Ce guide propose **20 fiches d'actions**, inspirées pour la plupart d'expériences réelles, menées en Gironde ou ailleurs. Elles sont destinées aux acteurs de la restauration collective

souhaitant mettre en place des actions sur ce thème. Deux types de fiches sont présentés dans ce recueil :

- Des fiches détaillées qui présentent des initiatives spécifiques de manière précise. Un « post-it » permet alors une présentation rapide de l'action et de ses enjeux.
- Des mini-fiches qui présentent brièvement des initiatives relativement simples à mettre en place ou à adapter.

Un autre cahier de présentation des actions en direction des ménages est également disponible.

Par ailleurs, deux témoignages vidéos¹⁶ et un recueil de photos vous sont proposés pour présenter de manière plus approfondie deux initiatives menées en Gironde.

Le gaspillage alimentaire est l'affaire de tous, et des progrès sont possibles !

¹⁶ Ils sont consultables en ligne sur <http://www.youtube.com/CGGironde>.

2. Liste des fiches

NUMÉRO DE FICHE	TITRE ET PAGE
Fiche n°1	Mettre en place des actions pour réduire le gaspillage du pain p.12
Fiche n°2	Travailler sur la décoration des assiettes p.17
Fiche n°3	Réduire les restes de préparation p.18
Fiche n°4	Adapter les portions selon ce qui est le mieux mangé p.20
Fiche n°5	Laisser la possibilité aux convives d'adapter leur portion p.22
Fiche n°6	Éviter les portions individuelles et mettre les entrées en libre service p.27
Fiche n°7	Acheter des produits de taille variée p.29
Fiche n°8	Adapter la taille et la forme des assiettes p.33
Fiche n°9	Fournir les menus à l'avance aux familles p.37
Fiche n°10	Optimiser les réservations p.39
Fiche n°11	Anticiper le nombre de portions à préparer pour chaque plat au menu p.43
Fiche n°12	Organiser une concertation sur le choix des recettes p.49
Fiche n°13	Allonger la durée de prise des repas à l'école élémentaire p.53
Fiche n°14	Organiser un goûter zéro déchets p.58
Fiche n°15	Redistribuer les repas non livrés à l'aide alimentaire p.63
Fiche n°16	Mettre en place une méthodologie anti-gaspillage : exemple de l'association De mon assiette à notre planète p.68
Fiche n°17	Organiser un atelier de sensibilisation au gaspillage p.73
Fiche n°18	Opération de sensibilisation dans la restauration d'entreprise : un exemple suédois p.79
Fiche n°19	Mettre en place des initiatives dans des restaurants d'entreprise p.82
Fiche n°20	Proposer des repas sans plateau p.87

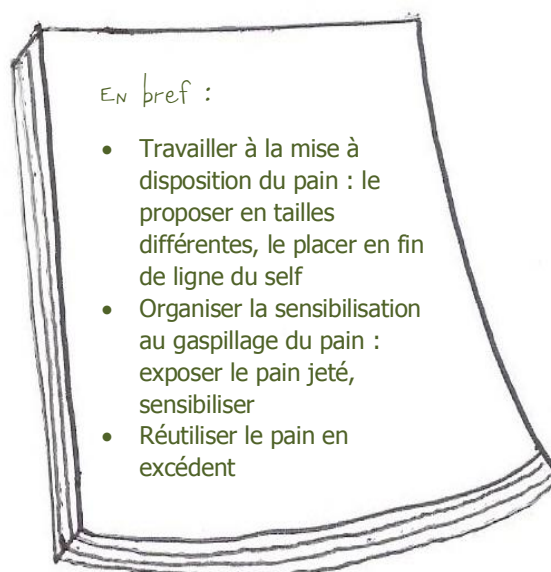
3. Fiches exemples

Mettre en place des actions pour réduire le gaspillage du pain

1- Présentation des actions

Le RIA¹⁷ de Mériadeck a pris des mesures pour tenter de **réduire le gaspillage du pain** : peu onéreux, il est souvent gaspillé en quantité. Il représente pourtant une **denrée importante** en France, et est symbolique pour les générations qui ont connu la faim.

Les initiatives contre le gaspillage du pain prennent la forme d'actions qui peuvent porter tant sur la **mise à disposition** (en proposant des **tailles de pain différentes** ou en réfléchissant à l'**emplacement de la corbeille** à pain dans le self) que sur la **sensibilisation** au gaspillage, ou encore sur la **réutilisation** du pain non distribué.



2 – Travailler sur la mise à disposition du pain

2.1 – Proposer des pains de taille variée

- Cette mesure, testée au RIA de Mériadeck à l'initiative de la gestionnaire, consiste à **commander des pains de taille différente** (50 g et 30 g) au fournisseur afin que les convives puissent choisir la taille adaptée à leur appétit.
- L'action n'engendre **pas de coût financier ou humain supplémentaire**.
- Les commandes de pain sont passées en anticipant le nombre de couverts ; l'équipe de gestion commande environ 50 % de pains de 30 g et 50 % de pains de 50 g. Cependant, il est possible de faire varier cette commande et d'**anticiper des pics de consommation du pain** : la consommation de pain augmente dans certaines



Les deux types de pains proposés
©Conseil Général de Gironde

¹⁷ Restaurant Inter Administratif

conditions, comme par exemple quand des plats en sauce sont proposés au menu.

2.2 – Réfléchir à l'emplacement de la corbeille à pain

- Lorsque le bac contenant le pain est placé au début de la ligne de self, les convives n'ont pas d'idée précise de ce qui leur sera servi. Sensibles à l'effet de faim et avec un plateau vide, ils ont tendance à prendre plus de pain que nécessaire. Mieux vaut alors éviter de laisser le pain en début de ligne.
- Lorsque cela est possible, il est donc recommandé de **placer la corbeille en fin de ligne de self**. Les convives peuvent alors choisir la quantité de pain en fonction de ce qu'ils ont déjà sur leur plateau. La quantité de pain servie s'en trouve réduite. Si l'organisation du self ne permet pas de placer la corbeille de pain en queue de self, il peut être envisagé de la placer à un autre endroit de la ligne.

Une autre possibilité, lorsque le pain est disponible **à volonté** pour les convives, est de mettre le bac non au self, mais **dans la salle de restaurant**. Les convives ne se relèvent alors pour aller chercher du pain que parce qu'ils en ressentent l'envie ou le besoin, et non par automatisme comme c'est le cas lorsque le pain est disponible sur la ligne de self.

2.3 – Autres actions : restriction de l'accès au pain

- La mise à disposition du pain à volonté dans le cadre d'un repas payant peut entraîner des comportements consuméristes : « j'ai payé (ou « mes parents ont payé »), donc je dois me servir copieusement ». Ces comportements mènent souvent au retour de pains entiers, non entamés, à la plonge.
- Il peut donc être envisagé, dans les restaurants scolaires notamment, de **limiter le service en pain lors du premier passage** : interdire de prendre plus d'un pain (ou deux tranches), mais laisser aux élèves la possibilité de se resservir (voir fiche n°5). Ceci évite une surconsommation au premier passage et engage une réflexion chez les convives sur le besoin réel de se resservir. La mise en œuvre d'une telle démarche nécessite un **engagement particulier du personnel** de cuisine, tant pour vérifier les plateaux que pour mettre en place un **dialogue avec les convives** : il s'agit de communiquer sur la possibilité de se resservir plus tard, mais aussi et surtout de leur expliquer les raisons de la mesure. Les élèves seront en effet plus réceptifs s'ils perçoivent l'action comme un effort de réduction du gaspillage plutôt que comme une simple interdiction.
- Dans les selfs où les convives payent « à la carte », il peut être décidé de faire payer les pains servis au-delà du premier (ou au-delà de deux tranches).

3 – Organiser la sensibilisation au gaspillage du pain

3.1 – Donner à voir les quantités gaspillées

À l'échelle individuelle, il peut être difficile d'évaluer l'impact d'un pain laissé non entamé sur un plateau.

Pour donner la mesure des conséquences de ces comportements individuels cumulés, le RIA de Mériadeck a décidé d'**exposer la quantité de pain jeté non consommé sur une semaine**. Le pain a été placé dans un grand bac transparent et exposé dans le self. Plus simplement, dans le cas d'une cantine scolaire, il pourra être envisagé de demander aux élèves de jeter eux-mêmes leur pain non consommé dans un contenant séparé au moment de débarrasser leur plateau, afin de leur donner à voir l'ampleur du gaspillage collectif. Cette action doit nécessairement **s'accompagner d'une communication et d'un dialogue expliquant le but de la démarche** et sensibilisant les convives aux conséquences d'un tel gaspillage, afin de ne pas produire uniquement un effet de « choc » sans prise de conscience.



*Pain jeté par l'ensemble des convives du RIA lors d'une semaine
© Conseil Général de la Gironde*

3.2 – Organiser une campagne de communication

Le gaspillage alimentaire dépendant fortement du comportement des convives, il peut être envisagé de monter une campagne de sensibilisation. Elle peut prendre la forme :

- d'**affiches** exposées dans le self montrant les quantités de nourriture et de pain gaspillés par l'ensemble des convives. Les affiches peuvent également rappeler aux convives d'être vigilants sur le choix de prendre du pain ou non.



Affichette sur la corbeille à pain indiquant « Stop au gaspillage ! Ne prenez du pain que si vous êtes sûrs d'en consommer »

© Conseil Général de la Gironde

- d'une **diffusion sur écran**, si le self en est équipé, d'un diaporama PowerPoint qui reprend les chiffres essentiels du gaspillage et des conseils. Par exemple, au RIA de Mériadeck, une étude sur le gaspillage du pain a été menée au restaurant (en pesant le pain jeté chaque jour, sur une semaine), ses résultats ont été présentés sous la forme d'un diaporama de sept diapositives.
- Une fois encore, ces actions doivent être complétées par **un dialogue entre convives et personnel de cuisine**, pour éclairer sur les enjeux et encourager un changement de comportement.



Extrait d'un diaporama diffusé au RIA de Mériadeck - ©Conseil Général de la Gironde

4 – Réutiliser le pain en excédent

Le pain proposé et non choisi par les convives n'a pas besoin d'être jeté : s'il s'agit de petits pains, ils peuvent être **congelés et resservis le lendemain**. Les tranches de pain, **grillées ou toastées**, sont également très appréciées des convives : ainsi, le lycée agricole de la Tour Blanche à Bommès le ressert au petit-déjeuner des internes. De nombreuses autres recettes, plus ou moins élaborées, permettent d'utiliser le pain et évitent ainsi de jeter les surplus d'un jour sur l'autre¹⁸.

5 – Mise en œuvre

5.1 – Mode d'évaluation des impacts

L'impact d'une action peut être évalué par le **comptage** ou la **pesée des pains récupérés à la plonge**, avant et après la mise en place de l'action. Si le restaurant sert un trop grand nombre de couverts, on pourra envisager de n'effectuer ce comptage ou cette pesée que sur un échantillon représentatif des plateaux à la plonge.

Pour plus de précision dans les résultats, on pourra **distinguer les pains revenus entiers** (non entamés) de ceux **partiellement consommés**. Les résultats du comptage ou de la pesée avant la mise en place de l'action peuvent servir à orienter la démarche : si une majorité de pains reviennent non entamés, on pourra mettre l'accent sur la sensibilisation et travailler sur l'emplacement de la corbeille à pain. En revanche, si davantage de pains reviennent partiellement consommés, il pourra être envisagé de proposer des tailles de pain réduites, par exemple.

Les résultats du comptage ou de la pesée après mise en place de l'action permettent

¹⁸ De nombreux sites Internet proposent des recettes à base de pain dur ou rassis. Voir par exemple <http://www.ptitchef.com/tags/recettes/pain-rassis> ou <http://cuisine.journaldesfemmes.com/magazine/pratique/0609-pain-dur/conseils.shtml>

d'évaluer l'impact des actions de réduction du gaspillage du pain.

5.2 – Communication et sensibilisation

Le gaspillage important dont le pain fait l'objet, alors qu'il est un aliment important dans la culture française, peut être le **point de départ d'une réflexion**, et **d'un dialogue sur le gaspillage alimentaire**. Le caractère important, presque « symbolique » du pain, mis en regard avec les proportions dans lesquelles il est gâché, peut conduire chacun à s'interroger sur ses pratiques de consommation et sur leurs conséquences.

6 – Information complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter Madame Françoise Plantiveau au RIA de Mériadeck :

restoprefcg@wanadoof.fr

05 56 24 50 04

Travailler sur la décoration des assiettes

1 – Présentation de l'action

Certains éléments décoratifs d'une assiette en restauration collective (comme la feuille de salade ou la tranche de tomate avec les entrées) sont souvent gaspillés. En effet, de nombreux convives estiment qu'il s'agit uniquement de décoration, même si ces aliments sont parfaitement consommables. Il est alors possible de remplacer ces éléments par d'autres, pour inciter les convives à ne rien laisser dans leur assiette.

Par exemple, on peut **remplacer la feuille de salade par des épices**, pour donner de la couleur à l'assiette de crudités (paprika ou cumin en poudre, graines de sésame). Apprendre à **se passer simplement** de décoration peut également être une bonne idée. Une tranche de tomate (surtout si elle est produite hors saison et a donc un aspect et un goût pâles !) n'apporte pas nécessairement beaucoup de valeur à l'assiette aux yeux des convives. La façon dont les aliments sont disposés dans l'assiette peut aussi éviter d'avoir recours à la décoration (occuper davantage l'espace dans l'assiette par exemple, voire utiliser un contenant plus petit).

Le persil, la ciboulette, le basilic et autres aromates peuvent également décorer avantageusement une préparation et en relever le goût.

« L'une des clés, c'est d'avoir une décoration qui se consomme mais qui ne soit pas qu'un faire-valoir esthétique. En remplaçant la traditionnelle feuille de salade, dont le stimuli est un peu désuet, par des amandes, j'ai moins de retours de décoration à la plonge, et de plus je propose un apport en calcium autrement que par les laitages ! »

Franck Pouffet, responsable de la cuisine du collège Mauguin.



Exemple de décoration "Tomate feta"
@cuisine-virtuelle.com

2 – Avantages et points d'attention

Avantages	Le changement de décoration ne coûte pas forcément plus cher, et il peut même parfois s'avérer économique : ainsi, la traditionnelle feuille de salade décorative, entraîne généralement un surcoût en temps et en eau pour être lavée et disposée. Le changement est d'autant plus économique si l'on prend en compte le fait que la décoration initiale était jetée à la poubelle.
Points d'attention	Il est important de communiquer auprès des convives sur la raison de ce changement : le personnel de service doit être informé pour pouvoir répondre ou anticiper les questions des convives.

3 – Résultats

On ne retrouve plus d'aliments décoratifs dans les poubelles de la cantine. Les quantités globales de nourriture gaspillée sont donc diminuées.

4 – Informations complémentaires

Contactez Franck Pouffet au collège A. Mauguin (Gradignan) : f.pouffet@cuisine-virtuelle.com
05 56 89 07 19

Réduire les restes de préparation

1 – Présentation de l'action

Les **restes de préparation** des repas constituent des déchets **partiellement évitables**. Il est en effet possible, en les limitant, de réduire les quantités de déchets alimentaires globales.

Ainsi, il est possible de **réduire l'épaisseur des épluchures des fruits et légumes**, en utilisant des ustensiles appropriés et fonctionnels. Il est également envisageable de **ne pas éplucher systématiquement tous les fruits et les légumes**. Cela évite des déchets inutiles, et ces produits offrent en outre des bénéfices nutritionnels plus importants lorsqu'ils sont consommés avec la peau¹⁹. Certains fruits et légumes contiennent généralement une plus grande concentration de nutriments juste en-dessous de la peau ; un épluchage réduit évite donc la perte de ces apports nutritionnels.

Certaines études britanniques indiquent également que les fruits et légumes ont une « bio-synergie », c'est-à-dire que les **bénéfices nutritionnels sont plus importants lors que les différentes parties de l'aliment (tige, cœur, peau) sont consommés ensemble**.²⁰ Cependant, ce choix est préférable lorsque des produits biologiques sont privilégiés, car la peau des aliments issus de l'agriculture conventionnelle peut contenir des taux importants de pesticides.

Ces conseils s'appliquent également à la préparation d'autres produits, comme la viande : si possible, **éviter d'ôter trop de morceaux** lors de la préparation. Le **choix des conditionnements** et des portions achetées peut également influencer sur les déchets de préparation – l'achat de viande en portions pré-découpées peut par exemple réduire les déchets générés en cuisine. Cependant, ces portions ne sont pas nécessairement adaptées aux convives et il convient donc de s'assurer que ce choix est pertinent, pour ne pas reporter la production de déchets sur une autre étape de la chaîne.

Les **déchets de préparation peuvent être collectés à part** – dans un seau dédié lors de la préparation – afin que le personnel puisse prendre conscience des quantités générées, et rendre possible la mesure de la réduction de ces quantités. Ces déchets peuvent également être compostés par la suite (à l'exception des déchets de viande). Certains collectivités proposent une collecte sélective des biodéchets.



© ADEME/Studio & Co

2 – Avantages et points d'attention

Avantages	La réduction des restes de préparation peut permettre une réduction du gaspillage alimentaire et donc de l'impact environnemental de la préparation des repas, mais également une économie importante . Ainsi,
-----------	---

¹⁹ http://www.bbc.co.uk/health/treatments/healthy_living/nutrition/healthy_fruitveg.shtml

²⁰ <http://www.guardian.co.uk/lifeandstyle/2011/jan/01/seven-steps-to-good-health>

l'Agence de Protection de l'Environnement irlandaise estime qu'une tonne de déchets de nourriture coûte environ 2000 euros à une structure (voir rubrique 5 ci-dessous).

Points d'attention Le **personnel doit être informé et conscient des enjeux** environnementaux et économiques, car c'est au quotidien, au cours de la préparation de chaque service, que les déchets de cuisine doivent être réduits par l'ensemble des équipes.

3 - Communication

La communication doit se faire principalement à destination des équipes de préparation, mais les personnes impliquées dans l'achat des produits peuvent également être concernées (le gestionnaire par exemple).

4 - Résultats

Les déchets de préparation peuvent être pesés séparément, afin de prendre conscience des quantités générées.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez consulter le guide de l'Agence de Protection de l'Environnement irlandaise intitulé « Moins de déchets alimentaires, plus de bénéfices » (en anglais) : <http://www.foodwaste.ie/web-images/Food-Waste-Prevention-Guide.pdf>.

Adapter les portions selon ce qui est le mieux mangé

1 – Présentation de l'action

Tous les éléments de l'assiette ne sont pas consommés en quantités égales : les légumes en particulier, souvent délaissés, peuvent engendrer un gaspillage important.

À Gradignan, le collège Alfred Mauguin a procédé à un **rééquilibrage de l'assiette** pour s'adapter à la consommation des élèves. Depuis 2010, **les légumes sont ainsi cuits et servis en moindres quantités**. Les **crudités et les fruits**, en revanche, **sont proposés à volonté** à tous les élèves pour respecter l'équilibre nutritionnel des repas.

Cette initiative part du principe qu'il est préférable de servir en moindre quantité que de générer des déchets alimentaires en servant des portions trop importantes. Le personnel fournit ainsi des portions mieux adaptées à la consommation réelle. Par ailleurs, les élèves qui le souhaitent peuvent être resservis par le personnel, qui répond de façon positive à toutes les demandes. L'établissement est donc toujours conforme aux grammages préconisés par le GEMRCN²¹.

« J'ai réduit d'un tiers le volume de légumes servis au plat principal et j'ai compensé en proposant les crudités et les fruits à volonté afin que le grammage recommandé de fruits et légumes soit atteint sur le repas global. Le résultat est sans appel ; nous avons moins de déchets alimentaires à la plonge ».

Franck Pouffet, responsable de la cuisine du collège Mauguin.



2 – Avantages et points d'attention

Avantages

Cette action permet de **mettre en adéquation les quantités servies avec les quantités effectivement consommées** par les convives. Elle permet à la fois d'éviter le gaspillage et de réduire les quantités préparées, ce qui induit des économies.

Points d'attention

Il faut veiller à **respecter l'équilibre nutritionnel des convives**, et donc proposer une solution de compensation en laissant aux convives la possibilité de se resservir en légumes par exemple, ou en proposant les crudités et les fruits à volonté (voir fiche n°5). Les

²¹ Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition. Le GEMRCN a publié une 'Recommandation Nutrition' tenant compte de la réglementation de nutrition scolaire (loi n°2010-874 du 27 juillet 2010). La recommandation est disponible sur <http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/GEMRCN072011.pdf>

grammages nécessaires peuvent ainsi être atteints.

3 – Résultats

La réduction du gaspillage engendré est sensible après une baisse d'environ un tiers du volume de légumes servis.

4 – Informations complémentaires

Contacter Franck Pouffet au collègue A. Mauguin (Gradignan) :

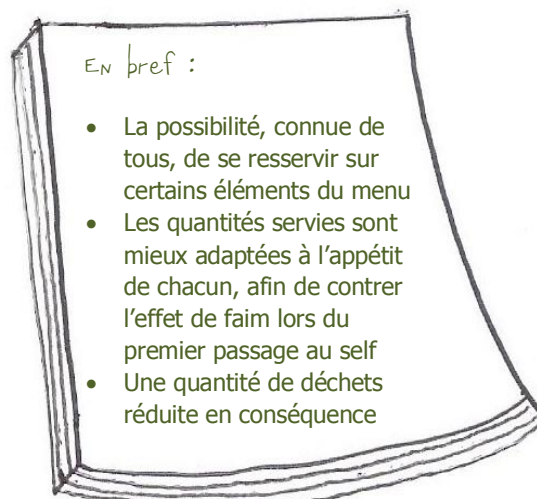
f.pouffet@cuisine-virtuelle.com

05 56 89 07 19

Laisser la possibilité aux convives d'adapter leur portion

1 - Présentation de l'action

Les gaspillages sont souvent liés à un service trop généreux par rapport à l'appétit réel, d'où l'intérêt de prendre des mesures permettant aux convives de recevoir une portion adaptée. Pour éviter le sur-remplissage des assiettes dû à l'effet de faim au premier passage au self, le collège Alfred Mauguin à Gradignan laisse systématiquement la **possibilité à ses élèves d'être resservis** sur certains éléments du menu depuis 2010. Cette décision peut éventuellement donner lieu à une réorganisation du self, idéalement en scramble (« libre service éclaté »), pour permettre aux collégiens de pouvoir se resservir plus facilement.



Les quantités prises au premier passage peuvent ainsi être réduites, les retours sur la rampe du self ou scramble permettant d'ajuster les quantités à l'appétit réel des convives, notamment le fruit en fin de repas.

2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :
 - La décision de servir des éléments à volonté doit être **approuvée par le gestionnaire**. En effet, la mise à disposition « en vrac » suscite souvent la défiance et évoque un risque financier car une possible surconsommation ou une mauvaise gestion des stocks. En l'occurrence, on pourra introduire une balance en zone de production proche, pour quantifier les volumes servis.
 - La réorganisation du self n'est pas un pré-requis et nécessite des investissements importants. Il peut être judicieux d'anticiper, lors de la création d'un nouvel espace de restauration, ce type d'organisation permettant une circulation aisée des convives.

- Ce type d'action peut être mis en place dans tout type de restauration collective, qu'elle s'adresse à des enfants ou à des adultes.
- Moyens financiers :
 - La mise à disposition à volonté n'engendre **pas de surcoût**.
 - La modification du self pour la **réorganisation en « scramble »**²² représente un investissement important, qui doit être discuté avec les gestionnaires et l'organisme de tutelle de l'établissement. Elle n'est toutefois pas indispensable.
- Moyens humains :
 - Les éléments dont les convives peuvent se resservir (crudités, fruits, soupe, légumes) sont en libre service et n'entraînent donc pas d'augmentation notoire de besoin en main d'œuvre.
- Temps de mise en place :
 - La mise à disposition d'éléments en libre service plutôt qu'en assiettes ou coupelles individuelles pré-remplies permet d'**économiser en temps de préparation** (voir fiche n°6).
- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - La réorganisation du self en « scramble » est un chantier important pour un établissement. Elle permet de meilleures performances pour lutter contre le gaspillage alimentaire, mais n'est pas indispensable : au besoin, on peut conserver la mise à disposition d'éléments à volonté sur un self en ligne à condition que le passage soit suffisamment large pour permettre des allées et venues. Une autre option consiste à mettre ces éléments à disposition directement en salle.

2.2 - Organisation à mettre en place

1. Une fois la décision de mettre certains éléments en libre service prise et validée par la direction, il est nécessaire de s'assurer que la cuisine dispose de suffisamment de plats de présentation pour tous les éléments, et au besoin, de procéder à l'achat de tels plats (bacs pour les fruits ou les entrées froides, etc.)
2. Une attention particulière doit être portée à la **gestion des stocks** : en général, un service de fruits est consommé sur deux jours. De la même manière, les entrées non consommées peuvent être gardées de la veille au lendemain si cela n'entraîne pas de risque sanitaire (si l'assiette n'a pas été présentée en banque de self et reste stockée à 3°C).
3. Des ustensiles de service plus adaptés peuvent être acquis. Ainsi, des louches de

²² L'organisation en « scramble » peut remplacer le service en ligne dans un self par une réorganisation de l'espace de service en îlots, permettant une plus libre circulation des convives.

service plus petites permettent de service une portion plus adaptée à l'appétit des convives lors de leur premier passage. Sachant qu'ils peuvent se resservir, servir une quantité moindre au premier passage n'est pas problématique.

4. Les grands plats dans lesquels les convives se servent peuvent être présentés avec une **décoration consommable et originale** pour susciter l'envie. Il faut alors veiller à mettre en place une décoration qui ne soit pas qu'un faire-valoir (voir fiche n°2). De manière plus ludique, comme avec des sculptures sur fruit (consommées en fin de service) présentées sur le self, on tissera un lien « fédérateur » avec les convives. L'aspect pédagogique aide ainsi à mieux consommer : les élèves découvrent parfois le légume qu'ils ne voient habituellement que râpé. Un simple mot écrit à la main est aussi très bien perçu.



Exemple de sculpture sur fruit
@cuisine-virtuelle.com

5. Les convives **se servent et calibrent** donc eux-mêmes leurs portions. Après quelques repas, chacun sait quels volumes conviennent. La qualité intrinsèque des produits a bien sûr une répercussion sur leur consommation.
6. Les convives qui le souhaitent peuvent se resservir à condition d'avoir entièrement consommé leur portion précédente.
7. L'accent doit être mis par le personnel sur le **dialogue avec les convives** pour dédramatiser les volumes présentés, les **sortir d'une vision consumériste** qui consisterait à se servir un maximum, et apprendre à connaître leurs besoins.

Variante : d'autres actions sont envisageables pour donner aux convives la possibilité d'être servis en quantités adaptées. Sans modifier l'organisation de la cantine, il est par exemple possible de sensibiliser les convives à exprimer leur appétit au personnel, ou de suggérer au personnel de demander aux convives la quantité désirée (en prenant en compte les contraintes de rapidité de service).

2.3 - Communication

- La communication est essentielle au succès de cette initiative : il convient d'établir un dialogue permanent entre les convives et l'ensemble du personnel de service et de plonge, pour expliquer l'intérêt de la démarche et **éviter les comportements de consommation excessive**. Il s'agit de présenter la mise à disposition à volonté dans le restaurant comme **un service** et non comme une opportunité de consommation en grande quantité.

- Dans cette optique, en plus de l'éducation et de l'explication quotidiennes, le collège A. Mauguin organise une visite des cuisines aux élèves entrant dans l'établissement en classe de sixième : ces derniers ont alors l'occasion de se faire présenter les produits et d'établir un contact avec les équipes des cuisines.
- En outre, le personnel explique aux convives les contraintes (financières, matérielles, techniques) du restaurant collectif lors d'une commission des menus, organisée chaque trimestre, ainsi que le plan alimentaire²³. Ces commissions permettent de jalonner la communication permanente auprès des convives par de grandes étapes, pour plus d'efficacité et de dialogue.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Direction :
 - La direction **valide la démarche** et s'assure de la bonne gestion du risque, notamment financier.
- Personnel :
 - Il a une mission importante d'**encadrement des pratiques** pour veiller à limiter les comportements de surconsommation lorsque cela s'avère nécessaire, et pour accompagner les convives dans la définition de leurs besoins.
 - Le personnel s'assure également de la bonne **gestion des stocks**, en veillant à ne pas mettre à disposition de quantités trop importantes au regard du nombre de services prévu.
- Convives :
 - Les convives **se responsabilisent** en apprenant à identifier leurs besoins et à calibrer par eux-mêmes les quantités qu'ils se servent, en fonction de leurs goûts et dans le respect des recommandations nutritionnelles.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Un comptage peut avoir lieu régulièrement à la plonge : le personnel réalise une **estimation du volume de déchets** à partir d'un **échantillon** d'une trentaine de plateaux (soit environ 10 % des convives). Il peut être utile d'affiner ce protocole en distinguant les différents types de restes, afin d'affiner les quantités mises à disposition.

²³ Le plan alimentaire structure les menus sur une durée de plusieurs semaines de manière à ce que chaque grande catégorie de produits (crudités, féculents, légumes et fruits cuits, produits laitiers, viandes, poissons etc.) soit servie sur la période du plan, dans le souci de la variété et de l'équilibre alimentaire, et dans le respect des règles nutritionnelles fixées par la législation. La page <http://www.alimentation-et-sante.com/plananim.php> fournit un exemple de plan alimentaire.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

Cette initiative n'a pas donné lieu à une étude chiffrée, mais les personnels de cuisine ont pu constater à la plonge une **réduction du gaspillage alimentaire** sur certains produits.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

Le personnel a pu constater un changement de mentalité d'une grande partie des convives qui est passée d'une logique de consommation pure (« j'ai payé mon repas, donc je me sers de tout, y compris ce dont je ne veux pas ») à une vision de la **restauration davantage basée sur le service** (« le restaurant scolaire me permet de me servir selon mes besoins et mes goûts »).

4.3 - Autres résultats/impacts

Il est à noter que les **quantités totales servies** aux convives sont **stables** par rapport à un service classique.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter Franck Pouffet au collège Alfred Mauguin de Gradignan.

f.pouffet@cuisine-virtuelle.com

05 56 89 07 19

Éviter les portions individuelles et mettre les entrées en libre service

1 – Présentation de l'action

Le lycée agricole de Blanquefort, dans son projet d'amélioration de l'offre alimentaire et de lutte contre le **gaspillage alimentaire**, a décidé de **supprimer** les **portions individuelles (dressées)** et de mettre les entrées en libre service pour laisser plus de choix aux convives et ainsi leur permettre de se servir en fonction de leur appétit et de leurs envies.

En effet, les portions individuelles sont dosées de manière uniforme et génèrent un gaspillage, d'autant qu'elles sont en mono-choix. Ainsi, en supprimant les portions individuelles (pour les desserts et les entrées), en mettant les entrées en libre service et en associant l'action à une **sensibilisation** sur le gaspillage alimentaire, le lycée agricole encourage les convives à **adapter** leur **consommation** à ce qu'ils vont effectivement manger.

Le lycée agricole est donc passé d'un service à choix unique à un véritable **libre service multi-choix** et varié. Désormais, les denrées sont présentées en bacs « gastronormes ». C'est dans le cadre du changement de son stock de vaisselle qu'il a mis en place cette action. Les ramequins et ravers ont été supprimés et remplacés uniquement par des assiettes de **deux formats différents** : 12 cm de diamètre pour les entrées et les desserts, et 16/17 cm pour le plat principal (voir fiche n°8).



© Boris Verhaeghe

2 – Avantages et points d'attention

Avantages	Ce dispositif est très avantageux puisque les assiettes passent plus facilement au lave-vaisselle que les ramequins et ravers, ce qui est un gain de temps pour le personnel. Par ailleurs, les convives apprennent à choisir en fonction de leur appétit et de leurs envies ce qui réduit fortement le gaspillage alimentaire .
Points d'attention	Il y a un réel effort de sensibilisation à effectuer car les convives peuvent être amenés à se servir davantage parce qu'ils aiment le plat présenté, mais à ne pas le terminer. Par ailleurs, si aucun changement de vaisselle n'est envisagé, cette initiative peut sembler difficile à mettre en place.

3 – Communication

Parallèlement à la suppression des ravers et à la mise en place du changement des assiettes et il faut **communiquer** auprès des élèves sur le principe de cette action, et les bénéfices attendus en termes de réduction du gaspillage.

4 – Résultats

Les dernières pesées ont fait apparaître un poids de déchets alimentaires de seulement 90 g par plateau, contre une moyenne de 167 grammes par repas en moyenne dans la restauration collective²⁴.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter Monsieur Boris Verhaeghe, gestionnaire du lycée agricole de Blanquefort : 05 56 35 56 35, ou Monsieur Patrick Lacroix, chef cuisinier : 05 56 35 56 31.

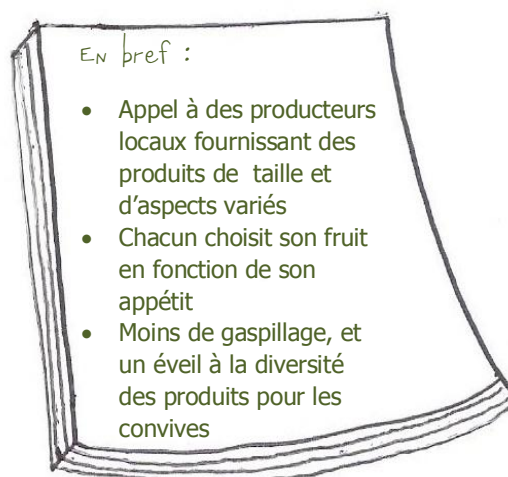
²⁴ <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-etude>

Acheter des produits de taille variée

1 - Présentation de l'action

Dans une démarche de sensibilisation des élèves à la diversité des fruits, le collège Alfred Mauguin de Gradignan s'approvisionne en **fruits de tailles et de formes variées**, via des circuits courts²⁵ et une agriculture raisonnée²⁶.

Les collégiens apprennent ainsi qu'un fruit bon et sain n'a pas de forme ni de taille standard, et peuvent en outre choisir celui qui correspond le mieux à leur appétit, évitant ainsi les gaspillages.



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :
 - L'appel à un producteur local ne peut se faire que s'il a obtenu un agrément sanitaire.
- Moyens financiers :
 - Par rapport au circuit classique, le circuit court propose des fruits à un coût légèrement inférieur, car le producteur répercute les moindres coûts de conditionnement des fruits (livrés en cageots plutôt qu'emballés en alvéoles plastiques et cartons).
- Moyens humains :
 - Cette action ne requiert pas de moyens humains supplémentaires.
- Temps de mise en place :
 - Prendre en compte le temps de recherche du fournisseur et de prise de contact.
 - Obtention de l'agrément auprès de la société de restauration collective.
 - Le temps de nettoyage et de désinfection est identique à celui pris pour le

²⁵ Le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche définit comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

²⁶ L'agriculture raisonnée est une démarche, en France, qui s'applique aux productions agricoles prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal.

lavage des fruits du circuit traditionnel.

- La mise en distribution en vrac entraîne un gain de temps par rapport au déballage des conditionnements (cartons et alvéoles en plastique) proposés par les circuits traditionnels.
- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - La démarche peut être initiée par le cuisinier de l'établissement, de manière à sensibiliser les élèves aux problématiques liées à la qualité de l'alimentation. Cette action peut être intégrée dans le projet d'établissement de manière à la rendre pérenne.

2.2 - Organisation à mettre en place

1. L'équipe de cuisine repère un producteur local et, après avoir obtenu l'agrément de la société de restauration, établit un contrat pour en faire son fournisseur. Le fournisseur s'engage sur la qualité de ses produits, et notamment le respect des règles sanitaires.
2. Les fruits sont commandés, non cirés²⁷ et en vrac, en général en quantité suffisante pour deux jours de service. Ils doivent être **proches du point de maturité à la livraison**.
3. Après la livraison, les **fruits sont lavés** (et désinfectés puis rincés si la présence de fongiques est détectée).
4. Si nécessaire, les fruits sont gardés quelques jours en cuisine après la livraison pour être amenés à maturité (on peut par exemple placer les kiwis à côté des pommes pour les faire mûrir plus rapidement). Dans ce cas, il est bon d'avoir prévu des produits de substitution pour le dessert : pommes, compotes, etc.
5. Les fruits arrivés à maturité sont **mis à disposition des convives en libre service** : chacun peut donc choisir un fruit de taille adaptée à son appétit, de manière à limiter le gaspillage.
6. Lorsqu'un nouveau fruit est proposé pour la première fois, il est normal qu'il ne soit pas adopté d'emblée par les convives : il faut une **communication permanente des équipes** de cuisine pour expliquer et faire accepter le nouveau produit. Après cinq ou six présentations, en fonction de la consommation, l'équipe décide de proposer le fruit régulièrement ou d'en cesser la commande. S'il reste des nouveaux



²⁷ Dans les circuits traditionnels d'approvisionnement, les fruits sont enrobés d'une cire qui permet de les conserver et de les protéger des parasites et des maladies. Par leur nature même, les cires donnent aussi plus belle apparence aux fruits traités.

fruits non consommés après plusieurs services, il peut être envisagé de les incorporer à une salade de fruits, une tarte, etc.

2.3 - Communication

- La communication sur la diversité de taille et de forme des produits auprès des convives est une affaire quotidienne pour le personnel de cuisine : il s'agit d'établir le dialogue sur le fait que les produits, quelle que soit leur apparence, sont de qualité.
- Pour le personnel de cuisine, la mise à disposition de fruits de taille et de forme variées est plutôt naturelle et ne nécessite pas d'autre communication qu'une mise au point par oral.

Dans le cadre d'un projet d'établissement, on veillera à intégrer les deux points suivants :

- Porter un effort particulier sur la **communication auprès des nouveaux arrivants** de l'établissement à leur entrée en 6^{ème} : une visite en cuisine est organisée afin de nouer le dialogue, permettant de présenter et de mieux faire accepter les produits.
- Organiser une **commission des menus** trois fois par an, durant laquelle le personnel explique aux convives les contraintes (financières, matérielles, techniques) de la restauration collective, ainsi que le plan alimentaire²⁸ et le mode de travail avec les producteurs locaux. L'organisation de cette commission est un élément-clé d'une communication qui se veut répétitive pour plus d'efficacité auprès des convives et de leurs familles.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Direction : elle laisse la liberté au personnel de cuisine de prendre cette initiative et doit être convaincue de son bienfondé. Elle est associée à la démarche de communication auprès des élèves, en encadrant la visite des cuisines et les commissions des menus.
- Personnel : le personnel de service est dans un dialogue permanent avec les convives pour leur expliquer la nature, l'origine et la diversité des produits proposés.
- Convives : les convives doivent être amenés à modifier leurs habitudes de consommation pour sortir d'une vision consumériste des produits et choisir celui qui leur convient.
- Fournisseurs : le fournisseur s'engage sur la qualité et la quantité de produits fournis.

²⁸ Le plan alimentaire structure les menus sur une durée de plusieurs semaines de manière à ce que chaque grande catégorie de produits (crudités, féculents, légumes et fruits cuits, produits laitiers, viandes, poissons etc.) soit servie sur la période du plan, dans le souci de la variété et de l'équilibre alimentaire, et dans le respect des règles nutritionnelles fixées par la législation. La page <http://www.alimentation-et-sante.com/plananim.php> fournit un exemple de plan alimentaire.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Un **comptage systématique des fruits laissés** (en distinguant les fruits entamés des non entamés) sur les plateaux a été réalisé à la plonge pour un déjeuner d'environ 300 plateaux. Ce type de comptage a lieu régulièrement, sur des types de fruits différents.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

La démarche a mené à une **baisse réelle du gaspillage de fruits** : par exemple, sur l'un des comptages, sur 300 repas avec 2 clémentines par personne, seules 11 reviennent entières en cuisine, et une trentaine reviennent entamées mais non terminées. Ce **taux de retours d'environ 6 %** est bien en deçà des moyennes constatées auparavant.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

Suite à l'initiative, les personnels de cuisine ont pu constater non seulement que les fruits de forme « non calibrée » trouvaient tout de même preneur, mais aussi que par mimétisme, les convives qui prenaient l'habitude de consommer ces fruits amenaient leurs camarades à en consommer également.

4.3 - Autres résultats/impacts

Le dialogue et la relation développés avec le producteur local l'ont poussé à s'engager dans une démarche de certification Bio pour certains de ses produits. Ainsi, les kiwis proposés au collège Mauguin sont certifiés Bio depuis deux ans.

En outre, traditionnellement, 25 à 30 % des fruits parfaitement consommables sont jetés par les producteurs à cause de leur aspect peu esthétique. Dans le cadre de ce projet, le producteur prend conscience que ces fruits peuvent être vendus, ce qui réduit les déchets à la source.

D'autre part, l'organisation de commissions des menus a permis la répercussion de l'éveil à la diversité des produits dans les familles des convives, au-delà du périmètre de l'établissement.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter Franck Pouffet au collège Alfred Mauguin de Gradignan.

f.pouffet@cuisine-virtuelle.com

05 56 89 07 19

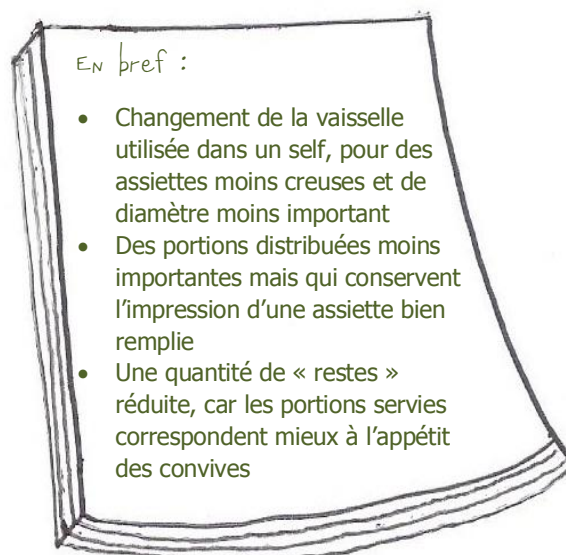


Adapter la taille et la forme des assiettes

1 - Présentation de l'action

Les équipes des cantines du **lycée agricole de Blanquefort** et du **lycée Montaigne de Bordeaux** ont constaté qu'une part importante du gaspillage alimentaire en restaurant scolaire était liée à la quantité de nourriture mise dans les assiettes. En effet, de nombreux élèves demandent à ce que leur assiette soit remplie complètement, mais n'en consomment pas la totalité.

Pour réduire ce gaspillage, les équipes ont mis en place des assiettes **moins profondes** et de **diamètre plus petit**, favorisant l'**impression** d'une assiette **remplie** avec un grammage moindre mais respectant toujours les réglementations nutritionnelles.



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :
 - Cette action s'est inscrite dans le cadre d'une **initiative globale** du lycée agricole lors de la mise en place d'un service multi-choix et de la réduction du gaspillage **alimentaire**. Au **lycée Montaigne**, l'action est lancée à l'**initiative du cuisinier**, déjà engagé dans une réflexion sur la qualité et l'équilibre alimentaire au sein de l'Association des Cuisiniers de Collectivités Territoriales de Gironde (ACCOT Gironde).
- Moyens financiers :

Cette initiative peut être particulièrement pertinente lorsque la vaisselle du réfectoire a besoin d'être renouvelée. Le changement de modèle n'induit alors pas de surcoût.
- Moyens humains :
 - Le projet n'a pas nécessité de moyens humains supplémentaires et n'a pas eu d'impacts négatifs sur la productivité, même dans un contexte de réduction des effectifs.

- Temps de mise en place :
 - La démarche doit prendre en compte le temps nécessaire pour commander et se faire livrer les assiettes.
 - Il est également nécessaire d'expliquer le nouveau fonctionnement au personnel de cuisine et aux convives.
- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - L'action bénéficie, au lycée agricole, de la dynamique globale lancée en 2007.
 - La démarche est d'autant plus aisée que la vaisselle est ancienne, et peut être portée par une **initiative personnelle** d'un membre du service.



Une assiette creuse traditionnelle.



La même quantité versée dans une assiette plate : il y a un excès manifeste de nourriture. Il faut donc servir moins de nourriture pour obtenir le même effet.

© Eric Faget

2.2 - Organisation à mettre en place

1. Choisir de changer toutes les assiettes a un coût non négligeable, c'est donc un **choix stratégique** important à faire au départ.
2. Ce choix réalisé, il faut commander les nouvelles assiettes selon des critères de taille et de diamètre. En effet, une assiette creuse de grand diamètre doit contenir plus de nourriture (trop) pour paraître pleine. On doit donc renouveler le stock d'assiettes pour des **assiettes plates à diamètre plus faible** ce qui permet de servir la juste quantité de nourriture.
Par exemple, le lycée Montaigne de Bordeaux a choisi un modèle d'assiette plus plate avec un diamètre de 21 cm contre 22,5 cm auparavant.
Cette initiative peut être avantageusement complémentée par d'autres :
 - Retrait des ramequins et ravers contenant les entrées et desserts, désormais proposés en libre service, en assiette. (voir fiche n°6).
 - Possibilité donnée aux élèves de se resservir en légumes (voir fiche n°5).
3. La réduction de la taille des assiettes permet de **faciliter le passage au lave-vaisselle**. Pendant le service, elles peuvent toutefois provoquer le débordement des sauces et des petits pois. Une solution consiste à préparer des sauces légèrement plus liantes et à adapter les portions.
4. Au lycée agricole, une **sensibilisation** appuyée a duré **un mois** après le lancement de l'action, auprès des **élèves** mais aussi du **personnel** de cuisine. Cependant, il

s'agit surtout d'instaurer un dialogue permanent avec les convives sur les décisions prises pour la cantine, et les raisons de celles-ci.

2.3 – Communication

- Lorsqu'elle s'inscrit dans une initiative plus globale de réduction du gaspillage, la mise en place du changement des assiettes peut s'accompagner de **cours d'éducation alimentaire** organisés dans le cadre du cursus scolaire des élèves. Les **professeurs sensibilisent** alors les élèves au projet et à ses enjeux.
- Cette **sensibilisation** doit aussi se faire auprès du personnel de cuisine dont les conditions de travail vont évoluer. Elle peut par exemple prendre la forme d'affichettes posées en cuisine avant le changement d'assiettes, comme au lycée Montaigne.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Direction : C'est elle qui décide de lancer le **projet global d'optimisation** dans lequel cette action s'inscrit, ou de valider l'initiative du personnel de cuisine.
 - Personnel de cuisine : Il doit s'adapter aux nouvelles conditions de travail. Pour cela, il est nécessaire de le sensibiliser à l'intérêt de la démarche pour qu'il puisse par la suite communiquer auprès des élèves, mais aussi prendre conscience des enjeux du projet.
- Élèves : Ils s'adaptent au nouveau système. Les expériences du lycée agricole de Blanquefort et du lycée Montaigne de Bordeaux montrent que le changement ne modifie pas leur perception du repas.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Au lycée Montaigne de Bordeaux, une **enquête sur les retours de déchets au restaurant scolaire** va être menée **un an après** la mise en place des assiettes plates. Cette étude se composera de pesées des retours de déchets, sur trois semaines, sur un échantillon représentatif de différents repas ainsi que de questionnaires distribués aux élèves pour évaluer leurs goûts et leurs habitudes de consommation.

Dans le cadre d'une initiative de réduction des déchets, il pourrait être envisagé d'effectuer ce type d'étude avant puis après le changement d'assiettes, afin de pouvoir mesurer l'impact de cette action sur le gaspillage alimentaire.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

Même si l'enquête au lycée Montaigne n'a pas encore donné lieu à une publication de résultats chiffrés, les personnels de cuisine relèvent une **diminution sensible des déchets**

de l'ordre de 30 %, en particulier sur les légumes, après le changement d'assiettes.

Il ne faut pas se laisser influencer par la perception des premiers jours durant lesquels les usagers peuvent avoir tendance à trop remplir ces assiettes : rapidement, la mesure reprend le dessus.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

On peut remarquer que les convives comprennent rapidement l'intérêt de l'action, si une communication efficace est menée. Les convives ne profitent plus systématiquement du libre service pour se servir en grandes quantités, mais font plus attention et se servent en fonction de leur appétit réel.

Au lycée Montaigne, cette initiative a inspiré d'autres actions de valorisation des déchets, portées par l'ensemble des acteurs, y compris les élèves et leurs parents.

4.3 - Autres résultats/impacts

Le changement de la taille des assiettes est plutôt bien perçu par le personnel : les avis divergent sur l'effet de nouveauté, mais il est acquis que les assiettes s'avèrent plus simples à laver puisqu'elles passent plus facilement au lave-vaisselle.

5 – Information complémentaire

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter Monsieur Boris Verhaeghe (lycée agricole de Blanquefort) ou Monsieur Éric Faget (lycée Montaigne de Bordeaux) :

Boris Verhaeghe (05 56 35 56 35) ou Patrick Lacroix (05 56 35 56 31)

eric.faget@free.fr (05 56 33 66 81)

Fournir les menus à l'avance aux familles

1 – Présentation de l'action

À l'initiative de son prestataire de service de restauration (Sogeres), la Mairie du Bouscat communique aux familles des enfants de l'école maternelle et élémentaire **les menus de la cantine pour les deux mois à venir**, sous forme d'un imprimé A3. Les menus sont décomposés selon les cinq composantes du repas (hors d'œuvre, plat principal, garniture, fromage, dessert), dans le respect des recommandations nutritionnelles nationales. Ces menus sont **présentés en commission des menus**. Le document présente également une **suggestion du soir pour chaque jour** – formulée par la diététicienne de Sogeres – afin que les familles puissent anticiper sur la gestion des repas.

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	SUGGESTIONS DU SOIR
Jeu. 1	Salade de riz	Rôti de porc* au jus et oignons (*bifteck haché de bœuf)	Petits pois mijotés	Fromage blanc au miel	Fruit annuel	Carottes râpées Gratin de pommes de terre Compote pommes-bananes
Ven. 2	 Salade Coleslaw	Filet de lieu sauce velouté au basilic	Semoule au jus	Cantal	Liégeois chocolat	Salade de quinoa aux croûtes et emmental Pâtée de haricots verts aux câpres Poire Williams
Lun. 5	Salade de lentilles Salade de haricots blancs	Poulet rôti	Purée de courgettes	Samos Gouda	Fruit annuel	Salade verte au maïs Cocktail Fromage blanc sucré à la confiture
Mar. 6	 Salade verte et maïs Chou blanc aux raisins	Thon à la tomate et au basilic	Penne rigate	Carré du Poitou Pointe de brie	Flan chocolat Flan vanille	Gratin de blettes Cocktail Banane
Mer. 7	Carottes râpées	Daube de bœuf à la provençale	Haricots verts	Saint-Nectaire	Gâteau de riz au caramel maison	Blé aux petits légumes Camembert Salade de fruits frais
Jeu. 8	Potage de légumes maison	Raviolis de volaille	Salade verte	Fromage blanc au coulis de fruits	 Fruit exotique	Papillote de saumon aux épinards Cantal et pain complet Poire au four

Extrait des menus de mars 2012

© Sogeres

L'objectif est qu'elles puissent **proposer des menus équilibrés sur toute la semaine aux enfants, et ainsi** maximiser les chances que les **enfants finissent leur assiette** à la maison et à la cantine. En effet, la diversité et l'équilibre des repas peuvent permettre de réduire le gaspillage alimentaire. Un pictogramme « produit local » signale par ailleurs les produits provenant de la région sur les menus de la cantine. La mairie est associée à la démarche de façon visible, car cet imprimé contient un mot du maire à destination des familles.

2 – Avantages et points d'attention

Avantages La diffusion des menus deux mois à l'avance permet aux familles de **s'organiser le mieux possible** pour les repas des enfants.

La communication des menus **fournit également l'occasion** d'échanger sur la nourriture au sein des familles – celle fournie à la cantine et celle proposée à la maison, et ainsi **d'évoquer avec les enfants les questions** d'équilibre alimentaire, de goût et **de gaspillage alimentaire**.

Points d'attention Les **suggestions** du soir doivent être **suffisamment simples** pour donner envie aux familles de cuisiner tout en respectant l'équilibre alimentaire. L'objectif principal de ces suggestions est cependant de donner une idée générale aux familles, elles peuvent bien sûr être adaptées.

3 - Communication

Les menus sont remis aux familles via les enfants, qui reçoivent le document à l'école, tous les deux mois. Celui-ci peut être un **support de sensibilisation** sur des thèmes spécifiques, comme le gaspillage alimentaire.

4 - Résultats

Cette présentation des menus à l'avance est appréciée par les familles.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter Jérôme Palluault, directeur d'unité de la cuisine du Bouscat pour Sogeres (jerome.palluault@sogeres.fr), ou Armelle Sivadier, diététicienne (armelle.sivadier@sogeres.fr), au 05 56 39 10 02.

Pour la Mairie du Bouscat, contacter Madame Labat : 05 57 22 26 63.

Optimiser les réservations

1 - Présentation de l'action

Dans un souci de réduction du gaspillage alimentaire, l'optimisation des réservations des repas représente une solution efficace. Deux organismes, le SIREC²⁹ et le lycée agricole de Bordeaux - Blanquefort (EPLEFPA³⁰), ont mis en place des **actions pour optimiser ces réservations**. Le SIREC a mené un travail sur la **communication** entre les différents donneurs d'ordre - les écoles, les CCAS³¹ et les crèches qu'il fournit - ainsi qu'un **système de commande** 72h à l'avance ; le lycée agricole a prévu la mise en place d'un système de réservation électronique (bornes et extranet).



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :
 - Trouver un outil de **gestion des commandes** des repas. Le SIREC a fait appel à une entreprise privée pour développer son outil de commande des repas (par exemple ici, la société CEASIR, éditeur de logiciels).
- Moyens financiers :
 - Coût d'élaboration du logiciel de gestion des commandes de repas pour le SIREC: moins de 4000 euros pour ce module.
- Moyens humains :
 - Sensibilisation individuelle des donneurs d'ordre par une personne du SIREC.
- Temps de mise en place :
 - La mise en place en quelques jours une fois le logiciel élaboré et le personnel formé.



²⁹ Syndicat Intercommunal de Restauration Collective Cenon Floirac

² Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles

³¹ Centre Communal d'Action Sociale

- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - Le choix effectué par le SIREC et l'implication de son personnel ont permis une mise en place rapide de l'outil d'optimisation de commande.

2.2 - Organisation à mettre en place

1. Dans l'outil de gestion des commandes, chaque donneur d'ordre peut accéder à sa page en ligne. Pour faire des modifications de commande, il doit alors rentrer ses identifiants et mot de passe personnels.
2. En règle générale, chaque donneur d'ordre réalise sa commande **une semaine à l'avance**, le mardi, pour donner une approximation du nombre de convives et donc du nombre de repas à préparer par le SIREC pour la semaine qui suit.
3. La commande est **modifiable** par le donneur d'ordre **jusqu'à 72 heures avant la livraison** du repas. Ce délai est incompressible car il correspond au temps nécessaire pour les commandes des éléments qui serviront à la fabrication des repas.
4. Si malgré tout, il manque des repas pour un donneur d'ordre et qu'il y a des repas en trop pour un autre, les chauffeurs du SIREC, responsables de la livraison des repas, **équilibrent au maximum la livraison**. Ils redistribuent ce qui est en trop pour les uns en en donnant aux autres qui n'en ont pas assez.
5. En fin de livraison, il peut rester une dizaine de repas (cas le plus fréquent), ou, dans de rares cas, entre 40 et 60 repas. Il arrive qu'il n'en reste aucun. Conformément au partenariat élaboré avec la Banque Alimentaire, les repas restants lui sont donnés (voir fiche n°15).³²

Variante :

Le lycée Agricole de Blanquefort réfléchit, lui aussi, à la mise en place d'un système pour **optimiser ses réservations**. Il considère la réservation comme un **acte citoyen**. Il va donc développer un extranet ainsi que trois bornes réparties dans le lycée pour permettre aux élèves de gérer leurs réservations. Les élèves seront sensibilisés à l'utilisation de ce matériel, de même que le personnel de cuisine qui va l'utiliser pour faire ses prévisions sur le nombre de repas à fournir. Les élèves auront un **badge** pour les bornes et des **identifiants** pour l'extranet. Ils



³² NB : le SIREC ne peut donc pas maîtriser le gaspillage alimentaire ayant lieu sur le lieu de consommation des repas une fois livrés.

pourront réserver jusqu'à un mois à l'avance et annuler le jour même avant 9h30. La clé de la réussite du projet est la bonne communication et sensibilisation auprès des élèves. En effet, sans leur participation active, le projet ne peut fonctionner. Si les élèves du lycée agricole réservent tous leurs repas, le travail de prévision des cuisiniers sera facilité, et les repas fabriqués au plus juste. Ceci pourra réduire le nombre de repas préparés et non consommés. L'initiative du lycée agricole de Blanquefort s'inscrit dans un **projet global** de réflexion et d'amélioration sur la restauration collective (voir fiches n° 6, 8 & 12).

2.3 – Communication

Une action de **communication d'envergure** est entreprise entre le SIREC et les donneurs d'ordre. Une personne du SIREC est chargée d'aller les rencontrer individuellement, de façon à les former sur le fonctionnement de l'outil, et leur expliquer le délai incompressible de 72 h (temps nécessaire pour recevoir les produits, produire les repas et les livrer). Ceci permet de garantir une bonne adhésion à la démarche et une bonne appropriation de l'outil.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Direction du SIREC : Elle se charge de faire développer l'outil informatique de gestion des commandes de repas.
- Personnel du SIREC : Une personne est chargée d'aller former les différents donneurs d'ordre à cette nouvelle pratique et de les sensibiliser à l'importance de l'outil.
- Donneurs d'ordre : ils doivent s'organiser pour mieux gérer leurs commandes et essayer de donner des approximations les plus justes possibles. Ceci peut impliquer une réorganisation de leur propre système de réservation par leurs convives.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Les équipes du SIREC ont observé l'évolution des repas restants. Il est possible d'envisager un développement de l'outil informatique qui permettrait un suivi systématique des repas restants.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

L'outil informatique du SIREC a permis de réduire considérablement les repas non consommés en permettant de faire des approximations les plus proches possibles du nombre de repas à préparer car il y a toujours des impondérables.

En général, sur les 3 500 repas livrés chaque jour, il reste très peu de portions non consommées.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

La réservation de son repas au sein d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire est considérée comme un acte citoyen par les donneurs d'ordre, par l'organisation porteuse de la démarche et par les consommateurs finaux.

4.3 - Autres résultats/impacts

L'utilisation par le SIREC de cet outil informatique, couplée à la redistribution des repas non consommés à la Banque Alimentaire (voir fiche n° 15), a permis une réduction de 100 % du gaspillage au niveau du produit fini : aucun repas préparé n'est jeté.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter Monsieur Frédéric Dupic ou bien Monsieur Emmanuel Pardo, respectivement responsable qualité et Directeur du SIREC Cenon Floirac.

frederic.dupic@sirec33.fr

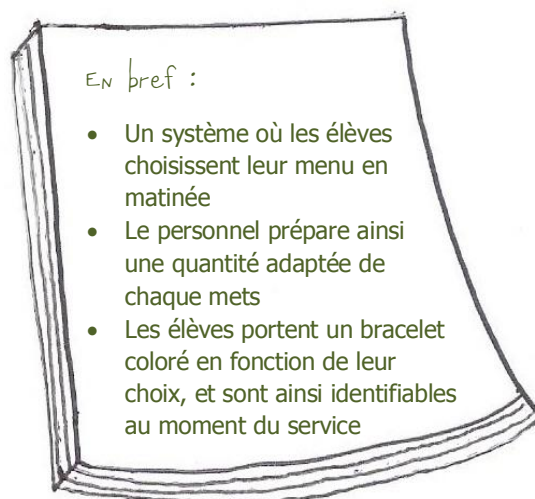
05 56 48 81 60

Vous pouvez également contacter Monsieur Boris Verhaeghe, gestionnaire du lycée agricole de Blanquefort : 05 56 35 56 35, ou Monsieur Patrick Lacroix, chef cuisinier : 05 56 35 56 31.

Anticiper le nombre de portions à préparer pour chaque plat au menu

1 - Présentation de l'action

Le personnel de cuisine en restaurant scolaire connaît généralement le nombre d'élèves attendus chaque jour au repas (voir fiche n°10 sur l'optimisation), mais ignore combien de portions de chaque élément proposé il doit préparer. Ce manque d'information résulte souvent en un gaspillage, soit parce que certains mets sont préparés en trop grande quantités et ne sont pas servis, soit parce que les élèves déjeunant en dernier n'ont qu'un choix limité de nourriture et se voient servir un plat qu'ils n'ont pas pu choisir et qui revient non consommé à la ponge.



En école primaire, pour lutter contre ce problème, il peut être envisagé de **demander à chaque élève, chaque matin, de choisir son menu**. L'information transmise en cuisine permet de **préparer le bon nombre de portions** de chaque menu pour le repas du jour.

2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :
 - Pour mener cette action, il est nécessaire de disposer au sein de l'école d'un moyen d'identifier, chaque jour, les élèves ayant choisi tel ou tel type de menu. Une solution adoptée dans certains établissements du Royaume-Uni consiste à **identifier chaque menu disponible par une couleur**, et à confier chaque matin à chaque élève un bracelet de la couleur du menu qu'il aura choisi.
 - L'école doit organiser un moyen de **communiquer à la cuisine le nombre de repas** choisis pour chaque menu.
- Moyens financiers :
 - Achat de **bracelets en silicone** réutilisables de différentes couleurs : 20 centimes la pièce.

- Moyens humains :
 - Cette initiative ne nécessite **pas de moyens humains supplémentaires** mais suppose une **implication supplémentaire** de la part de certains acteurs (personnel administratif ou professeurs), qui transmettent le nombre de repas pour chaque menu.
- Temps de mise en place :
 - Les écoles du Royaume-Uni ayant expérimenté cette initiative conseillent une planification d'**au moins trois semaines** avant de lancer l'action, afin de s'assurer de l'adhésion de l'ensemble des acteurs concernés.
- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - La démarche est adaptable en fonction des moyens et de l'organisation propres à chaque établissement.

2.2 – Organisation à mettre en place

1. Engager une **consultation** avec tous les acteurs concernés (élèves, personnel de cuisine, personnel de service, surveillants, professeurs, personnel administratif, etc.) afin de cerner la manière dont cette initiative peut être appliquée dans l'établissement. L'objectif est donc de transmettre au personnel de cuisine le nombre exact de chaque type de plat à préparer, afin de réduire les gaspillages.
2. Il faut ensuite **commander les bracelets** en silicone en nombre suffisant. Les écoles pilotes sur cette action ont proposé de commander au total **deux fois plus de bracelets que de repas servis** chaque jour (par exemple, si la cuisine sert 300 repas par jour, commander un total de 600 bracelets – 400 et 200 si deux couleurs sont utilisées ; 300, 200 et 100 si trois couleurs sont proposées). Cela permet de disposer de **bracelets de rechange** en remplacement de ceux perdus ou usés. Il faut aussi se procurer un **conteneur** dans lequel chaque classe stockera ses bracelets.

Attention : si les bracelets en silicone sont effectivement choisis, il conviendra de s'assurer qu'aucun élève n'y est allergique. Des alternatives sont possibles, comme des jetons ou des cartons de couleur à distribuer aux élèves, mais le risque de perte est plus grand qu'avec les bracelets.
3. Il est particulièrement crucial de déterminer avec le personnel de cuisine l'heure à laquelle il faut communiquer le nombre de portions commandées pour chaque menu. Beaucoup d'écoles ont déterminé que l'information devait être transmise aux cuisines avant 9h30, mais ceci varie selon l'organisation interne.
4. Pour la mise en œuvre pérenne de l'action, la première étape sera de **communiquer**

aux élèves les options qui leur sont données pour un repas. Il est important que chaque convive puisse faire un choix réfléchi de son menu, ce dernier doit donc être accessible à tous. On pourra envisager de demander aux enfants d'avoir choisi leur menu du jour avec leurs parents, **la veille**, à la maison, pour gagner du temps et impliquer les familles. Il sera cependant utile d'**afficher un menu** dans ou près de chaque salle de classe, pour parer à un éventuel oubli.

Variantes : il peut être envisagé de transmettre les menus aux familles pour une période donnée, afin d'éviter de communiquer chaque jour sur le menu du lendemain (voir fiche n°9). On pourra également mettre le menu à disposition des familles en affichage à l'entrée de l'école, ou sur son site Internet. Il est également nécessaire de s'assurer que les menus sont clairs et compréhensibles par tous, éventuellement en consultant les enfants et leurs parents par un court sondage deux ou trois semaines après la mise en place. Pour les familles qui auraient des difficultés de maîtrise de la langue française, on pourra agrémenter le menu de **photos des plats**, prises par le personnel de cuisine.

5. L'étape suivant la mise à disposition des menus sera la **distribution des bracelets** de couleur suivant le choix de chaque élève. Si les élèves s'enregistrent chaque matin pour commander un repas, il suffira de leur demander à ce moment quel repas ils ont choisi. Les enfants reçoivent alors le bracelet correspondant au menu choisi : cette étape peut être effectuée par les instituteurs en classe, ou être déléguée à un élève de la classe. Il faut ensuite compter combien d'élèves portent chaque couleur : les instituteurs peuvent en faire un exercice en fonction de l'âge et des capacités arithmétiques des élèves, ou comptent eux-mêmes. Une attention particulière doit être portée au fait que les enfants ne doivent pas avoir la possibilité de **changer de couleur de bracelet** une fois les chiffres transmis en cuisine. Il faut également conserver la possibilité de donner un bracelet à un enfant potentiellement en retard.
6. Il faut ensuite **communiquer le nombre de repas à préparer** pour chaque mets. Ceci peut être fait soit en transmettant les données de chaque classe à l'administration, qui les synthétise et transmet les commandes finales aux cuisines, soit en envoyant les résultats de chaque classe directement en cuisine, où le personnel se charge lui-même des calculs.
7. La procédure de service des repas reste pratiquement inchangée : les enfants ne choisissent plus leur repas sur place, mais sont **servis en fonction de la couleur du bracelet** qu'ils portent. Il faut s'assurer que le bracelet soit **visible**, soit au poignet soit sur le plateau des convives.
8. Après le service, les bracelets doivent être **récupérés et redistribués** dans les

classes pour les jours suivants, par un surveillant du réfectoire, ou des élèves délégués parmi les classes les plus âgées. Les élèves quittant le réfectoire peuvent par exemple déposer leur bracelet dans un conteneur étiqueté avec le nom de leur classe. Certaines écoles considèrent qu'il faut **laver** chaque bracelet quotidiennement pour des raisons d'hygiène (en les plongeant dans un bac d'eau savonneuse puis en les rinçant), d'autres les mettent au lave-vaisselle chaque semaine. Cette option peut être discutée avec le fournisseur de bracelets.

2.3 - Communication

- Cette action implique un fort **bouleversement des habitudes** pour un grand nombre d'acteurs : les élèves et leurs parents, le personnel de cuisine et de service, les professeurs et les surveillants. Il est donc nécessaire de **communiquer sur le nouveau système** de commande et d'expliquer **pourquoi il est mis en place**, en insistant sur la nécessité de lutter contre le gaspillage et sur les avantages d'une telle mesure en terme de santé et d'équilibre alimentaire, les parents pouvant contrôler ce que leurs enfants consomment au déjeuner. L'ensemble de la communauté scolaire doit faire l'objet d'une information sur ce changement.
- Plus encore, il peut être utile de présenter ce changement non comme une contrainte, mais comme **une opportunité de faciliter le travail** (pour le personnel de cuisine qui n'a plus à estimer les portions à préparer) et **les apprentissages** (pour les enfants qui se responsabilisent et peuvent se livrer à des exercices arithmétiques sur les bracelets, par exemple).
- En plus d'une invitation à une réunion d'information, il doit être envisagé d'**envoyer un courrier** au domicile des élèves afin de s'assurer que tous les parents sont conscients du nouveau système mis en place.
- Les élèves auront besoin, notamment dans les premiers temps, que leurs professeurs leur rappellent en fin de journée qu'ils doivent décider de leur menu du lendemain matin. Les plus jeunes en particulier auront besoin qu'on leur rappelle également qu'ils doivent montrer leur bracelet au réfectoire.



*Un élève montre son bracelet
pour recevoir son repas
Photo publiée avec la
permission du WRAP*

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- La direction de l'établissement : elle soutient l'initiative, et la **coordonne** en s'assurant que tous les acteurs de la communauté scolaire sont mobilisés autour de l'action. Elle prend également en charge **la communication** et l'explication de l'initiative à la communauté, et notamment aux parents via l'envoi de courriers. et, le cas échéant, la transmission des menus à l'avance.
- Le personnel de cuisine : il reçoit en début de matinée les informations sur le nombre de portions à préparer pour chaque mets. Le personnel doit également s'adapter au service, en servant les élèves en fonction de leur couleur de bracelet. À cette occasion, ils peuvent avoir un rôle de dialogue et d'information aux élèves, en particulier aux plus petits.
- Les parents d'élèves : ils peuvent **encadrer leurs enfants** dans le choix de leur menu au quotidien.
- Les professeurs : ils **organisent la distribution et le comptage de bracelets** et la remontée des données de leurs classes respectives en début de matinée. Cela nécessite l'instauration, durant leur classe, d'un moment quotidien pour cette tâche qu'ils peuvent éventuellement transformer en exercice pédagogique.
Ils peuvent également avoir un **rôle d'information**, en rappelant le système mis en place aux élèves, en particulier dans les semaines suivant la mise en place.
- Les surveillants du réfectoire : ils ont un **rôle explicatif** auprès des élèves et sont éventuellement mis à contribution pour **la récupération des bracelets** à la sortie du réfectoire.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Seule une évaluation visuelle a été mise en place dans les écoles où cette initiative a été testée.

Il peut être envisagé de mener une étude quantitative, grâce à des **pesées des déchets**, sur une semaine (avant, puis après la mise en place du dispositif, pour en évaluer l'impact), sur un échantillon représentatif de différents repas. Des questionnaires distribués aux élèves peuvent permettre une évaluation qualitative du ressenti suite à ce changement d'habitude, par exemple en leur demandant si l'action leur a permis de prendre conscience des enjeux du gaspillage ou si elle leur a donné envie de réduire leur propre gaspillage alimentaire.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

Les personnels de cuisine ont constaté une **réelle diminution du gaspillage alimentaire** suite à la mise en œuvre de cette action.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

Les jeunes élèves **se responsabilisent** en s'impliquant dans le choix de leur repas, avec leur famille.

4.3 - Autres résultats/impacts

En plus de réduire le gaspillage, cette action **réduit le temps d'attente** au service, car les élèves ont choisi leur menu avant d'arriver au self. Elle mobilise en revanche un peu de temps en classe, mais ce temps peut être mis à profit pour faire de la pédagogie sur les repas, l'équilibre alimentaire, ou encore l'arithmétique.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez consulter la fiche d'information réalisée par le WRAP³³ sur cette initiative (en anglais) : http://www.wrap.org.uk/downloads/meals_cooked_to_order.fc1cb941.9922.pdf

³³ Le WRAP (Waste and Resource Action Programme, ou Programme d'Action sur les Déchets et les Ressources) est financé par le gouvernement britannique pour encourager et permettre une meilleure utilisation des ressources matérielles et un recyclage plus efficace et plus fréquent.

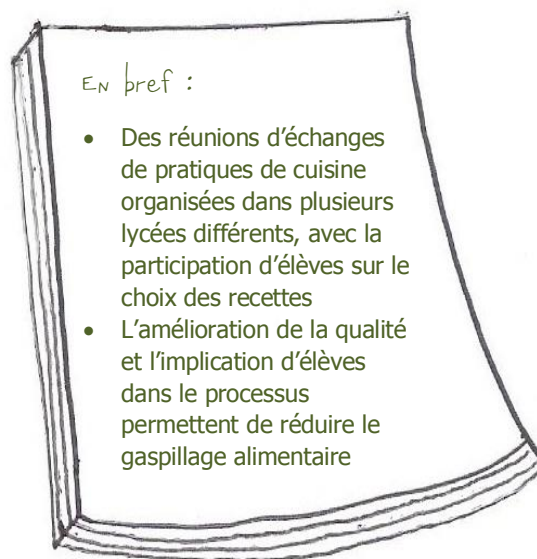
Organiser une concertation sur le choix des recettes

1 - Présentation de l'action

Pour améliorer la qualité de la prestation proposée par les selfs de différents lycées et réduire le gaspillage alimentaire, il a été mis en place par le lycée agro-viticole de Bordeaux - Blanquefort (EPLEFPA³⁴) des **ateliers d'échanges de pratiques entre professionnels** de différents établissements pour imaginer de nouvelles recettes.

Des réunions sont organisées dans les lycées participants. Les élèves sont placés au cœur du processus d'évaluation par la sélection des recettes qu'ils préfèrent parmi les variantes proposées.

Ainsi, par l'interactivité de l'échange et la considération de l'autre, le gaspillage est limité car l'alimentation est mieux adaptée au goût de l'élève qui se sent impliqué dans la démarche.



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :
 - Réunir plusieurs professionnels de lycées intéressés par la mise en place de cette initiative ;
 - Organiser les groupes d'échanges en prévoyant de faire les réunions dans chacun des lycées participants au projet (4-5 lycées participent à cette initiative début 2012).
- Moyens financiers :
 - 30 à 50 euros par réunion pour une vingtaine de convives, soit un total de 120 à 250 euros pour 4 à 5 réunions. Ce coût représente l'achat de denrées



© Boris Verhaeghe

³⁴ Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles

alimentaires nécessaires à la préparation pour les réunions.

- Frais de déplacement des professionnels à couvrir.
- Moyens humains :
 - Les **professionnels** qui participent aux échanges ;
 - Les 10 **élèves** par lycée qui sont sélectionnés pour goûter les différentes recettes ;
 - Les **parents d'élèves** membres de l'association des parents d'élèves.
- Temps de mise en place :
 - Le projet est lancé en 2012, toujours dans la phase d'association de nouveaux lycées au projet.
 - Temps de la réunion : 2 à 3 heures à chaque fois.
- Faisabilité de la mise en œuvre : Cette initiative s'inscrit dans le cadre d'une action globale sur la restauration collective et le gaspillage alimentaire lancée en 2007.

2.2 - Organisation à mettre en place

1. La première étape est d'élaborer la liste des participants aux ateliers d'échanges. Cette liste doit comporter les différents professionnels (chef de cuisine, CPE³⁵, gestionnaire) des établissements participants qui veulent appliquer cette initiative dans leur structure et échanger sur les bonnes pratiques. Ensuite, 10 élèves volontaires par lycée d'accueil, ainsi que des représentants des parents d'élèves, seront invités à goûter les recettes.
2. **Planifier le lieu et la date des différentes rencontres.** L'objectif est de fédérer autour du projet 4 à 5 lycées participants. **4 à 5 réunions** sont donc organisées, à chaque fois dans un lycée différent.
3. **Proposer aux parents d'élèves et aux 10 élèves** sélectionnés du lycée d'accueil deux à trois recettes, déclinées en variantes (jusqu'à quatre) pour être servies aux élèves. L'assaisonnement est important car il n'est plus en libre-service. Seuls les élèves se prononcent sur la recette qu'ils préfèrent.
4. À l'issue de cette dégustation, un **échange a lieu entre les dégustateurs et le chef cuisinier**, et une ou deux recettes sont choisies. Les **critères de notation** des différentes recettes sont : le goût (50 %), la texture (30 %), le visuel (20 %) et les notes attribuées vont de 1 à 5. Le classement final détermine les recettes choisies.
5. La fiche recette de chaque recette sélectionnée est ensuite rédigée par le chef de cuisine. Elle participe ainsi d'une qualité et d'un renouvellement constants des menus

³⁵ Conseiller principal d'éducation

proposés.

Variante :

Cette expérience a été réalisée en partenariat avec d'autres lycées. Toutefois, il est possible de mener cette action à l'échelle d'un établissement, en associant les élèves, et le personnel de cuisine, dans le choix des recettes.

2.3 – Communication

- À la suite de chaque réunion, un compte rendu est réalisé. Par ailleurs, il est prévu de faire part de cette initiative au travers d'un article de presse pour tenter d'élargir son impact à d'autres structures.
- Une communication auprès des élèves de chaque établissement est également nécessaire, afin de les informer de ce travail de réflexion sur les recettes mené avec leurs camarades. Les éco-délégués ou le conseil de vie lycéenne doivent s'en charger.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Collectivité territoriale : Elle favorise cet échange entre les lycées et donne son accord pour les déplacements professionnels des agents territoriaux.
- Direction : Elle décide de mettre en œuvre le projet global dans lequel cette initiative s'inscrit et est à l'initiative de la mise en relation des différents acteurs.
- Chefs de cuisine : Les différents chefs de cuisine mis en relation s'organisent entre eux, et en concertation directe avec la Direction de l'établissement d'accueil. Ils doivent prendre conscience des enjeux importants du gaspillage alimentaire pour que l'action puisse fonctionner, en renouvelant sans cesse des plats correctement assaisonnés pour s'adapter aux convives.
- Élèves : Ils sont associés à la sélection des plats et représentent les acteurs essentiels dans la réussite de l'action. Il est important de bien communiquer et de les sensibiliser au but de cette initiative pour qu'ils parviennent à véritablement s'impliquer. Direction et chefs de cuisine impulsent le mouvement qui doit permettre aux élèves de s'investir pleinement.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

L'action a été lancée fin 2011, et n'a pas encore fait l'objet d'une étude pour l'évaluer. Cependant, on peut constater une **prise de conscience élargie** de la part de chacun des acteurs.

À la fin du processus (4 à 5 réunions), une réunion de bilan est organisée et l'ensemble des compte rendus, systématiques, et les fiches recettes sont communiqués (chefs de cuisine, commission restauration, directions des lycées, collectivité territoriale).

4 – Résultats attendus

Dans le **respect du travail des autres**, les élèves gaspillent beaucoup moins puisque les repas consommés sont des recettes qui ont été sélectionnées par d'autres élèves.

Les chefs de cuisine comprennent l'intérêt d'échanger pour **faire émerger les meilleures pratiques**, mais aussi de faire participer les élèves car ils ont des goûts différents des adultes. Ainsi, les chefs de cuisine **s'adaptent aux goûts des convives** qui gaspillent moins puisqu'ils aiment ce qu'ils mangent. Les chefs se rencontrent et échangent sur leurs bonnes pratiques professionnelles. Cela permet une amélioration de la qualité des repas mais également une réduction du gaspillage dans un contexte de mise en œuvre obligatoire des nouveaux textes réglementaires.

5 – Informations complémentaires

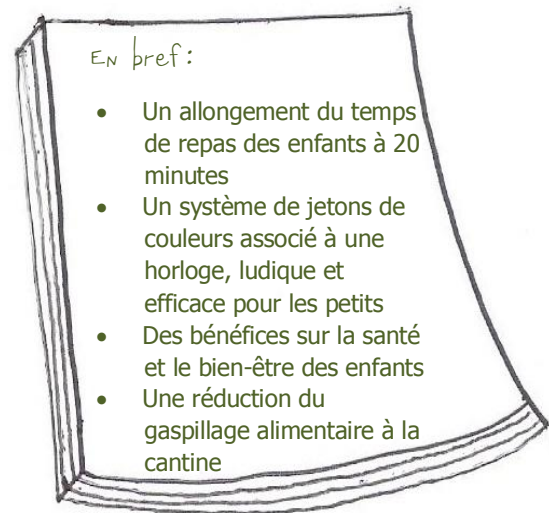
Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter Monsieur Boris Verhaeghe, gestionnaire du lycée agricole de Blanquefort : 05 56 35 56 35, ou Monsieur Patrick Lacroix, chef cuisinier : 05 56 35 56 31.

Allonger la durée de prise des repas à l'école élémentaire

1 - Présentation de l'action

Une étude réalisée sur le temps de pause méridienne des enfants dans les **écoles élémentaires** de Blanquefort a montré que le **temps moyen passé à table** pour ces enfants était de **6 à 8 minutes**.

Sur les 1000 élèves présents sur les 4 écoles élémentaires de la commune, 900 déjeunent quotidiennement à la restauration scolaire, ce qui implique une forte rotation (temps total de pause méridienne d'1h20). Il est alors décidé de mettre en place une nouvelle organisation pour inciter les enfants à prendre le temps de manger.



Ce nouveau dispositif vise à allonger le temps passé à table par les enfants en instaurant un **passage obligatoire à 20 minutes minimum**. Cette initiative a des impacts aussi bien au niveau de la santé et du bien-être des enfants (ce qui était l'objectif initial), que du gaspillage alimentaire.

2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :

- Acheter des jetons de quatre couleurs différentes.
- Coller des pastilles de couleur sur des horloges en les alternants par tranche de 5 minutes (nombre d'horloges à définir selon la taille de la cantine, pour qu'elles soient visibles par tous)
- Valider en interne le projet.



© Inoxia

- Moyens financiers :

- Coût total pour les jetons, les pastilles et les horloges supplémentaires : 700 euros environ pour les quatre écoles concernées (environ quatre horloges par

école).

- Coût des formations du personnel à prendre en compte (à Blanquefort, les formations à cette opération se sont inscrites dans une démarche d'amélioration globale du service).
- Moyens humains :
 - animateurs périscolaires employés en plus si nécessaire, pour arriver à un animateur pour 22 élèves, en plus du personnel de restauration.
- Temps de mise en place :
Un à deux mois, plus le suivi.
- Faisabilité de la mise en œuvre :
La mise en œuvre est relativement aisée si une communication efficace est instaurée avec le personnel ; une culture commune étant l'élément essentiel pour la réussite du projet.

2.2 - Organisation à mettre en place

1. Il est nécessaire de présenter et **faire valider** ce projet **à la direction de l'établissement** ainsi que de définir le nombre de personnes supplémentaires qui vont encadrer les repas, dans un souci de qualité du service.
2. L'achat des jetons, pastilles et horloges peut ensuite être effectué, ainsi que la mise en place. Les jetons sont disposés dans les corbeilles à un endroit pratique sur la ligne de self, les pastilles de couleur sont collées par tranche de 5 minutes sur les horloges affichées dans le self.
3. **Expliquer la démarche au personnel de restauration** permettra d'acquiescer leur adhésion plus facilement. Il peut en effet ne pas prendre cette décision favorablement de prime abord (car un changement amène toujours une appréhension qui peut entraîner des réponses différentes auprès du jeune public).
4. Une **sensibilisation** doit être faite **auprès des élèves**, en insistant sur les bénéfices pour eux de rester à table plus longtemps. Dans les faits, le temps d'adaptation est très rapide, entre un mois et un mois et demi.
5. Au niveau de l'encadrement du repas, chaque élève doit prendre un jeton de couleur qui change toutes les 5 minutes (4 couleurs différentes). Les horloges avec les pastilles de couleurs par tranche de 5 minutes sont accrochées dans le self et la même couleur revient toutes les 20 minutes. Au bout de 20 minutes, les élèves lèvent leur jeton, ceux qui ont celui correspondant à la couleur inscrite sur l'horloge peuvent ainsi sortir de table. Les enfants qui le désirent peuvent rester plus longtemps.



© Inoxia

6. Le personnel encadrant supplémentaire **vérifie que les règles sont respectées** et peut éventuellement **sensibiliser à nouveau** les élèves sur les raisons de cette organisation si le besoin s'en fait sentir.

2.3 - Communication

- Il faut prendre le temps **d'informer le personnel** de la nouvelle démarche que l'on applique et faire attention aux éventuelles remarques et critiques qu'ils peuvent porter au projet, voire prendre des mesures de correction pour satisfaire au mieux les différents acteurs.
- Il peut être intéressant de prévoir pour le personnel des **temps de formation avec une diététicienne** pour qu'ils puissent donner une réponse argumentée aux enfants. Dans certaines collectivités, pour renforcer ces compétences de manière collective, il est demandé à tous les animateurs de passer le BAFA³⁶. Une fois que l'action est bien comprise et acceptée par le personnel, il s'agit alors d'en **informer les élèves** et de leur expliquer l'objectif de ce nouveau fonctionnement. L'objectif initial est bien de leur faire prendre plus de temps pour manger, car cela est un **atout pour leur santé**.
- Enfin, il est indispensable d'informer les parents de ces enfants. Il faut leur expliquer la démarche et ses objectifs en insistant bien sur celui de bien-être des enfants qui est primordial. On peut s'appuyer sur les textes réglementaires³⁷.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Direction : Elle approuve le projet, il importe donc de lui apporter l'information et les arguments suffisants pour qu'elle croie en l'utilité de cette action.
- Personnel : Il participe au bon déroulement de l'action, il faut donc faire un effort de communication à son égard pour qu'il soit conscient de l'importance de sa mission. Il est intéressant de prévoir des formations avec une diététicienne pour faire partager une « culture commune » aux agents de restauration et aux animateurs.
- Convives : Les enfants doivent appliquer de nouvelles règles, ils méritent donc d'être

³⁶ Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur en accueils collectifs de mineurs.

³⁷ Par exemple, *Bulletin Officiel du ministère de l'Éducation Nationale et de la Recherche*, numéro 9 spécial du 28 Juin 2001, qui indique : « le temps accordé pour la prise alimentaire est aussi important que le contenu de l'assiette. Ce **temps du repas doit être d'une demi-heure minimum** et ne doit pas comporter l'attente éventuelle pour le service ».

informés du bien fondé de celles-ci.

- Parents d'élèves : Cette action vise directement leurs enfants, ils peuvent donc être un appui certain dans sa mise en place, ou un frein à celle-ci si elle n'est pas bien expliquée.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Le personnel des restaurants concernés a mené des observations sur le comportement des élèves pendant et suite à la mise en œuvre de la démarche.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

Le fait que **les enfants passent plus de temps à table** les incite à finir leur assiette et donc à **moins gaspiller**. Selon les observations des responsables de la restauration, le gaspillage alimentaire serait **réduit de 15 %** par rapport à la situation antérieure sur tous les sites concernés.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

- Au lancement de la démarche, les enfants continuaient à déjeuner en 6 à 8 minutes, et attendaient la fin du décompte des 20 minutes pour sortir de table. **L'adaptation** a néanmoins été **assez rapide** : ils ont changé leurs habitudes en un mois environ. Désormais, les enfants prennent le temps de manger pendant les 20 minutes obligatoires.
- La première version du projet n'utilisait pas de jetons mais assignait aux enfants un espace délimité dans la salle du restaurant, par tranche horaire. Ceci ne convenait pas aux élèves car ils ne pouvaient choisir avec qui déjeuner, l'espace dédié à leur tranche horaire se remplissant rapidement. Le nouveau système – avec jetons et sans contrainte de placement dans la salle – a été mieux accueilli, car il propose une plus grande **autonomie aux enfants**.

4.3 - Autres résultats/impacts

L'objectif initial de cette action a été largement rempli puisque les enfants ont allongé leur temps de repas de 6-8 minutes à 20 minutes, ce qui a un impact favorable sur leur bien-être. Cette action permet aux enfants de réapprendre à manger correctement et dans un temps raisonnable. Ceci a des conséquences positives sur leur comportement en classe après le déjeuner (ils sont plus calmes et ont moins de maux d'estomac).

4.4 – Reproductibilité

Cette action a été réalisée avec succès dans une école élémentaire et peut être reproduite dans le même type d'établissements. Elle semble par ailleurs tout à fait applicable dans d'autres structures accueillant des enfants, dans des collèges par exemple, en adaptant la démarche et en responsabilisant les élèves.

Une autre expérience test va être lancée en allongeant la période à 30 minutes pour mieux s'adapter aux préconisations nationales.

5 – Informations complémentaires

Un témoignage vidéo illustre cette initiative. Il est consultable sur <http://www.youtube.com/CGGironde>.

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter Monsieur Jean-Philippe Mas, Responsable du service Enfance ou Madame Christine SANCHEZ, responsable du service restauration, à la mairie de Blanquefort.

jean-philippe.mas@ville-blanquefort.fr

ou

christine.sanchez@ville-blanquefort.fr

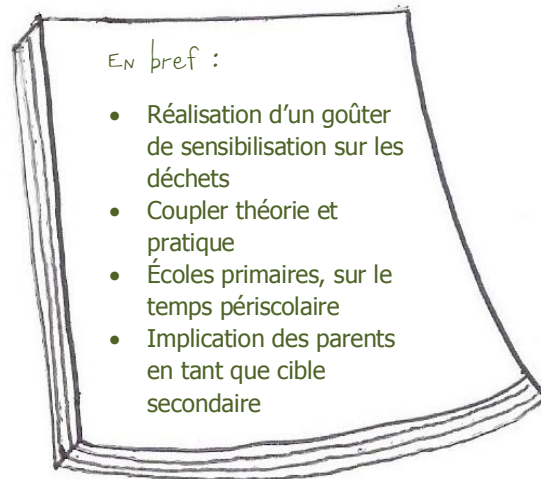
Mairie de Blanquefort : 05 56 95 50 95

Service restauration : 05 56 57 48 63

Organiser un goûter zéro déchets

1 - Présentation de l'action

Dans le cadre de son programme local de prévention des déchets, le SEMOCTOM (Syndicat de l'Entre-Deux-Mers-Ouest pour la Collecte et le Traitement des Ordures Ménagères) a mis en place une **animation sur la prévention** des déchets au sein des écoles primaires de son territoire, **couplée à un goûter « zéro déchet »** organisé sur le temps périscolaire. Ceci vise à intégrer théorie et pratique de façon cohérente et interactive.



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1- Moyens requis

- Conditions préalables :
 - Identifier des écoles qui souhaitent accueillir cette animation.
 - Contacter les mairies pour organiser le goûter sur le temps périscolaire (garderie).
- Moyens financiers :
 - Coût du goûter : environ 1 euro par élève.
 - Il est possible de réutiliser les stocks de la collectivité (s'il reste des produits non ouverts ou non présentés suite à des réceptions par exemple).
 - Les fruits achetés localement ont également un coût modeste.
- Moyens humains :
 - Encadrement (pour le goûter) : un adulte pour six enfants. Il s'agit du personnel de la garderie.
 - Manutention (pour le goûter) : deux à cinq personnes avant et après le goûter.
 - Total manutention et encadrement pour le goûter (hors animateur) : 16 h ETP.
 - 2 jours complets pour la personne qui gère l'animation et le goûter.
- Temps de mise en place :
 - Selon les disponibilités de l'animateur.

- Prévoir un délai de trois semaines dans la préparation, pour permettre à la garderie de prévenir les parents.
- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - L'action bénéficie de l'engagement des écoles qui demandent l'animation.
 - Le fait de manier de la nourriture peut rendre difficiles, d'un point de vue réglementaire, les interventions en milieu scolaire. L'organisation du goûter sur le temps périscolaire est un moyen de contourner cette difficulté.

2.2 - Organisation à mettre en place

1. Préparer une **intervention dans les écoles primaires** volontaires. Sur le territoire du SEMOCTOM, l'animation s'organise à la demande des écoles, mais il est également possible de les démarcher. Fixer la date et les modalités avec l'école d'accueil, au moins trois semaines après la prise de contact. Les deux interventions (et leur complémentarité) sont alors présentées et organisées – l'une à l'école (animation), l'autre sur le temps périscolaire (goûter).
2. Dans le même temps, **contacter la garderie de la commune**, via la mairie, afin d'organiser un goûter « zéro déchet » sur le temps périscolaire, deux à trois jours après l'animation au sein de l'école. La garderie se chargera d'inviter les parents, trois semaines à l'avance, à ce goûter. Ils seront prévenus de ne pas apporter de goûter pour leur enfant ce jour-là. Ce temps permettra, le cas échéant, d'identifier les allergies alimentaires.
3. Animation avec les enfants en classe : commencer par **établir avec eux le menu d'un goûter classique**. Ceci peut être la porte d'entrée pour aborder la prévention et la gestion optimale des déchets : **gaspillage alimentaire**, mais aussi emballages (verre, emballages recyclables ou non), compostage. Cette animation, pendant le temps scolaire, permet de toucher tous les enfants d'une classe et d'obtenir l'écho de l'enseignant.

La sensibilisation peut utiliser les éléments suivants :

- Inculquer le chiffre-repère selon lequel une personne produit 1 kg de déchets par jour ;
- Travailler sur l'idée reçue que les déchets, une fois jetés à la poubelle, n'ont pas d'impact. Évoquer l'impact environnemental de la gestion des déchets, et de la production de denrées alimentaires ;

Dans le cadre du programme local de prévention du SEMOCTOM, un composteur a été installé dans l'établissement.

4. Goûter : deux à trois jours plus tard, **organiser un goûter** pour illustrer les propos tenus lors de l'animation. Le goûter peut être organisé sur le temps périscolaire (garderie), car les contraintes réglementaires et la durée d'une séquence de classe (45 minutes, 1h30 étant nécessaire pour le goûter) peuvent empêcher l'organisation

du goûter sur le temps scolaire.

- Partir d'un goûter type (celui identifié avec les élèves quelques jours auparavant).
- Ce goûter théorique (composé d'éléments individualisés) est alors mis en compétition avec un **goûter proposé par l'animateur**, qui doit faire **le moins de déchets possibles**. Sur une table initialement vide, les éléments de chaque goûter type sont disposés (quantités pour 3 à 4 élèves). Par exemple, on peut avoir, d'un côté, 4 briquettes de jus d'orange individuelles, 4 paquets de biscuits emballés individuellement ; et de l'autre, une bouteille de jus de fruit, 4 fruits, un gâteau collectif (un quatre-quarts par exemple), le pain récupéré à la cantine le midi-même (après avoir posé la question aux enfants de ce qui est le plus gaspillé à la cantine).
- Une **pesée** des deux goûters a alors lieu (environ 15 kg pour 30 personnes pour le goûter « optimal »).
- Le goûter pris ensuite permet un temps de relâchement pour les enfants, et un temps d'échange avec les parents.
- Après le goûter, les **déchets sont triés** : le verre, les emballages recyclables, les restes compostables, les Ordures Ménagères Résiduelles. Chacun des gisements est pesé. Les biodéchets sont apportés au composteur récemment installé dans l'école.
- Un nouvel échange suit cette pesée, pour expliquer le devenir des déchets. Au SEMOCTOM, les Ordures Ménagères Résiduelles sont incinérées et le verre est consigné.



Variantes :

Il est possible d'organiser ce goûter dans d'autres circonstances :

- Organiser ce goûter dans la collectivité (au SEMOCTOM), sur le temps d'une visite scolaire (ce qui permet de toucher tous les enfants et d'avoir le soutien de l'enseignant).
- Accueillir des centres aérés au sein de la collectivité.

2.3 - Communication

- Un échange est mené avec l'enseignant et avec le personnel de la garderie pour leur présenter la démarche.
- L'invitation des parents au goûter permet de les sensibiliser également sur la prévention des déchets.
- La pédagogie est indispensable à ce type d'animation : il faut pouvoir **expliquer de façon simple** aux enfants **les enjeux liés au gaspillage alimentaire** et aux déchets. Le choix d'**utiliser le goûter, une composante essentielle de la vie quotidienne** des enfants, permet de les aborder de façon efficace. L'entrée compostage est jugée assez efficace, car elle permet de montrer concrètement aux

enfants ce que deviennent certains déchets.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- École : elle sollicite l'action et/ou l'accueille.
- Mairie et garderie de la commune : idem.
- Enfants : ils reçoivent les deux temps de sensibilisation. Une approche pédagogique est nécessaire pour les convaincre.
- Parents : présents lors du temps de partage avec leurs enfants, ils sont une cible secondaire de la démarche. Le discours adopté lors du goûter doit donc également les convaincre.
- Agents du SEMOCTOM ayant mené la démarche : le temps de préparation suffisant doit être engagé, afin de pouvoir obtenir une présentation pédagogique et convaincante.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Il s'agit en général d'une évaluation qualitative.

La démarche est généralement bien accueillie dans les établissements, le composteur est toujours en fonctionnement plusieurs mois plus tard, un journal local a réalisé un article sur l'initiative. L'un des parents est également devenu « foyer témoin » pour le SEMOCTOM.

4 – Résultats attendus

4.1. - Réduction du gaspillage alimentaire

Lors de l'animation, **aucun reste alimentaire** n'a été constaté. La présence des parents a notamment permis de consommer l'ensemble du goûter proposé.

4.2. - Incidence sur l'évolution des comportements

La **sensibilisation en situation concrète**, lors de la consommation du goûter, permet aux enfants de s'en rappeler chaque fois qu'ils se retrouvent dans une situation identique. La présence des parents lors de l'animation peut également contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire au sein des familles.

Il semble néanmoins difficile de mesurer sur quelle durée cette action de sensibilisation peut avoir un effet. Des **rappels réguliers**, en classe, à la cantine ou sur le temps périscolaire, peuvent contribuer à pérenniser les messages diffusés.

4.3 - Autres résultats/impacts

70 % du poids du goûter est consommé.

Les 30 % restants sont composés ainsi :

- 16 % de matières recyclables dont 10 % de verre (totalement consigné) et 6% de briques alimentaires (1 kg)
- 14 % de matières non recyclables, dont 12 % de matières compostables et 2 % d'Ordures Ménagères Résiduelles (300 grammes sur les 15 kg totaux)

4.4. - Reproductibilité

Cette action peut être menée dans **tout type de structure**, à la condition qu'une personne dédiée puisse y passer suffisamment de temps.

Le SEMOCTOM l'a reproduite sur plusieurs établissements (5 entre novembre 2011 et février 2012). Selon la classe d'âge à laquelle on s'adresse, il est possible d'adapter le discours. Par exemple, l'animateur a proposé à des élèves de CM2 de calculer le pourcentage d'efficacité du goûter, en calculant le ratio du poids des Ordures Ménagères Résiduelles sur le poids total du goûter. On peut imaginer la même démarche pour les restes alimentaires.

5 – Informations complémentaires

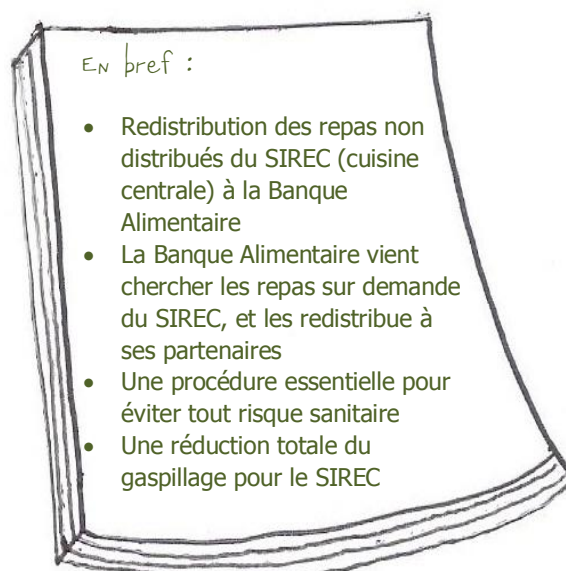
Pour monter cette animation, le SEMOCTOM s'est inspiré d'une fiche-action document de France Nature Environnement : <http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/ressources/fiches-action/gouter-sans-dechets.html>

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter le service prévention des déchets au SEMOCTOM : 05 57 34 53 20

Redistribuer les repas non livrés à l'aide alimentaire

1 - Présentation de l'action

Le SIREC (Syndicat Intercommunal de Restauration Collective) de Cenon Floirac fabrique et distribue des repas à plusieurs donneurs d'ordre – écoles maternelles et primaires, personnes âgées et foyers RPA³⁸. Les repas sont fabriqués au plus juste – les **commandes** sont passées **une semaine à l'avance** et peuvent être modifiées jusqu'à 72 heures avant la livraison (voir fiche n°10). **Les repas qui restent** malgré tout sont soit **récupérés par la Banque Alimentaire** (pour les repas de la commune de Cenon) soit redistribués au CCAS³⁹ de Floirac. Une procédure bien établie est suivie pour la redistribution, ce qui permet d'assurer la traçabilité des repas, et donc, la sécurité alimentaire.



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

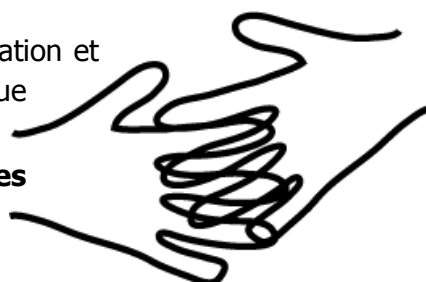
2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :
 - Cette action n'est réalisable que pour des cuisines en liaison froide, car les repas non servis peuvent alors être conservés au frais.
 - Les repas sont commandés et payés par la commune de Cenon, qui est donc propriétaire des repas non consommés. Une **convention de partenariat** est alors élaborée entre le SIREC et la Banque Alimentaire, à la demande de la commune de Cenon.
 - Pour l'association, il faut disposer d'un **camion frigorifique** pour le transport des repas ainsi que d'un personnel formé pour une bonne conservation et un bon traitement des aliments de façon à optimiser les distributions (réduction des pertes).

³⁸ Résidence pour Personnes Agées

³⁹ Centre Communal d'Action Sociale

- Moyens financiers :
 - Aucun a priori sinon, le prix de l'**essence** à prendre en compte par l'association pour aller chercher les repas.
 - Le personnel de la Banque Alimentaire est majoritairement composé de bénévoles.
- Moyens humains :
 - Une personne qualifiée concernant la conservation et le traitement des aliments pour la Banque Alimentaire.
 - Le personnel du SIREC est formé aux **règles HACCP**⁴⁰.
- Temps de mise en place :
 - Lorsque le choix du partenariat a été fait, la convention de partenariat est envoyée et signée par le président de la Banque Alimentaire très rapidement. La mise en place était opérationnelle dès le lendemain.
- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - **L'impulsion politique** de la commune de Cenon a permis une mise en place rapide et efficace du partenariat, et donc de la redistribution des repas.



2.2- Organisation à mettre en place

1. Les chauffeurs du SIREC livrent les repas le matin (45 donneurs d'ordre en 2 heures). Ils décident comment **équilibrer les livraisons** et faire face aux imprévus. S'il reste des repas en fin de matinée, ils sont stockés dans un espace dédié dans un réfrigérateur de jour du SIREC et la **Banque Alimentaire** est **contactée**. Par la suite, elle se charge de redistribuer ces ressources à d'autres associations.
2. Le SIREC et la Banque Alimentaire se mettent d'accord pour élaborer un **emploi du temps de collecte** de repas de façon à **optimiser les distributions** et les ressources dans les associations pour assurer la distribution. C'est une tâche qui est parfois difficile (du fait de **dates limites de consommation courtes** des repas), surtout le week-end. Le bénévole récupère les repas en début d'après-midi avec un camion frigorifique, le jour même ou le lendemain de l'appel du SIREC (ce qui est possible puisque la DLC (Date Limite de Consommation) des repas fabriqués est de 3 jours). **La chaîne du froid ne doit pas être interrompue**. La Banque Alimentaire est contactée uniquement lorsqu'il reste des repas.
3. La personne en charge de récupérer les repas doit être qualifiée pour la conservation, la manipulation et le traitement des aliments. Par exemple, certains collaborateurs de la Banque Alimentaire ont la qualification de responsables hygiène et sécurité

⁴⁰ Hazard Analysis Critical Control Point, méthode de gestion pour la sécurité des aliments.

alimentaire ou sont formés aux règles HACCP.



de 15 minutes.

4. À l'arrivée sur le site, une personne du SIREC accueille le bénévole de la Banque Alimentaire. Celui-ci **vérifie** les températures et signe le document qui **décharge** le SIREC de sa responsabilité sur les repas. La Banque Alimentaire **prend en charge la traçabilité** à partir de ce point. L'échange et la vérification des aliments ne durent jamais plus

5. Le **document de décharge** - qui a été élaboré au préalable - est à signer à chaque livraison de repas à l'association, une fois les repas **inspectés** et décidés **conformes** à la réglementation en matière d'hygiène et de santé. Le document de décharge doit comporter au moins les quatre champs suivants :

- L'heure à laquelle les repas restants ont été donnés à l'aide alimentaire
- La nature des aliments
- La température
- La date limite de consommation (DLC) qui est par ailleurs inscrite sur les produits.

2.3– Communication

Il n'y a pas d'action de communication particulière. Le choix de redistribuer les repas en trop a été fait par la commune de Cenon et le SIREC s'est chargé de tout organiser pour réaliser cette distribution.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Direction du SIREC : Elle est chargée d'appliquer le choix fait par la commune de Cenon, et de mettre en place le partenariat.
- Personnel du SIREC : L'ensemble du personnel est formé pour accueillir la Banque Alimentaire et se charger de la manipulation des repas restants. L'un d'entre eux accueille la Banque Alimentaire lorsqu'elle arrive en début d'après-midi, et gère l'opération.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Aucune évaluation particulière n'a été menée. Il s'agit d'un partenariat sur le long terme, qui permet de réduire complètement le gaspillage alimentaire sur les repas préparés par le SIREC.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

Tous les repas complets préparés qui n'ont pas été distribués sont collectés par la Banque Alimentaire, **réduisant ainsi le gaspillage à néant**.

En revanche, la Banque Alimentaire manque parfois de ressources pour gérer les repas reçus tard ou le vendredi soir. Elle est donc souvent contrainte de les jeter, ce qui représente parfois des tonnages importants.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

Le SIREC tente d'**ajuster** le nombre de repas fabriqué en fonction du nombre de repas qui restent et sont redistribués. Il y a une meilleure gestion des repas fabriqués.

5 – Informations complémentaires

Un témoignage vidéo illustre cette initiative. Il est consultable sur <http://www.youtube.com/CGGironde>.

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter Monsieur Frédéric Dupic ou Monsieur Emmanuel Pardo, respectivement responsable qualité et Directeur du SIREC Cenon Floirac.

frederic.dupic@sirec33.fr

05 56 48 81 60

Vous pouvez également contacter Monsieur Alain Apostolo à la Banque Alimentaire de Gironde :

05 56 43 10 63

contact@banquealimentaire33.org

Annexe : Bordereau de prise en charge des produits par la Banque Alimentaire.

Document du SIREC

Bordereau de prise en charge

DATE : / /
Heure :

PRODUIT :	DLC :	T°C
PRODUIT :	DLC :	T°C
PRODUIT :	DLC :	T°C
PRODUIT :	DLC :	T°C
PRODUIT :	DLC :	T°C

Prise en charge

La Banque alimentaire prend en charge sous son entière responsabilité les Produits et s'engage préalablement à chaque livraison à :

- Contrôler la date limite de consommation, la température des produits.
- Contrôler l'état de bonne conservation des Produits remis par le livreur du **SIREC CENON-FLOIRAC**.
- Lors de chaque livraison de produits, le responsable désigné par la Banque alimentaire s'engage à signer un bordereau de prise en charge, après avoir inspecté et contrôlé tous les produits mis à disposition par le **SIREC CENON-FLOIRAC**.

La signature du bordereau de prise en charge entraînera transfert de la propriété et des risques des Produits au profit de la Banque alimentaire.

Signature livreur du Sirec

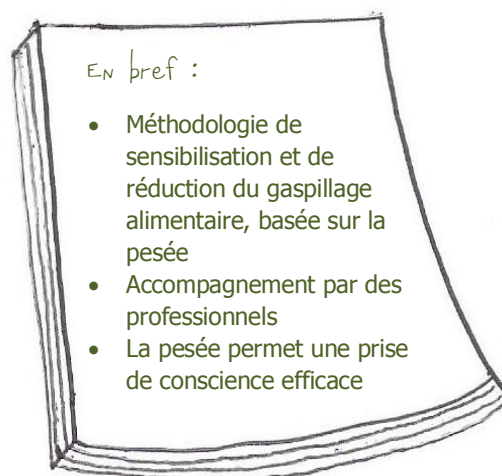
signature personne missionnée par la Banque alimentaire

Mettre en place une méthodologie anti-gaspillage : exemple de l'association De mon assiette à notre planète

1 - Présentation de l'action

L'association **De mon assiette à notre planète** conçoit et met en place des actions **d'éducation à l'alimentation**, vers les élèves de tous âges et le personnel des établissements scolaires. Elle travaille suivant deux axes principaux – un axe environnemental et un axe nutritionnel⁴¹.

Elle a, dans ce cadre, développé une **méthodologie de travail sur le thème du gaspillage alimentaire**. L'éducation au goût est en effet étroitement liée à la mise en place d'une alimentation durable.



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables : Une volonté de la part d'une ou de plusieurs personnes de l'établissement de mettre en place une réflexion sur le thème du gaspillage alimentaire.
- Moyens financiers :

- Le coût de la prestation est variable selon le type et la durée de l'action menée au sein de l'établissement⁴².
- Cette prestation peut s'inscrire dans des



Atelier d'éducation à l'alimentation

dispositifs existants permettant une subvention, selon le type d'établissement.

Certains collèges des Bouches-du-Rhône ont par exemple bénéficié d'une subvention du Conseil Général.

- Le matériel nécessaire aux pesées et aux animations est le plus souvent déjà présent dans l'établissement ; aucun achat complémentaire n'est en général

⁴¹ L'association est labellisée par le PNA, Programme National pour l'Alimentation <http://agriculture.gouv.fr/presentation-du-programme-national>

⁴² Contacter directement De mon assiette à notre planète pour obtenir les tarifs, voir coordonnées en fin de fiche.

nécessaire.

- Moyens humains :
 - Une **équipe d'encadrement pluridisciplinaire**, à géométrie variable selon les établissements. Il est souhaitable qu'elle intègre, a minima, un représentant des équipes de cuisine, un représentant de la direction, un représentant des enseignants, un représentant des parents d'élèves, et éventuellement un représentant du personnel de santé scolaire.
 - Un groupe d'élèves volontaire (éco-délégués par exemple, ou un groupe classe entier).
 - L'association envoie, pour la réalisation de l'action, une personne sur place.
- Temps de mise en place : La durée d'intervention de l'association est variable, selon ce que souhaite l'établissement.
 - Une action de sensibilisation peut être menée sur trois séances minimum (séances de 1h30 à 2h en classe, et d'environ 3h lors des temps de repas).
 - Si l'établissement souhaite la mise en place d'actions de réduction du gaspillage alimentaire, au moins cinq séances sont à prévoir.
- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - L'engagement du personnel de l'établissement est un facteur clé de la réussite de cette action, ainsi que sa volonté d'analyser sans biais la situation et sa capacité au changement.

2.2- Organisation à mettre en place

1. L'établissement intéressé prend contact avec l'association afin de définir les modalités et les dates d'intervention. Une **réunion préparatoire** est organisée avec le personnel impliqué : enseignants, personnel des cuisines, direction.
2. L'association adapte son intervention au besoin de l'établissement. Parmi ces variantes, on peut distinguer :
 - Une **sensibilisation** de la communauté éducative et des élèves au gaspillage alimentaire ;
 - Une **démarche de mise en place d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire**, qui implique un accompagnement plus complet.
3. Une fois les modalités définies, l'action peut être lancée. Dans tous les types de prestation proposés par l'association (sensibilisation et réduction notamment), on retrouve **une intervention pendant les heures de classes**, une phase de **tri (par les élèves)** puis de **pesée des déchets** alimentaires, et une phase **d'analyse des résultats**.

En complément, et dans le cas d'une démarche de réduction, l'association propose également une analyse plus poussée du gaspillage alimentaire, en termes quantitatifs et qualitatifs. Ainsi, outre un questionnaire d'analyse des comportements, des entretiens approfondis avec le chef et l'équipe de cuisine peuvent être menés.



© De mon assiette à notre planète

4. Suite à cette analyse, une **présentation des résultats** est proposée à l'équipe d'encadrement (quel que soit le type d'intervention de l'association). Cette présentation peut également être faite à l'ensemble de l'établissement, en particulier dans le cas d'un objectif de réduction du gaspillage alimentaire.
5. Si l'établissement le souhaite, des **actions visant à la réduction** des quantités jetées sont alors proposées, en lien avec l'équipe d'encadrement. Il peut s'agir, de la rédaction d'une charte, de la réalisation d'affiches avec des slogans proposés par les élèves (par exemple : « Gaspi, c'est fini », ou « Mange de tout pour être dans le coup »), ou de toute autre action susceptible de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire.



© De mon assiette à notre planète

6. De nouvelles mesures du gaspillage peuvent être menées régulièrement, par l'établissement ou par l'association qui cherche à ancrer, via leur répétition, les

messages de prévention dans les esprits.

2.3 – Communication

- Le **travail avec l'équipe de cuisine** est crucial. Même si une partie du personnel est partiellement conscient de l'existence du gaspillage, sa perception est parfois imprécise (notamment sur les quantités et les coûts associés). Il est donc important, pour ancrer la prise de conscience et pouvoir amorcer une réflexion, de l'informer (voir de le former) sur le gaspillage alimentaire.
- Les autres adultes de l'établissement ont également un rôle à jouer, notamment le gestionnaire qui travaille en binôme avec l'équipe de cuisine.
- Pour convaincre les élèves, il existe un éventail de **leviers de sensibilisation**, qui, ensemble, concourent à la réduction du gaspillage.
 - Le **partage des ressources** : mettre en face-à-face le gaspillage des uns et le manque de nourriture des autres.
 - La **prise de recul sur le repas** : conscientiser le repas, réfléchir à ce que l'on mange (à la provenance des aliments, au travail nécessaire à leur préparation), choisir les quantités selon son appétit réel.
 - Le **retour du plaisir** à table : éduquer au goût par une approche sensorielle, réorganiser le temps de repas pour qu'il constitue une pause (temps consacré au repas, bruit dans la salle de restauration), organiser des moments festifs autour de l'alimentation.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Direction et/ou personnel : l'impulsion pour la mise en place de l'action doit venir de l'un des membres de l'établissement. Il s'agit, selon les cas, de membres du personnel (enseignants, personnel de cuisine) ou de la direction. L'association réalise ensuite un travail de mobilisation de l'ensemble des parties prenantes.
- Convives : ils sont les cibles principales de l'action. Une approche ludique et pédagogique est adoptée, et l'association mobilise plusieurs leviers de sensibilisation simultanément.



© De mon assiette à notre planète

3 - Modalités d'évaluation de l'action

- Les **pesées** du gaspillage alimentaire permettent de prendre conscience des quantités réelles gaspillées. La reproduction des pesées peut permettre d'évaluer l'impact des actions de réduction mises en place dans l'établissement.
- De mon assiette à notre planète travaille par ailleurs avec un sociologue de

l'alimentation (Eric Birlouez – Epistème) qui mène en 2012 une **analyse qualitative** de la démarche (via des enquêtes et des échanges avec les élèves).

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

En moyenne, le constat de départ indique que 25 à 30 % de la nourriture est jetée sur l'ensemble du processus de préparation et de consommation (environ 90 kg par jour pour un établissement de 500 couverts).

Les actions proposées par l'association permettent de **prendre conscience et de réduire ces proportions**. Par exemple, en collège, les actions de réduction du gaspillage du pain peuvent permettre de passer de 30 % de pain gaspillé à 10 %.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

Les élèves accordent, de manière générale, une plus grande attention à l'acte de manger (et donc de gaspiller).

4.3 - Autres résultats/impacts

La mise en place d'actions de sensibilisation et de réduction du gaspillage alimentaire permet d'améliorer la communication entre les convives et l'équipe de cuisine.

Ces actions peuvent aussi impulser la mise en place d'autres démarches connexes, comme la création ou la redéfinition d'une commission des menus.

4.4 – Reproductibilité

Un établissement peut mettre en place des pesées de déchets et des actions de réduction de façon autonome, s'il dispose du temps et des moyens nécessaires. Cependant, l'accompagnement par une association peut permettre de repérer les enjeux importants rapidement. Le fait que l'intervention provienne d'un acteur extérieur peut également permettre aux équipes d'accepter la démarche avec plus de confiance.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter De mon assiette à notre planète (l'équipe de trois personnes se répartit entre les régions Île-de-France et Provence-Alpes-Côte d'Azur).

Anne Didier Pétreman

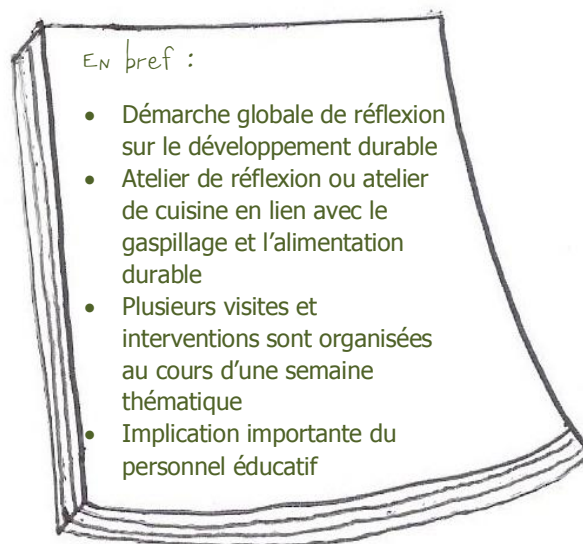
anne-petremant@orange.fr

06 81 83 77 74

Organiser un atelier de sensibilisation au gaspillage

1 - Présentation de l'action

Au sein d'une **démarche globale d'Agenda 21** – mise en place avec la Communauté de Communes de l'Estuaire sur les bâtiments et le fonctionnement de l'établissement depuis 2005 – le CFM (Centre de Formation Multimétiers) de Reignac a mené une réflexion globale sur le gaspillage alimentaire. La qualité des plats a ainsi été améliorée (en installant une cuisine dans les nouveaux locaux notamment), et une **semaine thématique a été organisée en 2011**, avec l'appui du festival Alimenterre et d'intervenants extérieurs.



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 – Moyens requis

- Conditions préalables :
 - La semaine de réflexion est menée sur le temps scolaire, grâce à la possibilité, dans l'enseignement agricole, de mener une semaine d'Enseignement à l'Initiative de l'Établissement (EIE, ou MIL, Module d'Initiative Locale).
 - La réflexion globale sur le développement durable, qui permet de donner plus de force à cette semaine de réflexion, est portée par la Communauté de Communes de l'Estuaire dans le cadre de son Agenda 21.
- Moyens financiers :
 - Le festival Alimenterre⁴³ (soutenu en Gironde par le RADSI⁴⁴) propose des outils gratuits tels que les films proposés lors de la semaine.
 - Le RADSI a également contacté et financé une intervention de l'association France Amérique Latine sur le thème de la permaculture (voir description).
 - Le CRARC (Complexe Régional d'Animation Rurale et Culturelle) a financé le reste du projet.

⁴³ <http://www.festival-alimenterre.org/>

⁴⁴ Réseau Aquitain pour le Développement et la Solidarité Internationale, <http://www.radsi.org/>

- Le bus pour les transports lors des visites avec les élèves de différentes structures liées aux déchets et à l'alimentation est un bus de la Communauté de Communes de l'Estuaire, les transports ont donc aussi été pris en charge.
- Moyens humains :
 - L'équipe pédagogique (6 professeurs volontaires) a mis en place toute l'organisation de la semaine.
 - Prévoir deux heures d'échange pour la première réunion, puis le temps des tâches attribuées à chacun (prises de contact et organisation des interventions).
 - L'un des professeurs a suivi une formation au développement durable d'une journée.
- Temps de mise en place :
 - L'organisation de la semaine a été lancée plusieurs mois à l'avance.
- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - L'initiative a bénéficié de la possibilité pour l'établissement de consacrer une semaine, sur le temps scolaire, à cette thématique.
 - L'engagement de l'équipe pédagogique et du cuisinier sur ces thématiques est important, pour la dynamique de cette semaine de réflexion.

2.2 - Organisation à mettre en place

1. L'équipe pédagogique décide de mettre en place une **semaine de réflexion** différente **chaque année**. Le thème du festival Alimenterre (en 2011, le gaspillage alimentaire) peut inspirer le thème pour l'établissement, comme cela a été le cas en 2011. La première réunion dure environ deux heures ; elle permet de caler le planning et la répartition des tâches.
2. Les contacts sont pris avec les différents intervenants pour la semaine :
 - Le RADSI, qui propose les films « Dive » et « Comment nourrir tout le monde », dans le cadre du festival Alimenterre, et qui propose également d'organiser l'intervention de France Amérique Latine sur la permaculture.
 - Les Restaurants du Cœur, le SMICVAL (syndicat de traitement des déchets) et un centre commercial, qui seront visités par les élèves.
3. Les élèves sont prévenus à l'avance de l'organisation de cette semaine. Plusieurs classes sont impliquées (71 apprentis), et cette démarche de réflexion remplace, de manière obligatoire, les cours de ces élèves durant la semaine.



Lors de la semaine, une **pesée des restes de repas a lieu chaque midi**. Par ailleurs :

4. Jour 1 :

- Le **film** court « **Comment nourrir tout le monde** » est projeté aux élèves participants en guise d'introduction, suivi d'un échange sur le sujet des pratiques agricoles et du gaspillage alimentaire.
- Un **questionnaire** est élaboré par les élèves de façon collective, pour leur permettre de s'interroger sur les déchets de leur établissement, le tri, le traitement des déchets, la gestion des aliments. Ils questionnent notamment le cuisinier sur la gestion des commandes, des stocks et des repas. L'objectif est de pouvoir répondre à toutes les questions en fin de semaine.

5. Jour 2 :

- Deux interventions sont proposées sur l'agriculture à travers le monde, avec un **témoignage sur la permaculture**⁴⁵ par **France Amérique Latine**, et un témoignage sur les différentes pratiques observées par certains élèves de l'établissement lors d'un **partenariat avec le Sénégal sur le micro-jardinage**.
- Le **film « Dive »** est ensuite diffusé, suivi d'un échange avec les élèves sur le mouvement promu par le film.

6. Jour 3 :



- Une **visite est organisée au SMICVAL** (Syndicat Mixte Intercommunal de Collecte et de Valorisation) du Libournais Haute-Gironde, pour que les élèves puissent visualiser les différents modes de traitement des déchets, et interagir avec le personnel du SMICVAL.
- Les locaux des **Restaurants du Cœur** sont ensuite visités, pour aborder l'aspect redistribution des denrées alimentaires.
- Une visite d'un **centre commercial** est également organisée, pour échanger sur la filière des invendus.

7. Jour 4 :

- Le **questionnaire** est repris, et des **réponses aux différentes questions** sont élaborées collectivement
- Un **panneau de sensibilisation** est réalisé et placé à l'entrée de la cantine pour expliquer les mesures prises pour une meilleure alimentation et une réduction du gaspillage alimentaire (choix de filières courtes, gestion optimisée des stocks, épluchures de légumes les plus fines possibles, inscription des convives une semaine à l'avance pour les repas, choix d'accommoder les restes

⁴⁵ « La **permaculture** est une science de conception de cultures, de lieux de vie, et de systèmes agricoles humains utilisant des principes d'écologie et le savoir des sociétés traditionnelles pour reproduire la diversité, la stabilité et la résilience des écosystèmes naturels » <http://www.permaculture.fr/>

autant que possible, don des déchets restants à un éleveur de porcs local).

- Un affichage est également réalisé pour **expliciter les consignes de tri**, grâce à des icônes représentant ce que chaque poubelle peut contenir.
- L'un des élèves présente au groupe les **résultats des pesées quotidiennes** de déchets pendant la semaine, afin d'aider à la prise de conscience sur les quantités concernées.

Variantes :

Le **lycée agricole de la Tour Blanche** à Bommes a également organisé, dans le cadre de son Agenda 21 et en partenariat avec l'USSGETOM (Union des EPCI du Sud Gironde pour l'Enlèvement et le Traitement des Déchets Ménagers et Assimilés), une **semaine de réflexion sur le thème « Développement Durable et Santé »** (cette semaine de stage fait partie des référentiels de formation de Baccalauréat Professionnel des Lycées Agricoles).

Dans ce cadre, les actions suivantes ont été mises en place, à destination de deux classes de Baccalauréat Professionnel (27 élèves) :

- Une présentation d'une **diététicienne** sur l'équilibre alimentaire.
- Une présentation de l'USSGETOM sur le **traitement des déchets**, suite à une collecte de déchets dans l'établissement avec les élèves.
- Un **atelier de réflexion** sur le gaspillage alimentaire, qui a abouti à la décision de créer une bande dessinée (le support n'est pas défini à ce jour), pour sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire.
- Un **travail artistique sur le pain** collecté la semaine précédente, avec le professeur d'éducation socio-culturelle. Les élèves ont reconstitué les pains initiaux pour mieux visualiser la quantité de pain gaspillé.
- Un **atelier de cuisine avec l'association Croqu'Recettes** basée à Saint-Macaire (financé par l'USSGETOM), dans le foyer de l'établissement. L'objectif est de sensibiliser les élèves à une alimentation plus juste et plus saine (circuits courts, produits de saison et non transformés, équilibre alimentaire, réduction des déchets), avec des recettes faciles à reproduire.
- La réalisation d'un **film d'animation avec des fruits et des légumes**.

Au-delà de la sensibilisation générale des élèves, le lycée va effectuer une nouvelle pesée du pain jeté pour mesurer l'évolution du gaspillage.

2.3– Communication

- Les élèves sont sensibilisés au gaspillage alimentaire à travers une **approche globale de la filière agro-alimentaire, ce qui semble pertinent au vu de leur formation**. En effet, cette semaine leur permet d'identifier que toutes les étapes de la chaîne de production génèrent des déchets, avec un impact environnemental, économique et social fort. En tant que futurs acteurs de cette chaîne, ils ont une **responsabilité à prendre**.

- L'un des leviers efficaces de sensibilisation est de **mettre en évidence l'abondance** dans laquelle se trouve notre société, **en comparaison avec d'autres pays**. Ainsi, l'échange avec le Sénégal marque particulièrement certains élèves. Cet échange peut se prolonger lors de la semaine thématique, car les élèves qui se sont rendus au Sénégal peuvent partager leur expérience avec d'autres.
- Le **rôle du responsable de la cuisine** est également crucial pour redonner du sens au repas, expliquer les choix faits pour la cantine et quels sont les moyens de réduire le gaspillage alimentaire.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Élèves : Les élèves doivent être actifs au sein de cette semaine, mais ils sont généralement motivés.
- Équipe pédagogique : La cohésion et la motivation de l'équipe pédagogique est essentielle pour la réussite de cette semaine, qui demande un important travail d'organisation.
- Direction : Elle laisse la liberté à l'équipe pédagogique d'organiser une semaine thématique ; elle doit donc être convaincue du bien-fondé de l'opération.
- Intervenants : Certains interviennent gratuitement ; tous permettent d'enrichir le contenu de la rencontre. Ils doivent donc être contactés bien à l'avance et la démarche doit leur être présentée dans sa globalité.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

L'équipe pédagogique et le personnel de la cantine surveillent le respect des consignes de tri et la réduction du gaspillage alimentaire.

Les pesées quotidiennes au cours de la semaine permettent par ailleurs de suivre et d'analyser l'évolution du gaspillage alimentaire.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

Une amélioration significative des quantités de restes de repas n'a pas été observée au cours de la semaine. Ceci est partiellement dû au fait que les chiffres initiaux étaient déjà relativement bas (7 à 10 % de restes).

Cependant, de nouvelles pesées peuvent être envisagées quelques semaines suivant la semaine de réflexion, accompagnées d'une communication. Ceci peut permettre d'analyser d'éventuelles évolutions des comportements sur le moyen terme.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

La semaine a eu un impact bénéfique sur les gestes de tri – ceux-ci se sont clairement améliorés suite à la sensibilisation. Les biodéchets du centre de formation sont donnés à un éleveur porcin local.

4.3 - Autres résultats/impacts

La semaine thématique est globalement positive pour les participants et l'équipe pédagogique, tant en termes de contenu apporté que d'organisation (car cela crée notamment une pause et une approche différente par rapport aux cours classiques).

4.4 – Reproductibilité

La durée de cette réflexion thématique peut être adaptée selon les besoins et les possibilités de la structure qui l'organise, et du type de public. Ainsi, une journée de réflexion sur le thème peut représenter un apport intéressant et s'organiser plus aisément.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter :

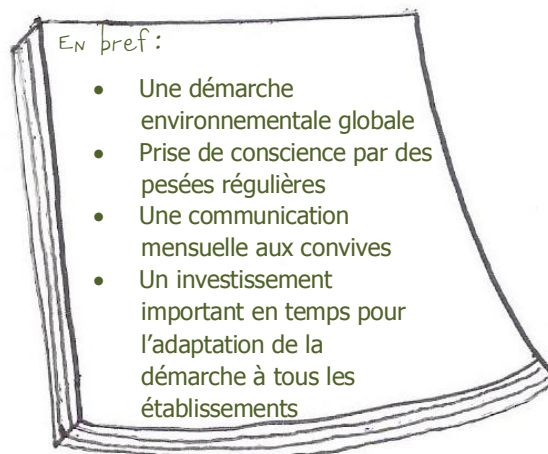
- Céline Cabon de la Communauté de Communes de l'Estuaire :
celine.cabon@cc-estuaire.fr
05 57 42 61 99
- Bertrand Cheminade au Centre de Formations Multimétiers de Reignac :
bertrand.cheminade@educagri.fr
05 57 42 66 22
- Fabienne Usé au lycée agricole de la Tour Blanche :
fabienne.use@educagri.fr
- Laetitia Pagnerre de l'association Croqu'Recettes :
croqu.recettes@free.fr
06 61 96 91 75

La description du festival Alimenterre et des informations complémentaires sont accessibles ici : <http://www.festival-alimenterre.org/edition-2011/programme>

Opération de sensibilisation dans la restauration d'entreprise : un exemple suédois

1 - Présentation de l'action

Dans le cadre de sa démarche environnementale, Eurest Suède (un prestataire de restauration collective) a mis en place une réflexion sur le gaspillage alimentaire. Il s'agit principalement de faire prendre conscience aux convives et au personnel des quantités de nourritures jetées, et ce, sur le long terme.



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :

La volonté de la direction est nécessaire pour mettre en place cette démarche, qui engage l'ensemble de l'entreprise.

- Moyens financiers :

- Les investissements à réaliser sont faibles (achat de quelques balances complémentaires pour les restaurants qui n'en étaient pas équipés).
- L'impression régulière de supports de communication doit être prise en compte.

- Moyens humains :

- Ils représentent le principal coût de cette action : la responsable environnement de l'entreprise s'est investie à plein temps dans la démarche environnementale de l'entreprise, accompagnée de plusieurs personnes du service marketing.
- Les 120 restaurants d'Eurest Suède sont concernés.

- Temps de mise en place :

Environ 24 mois

- Faisabilité de la mise en œuvre :

- Cette démarche peut être mise en place dans toute structure qui dispose du personnel dédiée.

2.2- Organisation à mettre en place

1. La direction a lancé en 2009 une **réflexion globale** sur la réduction de son impact environnemental, autour de quatre axes de progrès : les transports, l'énergie, l'eau et les déchets. Du fait de l'activité d'Eurest tournée vers la restauration collective, une part importante des déchets sont des déchets alimentaires.
2. L'entreprise a mis en place une **pesée** des déchets alimentaires, réalisée **par le personnel** de façon régulière (deux à trois fois par mois).
3. Afin d'aider à la prise de conscience du personnel, les **sacs contenant les déchets alimentaires** – qui étaient jusqu'alors noirs, ont été remplacés par des **sacs transparents**. Ceux-ci permettent de mieux visualiser les quantités jetées.
4. Un **système d'information** à destination des convives est mis en place : une affiche explique la démarche environnementale de manière générale, puis une affiche est dédiée à chaque pilier de la réflexion environnementale (une affiche sur les déchets donc). Les **mesures** des déchets jetés sont **affichées mensuellement** près de la plonge, ainsi que par des affichettes posées sur les tables.
 

© Eurest
5. Des **ajustements techniques** complémentaires ont également été faits, comme la réduction de la taille des assiettes pour les salades (voir à ce sujet la fiche n°8), et l'utilisation d'une seule assiette commune pour les crudités et le plat principal.
6. Il s'agit bien d'une **démarche permanente**, reconduite chaque mois pour que les convives et le personnel puissent avoir conscience des enjeux liés au gaspillage alimentaire en permanence.

2.3 - Communication

Le personnel a d'abord dû être convaincu de l'utilité de la démarche, mais la plupart des équipes étaient volontaires dès le lancement de l'action.

Les convives doivent également être sensibilisés, car ils sont responsables d'une partie du gaspillage alimentaire.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Direction d'Eurest : elle impulse l'action, et s'assure que des moyens suffisants sont

mis en œuvre pour sa pérennisation.

- Personnel des restaurants : il est acteur des pesées des déchets, et de la communication auprès des convives. Il doit donc être informé et sensibilisé aux enjeux du gaspillage alimentaire.
- Convives : ils sont des acteurs essentiels à la réduction du gaspillage alimentaire ; et doivent donc être sensibilisés de façon récurrente.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Les pesées permettent d'évaluer l'évolution du gaspillage alimentaire au niveau des 120 restaurants concernés.

Une quantification de l'impact environnemental a également été menée.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

En novembre **2009**, les mesures indiquent qu'en moyenne, **130 g de déchets sont produits par repas par personne**, ce qui représente environ 7,8 tonnes de déchets pour les 60 000 repas servis chaque jour par Eurest Suède.

En avril **2010**, ce chiffre est tombé à **97 g de déchets par repas**, soit environ 6 tonnes de déchets pour l'ensemble de l'enseigne.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

Les chiffres indiqués ci-dessus montrent que les convives et le personnel, grâce à une prise de conscience des quantités jetées, ont davantage conscience de ces enjeux.

4.3 - Autres résultats/impacts

L'impact environnemental a été mesuré : cette action a permis **de passer de 16 tonnes équivalent CO₂ par jour à environ 12 tonnes** équivalent CO₂.

En parallèle, d'autres actions ont été menées sur la réduction des déchets – comme la réduction du nombre de serviettes en papier utilisées, et sur une meilleure valorisation des déchets – via la mise en place de composteurs lorsque cela est possible.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter (en anglais) M. Karl Elmstedt, responsable des achats chez Eurest :

Karl.Elmstedt@compass-group.se

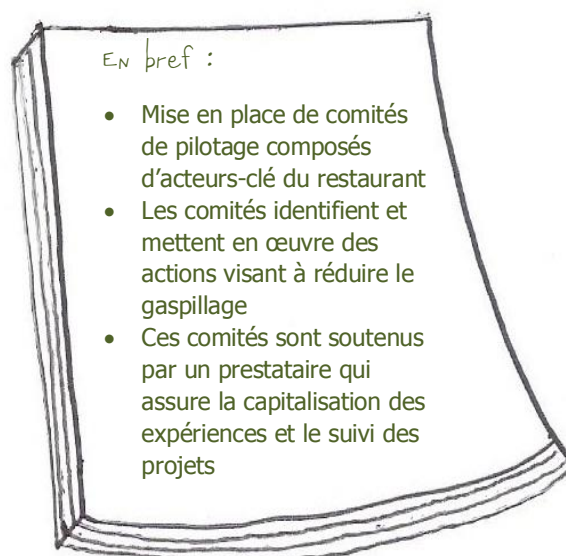
+46 (0)704 61 75 40

Mettre en place des initiatives dans des restaurants d'entreprise

1 - Présentation de l'action

Dans le cadre de sa démarche de prévention du gaspillage alimentaire, Bruxelles Environnement (IBGE), administration de l'environnement et de l'énergie de la Région de Bruxelles-Capitale, a supervisé la mise en place de **projets pilotes** en 2007-2008 dans des restaurants d'entreprises afin d'**identifier** et de **mener des actions** de **réduction du gaspillage alimentaire**.

Avec le soutien d'un prestataire mandaté par Bruxelles Environnement, **deux restaurants d'entreprise** ont ainsi monté des comités de pilotage regroupant les personnes impliquées dans toutes les étapes de préparation des repas, afin d'évaluer le potentiel de réduction du gaspillage et de mener les actions identifiées.



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :
 - Cette action a été menée dans le cadre d'une étude de Bruxelles Environnement visant à évaluer le potentiel de réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurants d'entreprise.
- Moyens financiers :
 - Les moyens financiers engagés sont liés à l'**appel à une association sans but lucratif** pour la constitution et l'appui aux comités de pilotage.
- Moyens humains :
 - L'encadrement de l'initiative a mobilisé **deux personnes** chez le prestataire (**une personne par restaurant**) et **une personne** de Bruxelles Environnement.
- Temps de mise en place :
 - L'action se déroule sur une période de temps variable : les actions pilotes menées par Bruxelles Environnement ont duré **13 mois**, mais l'expérience a

montré que certains changements d'ordre organisationnels nécessitent **davantage de temps**.

- Faisabilité de la mise en œuvre :

- Les projets pilotes ont permis de mettre au point un protocole d'action reproductible dans d'autres restaurants d'entreprises. Désormais, chaque restaurant organise son propre comité de pilotage pour mener les changements identifiés, et la mise en œuvre **s'appuie sur l'expérience des projets pilotes**. Elle s'en trouve ainsi facilitée. Le prestataire, encadrant les différents comités, permet cette **capitalisation des expériences**.
- L'un des enseignements du projet pilote est que pour que la réduction du gaspillage soit pérenne, il faut que des **changements organisationnels** soient menés dans les restaurants (changements dans la gestion des stocks, mise en place d'un système de réservation des repas, cuisson à la commande, mise en place de grammages précis pour les recettes, etc.).

2.2 - Organisation à mettre en place

1. Bruxelles Environnement conclut un **marché public** avec une **société prestataire** qui identifie les restaurants où l'action sera mise en place.
2. Le prestataire **sensibilise les acteurs-clés** des restaurants à la problématique du gaspillage alimentaire, en leur présentant les enjeux et les conséquences du gaspillage. Il monte ensuite un **comité de pilotage**, qui se réunit régulièrement, et dont la tâche est d'identifier et de mener à bien des initiatives visant à réduire le gaspillage dans le restaurant d'entreprise. Le comité de pilotage inclut l'ensemble des acteurs impliqués dans la préparation des repas ou la gestion des déchets, à savoir le responsable des achats, le personnel de cuisine, le personnel de service, le personnel de nettoyage, etc.

Variante : il peut également être proposé d'inclure dans le comité de pilotage un représentant des convives, afin de prendre en compte leur perception du gaspillage alimentaire, et du temps de repas de manière générale. Inclure un représentant syndical ou un autre représentant de l'entreprise fréquentant le restaurant demande davantage de temps lors des réunions de concertation mais permet de lever des obstacles de taille comme la résistance face à certains changements.

3. Le comité de pilotage fait un **état des lieux des facteurs déterminants** du gaspillage alimentaire et du fonctionnement du restaurant, en menant :
 - une **recherche bibliographique** sur les facteurs du gaspillage et les solutions existantes,
 - une analyse des contraintes et des obligations du restaurant à travers l'examen de son **cahier des charges** vis-à-vis de sa structure de tutelle,

- des **entretiens** avec les entreprises clientes, les fournisseurs, et les acteurs de la préparation et du service des repas.
4. Le prestataire élabore alors un **plan d'action** et le met en œuvre, avec le soutien du prestataire. Lors de l'état des lieux des projets pilotes, les comités de pilotage ont identifié différents leviers susceptibles d'agir sur le gaspillage alimentaire :
- l'**organisation** de la restauration **en amont** de la consommation des repas (gestion des stocks, cuisson à la commande, réservation des repas, etc.),
 - le **comportement** du personnel de restauration et des consommateurs (adaptation de la taille des portions servies, par exemple),
 - la **consommation en aval** (notamment la réutilisation des aliments préparés mais non servis).
5. Dans le cas des actions pilotes menées en 2008, seules les **actions de communication et de sensibilisation du personnel et des clients** ont été menées, les changements organisationnels en amont ne s'intégrant pas dans le temps du projet. Cette communication s'est appuyée sur des **affiches** informant les clients qu'ils pouvaient demander des portions adaptées à leur appétit, ou encore sur la communication des **chiffres des déchets alimentaires** du restaurant.
6. Il faut toutefois préciser que pour que la réduction du gaspillage soit pérenne, les **changements organisationnels** tels que l'optimisation des quantités utilisées (en établissant un grammage précis par convive pour les recettes), l'optimisation des stocks et des réservations ou encore la cuisson à la commande sont nécessaires.

2.3 - Communication

- La communication est essentielle pour **impliquer l'ensemble des parties prenantes** du restaurant dans le projet : lors de l'établissement du comité de pilotage, il est nécessaire de faire en sorte que chacun puisse s'exprimer et comprendre les actions menées, afin que les **changements d'habitudes** entraînés par la mise en œuvre des initiatives soient mieux vécus et appréhendés.
- Pour la communication auprès du personnel des restaurants, l'expérience a montré qu'il était préférable de ne pas présenter la problématique du gaspillage alimentaire comme un problème de traitement de déchets, mais comme une préoccupation liée à l'alimentation durable. En **évoquant l'alimentation plutôt que les déchets**, en mettant l'accent sur le coût du gaspillage dans la chaîne de préparation (en termes de denrées achetées non consommées, et de temps de préparation perdu), l'opération de sensibilisation a rencontré **davantage d'adhésion** de la part du personnel du restaurant.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Bruxelles Environnement: l'organisme prend l'**initiative de l'action** et en **définit les objectifs et les orientations** en proposant d'engager des changements pour réduire le gaspillage alimentaire. Elle **engage un prestataire** pour la mise en œuvre opérationnelle de l'initiative.
- Prestataire: la société prestataire **sensibilise les acteurs du projet** à la problématique du gaspillage alimentaire, puis encadre et soutient les comités de pilotage (ou « éco-teams ») des restaurants d'entreprise dans l'identification des axes d'amélioration et la mise en œuvre de ces changements. Elle apporte notamment un appui dans la démarche de **gestion de projet** et **capitalise les expériences** des comités de pilotage précédemment supervisés.
- Comité de pilotage (« éco-team »): chaque « éco-team » regroupe les acteurs-clé du restaurant, impliqués dans la démarche de lutte contre le gaspillage. L'« éco-team » **se concerte** pour **décider des changements à mettre en œuvre** dans le restaurant pour réduire le gaspillage alimentaire, et **mène ces changements**.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Le gaspillage a été mesuré avant et après l'action de sensibilisation, en distinguant les **déchets de préparation** en cuisine et **les restes de repas**.

Il est parfois difficile de connaître le nombre de portions servies (pour la soupe par exemple) pour pouvoir le rapporter au nombre de portions jetées, mais ce problème ne s'applique qu'à certaines denrées. Il est généralement possible d'effectuer une estimation pertinente des quantités jetées.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

Par plat (chaud ou froid) en moyenne, le gaspillage alimentaire est passé de 154 g à 90 g, soit une **réduction de 41 %**, par les seules actions de communication et de sensibilisation aux clients.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

Bien que les actions des projets pilotes n'aient directement concerné que les clients, l'implication du personnel dans le comité de pilotage a également permis de **diminuer le gaspillage en amont du service de l'ordre de 45 à 50 %**, ce qui souligne **l'importance d'impliquer l'ensemble des acteurs** dans la concertation.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter le
Département Consommation Durable et Éco-comportements de Bruxelles Environnement -
IBGE

+32 2 775 75 75

ecoconso@ibgebim.be

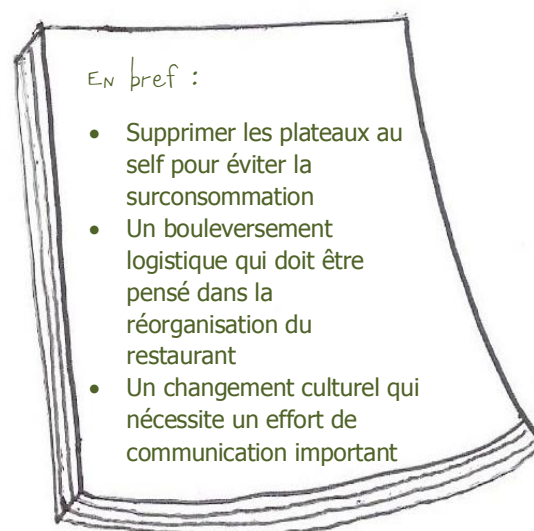
Proposer des repas sans plateau

1 - Présentation de l'action

Remarquant que des plateaux surchargés lors du service en self mènent souvent à la génération de gaspillage, de nombreuses universités nord-américaines proposent désormais à leurs étudiants de **se passer de plateaux** pour leur repas. Le simple fait d'ôter le plateau conduit à d'importantes réductions du gaspillage et de ses impacts environnementaux, car les étudiants ne prélèvent que ce qu'ils peuvent porter. En complément, ils **peuvent se resservir** autant de fois que nécessaire.

Les repas sans plateau, s'ils **réduisent le gaspillage alimentaire**, permettent également de faire des économies notables en eau et sur les produits habituellement utilisés pour le nettoyage des plateaux.

Cette action est plutôt mise en place dans la restauration collective à destination des adultes.



2 - Présentation détaillée de la mise en œuvre

2.1 - Moyens requis

- Conditions préalables :
 - Cette initiative convient uniquement aux restaurants proposant aux convives un prix fixe pour un service à volonté.
 - Cette action convient particulièrement aux établissements où les **stands de nourriture** sont dispersés en « **scramble**⁴⁶ » : en effet, cette action entraîne plusieurs allers et retours entre la table et la zone de service pour les étudiants qui se servent divers éléments (plat, entrée, dessert, pain, laitage, etc.), ce qui peut poser des difficultés de circulation aux heures d'affluence sur un self organisé en ligne. La disposition en « scramble » est donc plus indiquée.
 - La gestion du retour des assiettes à la plonge peut en revanche nécessiter une

⁴⁶ L'organisation en « scramble » peut remplacer le service en ligne dans un self par une réorganisation de l'espace de service en îlots, permettant une plus libre circulation des convives.

adaptation, notamment dans les restaurants où les plateaux sont habituellement retournés via un tapis roulant. Un tel tapis peut ne pas être adapté à un service sans plateau, auquel cas on pourra envisager de lancer cette action lors d'une **maintenance** ou d'un **remplacement** du tapis, afin de l'adapter à un repas sans plateau.

- Moyens financiers :
 - Selon les modes de récupération de la vaisselle, l'initiative peut nécessiter l'achat de **bacs pour recevoir les couverts sales**, voire un investissement important s'il est nécessaire de **changer le tapis roulant**.
- Moyens humains :
 - Cette action ne nécessite **pas de moyens humains supplémentaires**.
- Temps de mise en place :
 - Du fait d'une possible résistance au changement de la part des convives, il est conseillé de mener cette action de façon progressive sur **plusieurs semaines**, en commençant par laisser les plateaux à disposition en option, puis en instaurant des journées sans plateaux avant de généraliser la pratique.
- Faisabilité de la mise en œuvre :
 - Cette action peut s'inscrire dans un cadre plus large de **sensibilisation aux problématiques environnementales** et d'efforts pour réduire les impacts environnementaux de l'établissement.
 - Elle peut être initiée par **l'équipe gérant le service de restauration** ou par la **direction** de l'établissement. Une association d'étudiants ou un groupe de réflexion mixte mêlant plusieurs acteurs de la communauté éducative peuvent également suggérer cette démarche, en pointant ses bénéfices à la fois environnementaux, économiques et éducatifs.
 - Cette action convient bien aux universités, mais elle peut être mise en œuvre dans toute structure de restauration collective s'adressant à des adultes.

2.2 - Organisation à mettre en place

1. Il est nécessaire de commencer par s'assurer qu'il est possible de mettre en place cette initiative dans le restaurant. Cela inclut notamment l'évaluation de la **disposition du self**. L'accès aux plats doit pouvoir se faire en plusieurs fois sans trop d'entraves à la circulation, qui risqueraient d'occasionner de l'attente ou des bousculades aux heures d'affluence.
2. Il est également nécessaire d'examiner les opportunités et les freins sur les aspects plus « psychologiques » du changement, à savoir la capacité des convives et du personnel de cuisine à **accepter** et **adopter** cette initiative nouvelle : enlever les plateaux constitue en effet un **bouleversement pour la pratique du service et de la consommation**. De ce point de vue, le degré de résistance dépend de la

culture de l'établissement, certains campus et groupes d'étudiants étant plus « engagés » que d'autres en faveur d'une réduction de leur impact environnemental ou, plus généralement, d'expérimentations nouvelles.

3. Les porteurs de la démarche mènent ensuite une **campagne de sensibilisation** au gaspillage alimentaire et proposent la mise en place de l'initiative via un **programme pilote** basé sur le volontariat : par exemple, ne plus mettre les plateaux à disposition pendant deux semaines, mais en donner aux convives qui en feraient la demande. Ces derniers ont ainsi le choix de prendre ou de ne pas prendre un plateau, mais le plateau n'est plus à disposition.

Variante : plutôt que de fonder un programme pilote sur le volontariat, il peut être envisagé d'engager l'initiative en restaurant, d'un commun accord avec l'administration et les représentants des convives, le repas sans plateau **un jour par semaine**, pendant **un mois**.

4. Pendant toute la période de mise en place, il s'agit d'**être à l'écoute** des remarques et propositions des convives et du personnel de service pour améliorer l'organisation mise en place. Cela peut passer tant par le dialogue ouvert que par la mise en place d'une **boîte à suggestions** à la sortie du restaurant, ou encore un **questionnaire** envoyé par courrier ou par email à l'ensemble des étudiants. L'essentiel est que les commentaires soient écoutés et pris en compte au cours du programme pilote, afin que les résistances des convives ou du personnel soient peu à peu levées.

La mise en place de la période pilote permet donc de **s'assurer de l'efficacité de l'initiative** en termes de réduction du gaspillage alimentaire, et de **gagner le soutien des convives** et du personnel.

5. Parmi les exemples d'adaptations proposées durant les périodes d'essai, on trouve notamment l'installation des **bacs de couverts dans la salle du restaurant**, et non plus en début de self. Il en va de même pour les **points de distribution d'eau**. Avoir les couverts et les sources d'eau en salle diminue les distances parcourues pour y accéder, améliorent la fluidité du service et évitent les temps d'attente et la congestion dans les zones de service. De la même manière, lors du retour à la plonge, il peut être demandé aux convives de mettre **leurs couverts dans des bacs** prévus à cet effet, afin de faciliter le travail du personnel pour leur nettoyage.
6. Une fois le projet adapté, connu et accepté par tous, il peut être déployé et devenir permanent. Les plateaux peuvent être donnés à une association de distribution de repas, à des écoles locales, ou encore être recyclés.

Attention : il est nécessaire malgré tout de **garder quelques plateaux** à disposition, afin

que le service de restauration soit accessible aux personnes handicapées.

2.3 – Communication

- Cette initiative pouvant potentiellement soulever des résistances assez fortes, **la communication est un élément clé** de sa réussite, qui passe par la sensibilisation et l'information de tous les acteurs d'un campus.
- Il est recommandé, avant de mettre en œuvre l'action, de **présenter les enjeux et avantages d'une telle initiative** à tous les acteurs qui s'en trouveront affectés, en insistant sur son caractère novateur et sa capacité à réduire le gaspillage alimentaire. La communication doit viser non seulement les étudiants et le personnel de service et de cuisine, mais encore le personnel administratif, les associations étudiantes, les organes de gouvernance du campus ou encore la presse du campus.
- Une **visite des cuisines** peut être proposée pour constater l'ampleur du gaspillage alimentaire et les pertes en eau occasionnées par l'utilisation et le nettoyage des plateaux. Une campagne plus « traditionnelle » d'**affichage** peut également alerter la communauté de ces problèmes et mettre en exergue les avantages qu'il y aurait à se passer de plateaux. **Une semaine avant** le lancement de l'opération, il peut être demandé à une association étudiante sensible à la thématique de s'associer à l'opération en installant un **stand d'information à l'entrée du restaurant**.
- Comme abordé ci-dessus, le **programme pilote** est destiné à faire la démonstration de l'intérêt et du caractère non-contraignant de l'initiative. Il est, en soi, le procédé de communication le plus efficace.
- La communication doit s'opérer **dans les deux sens** : il faut également **encourager l'expression** des retours d'expériences, commentaires et opinions sur l'initiative, afin de l'adapter et de la faire accepter par l'ensemble des acteurs.
- Des **approches plus créatives** peuvent être envisagées pour marquer les esprits et éviter une perception trop négative. Par exemple, ligoter les piles de plateaux et les exposer, avec un panneau signalant leur « responsabilité » dans le gaspillage de nourriture et d'eau.

2.4 - Niveau d'implication des différents acteurs

- Direction de l'université : la direction peut être l'instigatrice de la démarche et doit dans tous les cas la soutenir activement, en **mettant à disposition les canaux de communication** dont elle dispose auprès de l'ensemble de la communauté et en

réalisant les éventuels investissements nécessaires à la réorganisation du self.

- Personnel de service et de plonge : le personnel doit **s'adapter au changement** occasionné et **participer à l'effort de communication**, à la fois en temps qu'acteur touché par l'action et en temps que relais du message d'information sur la nécessité d'abandonner les plateaux. Son implication est essentielle, c'est pourquoi il constitue une cible prioritaire des actions de communication.
- Convives : ils **doivent s'adapter aux nouvelles conditions** et leur expérience du repas en est considérablement changée.

3 - Modalités d'évaluation de l'action

Dans de nombreuses universités d'Amérique du Nord ayant pris l'initiative de supprimer les plateaux, des évaluations ont été menées sous la forme de **pesées du gaspillage à la plonge**, avant et après la mise en place de la démarche. Le gaspillage alimentaire lors d'un repas dépendant de nombreux critères (composition des menus, etc.), les mesures ont été effectuées **pendant deux semaines** avant la suppression des plateaux, puis pendant deux semaines après leur suppression, afin d'obtenir des mesures plus pertinentes.

Des **questionnaires** ont également été distribués aux convives, permettant de déterminer le degré d'adoption de la pratique et de prendre la mesure des problèmes liés au changement d'organisation.

4 – Résultats attendus

4.1 - Réduction du gaspillage alimentaire

Les études menées dans les différentes universités font apparaître une **diminution du gaspillage alimentaire de l'ordre de 25 % à 30 %** suite à la suppression des plateaux.

4.2 - Incidence sur l'évolution des comportements

La manière dont est perçue l'initiative évolue, tant parmi les convives que le personnel de service. Si au lancement de l'initiative, la suppression des plateaux peut rencontrer une vive désapprobation de près de 40 % des acteurs, l'expérience montre qu'à l'issue du programme pilote, une large majorité d'entre eux soutient le projet. Au Silliman College de l'université de Yale, l'étude menée un mois après la mise en place du projet pilote (basé sur un choix volontaire des étudiants de déjeuner avec ou sans plateau) a montré que **30 % seulement des élèves choisissent de continuer à utiliser un plateau**. De fait, aucun établissement ayant pris cette initiative n'a repris les plateaux suite à l'expérience pilote.

4.3 – Autres résultats

Les repas sans plateaux ont d'autres effets bénéfiques : en plus de réduire le gaspillage alimentaire, ils entraînent des **économies d'eau substantielles** car les plateaux n'ont plus

besoin d'être lavés (on estime que le lavage et le rinçage de chaque plateau consomment en moyenne près de deux litres d'eau par plateau).

En outre, puisque les étudiants doivent se lever pour se servir chaque élément de leur repas, les étudiants **réfléchissent davantage** à leurs besoins et à leurs **habitudes de consommation**. Enfin, l'absence du plateau sur la table améliore pour nombre d'entre eux l'expérience visuelle du repas, vécu comme plus proche d'un repas familial.

5 – Informations complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez consulter le rapport (en anglais) réalisé par la société de restauration collective Aramark sur le sujet, « The Business and Cultural Acceptance Case for Trayless Dining » :

<http://www.campusresponsables.com/sites/default/files/ARAMARK%20Trayless%20Dining%20July%202008%20FINAL.PDF>

4. Informations et ressources complémentaires

4.6. Ressources législatives

- Recommandations nutritionnelles du groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) :
www.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/GEMRCN072011.pdf
- « Paquet hygiène », composé de textes européens pour une politique unique de l'alimentation humaine et animale : www.agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene,10455 et www.agriculture.gouv.fr/la-reglementation
- Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire : www.alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Journal_Officiel-restauration_collective_de0491e2.pdf
- Pour des renseignements complémentaires, vous pouvez contacter :
 - La Direction Départementale de la Protection des Populations de Gironde :
www.economie.gouv.fr/dgccrf/Liste-des-directions-departementales-de-la-protect
 - La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt :
www.agriculture.gouv.fr/aquitaine

4.7. Ressources sur le gaspillage alimentaire

- Les témoignages vidéos illustrant les fiches n°13 et n°15 de ce guide sont consultables sur : <http://www.youtube.com/CGGironde>
- Dossier du Ministère de l'Agriculture www.alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire
- Dossier de France Nature Environnement www.fne.asso.fr/fr/nos-dossiers/dechets/gaspillage-alimentaire.html
- Page « Stop au gaspillage alimentaire » de la campagne nationale « Réduisons nos déchets » : www.reduisonsnosdechets.fr/jagis/home-gaspillage.html
- Guide « Lutter contre le gaspillage alimentaire » de l'UCM (organisation patronale belge) : www.ucm.be/Environnement/Publications-et-outils/Guides-pratiques/Editions-du-service-environnement/Lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire
- Site « Love Food Hate Waste » (en anglais) : www.lovefoodhatewaste.com
- Guide du Réseau Français des Étudiants pour le Développement Durable :
http://www.refedd.org/images/contenu/projet_alimentation/brochure%20alimentaire_phase2_web.pdf

4.8. Guides et publications complémentaires

- Guide de la Direction Régionale Rhône-Alpes de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité » : www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_mise_en_ligne_cle8d5ec4.pdf
- Conseils sur les achats pour une alimentation durable : www.achatsverts.be/article.php3?id_article=150
- Site du Ministère de l'Agriculture dédié à l'alimentation : www.alimentation.gouv.fr

Contact BIO Intelligence Service :
clementine.oconnor@biois.com

