

Compte-rendu de la Journée technique

« Les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire »

Aixe-sur-Vienne - Mercredi 14 juin 2017



Avec le soutien logistique du SYDED et de la Mairie d'Aixe-sur-Vienne



Avec le soutien de



Animation de la journée assurée par l'Équipe du CREPAQ :

- Vincent DUBUC
- Nadège LECOUTURIER
- Léa BULON
- Anne Sophie RATEAU

Objectif de la journée technique :

Cette journée technique avait pour objectifs de connaître ou affiner les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire, grâce à des témoignages de responsables de cuisine et plus généralement à des échanges de bonnes pratiques avec l'ensemble des participants.

Lieu : Centre culturel Jacques Prévert à Aixe sur Vienne (Haute Vienne)

Nombre de participants : 32 (la liste d'émargement est jointe en annexe)

I - Présentation des retours d'expérience

1. Des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à tous les niveaux depuis la production en cuisine centrale jusque dans les établissements des cuisines satellites.

Intervenant : Daniel BAUD-BERTHIER, Responsable de la cuisine centrale de Fléac (Charente)



En 2013, un diagnostic a établi que la qualité alimentaire de la cuisine centrale n'était pas optimale, avec un manque de produits frais, l'absence de produits certifiés bio et labellisés.

Suite à ce constat l'équipe cuisine a suivi des conseils nutritionnels et techniques basiques. Parmi ces conseils, il a été retenu l'importance de l'éducation au goût, la présentation de 5 composantes dans les menus, et la communication auprès des parents et des enfants.

En 2014 la cuisine centrale a fait des propositions à la commune pour réduire le gaspillage alimentaire et par là même le volume de déchets produits.

La commune de Fléac signe alors la charte « Bien manger c'est l'affaire de ma commune ». Un réseau entre professionnels et élus est tissé. A l'échelle du SCoT de l'Angoumois, un film sur le gaspillage alimentaire a été réalisé, et visionné en avant première par les élus et les agents. Un travail en osmose s'est installé entre les élus et les techniciens.

Le fait de limiter le gaspillage alimentaire permet de faire davantage de qualité, et plus la qualité est importante moins il y aura de gaspillage. Des exemples de moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire mis en œuvre par la commune:

Cela implique :

- de travailler sur le goût et le changement de l'image de l'aliment dans l'esprit de l'enfant,
- respecter la saisonnalité et favoriser le fait maison,
- améliorer la qualité alimentaire,
- améliorer la communication entre les différents acteurs (ex : visite de cuisine...).

En 2012 le gaspillage représentait 29%, soit 130g/convive. En 2016 le coût n'a augmenté que de 30 centimes avec un taux de gaspillage alimentaire réduit à 16%. Cela démontre qu'il est tout à fait possible de lutter contre le gaspillage alimentaire sans pour autant ne plus remplir le rôle de l'éducation au goût.

Questions émanant des participants :

Comment les pesées sont-elles réalisées par rapport aux déchets non comestibles ?

Il est important de réaliser les pesées avant la mise en place d'actions puis après, en séparant les restes alimentaires non comestibles comme par exemple les peaux des oranges, les os, les coquilles de coquillages. Idéalement il est intéressant de faire des pesées par type d'aliments ce qui permet d'avoir une approche financière du coût du gaspillage. Cependant, la base est de réaliser des pesées des restes alimentaires comestibles de façon global pour communiquer sur le gaspillage auprès des convives, connaître l'impact des actions mises en œuvre, et identifier les menus qui marchent ou ne marchent pas.

Quelles sont les réactions des parents par rapport aux différentes actions mises en place ?

Des réunions régulières sont mises en place avec les parents d'élèves, avec présentation du projet, des objectifs fixés et des résultats.

2. Innover en communication et développer de bonnes relations avec les convives pour éviter le gaspillage alimentaire

Intervenant : Jean-Noël CHASTANET, Chef de cuisine au Lycée La Venise Verte - Niort



La sensibilisation directe des convives :

L'équipe de cuisine travaille toujours en flux tendu, avec des produits frais et de proximité autant que possible. Le restaurant se fournit en pain auprès du boulanger situé à proximité de l'établissement, avec trois livraisons de pains par jour, une le matin, une le midi et une le soir pour que les pains soient toujours chaud. Les entrées sont présentées en salade-bar et les fruits sont à volonté ; les frites sont faites maison épluchées à la main. L'équipe cuisine est composée de 11 personnes.

Une vidéo de sensibilisation sur le fonctionnement des cuisines et du gaspillage alimentaire a été réalisée par un groupe d'élèves qui ont ainsi été en immersion pendant une journée. Les répercussions du film ont été immédiates sur le comportement des élèves. Une visite des cuisines est organisée régulièrement pour les élèves et certains viennent par la suite servir avec les agents pour se rendre compte du travail que cela implique.

Une journée « Portes ouvertes » du self est organisée chaque année, ainsi que la mise en place de cours de cuisine pour tous les élèves.

La sensibilisation indirecte des convives

Les élèves et les élus peuvent visionner la page Facebook de l'établissement où sont mis en ligne des vidéos et tutoriels des plats en cours de réalisation pour le midi.

Des questionnaires participatifs sont également diffusés en ligne pour connaître l'avis des élèves sur la qualité de la restauration.

Un sondage des élèves a été réalisé sur la restauration donnant ainsi un avis qualitatif sur les repas. Le taux de répondants a été élevé : 900 réponses sur 1000.

Les biodéchets du restaurant issus du gaspillage alimentaire sont pesées une fois par mois pour pouvoir suivre son évolution en fonction des plats proposés au menu. Selon les résultats, il y a sanction après beaucoup de gaspillage avec un repas ne comprenant pas de choix possible, ou à l'inverse de nombreux choix et des menus qui plaisent.

Les affichages sur le gaspillage alimentaire sont réalisés en interne par l'établissement.

Le dialogue est très important lors du passage de l'élève, même s'il y a peut-être quelques difficultés à réduire les portions dans l'assiette, la psychologie de l'élève étant également liée à la taille des assiettes qui ici sont très grandes.

Un repas à thème est organisé une fois par mois, avec décors de la salle, déguisement de l'ensemble du personnel de la restauration et des jeux toujours en rapport avec la cuisine.

Cette qualité de service ne peut être réalisée que si l'on peut compter sur une équipe ayant la même passion pour son métier.



Questions émanant des participants :

Comment fonctionne la réservation des repas ?

Un logiciel relié à une borne permet aux élèves de réserver son repas la veille à partir de 16h et le jour même avant 10h. Le matériel est utilisé à 100% la nuit y compris pour la cuisson longue et à basse température.

Le restaurant s'approvisionne-t-il en produits biologiques ?

En fait, très peu de produits bio sont utilisés car plusieurs lycées se sont regroupés pour l'approvisionnement ce qui rend moins évident de trouver des producteurs pouvant répondre à nos besoins.

3 - Les différentes actions mises en place autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelle d'une commune

Interventions :

- Caroline GOUTTE, responsable de la Cuisine centrale
- Anne-Sophie LETULLIER, Chargée de Mission – Mairie d'Aix-sur-Vienne



Présentation de la commune d'Aix sur Vienne qui porte un agenda 21 depuis 2008. Une démarche de sensibilisation a été mise en place sur le temps périscolaire. La cuisine centrale de la commune fournit 600 repas/jour dont 250 destinés aux scolaires.

Des produits bio sont proposés (2 repas bio répartis sur un mois, service de yaourts, pommes, semoule, pâtes et pain une semaine sur 4 bio toute l'année), les circuits courts sont favorisés tout en veillant à diminuer la présence d'allergènes et d'OGM (travail avec les boulangers aixois, légumes de saison avec un maraîcher aixois).

L'équipe cuisine est mise en valeur sur la page restauration du site internet de la commune. Une sensibilisation des enfants a été réalisée au cours des différentes journées nationales (journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire).

Des actions pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire et de l'alimentation ont également été réalisées sur le temps périscolaire. Au programme :

- Visite de la cuisine, rappel des règles d'hygiène, présentation de la tenue du cuisinier
- Découverte des familles de produits, découverte de l'équilibre alimentaire
- Elaboration d'un menu (choix des produits, réalisation de la fiche technique)
- Saisonnalité des produits, dégustation à l'aveugle
- Réalisation de recettes

En 2013 des élèves ont organisé des repas à thème et en 2014 les enfants de l'école élémentaire Robert Doisneau, dans le cadre des TAP (Temps d'Activité Périscolaire), ont proposé un menu anti-gaspi dans le cadre de l'atelier de sensibilisation aux gestes éco-citoyens.

Les pesées des biodéchets sont réalisées tous les jours, avec en moyenne 37 kg de déchets par service mais ne détaillent pas ceux issus du gaspillage alimentaire.

Un système de temps à table imposé de façon ludique a été mis en place pour que les convives prennent le temps de bien manger, soit 20 minutes de temps passé à table. Il s'agit d'un système d'horloges dont le temps est rythmé en fonction des couleurs. Chaque demi-pensionnaire reçoit un jeton de couleur à son arrivée correspondant à l'heure de son départ du restaurant. Un réaménagement de la salle a été réalisé sous forme de 3 ilots de 55 enfants avec un agent municipal chargé de gérer chaque ilot et de rendre les jeunes convives plus responsables de leur plateau.



Des projets ont également été menés sur ce thème avec le centre d'action social, comme des ateliers cuisine avec les invendus pour les bénéficiaires du CCAS.

Questions émanant des participants :

Il y a-t-il eu des formations à destination des personnels sur le gaspillage alimentaire ?

Pas de formation mais un travail de tous les jours avec adaptation des portions en fonction des convives. Cette adaptation des portions est basée sur la connaissance des convives avec le temps.

L'IREPS en partenariat avec la DRAAF organise des formations destinées au personnel de restauration scolaire. Les acteurs locaux peuvent accompagner les établissements, comme le SYDED, ou des associations comme le CREPAQ.

Comment valoriser les restes qui peuvent encore être consommés ?

Il est possible de donner les restes à des chenils uniquement car il est interdit de faire du don destiné à la consommation humaine (élevage) avec des restes. Seules les denrées non servies sur la ligne de self peuvent être données à des associations d'aide alimentaire moyennant une convention et en respectant les règles d'hygiène. Un guide très complet sur le don alimentaire a été réalisé par la DRAAF Rhône-Alpes et est téléchargeable gratuitement :

http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf

Enfin l'importance de la sensibilisation des élèves a été soulignée car son intérêt est double du fait qu'elle aura une répercutions sur les parents.

5. Responsabiliser les convives pour limiter le gaspillage alimentaire à 35g par assiette, c'est possible !

Intervenant : Pierre PARROT, Responsable de la cuisine du Lycée agricole de la Faye à Saint Yrieix-la-Perche (Haute-Vienne)



L'organisation du self

Un affichage dès l'entrée du self sur le gaspillage alimentaire donne immédiatement le ton, ainsi que les valeurs du Lycée, positionnés à côté des menus.

Selon les jours, les élèves se servent eux-mêmes les légumes et ajustent les quantités en fonction de leur appétit. Finies les quantités standard qui parfois terminent à la poubelle. Mais avec un principe affiché sur la ligne de self : **"je le prends, je le mange"**.

Depuis septembre l'accompagnement est en libre service, ce qui a un impact fort sur le gaspillage alimentaire qui a subi une baisse très marquée, soit 0.35g par convive à comparer avec les chiffres de la restauration collective de 169g par convive.

Les entrées sont présentées sous forme de salad'bar avec une vinaigrette maison et les fruits sont toujours en libre service. Le matin des oranges sont mises à disposition pour que les élèves pressent-eux-mêmes leur jus. En matière de gestion du pain, il est limité à 3 tranches par personne, avec possibilité de se resservir. Le pain servi le matin à l'internat est issu de la veille et présenté grillé.

Au niveau de la desserte, une table de tri a été installée permettant au convive de séparer les restes alimentaires comestibles pour les peser systématiquement sur une balance.

Cette balance reste allumée en permanence pour que l'élève puisse voir le poids de son gaspillage. Parallèlement un affichage sur le gaspillage alimentaire est présent à ce poste.

L'approvisionnement

Les produits frais sont privilégiés et sont fournis par des producteurs locaux via un groupement d'achat ce qui implique un gros travail sur l'approvisionnement local (Gironde Pays Basque et Angoulême). Un fort taux d'approvisionnement local a pu être possible grâce à une mutualisation des tâches par chacun des établissements.

Les légumes disponibles sont affichés à l'entrée du self. Cependant, l'approvisionnement en bio n'est pour le moment pas effectif car très compliqué localement, notamment pour pouvoir commander des quantités adaptées. Sinon, 80% du fromage est à la coupe et très apprécié des élèves.

Les sauces et salades sont faites maison, leur composition est affichées sur le salad'bar.

Concernant le suremballage des aliments, Monsieur Parrot n'hésite pas à indiquer ses exigences pour les limiter et ça marche, les fournisseurs se mettent au diapason quand cela est possible.

En conclusion, la communication est primordiale pour réduire le gaspillage alimentaire, à tous les niveaux que ce soit au niveau de l'affichage que la communication verbale entre l'équipe cuisine et les convives. Il est impératif qu'un professionnel de la restauration soit présent à la distribution pour pouvoir renseigner le convive sur les plats et communiquer.

Questions émanant des participants :

Comment gérez vous les stocks pendant le service ?

A la fin du service le choix en viande/ poisson est conservé. Il y a peu de gaspillage cuisine car nous commandons moins de viande par rapport au nombre de convives. En effet, la connaissance des habitudes des convives est essentielle et nous savons qu'un certain nombre ne consomme pas de viande, ou de poisson.

Quel a été selon vous l'action qui a permis de réduire le gaspillage à 35g/convive ?

L'impact sur le gaspillage émane de l'ensemble des actions, que ce soit sur la sensibilisation et le fonctionnement de la cuisine. Mais ce qui a vraiment marqué un tournant a été le passant de l'accompagnement en libre-service.

Il est également important de changer de place les affichages ou changer de visuel pour permettre d'interpeller encore et encore le convive, en mettant une pression constante sur le sujet.

Est-ce qu'il vaut mieux qu'un élève mange juste à sa faim ou qu'il ait la portion recommandée par le GEMRCN et qu'il jette ?

Intervention de M. Jamet de la Direction des Collèges au Conseil Départemental de la Haute-Vienne : un gros travail du Conseil départemental a été réalisé pour signifier que les recommandations du GEMRCN ne sont, telles que mentionnées, que des recommandations et doivent être adaptées selon la situation. Les chefs de cuisines doivent se réapproprier leur métier pour adapter les portions aux convives.

Une réunion annuelle avec les chefs de cuisine devrait être organisée pour leur rappeler qu'ils sont les propres chefs de leur cuisine. Monsieur Parrot précise que dans le fonctionnement de sa cuisine, chaque agent tourne sur tous les postes, mais insiste sur l'importance du travail de coopération entre les gestionnaires et le personnel de cuisine.

6. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaires du SYDED de la Haute-Vienne

Intervenant : -Pascal NOUHAUD, Syndicat Départemental pour l'Elimination des Déchets ménagers et assimilés – SYDED de la Haute-Vienne



Le SYDED accompagne les établissements publics dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en réalisant au préalable un diagnostic du repas de façon générale, du gaspillage alimentaire, et un diagnostic des pratiques. Les types et volumes de déchets de cuisine sont identifiés, ainsi que les déchets des convives comestibles et non comestibles.

Le SYDED intervient auprès du public scolaire de tous âges. Une des stratégies est de faire prendre conscience du gaspillage alimentaire aux convives, notamment au travers d'une campagne de sensibilisation basée sur des affiches décalées.



Ces actions impliquent la motivation des élus et des chefs de cuisine, c'est pourquoi le SYDED les rencontre au préalable.

Le SYDED n'est pas là pour apprendre leur métier aux équipes de cuisine, mais leur implication est nécessaire, d'autant plus que le gaspillage peut être induit par d'autres paramètres que le repas. C'est pourquoi le SYDED leur demande de mettre en place au moins une action en cuisine.

Question émanant des participants :

Comment ajuster au mieux la production pour mieux appréhender l'objectif zéro déchets ?

Réponse de M. Baud-Berthier :

Le public scolaire est différent de celui des collèges et lycées. Pour chaque denrée proposée dans un service il faut connaître le grammage préparé, puis le grammage gaspillé pour pouvoir mettre en place l'adaptation des quantités au fur et à mesure. C'est un travail d'équipe entre tous les acteurs en cuisine, au service etc. Connaître ses convives, la manière dont ils consomment est un élément essentiel.

M. Baud Berthier a mis en place des fiches techniques au sein de la cuisine centrale mentionnant le grammage à respecter en fonction des comportements des convives au sein de chaque établissement livré.

Il a conclu son propos en affirmant que :

« S'occuper du gaspillage alimentaire est un combat de tous les jours. Il faut s'en occuper au quotidien, ce qui implique pour cela de fonctionner sur un principe d'amélioration continue ».

La journée technique de la journée a été clôturée à 16h30 par l'équipe du CREPAQ.

II - ANNEXES

1-Programme de la journée

2-Liste des participants

1-Programme de la journée



LES JOURNÉES TECHNIQUES
DU RÉGAL
NOUVELLE-AQUITAINE



Nouvelle-Aquitaine

LES BONNES PRATIQUES DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE

RENDEZ-VOUS LE 14 JUIN 2017 A AIX-SUR-VIENNE

Journée animée par Nadège LECOUTURIER, chargée de mission transition écologique, CREPAQ.

13H30	Accueil des participants et café de bienvenue	
14H00	Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, un outil pour réduire le gaspillage alimentaire. Le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire.	Vincent DUBUC, chef de projet, CREPAQ Nadège LECOUTURIER, chargée de mission Transition Écologique, CREPAQ
14H30	De la production en cuisine centrale au service dans les établissements des cuisines satellites, des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à tous les niveaux.	Daniel BAUD-BERTHIER, responsable de la production de la cuisine centrale de Fléac (Charente)
15H00	Innover en communication et développer de bonnes relations avec les convives pour éviter le gaspillage alimentaire.	Jean-Noël CHASTANET, chef au Lycée de la Venise Verte de Niort (Deux-Sèvres)
15H30	Les différentes actions mises en place autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelle d'une commune.	Anne-Sophie LE TULLIER, chargée de mission, Mairie d'Aix-sur-Vienne (Haute-Vienne)
16H00	Responsabiliser les convives pour limiter le gaspillage alimentaire à 35g par assiette, c'est possible !	Pierre PARROT, responsable de la cuisine du Lycée Agricole de la Faye à Saint-Yrieix-la-Perche (Haute-Vienne)
16H30	Conclusion des échanges et fin de la journée.	L'équipe du CREPAQ

Avec le soutien logistique de :







CONTACT ASSOCIATION CREPAQ

6 RUE DES DOUVES
33800 BORDEAUX

05.35.54.26.97
ASSOCREPAQ@GMAIL.COM

AVEC LE SOUTIEN DE :






SUIVEZ LA JOURNÉE
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
#REGAL_JT





Feuille d'émargement

Journée technique :

Les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
en restauration scolaire » Le mercredi 14 juin 2017 à Aix-sur-Vienne



Nom	Prénom	Fonction	Organisme	Précisez
BABORIER	NATHALIE	Chef de cuisine	Organisme public	école de st Paul
BOUILLAGUET	BRIGITTE	Chargé de mission	Organisme public	Région NA Limoges
BOUSSARDON	PASCALE	Responsable cuisine	Organisme public	Arnac
CARRIAUD	JULIEN	Cantinier	Organisme public	Saint Auvent

COSTA	ANNE-SOPHIE	Cantinière	Organisme public	Oradour sur Vayres
COUSSY	Sandrine	assistante chef de cuisine	Organisme public	école st paul
DE ALMEIDA	Marie-Pierre	Cantinière	Organisme public	Burnnac
DEBLOOS	Véronique	Adjointe	Organisme public	Les Cars
DONZEAU	Sylvie	Responsable cantine scolaire- Cuisinière	Organisme public	Vicq-sur-Breuilh
FLEURAT	JEAN MICHEL	Conseiller	Organisme public	Epavignac
FOURCHES	Marion	Chargée de réduction des déchets	Organisme public	Limoges métropole
GAUTHIER	JACQUES	Cantinier	Organisme public	Lycee Pro Edouard Vaillant
GILARDI	Sandrine	Responsable cuisine	Organisme public	Saint Sornin

GOUTTE	CAROLINE	Responsable cuisine	Organisme public	
JAMET	XX	Direction des collèges	Organisme public	Conseil départemental Haute-Vienne
LAFARGE	Agnes	Adjointe	Organisme public	Flavignac
LAPORTE	DAVID	Chef de cuisine	Organisme public	Saint priest
LATHIERE	NICOLE	Agent d'entretien	Organisme public	St Laurent sur Gorre
LAURET	MARIE-BRIGITTE	Cantinière	Organisme public	Oradour sur Vayres
LE TULLIER	Anne Sophie	Chargé de mission	Organisme public	Aixe sur Vienne
LECHARBONNIER	FABIENNE	Agent d'entretien	Organisme public	Flavignac

MANANT	ELSA	Dieteticienne	CDG16	
MAZERNE	KATY		Organisme public	
MEYNARD	Fabrice	Responsable Cuisine	Organisme public	Collège Jean Baptiste camille Corot
MOREL	XX	Responsable cuisine	Organisme public	Collège Fabre d'Eglantine
NEBIE	EDOUARD	Chargé de projet	Organisme public	IREPS
PARROT	PIERRE	Chef de cuisine	Organisme public	
PELLERIN	Christophe	Agent de restauration (chef cuisinier?)	Organisme public	Ecole
POUJAVEL	BRIGITTE	Adjointe	Organisme public	Alenac la poste

RODRIGUES	SABRINA	Agent d'entretien	Organisme public	
SOURY	Liliane	Responsable Cantine	Organisme public	Oradour-sur-Glane
VINCENT	Manon	Auditrice conseil alimentaire	Organisme privé	Laboratoire LDARIG Angouleme