

Guide de Bonnes Pratiques

Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

Sommaire

INTRODUCTION

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?	p. 3
Quelques chiffres	p. 3
Les raisons du gaspillage alimentaire en restauration collective	p. 4
Les prémices d'une lutte active	p. 4
Lutter contre le gaspillage : Un levier pour développer la restauration de qualité	p. 5
Contexte réglementaire	p. 5

GUIDE DES BONNES PRATIQUES

Constituer un groupe de travail	p. 7
Quantifier le gaspillage alimentaire	p. 9
Identifier les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire	p. 22
Etablir un calendrier des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	p. 28
Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	p. 29
Restituer les résultats des différentes actions	p. 30

Introduction

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.

En temps de crise économique, la réduction des dépenses est un sujet de réflexion récurrent. La lutte contre le gaspillage alimentaire, fait partie des gisements d'économies réalisables, en particulier dans le domaine de la restauration collective.

QUELQUES CHIFFRES SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Dans le cas d'un collège, ouvert 150 jours dans l'année et servant 600 repas par jour, on constate qu'en moyenne, **25 %** des aliments achetés y sont jetés. Ces déchets proviennent de la préparation des repas, des aliments présentés aux élèves au self mais non servis, ou encore, bien sûr, des restes qui sont laissés sur les plateaux. Sur l'ensemble de ces déchets, on estime qu'au moins la moitié correspond à un gaspillage qui pourrait être évitable. **Soit 12,5%** des aliments qui sont achetés, cuisinés, pour finalement être jetés. Un triple coût donc : la facture du fournisseur, les moyens consacrés à la préparation en cuisine et finalement le coût de traitement des déchets (qui va grandissant).

Ces chiffres, attestés par les observations de terrain, constituent dans bien des cas le bas de la fourchette. Si le coût des denrées représente 2€ par repas (chiffre généralement constaté dans l'enseignement secondaire), l'établissement gaspille un peu plus de **20 centimes** par repas, ce qui représente un manque à gagner annuel de **22 500 €** ! Et encore : l'exemple ci-dessus illustre le cas d'un restaurant de capacité moyenne⁽¹⁾.

En France, **4 milliards** de repas sont servis chaque année en restauration collective. Si les mêmes ratios sont appliqués à ces **4 milliards** de repas, alors l'économie potentielle s'élève nationalement à **1 milliard d'euros**.

A l'échelle européenne une étude de 2010 évalue le gaspillage alimentaire à **89 millions de tonnes** par an.

Ceci revient à **76 kg** par européen chaque année ⁽²⁾.

(1) Avis d'expert proposé Factea Durable, cabinet de conseil spécialisé dans la définition et la mise en œuvre de stratégies d'achats durables

(2) Study on Food Waste across EU 27, Octobre 2010, Union Européenne

LES RAISONS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Même si le phénomène du gaspillage alimentaire en restaurant collectif relève de plusieurs facteurs, il en est un qui revient le plus souvent dans le milieu scolaire : « **la cantine, c'est pas bon** ».

Ce jugement est plus un a priori qu'une appréciation objective de la qualité. Que les convives constatent et comprennent le travail réalisé et leur avis commence déjà à changer. La restauration collective pâtit également de comportements surprenants. Estimant **avoir payé un service**, les convives jugent qu'ils peuvent consommer autant qu'ils le souhaitent, peu importe s'ils savent qu'ils ne mangeront pas tout au final.

L'organisation constitue également un élément clé. Par exemple, lors de la prévision des effectifs. Une mauvaise estimation, ou pas d'estimations (une classe en sortie scolaire non prévue, une épidémie de grippe...) et ce sont des dizaines de repas qui seront préparés en trop.

Dans la restauration collective, 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 convives.

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.

LES PREMICES D'UNE LUTTE ACTIVE

Beaucoup de restaurants scolaires ont compris qu'il était crucial de travailler sur le gaspillage et mettent en place des actions, à leur échelle (déplacer la corbeille de pain en fin de self, favoriser les modes de distribution en libre-service et en vrac, appliquer les grammages du GEMRCN, repenser la présentation des plats proposés etc.).

En termes de production, la voie est également montrée grâce à la mise en place de systèmes de réservation des repas du matin pour le jour-même. Tandis que la production des repas en juste quantité, couplée à une préparation en flux tendu pour assurer la fin de service, permet de faire quasiment disparaître les rations inutilement cuisinées.

Néanmoins, le cœur du problème reste comportemental et relationnel. Sur ce point, les restaurants scolaires sont particulièrement actifs et créatifs. Par exemple, un lycée vient de mettre en place une commission restauration qui se réunit 30 minutes tous les 15 jours. Objectif : proposer un vrai espace d'échanges entre l'équipe de cuisine et les élèves. Les résultats sont surprenants : après deux premières rencontres plutôt conflictuelles, les réunions se déroulent désormais dans un climat positif, et les propositions d'amélioration ont pris la place des critiques du début. Au final, l'établissement constate une réduction notable du volume des déchets, et une amélioration sensible de la satisfaction des élèves et du climat général.

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE : UN LEVIER POUR DEVELOPPER LA RESTAURATION DE QUALITE

Toutes ces actions auraient peu de sens si l'objectif n'était que la réduction du gâchis et des dépenses. De plus la lutte contre le gaspillage peut être un levier formidable pour proposer une cuisine de plus grande qualité, sans augmenter le prix du repas pour les convives.

Les bénéfices à attendre de projets de lutte contre le gaspillage alimentaire sont nombreux et précieux : **limitation des impacts environnementaux** du système alimentaire, **réalisation d'économies** mais également **dynamisation de l'économie de proximité** (utilisation de produits de saison, de qualité et produits localement), **amélioration du bien-être des élèves** et recréation de lien social autour de l'acte de manger, **valorisation du travail des équipes de restauration**.

CONTEXTE REGLEMENTAIRE

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⁽³⁾.

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

Par ailleurs, la valorisation des bios déchets est déjà une obligation réglementaire. 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 bio déchets [...] autres que les déchets d'huiles alimentaires sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique »⁽⁴⁾.

Son application est progressive jusqu'en 2016. Les seuils sont définis pour chaque année⁽⁵⁾ : depuis 2012, ce sont les producteurs de plus de 120 tonnes par an qui sont concernés. À partir de 2016, le seuil sera abaissé à 10 tonnes par an.

La réduction des déchets alimentaires est donc un enjeu de taille qu'il faut anticiper dès à présent.

(3) Bio service mai 2012

(4) legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024388182&dateTexte=&categorieLien=id

Guide des bonnes pratiques

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire en 6 étapes ?

- ETAPE 1. Constituer un groupe de travail
- ETAPE 2. Quantifier le gaspillage alimentaire
- ETAPE 3. Identifier les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ETAPE 4. Etablir un calendrier des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ETAPE 5. Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ETAPE 6. Restituer les résultats des différentes actions



1^{ère} Etape :

Constituer un groupe de travail

La lutte contre le gaspillage alimentaire concerne l'ensemble des acteurs de l'établissement scolaire, c'est pourquoi nous préconisons qu'il y ait au minimum un représentant de chaque catégorie de convives ainsi qu'un représentant pour chacun des services liés à la restauration.

A titre d'exemple :

- La direction
- L'adjoint-gestionnaire
- Le chef de cuisine
- Le magasinier
- Le plongeur batterie
- Le plongeur vaisselle
- Un agent de service
- Si possible des élèves
- Des professeurs
- L'infirmier(e)
- La vie scolaire

Les objectifs de ce groupe de travail sont :

- d'établir un calendrier des actions à mener à l'aide d'un tableau où les questions QUI ? QUOI ? QUAND ? OU ? COMMENT ? POURQUOI ? seront renseignées (voir tableau ci-après)
- suivre la mise en œuvre des actions
- organiser la mobilisation de l'établissement sur ce projet et la diffusion de ses résultats

Préconisations pour la structuration du groupe de travail :

- définir un chef de projet qui sera le « moteur » du groupe de travail
- échanger avec l'équipe constituée pour connaître son avis sur le gaspillage alimentaire, et ses motivations autour de ce projet
- définir les objectifs du projet, les moyens pour y parvenir (temps...)
- définir le rythme des réunions à prévoir
- réaliser un compte-rendu à chaque rencontre

EXEMPLE DE TABLEAU DE SUIVI DES ETAPES A RESPECTER

QUOI ?	QUI ?	QUAND ?	OU ?	COMMENT ?	POURQUOI ?
Quantifier le gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Chef de cuisine - L'adjoint-gestionnaire - Plongeur - Agent de service 	La semaine du 07 avril au 11 avril 2014	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisine - Plonge 	<ul style="list-style-type: none"> - Audit de la cuisine et des points de services - Mise en place de la table de tri 	<ul style="list-style-type: none"> - Recenser les grammages de la production - Connaître le poids des déchets
Moyens d'actions					
Etablir un calendrier des actions avec les objectifs					
Mise en œuvre des outils de lutte contre le gaspillage					
Compte rendu des réunions					
Restitution des actions					

2^{ème} étape :

Quantifier le gaspillage alimentaire

a) Réaliser un autodiagnostic du service restauration

Cf. Fiche n°1 – Grille d’auto diagnostic (p. 10)

b) Préparer l’organisation d’une semaine de tri des déchets plateaux et leur quantification

Cf. Fiche n°2 – Quantifier les déchets « plateaux » et les restes au self sur une semaine (p.13)

Cf. Fiche n°3 – Fiche de suivi des déchets (p.16)

c) Préparer la communication à destination des convives

Cf. Fiche n°4 – Outils de communication à destination convives (p.17)

d) Mettre en œuvre la semaine de tri et de pesée des repas non consommés et non servis

Cf. Fiche n°5 – Mise en œuvre de la semaine de tri (p.18)

FICHE N° 1 : Autodiagnostic du gaspillage alimentaire - Service restauration

Nom de l'établissement :

Date de l'autodiagnostic :

L'équipe du service restauration :

Chef de cuisine :

Composition de l'équipe restauration (nombre de salariés) :

- Equipe de cuisine (aides cuisiniers inclus) :
- Equipe de service
- Equipe de plonge

Le chef de cuisine et son équipe ont-ils suivi une formation sur le GEMRCN et les grammages ?

- Oui Non

Le fonctionnement du service restauration :

Mode de distribution : Self A table Saladette / Scramble

Nombre de semaines de fonctionnement :

Choix des plats proposés : (entourer la réponse)

<u>Entrées</u>	1 choix	2 choix	3 choix	ou plus
<u>Plats protidiqes</u>	1 choix	2 choix	3 choix	ou plus
<u>Garnitures</u>	1 choix	2 choix	3 choix	ou plus
<u>Produits laitiers</u>	1 choix	2 choix	3 choix	ou plus
<u>Desserts</u>	1 choix	2 choix	3 choix	ou plus

Poids moyen des plats proposés le jour de l'audit

	Dénomination de la recette	Poids portion (en g)
Entrée 1 :
Entrée 2 :
Entrée 3 :
Plat protidique 1 :
Plat protidique 2 :
Garniture 1 :
Garniture 2 :
Produit laitier 1 :
Produit laitier 2 :
Dessert 1 :
Dessert 2 :
Pain tranché :

Petit pain : _____

Effectifs prévisionnels des repas

Comment connaissez-vous l'effectif prévisionnel des repas à servir ?

Combien de jours avant les commandes : _____

Combien de jours avant la production : _____

Nombre de couverts journaliers :

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petits déjeuners							
Déjeuners							
Goûters							
Dîners							

Gestion des déchets pour la cuisine :

Un tri est-il effectué ? Oui Non

Nombre et volume des bacs de la collectivité :

Déchets de cuisine bacs de litres

Déchets recyclables bacs de litres

Déchets compostables bacs de litres

A quelle fréquence les déchets sont-ils collectés ? _____

Par qui ? _____

Volume des déchets (bio déchets : déchets de préparation et restes de plateaux)

Le volume des déchets est-il connu ? _____

Quelles sont les déchets les plus volumineux ?

Estimez-vous que le volume des déchets soit important ? Oui Non

Pourquoi ?

Le volume des déchets est-il stable ou fluctue-t-il ? Oui Non

Vos observations :

Quelle(s) mesure(s) avez-vous déjà mise(s) en place ?

Quelles mesures souhaitez-vous mettre en place pour réduire les déchets ?

Qu'est-ce qui vous empêche de les mettre en place aujourd'hui ?

Questions diverses :

Le personnel de plonge remonte-il des informations sur le gaspillage ?

Oui Non

Quels sont, d'après vous, les causes principales de gaspillage ?

Que feriez-vous des économies réalisées ?

Avez-vous une idée du coût annuel des déchets ?

Vos déchets sont-ils valorisés ? Comment ?

Avez-vous pensé à mettre en place une politique d'achat spécifique pour réduire les déchets ?

Oui Non

Vos observations :

Existe-t-il une commission de restauration dans votre établissement ?

Oui Non

Si non : souhaitez-vous en créer une, et pour quelle(s) raison(s) ?

FICHE N° 2 : Quantifier les déchets « plateaux » et les restes au self sur une semaine

a) Organiser cette semaine avec l'ensemble du groupe de travail

- Définir les dates aux moins 3 semaines auparavant
- Choisir une semaine ou les effectifs sont importants
- Valider toutes les étapes précédentes avant cette semaine de tri
- Vérifier que tous les matériels nécessaires sont disponibles ou prêts
- Se munir d'un appareil photo : il sera nécessaire pour valoriser le travail du groupe impliqué dans ce projet
- Informer l'ensemble des personnels du restaurant pour que chacun sache identifier son rôle
- Réaliser un point chaque jour sur le déroulement de l'action
- Vous pouvez profiter de cette action pour communiquer sur votre établissement (presse professionnelle, presse locale, etc.)
- Rédiger la synthèse de cette semaine (voir exemple)



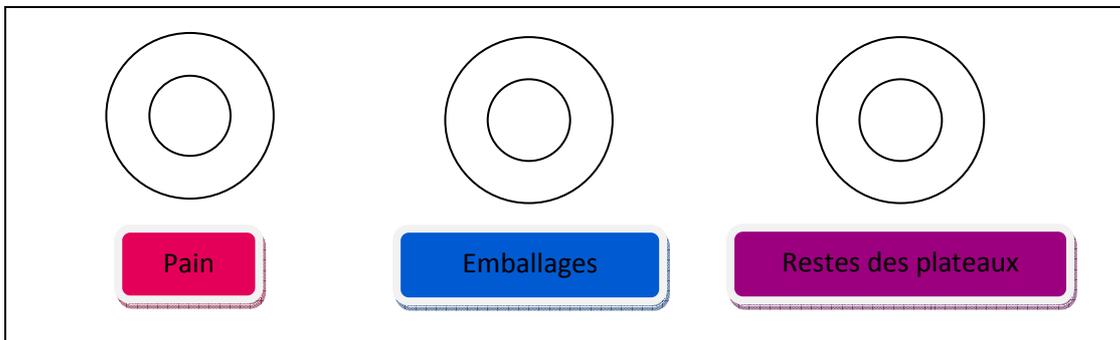
b) Identifier les déchets à trier

L'idée est de distinguer la nature des déchets et leur provenance. Le conseil pour cette 1^{ère} semaine de pesées est de commencer par les déchets suivants

- Le pain
- Les emballages
- Les restes non consommés des plateaux
- Les restes du self qui ne peuvent pas être resservis

c) **Préparer une table de tri en conséquence**

Exemple de construction d'une table de tri : 2 m x 0,80 m



La table de tri doit être placée au plus près de la plonge vaisselle.

Les jours suivant sa mise en place, il est conseillé qu'une personne (professionnel de la cuisine, élève ou professeur, etc.) surveille le débarrassage des plateaux pour guider et aider les convives





Exemple d'une table de tri réalisée par les services techniques d'un établissement scolaire



Aménagement d'un espace de communication et d'explications pour les jeunes



Le gaspillomètre à pain



Une communication claire pour les ados

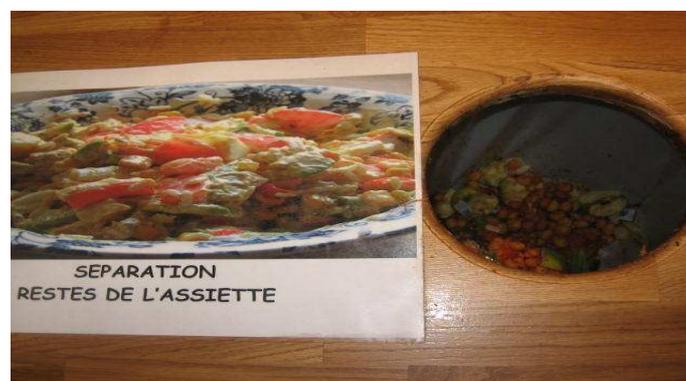
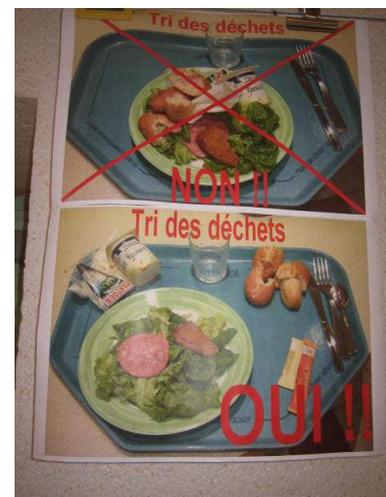
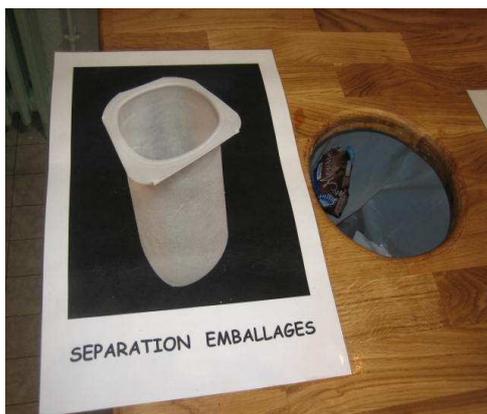
FICHE N° 3 : Tableau de suivi des déchets

Etablissement :						
Semaine du au 2014						
REPAS CONCERNES : <input type="checkbox"/> DEJEUNER <input type="checkbox"/> DINER						
Menus		Nombre de repas	Poids des déchets en kg			
			Emballages des plateaux élèves	Organiques		Pain non consommé des plateaux élèves
				Plateaux élèves	Restes du self	
Entrées	LUNDI					
Plats protidiques						
Garnitures						
Produits laitiers						
Desserts						
Entrées	MARDI					
Plats protidiques						
Garnitures						
Produits laitiers						
Desserts						
Entrées	MERCREDI					
Plats protidiques						
Garnitures						
Produits laitiers						
Desserts						
Entrées	JEUDI					
Plats protidiques						
Garnitures						
Produits laitiers						
Desserts						
Entrées	VENDREDI					
Plats protidiques						
Garnitures						
Produits laitiers						
Desserts						
TOTAL						
POIDS TOTAL SEMAINE						
POIDS TOTAL PAR REPAS SEMAINE						
INFOS			NOMBRE DE REPAS JETES PAR SEMAINE	PRIX DU REPAS	COUT DES REPAS JETES	COUT DES REPAS JETES GLOBAL
1 repas = 500 grammes 1 pain = 40 grammes						

FICHE N° 4 : Outils de communication à destination des convives

- ❑ Réaliser des affiches explicatives sur le déroulement de la semaine de tri ou des visuels éducatifs
- ❑ Construire des outils de communication pour indiquer les poubelles de tri et leur utilisation

Quelques exemples :



- 17 -

FICHE n° 5 : Mise en œuvre de la semaine de tri

- Organiser une réunion avec l'équipe de restauration pour préparer la semaine de pesées et définir les rôles de chacun (qui, quoi, comment, où, pourquoi)
- Nommer un responsable des pesées (personne sachant utiliser l'informatique (Excel) car elle sera en charge de remplir le tableau de suivi des déchets)
- Concevoir un questionnaire de satisfaction auprès des convives pour compléter cette étude (voir exemple ci-après)

Objectifs du questionnaire :

- Identifier les éléments qui influent sur le comportement des collégiens
- Faire le lien entre la composition du plateau et le gaspillage

Méthodologie :

- Questionner 10% à 20 % des élèves
- Les enquêteurs doivent observer des tables de 4 à 8 personnes pendant la durée de leur repas
- Les collégiens doivent être répondre aux questions avant de quitter la table
- 2 enquêtes dans chaque établissement

QUESTIONNAIRE D'ÉVALUATION

Elèves du collège

Age : Sexe : F M

Heure début du repas (hors temps d'attente) : Heure fin du repas :

Comment avez-vous composé votre plateau repas ?

Entrée :

Plat principal :

Accompagnement :

Produit laitier :

Dessert :

Quantité de pain : 1 petit pain individuel

1 morceau

2 morceaux

3 morceaux

Serviette : Oui Non

Avez-vous identifié/reconnu les plats que vous avez choisis ? Oui Non

Retour plateau :

Entrée : Oui Non

Produit laitier : Oui Non

Dessert : Oui Non

Plat principal : 25% 50% 75%

Pain : Oui Non

Les quantités servies sont-elles ? Insuffisantes Suffisantes Trop importantes

Le repas était-il assez chaud ? Oui Non

Avez-vous eu suffisamment de temps pour prendre votre repas ? Oui Non

Évaluation globale du repas : 1 – 2 – 3 – 4 – 5 (entourez votre réponse)

(1= pas satisfaisant, 2 = peu satisfaisant, 3 = satisfaisant, 4 = plutôt satisfaisant, 5 = Très satisfaisant)

Synthèse de la semaine de tri -

La synthèse des constats observés au cours de la semaine de tri est une étape essentielle pour le bon déroulé du projet. Elle doit être formalisée par écrit et permettre de répondre aux vraies problématiques de l'établissement tout en gardant l'objectif principal de réduire de façon conséquente le gaspillage alimentaire.

SYNTHESE DE LA SEMAINE DE TRI – SERVICE RESTAURATION	
OBJECTIFS DE L'ACTION	<p>Favoriser le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire.</p> <p>Faire prendre conscience de l'importance des pertes.</p> <p>Imaginer des actions correctives à mettre en place par les différents acteurs.</p> <p>Faire évoluer les comportements.</p> <p>Valoriser les économies réalisées et imaginer un moyen de les réinvestir.</p> <p>Travailler sur les thèmes associés susceptibles d'influencer les pertes.</p> <p>Communiquer sur les résultats de cette action et les partager.</p>
DEROULEMENT DE L'OPERATION	<p>Semaine de tri des déchets à la restauration.</p> <p>Trois séparations demandées : Emballages, restes de l'assiette, pain.</p> <p>Pesage des quantités de déchets et affichage au jour le jour des résultats.</p> <p>Communication par affichage, mail, conception des tee-shirts et ardoises «commandements menus».</p> <p>Questionnaires aux convives sur la qualité, quantité, diversité.</p> <p>Dépouillement et analyse des questionnaires.</p> <p>Recherche de solutions.</p>
CONSTATS	<p>Beaucoup de déchets emballages.</p> <p>Beaucoup de petits pains jetés entiers.</p> <p>Beaucoup de pains non terminés jetés.</p> <p>Beaucoup de nourriture jetée en retour plateaux.</p> <p>De la nourriture jetée car produite en trop grande quantité.</p>
SOLUTIONS ENVISAGEES	<p>Limiter les emballages quand c'est possible.</p> <p>Réduire les portions de pain.</p> <p>Améliorer la qualité du pain.</p> <p>Communiquer sur la composition des repas afin que le convive sache s'il consommera du pain.</p> <p>Placer le pain à la fin du service et permettre un réapprovisionnement.</p> <p>Associer les convives à la confection des repas: commission menus.</p> <p>Informar les convives sur les contraintes et règles de la restauration collective.</p> <p>Impliquer les convives dans l'amélioration continue du service restauration: commission menus.</p> <p>Impliquer les élèves sur la communication contre le gaspillage et le recyclage des déchets.</p> <p>Adapter le tri demandé pour qu'il ait un sens aux yeux des utilisateurs (recyclage).</p> <p>Communiquer sur le fait que les économies réalisées en luttant contre le gaspillage permettraient une amélioration de la prestation.</p> <p>Recycler les déchets verts pour faire du compost.</p> <p>Communiquer auprès des parents d'élèves en leur offrant la possibilité de prendre un repas au restaurant scolaire.</p>

TABLEAU DE SUIVI DES DECHETS

MENUS DU MIDI	Nombre de repas	Poids déchets (en Kg)		MENUS DU SOIR	Nombre de repas	Poids déchets (en Kg)		Emballages	Restes du self	Pain
		Emballages	Restes du self			Emballages	Restes du self			
Salade de pdl, betteraves rouges, tomates, surimi, terrine de légumes, salade verte	650	8,49	36,89	LUNDI	162	3	21,4	14,9	1,1	1,1
Rôti de porc, sauté de poulet										
Pâtes, courgettes	0,011	0,057	0,016	0,009	0,007					
Produits laitiers						0,013	0,057	0,016	0,009	0,007
Desserts	0,013	0,057	0,016	0,009	0,007					
Macedoine, chou-rouge, maquereau, sardine, salade verte						557	8,37	43,7	MARDI	164
Saute d'agneau, filet de poisson	0,015	0,078	0,006	0,006						
Chou-fleur, pommes de terre vapeur					0,015	0,078	0,006	0,006		
Produits laitiers	0,015	0,078	0,006	0,006						
Desserts					0,015	0,078	0,006	0,006		
Macedoine, chou-rouge, maquereau, sardine, salade verte	340	5,31	22,86	MERCREDI					153	2,59
Steack haché, agneau					0,016	0,067	0,010	0,008		
Petits pois, pâtes	0,016	0,067	0,010	0,008						
Produits laitiers					0,016	0,067	0,010	0,008		
Desserts	0,016	0,067	0,010	0,008						
Carottes râpées, asperges, œufs mayonnaise, endives en salade, salade verte					567	8,67	49,02	JEUDI	175	3,17
Paella au poulet	0,014	0,079	0,065	0,013						
Produits laitiers					0,014	0,079	0,065	0,013		
Desserts	0,014	0,079	0,065	0,013						
Céleri râpé, tomates, tarce au thon, salade verte, carottes râpées					497	6,71	39,44	VENDREDI	0	0
Bosbeef, poisson meunière	0,014	0,079	0,065	0,013						
Purée, carottes vichy					0,014	0,079	0,065	0,013		
Produits laitiers	0,014	0,079	0,065	0,013						
Desserts					0,014	0,079	0,065	0,013		
TOTAL	2611	37,55	191,91	57,52					23,72	12
POIDS TOTAL PAR REPAS SEMAINE		0,072	0,368	0,111	0,045	0,073	0,406	0,238	0,037	
POIDS TOTAL PAR REPAS SEMAINE		0,072	0,368	0,111	0,045	0,073	0,406	0,238	0,037	
INFOS		COUT DES REPAS JETES GLOBAL				COUT DES REPAS JETES GLOBAL				
1 repas = 510 grammes		489,08	2,10 €	1 027,06 €		COUT DES REPAS JETES GLOBAL				
1 pain = 40 grammes		593	0,14 €	80,65 €		COUT DES REPAS JETES GLOBAL				
COUT DU GASPILLAGE SANS LES EMBALLAGES		1 557,43 €		1 107,71 €		449,72 €				
sur 30 semaines		30		x		1 557,43 €		46 722,89 €		
PAR REPAS		3265		REPAS		0,48 €				

3^{ème} Etape :

Identifier les différents moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire

❖ Travail sur l'estimation du nombre de convives

Les effectifs prévisionnels sont rarement connus à l'avance. Cependant il est important d'améliorer ce fait, dans la plupart des cas il est à l'origine de plus de 50 % du gaspillage alimentaire.

Il existe des moyens informatisés de réservation des repas à l'avance qui ont fait leur preuve, mais ils sont souvent très coûteux

Lorsque les établissements gèrent l'appel des élèves par informatique il est possible de trouver une solution.

Dans certaines structures de taille moyenne, une personne passe dans la classe pour demander aux élèves ceux qui mangent le midi

Le nombre est connu au plus tôt à 9h30, cela limite le gaspillage mais pas entièrement.

Pour bien faire, il faudrait une estimation au minimum la veille pour le lendemain ou une inscription à la semaine

Ce qui est très difficile pour l'établissement de grande taille.

❖ Travail sur les grammages

Le personnel a toujours peur que le convive ne mange pas à sa faim : il a parfois « la main lourde » en voulant (trop) bien faire, et incite involontairement au gaspillage.

Des assiettes adaptées (une assiette trop grande et rectangulaire ne permet pas de se rendre compte des proportions servies) et une formation sur les quantités à distribuer est indispensable. **Respecter les grammages du GEMRCN**

❖ Travail sur la sensibilisation des convives

- Familiariser les convives à toutes les **obligations nutritionnelles du GEMRCN**
- Echanger sur les obligations en matière de composition des menus, de normes sanitaires en restauration collective.
- **Inciter les convives à participer à l'élaboration des menus** (commission restauration), les écouter et prendre en compte les demandes les plus pertinentes.
- Créer un menu zéro déchet (voir exemple)

❖ Travail sur le pain

- **Préférer le pain tranché** aux petits pains individuels : chacun choisit le nombre de tranches qu'il prend selon sa faim (pour les jeunes, il est préférable d'imposer un nombre de tranches maximum) **ou couper une partie des petits pains en deux** pour ceux qui n'en mangent que la moitié.

- **Placer le pain en fin de chaîne** dans le cas des services de type self : le convive adapte sa portion de pain selon les plats choisis. Une partie de la sensibilisation des convives peut se faire sur le pain.

Par exemple, il est possible de **réaliser une colonne à pain graduée** (cf. photo). Le principe consiste à mesurer la quantité de pain gaspillé au cours d'un repas et de le placer dans un espace visible de tous les convives dans le but de les sensibiliser au gaspillage alimentaire. En parallèle, prévoir une communication spécifique quant à l'utilisation de cet outil qui ne doit pas devenir, à l'effet inverse, un jeu de remplissage...



❖ Travail sur les entrées (et certains desserts)

- Si possible, présenter les entrées sous forme de **salad'bar** : chacun choisit ce qu'il veut manger.
- Dans le cas du salad'bar, proposer **différentes tailles d'assiettes, ramequins...** : chacun adapte sa portion.
- Diversifier les présentations ainsi que les choix
- Si vous êtes en service self, le travail se fera sur la présentation et sur les contenants
- On peut aussi mixer les 2 possibilités
- Ne pas mettre trop de choix (seulement 2 ou 3 suffisent)



❖ Travail sur les produits

- Essayer de favoriser les **produits frais** et les **produits de saison** : meilleure qualité gustative.
- **Communiquer sur l'origine et la qualité** des produits quand elles peuvent apporter une plus-value (proposer des produits de circuits de proximité et/ou sous Signes d'Identification de l'Origine et de la Qualité).
- Communiquer sur le **fait maison, afin de mettre en valeur les équipes de restauration**

- ❖ **Améliorer la qualité des repas** (produits locaux, produits frais, circuits courts, produits bios et sous label de qualité...).

Les économies réalisées grâce à la baisse du gaspillage permettent d'augmenter la proportion de produits de qualité.

De plus, lors de la cuisson de la viande par exemple, ces produits perdent beaucoup moins en masse : il est donc possible de cuisiner des quantités moindres.

- Pratiquer la cuisson à basse température la nuit : cela permet d'avoir une cuisson optimale (la viande perd seulement 10% de sa masse contre 30% habituellement !) et donc de consacrer plus de temps à des produits frais le matin : légumes ...

Les résultats sont directs et ne requièrent pas nécessairement de gros moyens

- ✓ Choisir des produits plus adaptés, trouver des **recettes nouvelles** plus attractives et ludiques (ex smoothies, quiches, mélanges de genres..).
- ✓ **Proposer des légumes** en petites portions avec un féculent en accompagnement ou sous forme de purée avec des assaisonnements originaux que les convives choisissent eux-mêmes en libre-service (ex : noix, sauce tomate, sauce à l'oseille...).
- ✓ Encourager les élèves à manger des fruits en les proposant sous forme de smoothies, en mettant une centrifugeuse ou une coupe fruits à disposition dans le self par exemple.
- ✓ Mettre les accompagnements en libre-service, le résultat peut être surprenant, le fait que l'élève se serve lui-même, ne veut pas dire qu'il en prendra plus, dans de nombreux cas c'est le contraire
- ✓ Mettre les sauces de viande en libre-service, cela permet de laisser le choix aux élèves d'en prendre ou non
- ✓ Echanger les recettes entre cuisiniers

- ❖ **Travail sur la présentation des plats** : un plat qui donne envie est moins gaspillé car dégusté avec curiosité et plaisir. Surtout dans les bacs gastro.

- **Organiser des repas à thèmes** (produits locaux, produits bios, nouvel an chinois, saint Valentin, journée de la Terre...)
- **Organiser des rencontres avec les fournisseurs** de produits alimentaires : éleveurs, apiculteurs, maraîchers

- ❖ **Prendre en compte l'attente des convives au self**

- **Des convives qui arrivent après 20 min d'attente**, qui n'ont que 15 min pour manger, qui trouvent une table sale, des couverts manquants... sont plus disposés à quitter rapidement le lieu, et donc à gaspiller. Les mettre à l'aise est essentiel pour les inviter à faire du repas un moment important et convivial.
- **Tenir compte du rythme des convives** et s'en informer: vacances scolaires, périodes d'examen, voyage

- ❖ **Mettre en place le compostage pour valoriser les déchets inévitables (diminue les conteneurs de déchets alimentaires qui sont payants)**

- **Ludique, facile à mettre en place, intégrable dans une** matière scolaire (SVT, développement durable...) le compostage nécessite cependant la mise en place d'un tri des aliments et la désignation de personnes attirées pour son entretien.
- Des ambassadeurs du tri doivent donc être désignés (auprès des convives pour impliquer davantage) pour veiller à ce que le tri soit efficace.



❖ Travail sur la communication

- Les restaurants collectifs sont déjà souvent chargés en communication, il convient de créer un outil qui se démarquera et qui fera passer un message court mais clair et précis (Ex : Tableaux – tube à pain rassis – affiches).
- Afficher les recettes et communiquer avec les convives au moment du service, cela ne prend pas plus de temps, et ne ralentit pas le service
- Inviter les parents d'élèves à venir déjeuner au restaurant scolaire afin qu'ils se rendent compte de la qualité de la prestation, et ensuite échanger avec leur enfants

Exemple d'actions mises en place dans le cadre du projet de réduction des déchets au Collège Paul FORT d'Is-sur-Tille (21)

Actions proposées

Revisiter la sélection des produits de base.
Revisiter les recettes et leur présentation.

Table de tri des déchets.

Utilisation des résultats de la semaine de tri.

Questionnaire de satisfaction des repas.

Information sur les nouvelles règles nutritionnelles obligatoires en restauration collective.

Valider les menus du collège.

« Compose ton menu » / Commission menu

Demander aux convives de noter les repas.

Organiser des ateliers sensitifs et de dégustation.

Améliorer le service en self : flux, service, mode de distribution, ambiance.

Travailler sur les grammages au moment du service.

Former le personnel du self.

Communication

... Sur le tri

... Sur le gaspillage

... Sur la nutrition

Tableaux – Tube à pains rassis – Affiches ...

Objectifs

Choisir des produits plus adaptés, trouver des recettes nouvelles plus attractives.

Faire manger des légumes aux ados !

Trier les déchets (restes d'assiettes, emballages, restes de pain) pour quantifier les déchets à la fin d'un service et définir les quantités de gaspillées.

Revaloriser les déchets.

Comparer le prix de perte avec des objets de la vie courante des élèves (ordinateur, téléphone portable, MP3...)

Identifier la cause du gaspillage alimentaire.

Familiariser les élèves à toutes les obligations nutritionnelles.

Responsabiliser.

Mettre en application le GEMRCN.

Faire participer les élèves à l'élaboration des menus

Demander aux élèves de définir leur menu idéal.

Augmenter la qualité des repas.

Etablir le hit-parade des plats

Identifier les causes de rejets.

Développer le sens critique des convives, revaloriser la restauration.

Faire du repas un moment de « plaisir » et de détente.

Réduire les portions si besoin pour réduire le gaspillage.

Développer des outils de communication (avec les élèves) pour changer les comportements de tous.

Rédiger un dossier de presse.

Organiser une conférence de presse.

Exemple de menu « ZERO DECHET »

(À l'exception du déchet compostable)

Verrines de légumes frais

Sauce salade maison

Escalope de poulet sauce crème

Pâtes fraîches

Comté doux

Flan aux œufs caramel

5^{ème} Etape :

Mettre en œuvre les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

ACTIONS	OUTILS	N° DE FICHIER
Diagnostic	Outils de diagnostic du gaspillage alimentaire Fiche de retour cuisine	N°1
Travail sur les grammages	Tableau des grammages GEMRCN	N°2
Travail sur la sensibilisation des convives	Mise en place de la commission restauration Menu zéro déchet	N°3
Travail sur le pain	Redéfinir l'offre	N°4
Travail sur les entrées (et certains desserts)	Idées de présentations et formation des équipes de restauration	N°5
Travail sur les produits	Voir offre produits locaux	N°6
Améliorer la qualité des repas	Revoir certaines recettes, introduire plus fréquemment les produits bios	Livre « Comment Cuisinier bio et local en Collectivité »
Travail sur la présentation des plats	Formation des équipes de cuisine et de service	N° 7
Prendre en compte l'attente des convives au self	Ce travail est à effectuer avec la personne en charge des emplois du temps	N° 8
Mettre en place le compostage pour recycler les déchets	Information sur le compostage	N° 9
Travail sur la communication	Exemples de communication	N° 10

6^{ème} Etape :

Restituer les résultats des différentes actions

Un bilan général peut être établi à l'issue de chaque action afin d'y porter une réflexion globale : Cette opération est-elle utile ? Quel(s) bénéfice(s) en tirer ? Quelle(s) économies ? Etc.

Production	Objectif(s)	Faisabilité	Impact sur le gaspillage	Impact sur la qualité	Coût
Légende		x difficile xx réalisable xxx facile	x faible xx moyen xxx important	x faible xx moyen xxx important	x faible xx moyen xxx coûteux
<i>Engagement sur l'achat de produits qualité et de bonne taille</i>	<i>Créer un cahier des charges</i>	x	xx	xxx	x
Renforcement de la formation spécialisée des cuisiniers					
Guide des bonnes pratiques pour le prévisionnel des effectifs					
Respect des tailles des portions prévues par le GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition)					
Planification de la production					
Création de fiches recettes					
Améliorer la présentation des plats					
Création de fiche retour cuisine					

Distribution	Objectif(s)	Faisabilité	Impact sur le gaspillage	Impact sur la qualité	Coût
L'adaptation de la portion à la demande du convive					
Compréhension des pratiques alimentaires des élèves					
Sensibilisation du personnel aux pertes et gaspillages alimentaires					
Repenser le mode de distribution					
Adapter les outils de service aux grammages du GEMRCN					

Consommateurs	Objectif(s)	Faisabilité	Impact sur le gaspillage	Impact sur la qualité	Coût
Intégration du gaspillage alimentaire dans les programmes d'action existant d'éducation au goût					
Affichage des volumes de gaspillages en salle de restauration					
Mise en place des projets concrets pour impliquer les élèves					
Aménagement des espaces salle de restaurant					
Réduire le temps d'attente					

Communication	Objectif(s)	Faisabilité	Impact sur le gaspillage	Impact sur la qualité	Coût
Mise en place des commissions restauration					
Affichage dans le restaurant scolaire					
Election d'éco délégués					

A vous de jouer !



Avec le soutien financier de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne



RESTAU'CO – Délégation Bourgogne Franche-Comté Auvergne
Bât. Samourai II - Rue René Char – 21000 DIJON
Tel : 09 81 28 13 43 / Fax : 09 81 40 89 73
www.restauco.fr