

Compte-rendu de la Journée technique

«Réduire de moitié le gaspillage alimentaire en restauration, c'est économique, (éco) logique et c'est même obligatoire !»

Lundi 8 juin 2026

Thouars – Deux-Sèvres (79)



Journée organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec :



Avec le soutien de :





Nouvelle - Aquitaine
Réseau créé et animé par le CREPAQ

Journée technique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

Organisée et animée par le CREPAQ et RECTO VERSO

Lundi 8 juin 2026 à Station T - Thouars (79)

**Réduire de moitié le gaspillage alimentaire en restauration,
c'est économique, (éco) logique et c'est même obligatoire !**

9h - Accueil des participants et café offert par le CREPAQ

9h30 - Mots de bienvenue

- Dominique NICOLAS, co-président du CREPAQ
- Céline PROUST, chargée de mission EIT et biodéchets RECTO VERSO

9h35 - Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

- Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ
- Carole BÉGUÉ, Coordinatrice du CREPAQ

9h45 - Présentation des actions de RECTO VERSO

- Céline PROUST, chargée de mission EIT et biodéchets RECTO VERSO

10h00 - Rappel du contexte réglementaire, état des lieux et enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire

- Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ

10h10 - Restitution des diagnostics et point d'avancement du projet gestion des biodéchets RECTO VERSO

- Céline PROUST, chargée de mission EIT et biodéchets RECTO VERSO

11h10 - Témoignages d'acteurs ayant entamé des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire

- Guillaume DELSAUX alias Le Cantinier, chef de cuisine
- Isabelle LIGERON, traiteuse "Passeuse de Gourmandises"
- Christine MARTIN, gestionnaire à la MFR Sèvreurope de Bressuire

Questions / Réponses

12h15 - Repas Zéro Gaspi offert par le CREPAQ et RECTO VERSO

13h45 - Ateliers participatifs

- **A chaque problème ses solutions** : Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire : quels sont les freins et leviers ?
- **Comment bien communiquer** auprès de ses salariés et de ses convives ?
- **Plan de préconisation**
- **Manifeste** : Qu'allez-vous mettre en place à la suite de cette journée ?

15h45 - Conclusion



NOUS REJOINDRE
Station T
1 rue Danton
79100 Thouars



Association CREPAQ
Contact : Carole BEGUÉ
Coordinatrice du CREPAQ
carole.begue@crepaq.org
05 35 54 26 97



Recto Verso
Contact : Céline PROUST
chargée de mission EIT et biodéchets
RECTO VERSO
c.proust@reseau-rectoverso.fr

Avec le soutien de



1. Accueil et café de bienvenue

Après un accueil café préparé et offert par le CREPAQ, les 34 participants ont été accueillis dans la salle de réunion de la Station T de Thouars.

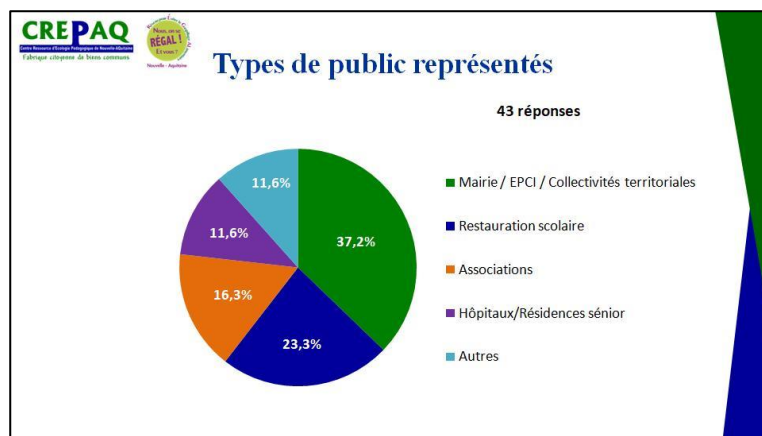


4. Aperçu des participants de la journée

Louis DUSSEL, Chargé de mission Transition écologique, CREPAQ

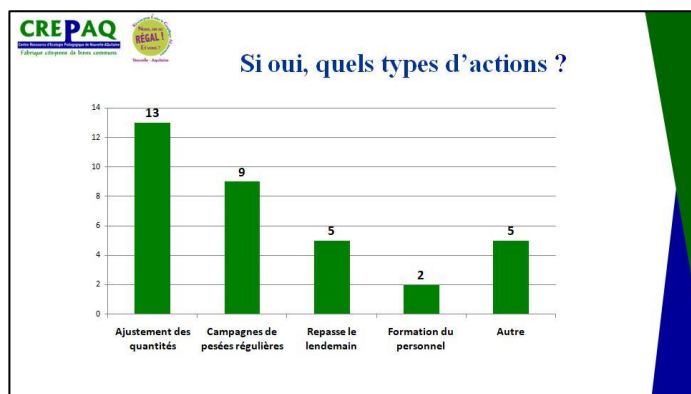
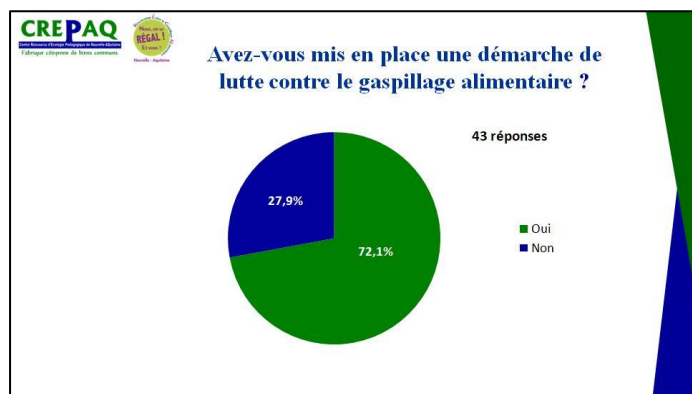
De quel établissement venez-vous ?

Le public de la journée est surtout composé des personnels de collectivités territoriales (mairies, communautés de communes,...), mais aussi de personnels de la restauration collective.



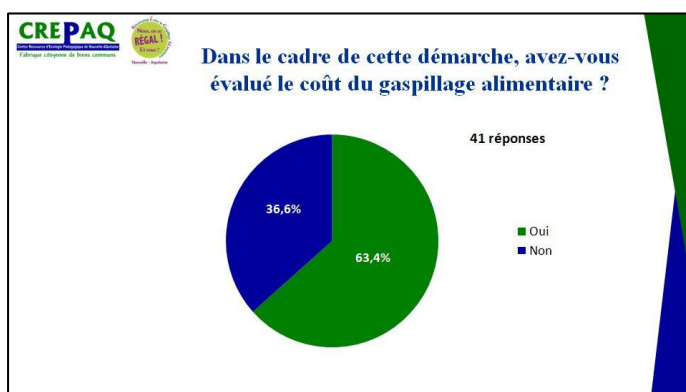
Avez-vous mis en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Presque trois quarts des participants ont répondu oui, principalement au travers d'ajustement des quantités servies ou de pesées.



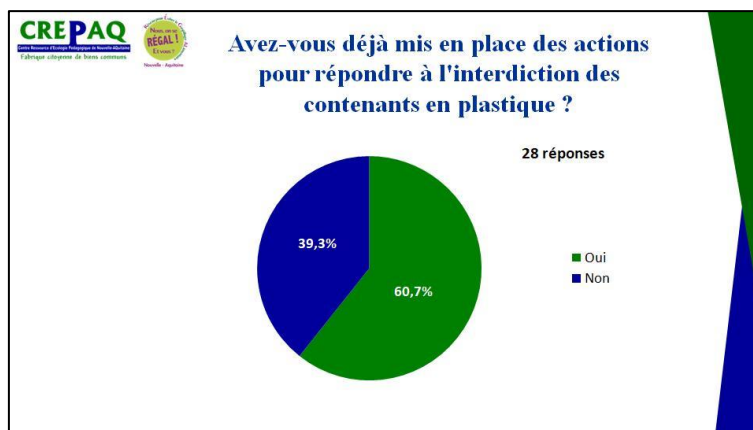
Avez-vous évalué le coût du gaspillage alimentaire ?

Deux tiers des participants ont répondu positivement.



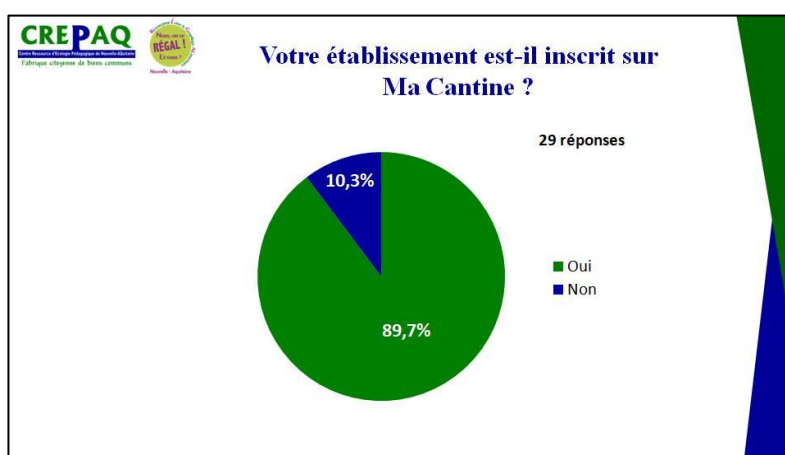
Avez-vous déjà mis en place des actions pour répondre à l'interdiction des contenants en plastique ?

60,7 % des structures ont déjà appréhendé la nouvelle obligation de suppression des contenants en plastique. Le public est en partie engagé dans cette démarche, et aura l'occasion de l'approfondir.



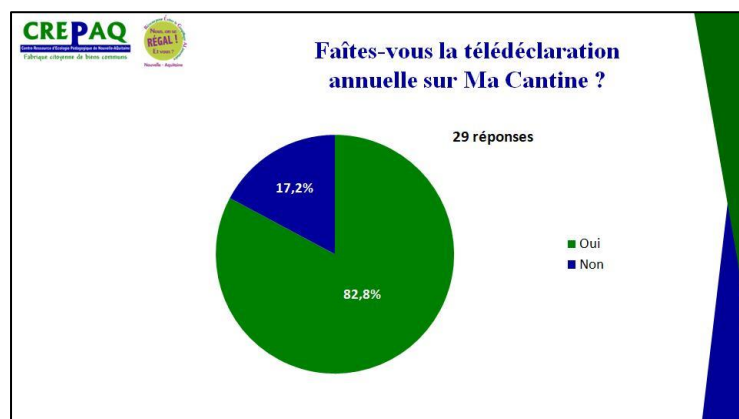
Votre établissement est-il inscrit sur Ma Cantine ?

Près de 90 % des structures de restauration collective présentes se sont inscrites sur la plateforme Ma Cantine.



Faites-vous la télédéclaration annuelle sur Ma Cantine ?

Sur les personnes n'ayant pas déclaré, 59,1 % n'ont pas encore prévu de la faire.



5. Présentation de RECTO VERSO et de ses actions

Céline PROUST, Chargée de mission EIT et biodéchets rappelle l'historique de l'association créée en 2016 qui regroupe plus de 80 entreprises.



L'association organise des ateliers thématiques sur les déchets, l'énergie, la mobilité et mutualise les services et les coûts par des groupements d'achats par exemple. Elle peut établir aussi des bilans carbone des structures membres.





Le Réseau Recto Verso

Solutions
pour vos
déchets



Energie



Mobilité



82 entreprises
adhérentes



Nos actions

- Animation d'ateliers thématiques
- Groupements d'achat
- Analyse et diagnostics
- Bilan carbone
- Petites annonces
- Animation fresques et 2 tonnes
- Audits croisés
- Club QHSE
- Club RSE



L'EQUIPE

Les salariés



CÉSAR BIHLER
Responsable environnement
et vie associative (Thouars)



WILLIAM FOSSET
Responsable environnement
et vie associative (Bressuire)



LINE DUCRET
Apprentie IUT



CÉLINE PROUST
Chargée de mission IUT et
blockchain

Le bureau



Delphine SIMONNEAU
DPC (Bressuire),
Présidente

Fidélisation des professionnels et de nouvelles des
collaborateurs



Laurent BOTTERO
ANETT (Thouars),
Trésorier

Coopérateur de la location et de la location de
travaux professionnels



Benjamin VERGER
100 DETOURS (La
Chapelle Saint
Etienne), Secrétaire

Surveillance d'activités menées pour la
fabrication de mobilier d'intérieur ou extérieur

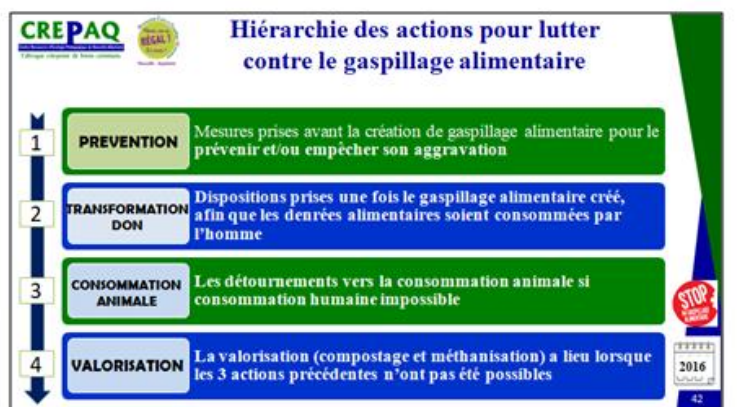
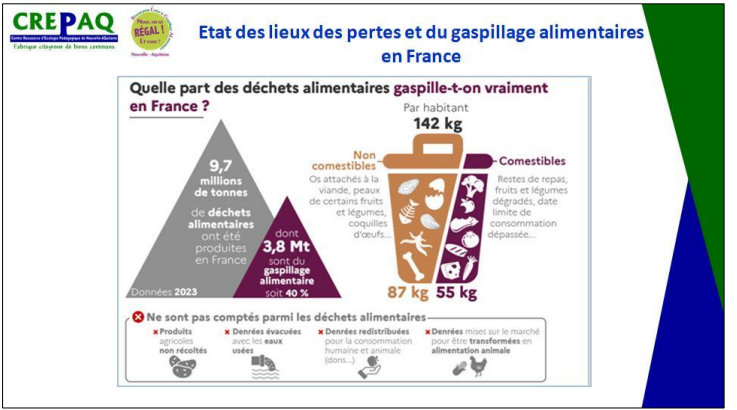
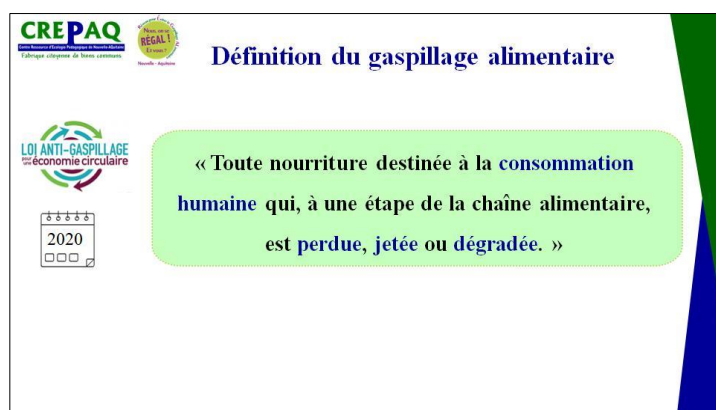
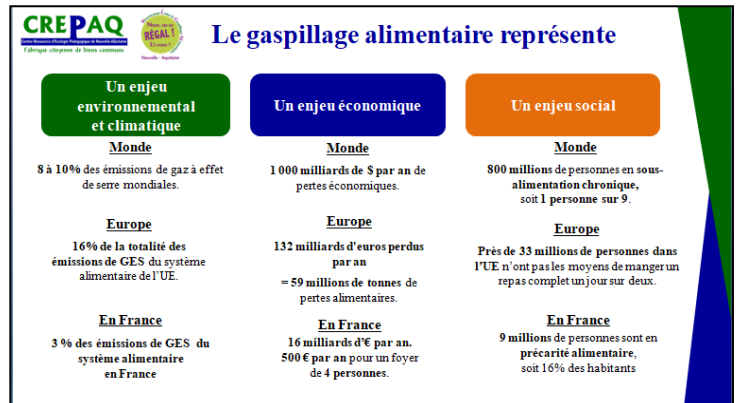


Les administrateurs



6 - Rappel du contexte réglementaire, état des lieux et enjeux du gaspillage alimentaire

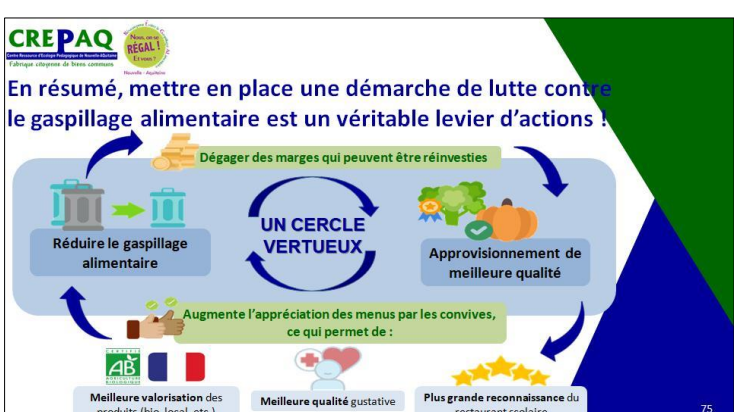
Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ



Coût moyen du gaspillage alimentaire en restauration collective				
	Etude 2016 (par repas)	Etude 2025 (par repas)	Evolution en %	
Coût direct moyen du GA	0,27 €	0,45 €	+ 66 %	
Coût indirect moyen du GA	0,41 €	0,59 €	+ 44 %	
Coût complet moyen du GA	0,68 €	1,03 €	+ 51 %	

Les sources du gaspillage alimentaire en restauration collective	
Menu :	Menu inadapté aux convives.
Commande :	Surestimation des quantités achetées, moindre qualité des produits.
Stock :	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée.
Préparation :	Surévaluation des quantités cuisinées.
Gestion des surplus :	Surplus non réutilisé (convives, personnel, association...).
Service et distribution :	Portions mal adaptées, manque d'accompagnement des convives.
Consommation :	Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger.

Mettre en place une démarche anti-gaspi Méthodologie	
1 - Établir un diagnostic	Diagnostic qualitatif et quantitatif • Campagne de Pesées, analyse des données et des pratiques • Comparaison des résultats avec la moyenne nationale (ADEME) • Identifier les sources de gaspillage
2 - Plan d'actions	Elaboration, mise en œuvre et évaluation du plan correctif • Quatre niveaux d'actions : stock, préparation, service, consommation
3 - Pérenniser	Appropriation collective dans le projet d'établissement • Campagnes de Pesées et analyses régulières, adaptation des fiches de poste, formation continue du personnel...



Démarche complète de lutte contre le gaspillage alimentaire	
Établir un diagnostic	• Campagne de pesées avec comparaison avec les moyennes nationales ADEME • Analyse qualitative des pratiques • Identification des causes du gaspillage
Mettre en place un plan d'actions	• Conception, mise en œuvre et évaluation • Quatre niveaux d'actions : Stock, production, service, consommation
Pérenniser la démarche	Appropriation collective de l'établissement, campagne de pesées et communication régulières, modification des fiches de postes, démarches de formation continue...

Ma cantine, pour une transition alimentaire en restauration collective	
ma cantine	Plateforme numérique publique qui permet aux restaurants collectifs de déclarer et suivre leurs achats alimentaires, de s'informer sur les obligations des lois et d'améliorer et auto-évaluer la qualité de leur restauration.
OBJECTIFS	• Accompagner les gestionnaires de cantines à la mise en œuvre des obligations des lois • Déclarer les progrès en matière d'alimentation durable des cantines (obligatoire depuis 2022) • Mettre à disposition des cantines guides, documents, outils pratiques de pilotage et de gestion. • Mettre à disposition des usagers des supports de communication et d'information pour valoriser les engagements et initiatives prises par les restaurants collectifs.

Lutte contre le gaspillage alimentaire, des exemples d'actions anti-gaspi

Mon tableau de bord Mes achats M'améliorer Toutes les cantines Comprendre mes obligations Aide Mon compte

Accueil / Actions anti-gaspi

Taille d'action

Petit pas Moyen Grand projet

Origine du gaspillage

Préparation Non servi Retour assiette

Rechercher par titre

Indiquer les caractéristiques des produits pour les valoriser (origine, label, local, ...)

Adapter les quantités de pain commandées en fonction des plats (en sauce ou non, fromage, etc...)

Avoir une solution de réservation de repas

Proposer une convention de don alimentaire à une association habilitée

aller sur son compte Macantine, rubrique « M'améliorer », onglet « Action anti-gaspi »

aller sur son compte Macantine, rubrique « M'améliorer », onglet « Action anti-gaspi »

LE LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Mis en place depuis octobre 2025

LOI ANTI-GASPILLAGE économie circulaire

LOI AGEC 2020

Et si votre territoire devenait pionnier de cette labellisation ?

Brisez la chaîne du Gaspillage alimentaire Libérez-vous, faites LABEL !!!

Le CREPAQ PEUT VOUS Y AIDER avec les partenaires de cette journée !

Votre établissement vous garantit : un taux de gaspillage limité, des actions concrètes en prévention du gaspillage, un contrôle par un organisme certificateur.

3 niveaux d'engagement et de labellisation

ETABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE

ETABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE

ETABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE

Actions phares valorisées : Adaptation des recettes et des menus, Optimisation du matériel, des caissons et du service, Valorisation des surplus, Meilleure précision des achats de produits, Sensibilisation.

Les chiffres du secteur de la restauration en France

536 000 Quantité en tonnes de produits alimentaires produits chaque année en France dans le secteur de la restauration collective et communale. Cela correspond à 1kg par personne et par an.

53 jours Effet

7 - Point d'avancement du projet gestion des biodéchets de Recto Verso

Céline PROUST présente le travail réalisé avec 50 entreprises et structures partenaires présentes sur les territoires du Bressuirais et du Thouarsais pour la valorisation des biodéchets. Il s'agit de la quasi totalité des structures cibles du projet sur de ces deux territoires.

Un diagnostic des biodéchets est d'abord réalisé afin d'évaluer leurs volumes, et de déterminer les secteurs à collecter en adaptant les solutions aux contraintes des structures.

A la suite des diagnostics, il a été constaté que beaucoup des biodéchets sont encore jetés avec les ordures ménagères et que peu de structures trient vraiment ces biodéchets. Ces pratiques sont surtout dues aux informations parfois contradictoires données quant à ce tri. Toutefois, les structures ont bien accueilli la démarche de Recto Verso et se sont investies dans le projet afin de se mettre aux normes.

Les pistes envisagées pour la gestion des biodéchets sont des collectes différenciées pour le compostage et la méthanisation, et pour certaines structures un compostage sur les lieux de production de ces biodéchets. Des groupements d'achats de composteurs inter-entreprises sont envisagés.



Objectif principal

- Mettre en place des solutions adaptées et pérennes pour les entreprises et structures du territoire



Les données collectées

- Point GPS
- Activités
- Nombre de salariés
- Nombre de repas
- Type de déchets pesés
 - Déchets de préparation
 - Restes d'assiettes
 - Reste de repas préparés non servis
 - Produits périmés conditionnés ou non
 - Pain
- Solution actuelle
- Solution souhaitée
- Accompagnement souhaité



Rapport d'étonnement

Constats principaux

- 1. Présence importante de biodéchets dans les OM**
Malgré les obligations réglementaires, une quantité significative de biodéchets est encore retrouvée dans les ordures ménagères (OM).
- 2. Solutions alternatives non conformes**
Certaines structures utilisent des solutions informelles, notamment l'alimentation d'élevages de chiens non agréés, en remplacement d'une gestion réglementaire des biodéchets.
- 3. Persistance du non-tri**
Le tri des biodéchets reste peu appliqué malgré l'obligation en vigueur depuis la loi AGEC.



Points positifs observés

- 1. Très bon accueil des structures**
Les échanges avec les établissements ont été globalement très positifs et constructifs.
- 2. Bonne acceptation des pesées**
Les opérations de pesée ont été facilement acceptées malgré les contraintes organisationnelles qu'elles pouvaient représenter.
- 3. Intérêt pour le sujet**
Les structures ont exprimé un réel intérêt pour le sujet et ont apprécié être sollicitées pour échanger sur leurs pratiques et difficultés.



Les solutions envisageables

- Compostage in situ avec formation de référent de site et achat mutualisé des composteurs
- Collecte pour compostage
- Collecte pour méthanisation



Rétroplanning



8. Témoignages d'acteurs ayant entamé des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire

Guillaume DELSAUX « Le Cantinier », chef de cuisine en restauration scolaire



Guillaume DELSAUX est intervenu en visio pour témoigner de ses actions de lutte contre le gaspillage promues par son activité sur les réseaux sociaux où il montre son quotidien de cantinier dans un lycée.

Il engage un dialogue continu avec les élèves pour les sensibiliser. Il fait toujours goûter les plats aux élèves réticents. Il a également mis en place un libre service de légumes pour que les élèves puissent se servir à leur faim et cela donne des résultats.

Il peut aussi parfois passer des messages par la vie scolaire ou via des professeurs de SVT pour en faire des relais de sensibilisation.

Le lycée dans lequel il travaille avait déjà entrepris des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, ce qui a consolidé son envie de s'engager encore plus. « Je vis au quotidien la lutte anti-gaspi ».

Il a commencé son activité de vidéos sur les réseaux sociaux après des discussions avec des amis et les élèves. Il participe ainsi à l'éducation des enfants et fait passer des messages à travers ses vidéos. Cela l'a amené à écrire un livre « Secrets de cantine » retraçant l'histoire de la cantine (depuis quand mange t'on à la cantine ?) et son fonctionnement (comment c'est préparé ? pourquoi ce prix ? ...), répondant aux questions de chacun.

Il évoque les systèmes de scans de plateaux pour calculer le gaspillage alimentaire en cantine et avoir des données précises et régulières, comme soutien et support au travail des équipes dans la lutte contre le gaspillage.

Questions/Réactions du public :

Sandrine WENISCH, ADEME Nouvelle-Aquitaine : « La conversation s'établit-elle entre les élèves et la cantine ? »

Guillaume DELSAUX : « Oui si on laisse une certaine proximité s'installer en allant vers les élèves. »

Sandrine WENISCH : « Vous avez une méthodologie lorsque vous intervenez dans les établissements ? »

Guillaume DELSAUX : « Je préfère conseiller au moment du service et je valorise toujours le travail des équipes. Je conseille surtout de ne pas préparer beaucoup d'assiettes à l'avance, c'est le meilleur moyen de gaspiller. Mais je ne suis pas un donneur de leçon. »

Dominique NICOLAS : « Vous revendiquez le terme de cantinier ? »

Guillaume DELSAUX : « Oui je le préfère surtout pour les réseaux sociaux, c'est plus impactant. Les médias parlent de « restauration scolaire », ce qui n'est pas adapté. J'ai eu l'idée de me nommer « Guillaume le cantinier » après avoir rencontré un autre créateur de contenu que je suivais et qui s'appelait « Walid le moniteur », il faisait des vidéos pour aider les gens dans leur apprentissage de la conduite.

Après l'intervention de Guillaume, une de ses vidéos est diffusée dans la salle.

« Passeuse de gourmandises » – Isabelle LIGERON

Isabelle LIGERON, traiteuse fondatrice de son entreprise « Passeuse de gourmandises », a présenté son parcours. D'abord restauratrice pendant une dizaine d'années à Rennes, elle se lance dans une activité de traiteur avec pour objectif la saisonnalité, la localité, l'économie des ressources, et ainsi de contrecarrer le gaspillage alimentaire. Elle s'est investie dans cette démarche lorsqu'elle avait son restaurant et proposait des plats anti-gaspi en re-cuisinant les restes ou des produits qui allaient finir en biodéchets.

Dans cette activité de traiteuse, elle n'utilise pas d'emballages jetables et cuisine quasiment tout le temps des produits de saison et de qualité. Elle retravaille souvent les restes des prestations.

Pour le repas du midi de la Journée Technique, elle a retravaillé des restes de lentilles d'un précédent buffet pour une tartinade en entrée, de légumes divers pour le plat chaud et de pain pour faire des supports de tartines aillées.



Questions/Réactions du public :

Vanessa ROUBERTY, Communauté de communes du Pays Loudunais : « Où vous situez-vous ? »

Isabelle LIGERON : « Depuis mon atelier à Saint-Martin-de-Sanzay, je me déplace dans un rayon de 50 km en prestation, tant que faire se peut. »

Restaurant scolaire de Saint-Aubin-du-Plain

Céline PROUST s'est chargée de présenter les actions d'animation de la cheffe de cuisine de l'école de Saint-Aubin-du-Plain. Madame Renaud propose des jeux aux enfants afin de rendre le moment du repas ludique et convivial, et cela donne des résultats. Elle effectivement passée de 30L de déchets alimentaires par semaine en 2022 à seulement 1L aujourd'hui.

Jacky COLLET, Directeur de JM Restauration, prestataire de la cantine de l'école confirme le fait que Madame Renaud a énormément d'imagination pour faire découvrir les plats aux élèves. Il ajoute que son entreprise a à cœur la notion de proximité et propose des produits de qualité aux restaurants fournis. Tout est fait maison et l'entreprise sert 2000 repas par jour, cela pourrait monter à 2500 d'ici quelques mois.

Dominique NICOLAS indique que les cahiers de charges des marchés publics en restauration collective ne sont souvent pas adaptés aux objectifs de réduction du gaspillage alimentaire, notamment la gestion des excédents en fin de service et sont ainsi sources supplémentaires de gaspillage. Il s'agit donc d'apporter un soin particulier à leur rédaction et l'association 3AR, qui promeut les achats publics responsables, peut aider les collectivités sur ce sujet.



UN REPAS LUDIQUE ET PLUS CALME

PROPOSER DES JEUX

- deviner de quoi est composé la soupe
- quel condiment a été mis dans cette sauce
- donner des noms de légumes anciens
- donner des expressions avec des fruits ou des légumes

en début d'année scolaire, à la périscolaire, faire des affiches publicitaires avec des slogans contre le gaspillage alimentaire

Rebaptiser les noms des plats de façon ludique

RITATOUILLE
Le riz et la ratatouille servis ensemble
nouveau nom : RITATOUILLE

BANANES DE SHREK
Les bananes un peu vertes
nouveau nom : bananes de shrek

MÉDUSES DE LA PLANÈTE MARS
Les grosses tranches de radis d'hiver
nouveau nom : méduses de la planète mars

La journée "fratrie" permet aux plus petits de manger avec les grands, ceux qui n'ont pas de grands frères ou grandes sœurs à l'école choisissent un "faux" grand frère ou soeur pour le repas, on mange dans la joie et la bonne humeur

Dès qu'on a de la purée, on fait des volcans, avec de la sauce qui joue le rôle de la lave...

On fait marcher notre imagination et celle des enfants pour faire de ce moment du repas un moment de détente et de convivialité

MFR Sèvreurope de Bressuire

Christine MARTIN, Maîtresse de maison et économe à la MFR Sèvreurope de Bressuire présente les actions de son établissement. Un fait décompte quotidien des absences est fait pour adapter la production (environ 300 repas sont servis chaque jour). Un inventaire des stocks est réalisé chaque vendredi pour prévoir les menus de la semaine suivante en fonction de ce qui reste, évitant ainsi au maximum le gaspillage car les restes et les stocks la semaine sont ainsi retravaillés.

La MFR met l'accent sur la gestion des achats qui sont limités et orientés vers des aliments qualitatifs qui permettent de moins jeter que des produits transformés peu nutritifs. Des économies sont réalisées malgré un coût d'achat parfois plus élevé du fait que les convives mangent mieux. Beaucoup de dialogue avec les convives sur leur degré de faim réelle ainsi que de la sensibilisation au gaspillage.

Après une pesée réalisée sur deux semaines, les résultats du gaspillage sont inférieurs à la moyenne de la restauration collective en France, ce qui démontre l'impact des actions de la MFR.

9. Buffet Zéro Gaspi

Le repas offert par le CREPAQ et le Recto Verso a été réalisé par Isabelle LIGERON via sa structure « Passeuse de Gourmandises. Il s'agit d'un buffet anti-gaspi avec du fait maison, des entrées au dessert. L'ensemble des participants a félicité la traiteuse pour son investissement et la qualité de ses plats.



10. Ateliers participatifs

Les participants sont répartis entre les deux ateliers proposés :

- « **Balance ta pesée** »
- « **À chaque problème sa solution !** »

Les deux ateliers sont effectués à tour de rôle par l'ensemble des participants.

Balance ta pesée

Cette animation consiste à simuler une pesée du gaspillage alimentaire dans une cantine afin de cerner les bonnes pratiques à mettre en place pour réduire ce gaspillage.



Les participants ont pu expérimenter les pesées dans leur établissement, l'atelier est donc une ressource intéressante pour eux, car ils sauront désormais les faire de façon rigoureuse : pesée simple et pesée poussée, avec différenciation entre gaspillage alimentaire et biodéchets non-comestibles.

CREPAQ Centre Régional de Prévention Alimentaire

Balance ta pesée !

5 paquets de cartes de couleurs représentant des aliments qui restent dans l'assiette des convives à la fin du repas.
1 couleur = 1 jour de la semaine

Des étiquettes « poubelles » pour représenter les différentes poubelles à prévoir

Une table de troc et un gâchimètre de pain

CREPAQ Centre Régional de Prévention Alimentaire

Diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire - Consignes

Pesée très sommaire	Pesée sommaire	Pesées poussées	
LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
Tous les biodéchets dans la même poubelle	Biodéchets comestibles	Biodéchets comestibles : séparation des composantes (entrée, plat, etc.)	Biodéchets comestibles : séparation des mets (entrée 1, entrée 2, etc.)
Pain (gâchimètre)	Biodéchets non comestibles	Biodéchets non comestibles	Biodéchets non comestibles
OMR*	Pain (gâchimètre)	Pain (gâchimètre)	Pain (gâchimètre)
	OMR*	OMR*	OMR*

*OMR : Outils Méthodes Résiduelles

À chaque problème sa solution !

Dans cet atelier, trois sous-groupes d'environ cinq personnes traitent un sujet sur le gaspillage alimentaire en répondant à des questions relatives à :

- la sensibilisation des convives et du personnel
- la préparation des repas
- le service

Les participants répondent collectivement aux questions sur des post-its par périodes de 15 mn par sujet.

Une fois 45 minutes écoulées, les participants ont traité les sujets et permutent sur l'autre atelier.



À chaque problème sa solution !



Le gaspillage alimentaire ne fait plus recette !

À chaque problème ses solutions !



- Choisir une **problématique** qui intéresse le groupe parmi les problématiques proposées
- Réfléchir en groupe aux **solutions** à mettre en œuvre pour résoudre le problème
- Écrire une solution par post-it et les disposer autour de la carte

PRÉPARATION

SERVICE

SENSIBILISATION





Restitution des propositions:

Sensibilisation des convives et du personnel

- **Comment sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire ?**
 - **Réponses :** Mettre de l'affichage à la cantine, inviter les convives aux commissions menus, faire une représentation du poids gaspillé, travailler avec les enseignants, limiter les quantités servies avec réapprovisionnement possible, mettre en image l'aliment avec un récit
- **Comment faire en sorte que les agents se sentent impliqués dans la réalisation des pesées ?**
 - Sensibiliser sur les objectifs des pesées, désigner une personne référente, imaginer un concours des agents, présenter le matériel, voir les expériences ailleurs.
- **Comment impliquer le personnel dans une démarche anti-gaspi ?**
 - Favoriser les échanges entre pairs et mobiliser les personnels dans des formations, inclure ces personnels dans les démarches de lutte
- **Comment faire découvrir les aliments aux convives ?**
 - Communiquer avec les personnels, faire des formations, engager la direction, faire des pesées avec les élèves, faire des rencontres avec les producteurs, faire goûter/petites quantités, faire des ateliers dégustation, « déguiser » l'aliment

Préparation

- **Comment faire aimer certains produits non appréciés ?**
 - **Réponses :** Adapter les recettes, retravailler les plats, présenter plusieurs fois les produits
- **Comment réduire le gaspillage de fruits ?**
 - Transformer les fruits abimés, respecter la saisonnalité, mettre en place un troc, s'adapter au public
- **Comment développer la communication entre cuisines centrales et satellites**
 - Avoir un référent par établissement, faire des commissions menus, contacter par mail et téléphone, avoir des temps dédiés avec les structures, faire un « vis mon job » pour partager les expériences
- **Comment limiter l'accumulation de marchandises ?**
 - Gérer les stocks, faire des inventaires, méthode de sortie PEPS, facturation interactive
- **Comment avoir une idée précise des effectifs réels ?**
 - Pré-inscription, réservation des adultes, réévaluer chaque matin, informer la cuisine sur les sorties, faire le tour des classes, faire un logiciel de présence
- **Comment améliorer la qualité des produits ?**
 - Produits bruts, gérer le stockage, réduire les quantités, faire du fait-maison, faire du circuit court, produits locaux, de saison et biologiques
- **Comment mettre en place une pesée des déchets alimentaires ?**
 - Désigner un lieu centralisé, avoir du matériel adéquat

Service

- **Comment améliorer l'accueil des convives ?**
 - **Réponses :** accueil aimable pour rendre le self agréable, créer un espace convivial, travailler l'affichage et la décoration, s'intéresser aux élèves, faire des repas à thème et festifs, retravailler l'agencement, mettre des photos, faire lire les menus aux enfants
- **Comment valoriser la surproduction ?**
 - Imaginer des recettes nouvelles pour retravailler les produits, faire de la repasse, faire un repas anti-gaspi, donner à des associations, faire du troc

- **Comment limiter le gaspillage en fin de service ?**
 - Resservir si les enfants en veulent plus, faire du troc, jouer sur la taille des assiettes, opter pour une cellule de refroidissement, mettre un frigo anti-gaspi
- **Comment rendre un plat attractif ?**
 - Travailler sur le visuel, mettre des couleurs en différenciant les plats, imaginer des noms de plats attrayants
- **Comment réduire le gaspillage de pain ?**
 - Faire des tartines à la demande, commander en fonction des menus, ne pas le mettre sur les tables, limiter le nombre de tranches, mettre le pain en fin de chaîne, transformer les restes de pain



Manifeste

Après 1h30 d'ateliers, les différents groupes réfléchissent à un manifeste – une charte d'engagement – à appliquer dès demain dans leur établissement pour aller plus loin dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il s'agit d'identifier des actions à engager immédiatement, de s'interroger sur des actions déjà mises en place qui pourraient être améliorées et d'identifier quelles pratiques arrêter. Une restitution est faite par une personne de chaque table à l'ensemble des participants.



MANIFESTE

Pour accélérer notre lutte contre le gaspillage alimentaire, engageons nous dans nos restaurants

	Plan d'action / Diagnostic	Approvisionnement et achat des denrées	Préparation des denrées	Service des repas	Gestion des excédents
ON STOPPE	On arrête de se vanter cuvage ou van faire	Arrêter d'acheter de trop	Arrêter d'en faire de trop	De proposer à l'avance les amiettes	- Retraire
ON DEMARRE	- On établit un diagnostic - On rassemble les # acteurs pour les sensibiliser	- la collecte des effectifs reels. (inscriptions) - On fait plus d'entraînements		Demande l'avis des convives sur leur niveau de faim	- Retraire On demande les dons aux Assoc. (ou s'équipe pour ça)
ON ACCÉLÈRE	la mise en place des actions On partage les résultats On se fixe des buts On accélère la communication				- Retravailler les produits

CREPAQ
Centre Régional d'Éducation à la Santé
Fabrique citoyenne de bien-être

Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin !



MANIFESTE

Pour accélérer notre lutte contre le gaspillage alimentaire, engageons nous dans nos restaurants

	Plan d'action / Diagnostic	Approvisionnement et achat des denrées	Préparation des denrées	Service des repas	Gestion des excédents
ON STOPPE	Objectifs irréalisables	Trop de stocks	imiter le choix	Les mêmes assiettes pour tous le monde	Sur-production
ON DEMARRE				Donner envie de manger le plat Informé de la composition des plats	
ON ACCÉLÈRE	La sensibilisation convives / personnels	Approvisionnement de qualité	Ajouter aux effectifs Recettes adaptées	Affichage / Com' sur l'origine (local)	Proposer le RAB Retravailler les excédents Pesée et analyse

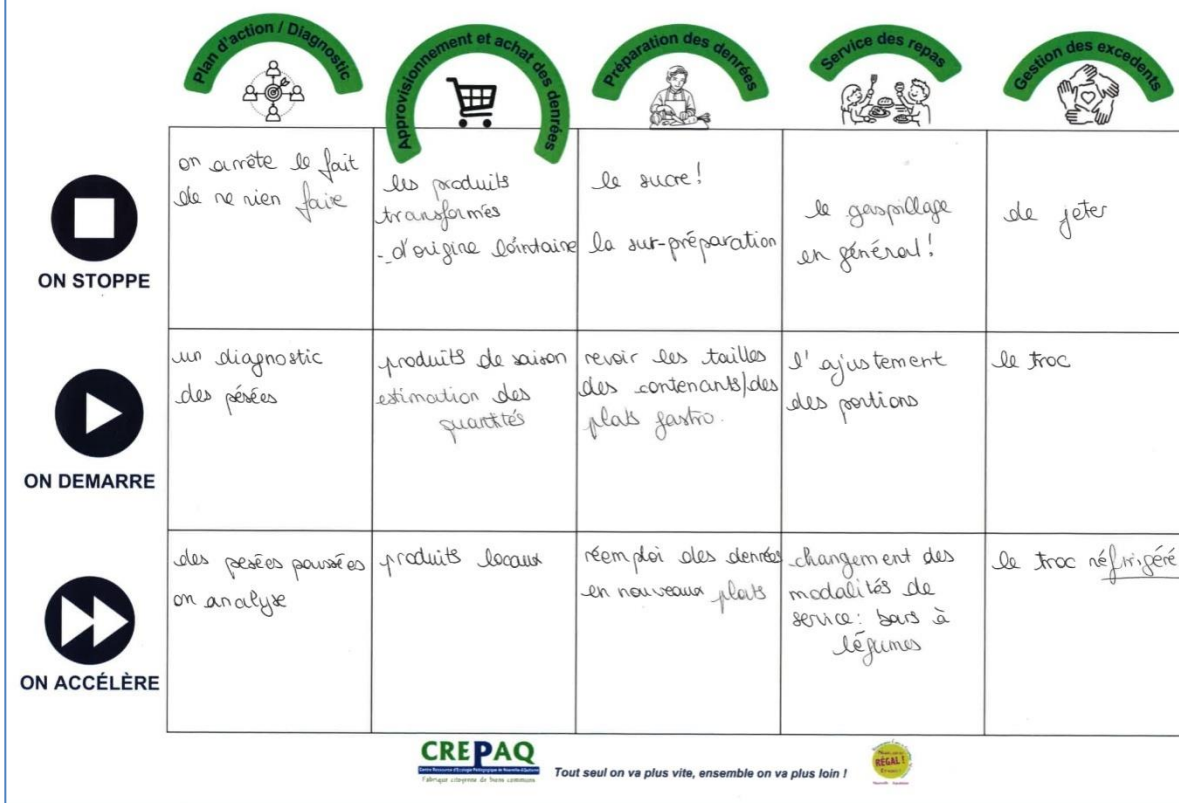
CREPAQ
Centre Régional d'Éducation à la Santé
Fabrique citoyenne de bien-être

Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin !



MANIFESTE

Pour accélérer notre lutte contre le gaspillage alimentaire, engageons nous dans nos restaurants



11. Questionnaire de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux **34 participants présents** pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée selon plusieurs critères. 23 personnes ont répondu au questionnaire.

Réponses en %	Insatisfait-e	Peu satisfait-e	Satisfait-e	Très satisfait-e
Contenu de la journée	0	0	10	13
Format de la journée	0	0	8	15
Organisation matérielle	0	0	9	14
Satisfaction des attentes	0	0	11	12
Durée des ateliers	0	0	10	13
Méthodes utilisées (choix des thématiques)	0	0	9	14
Qualité des échanges	0	0	5	18

Note moyenne pour la satisfaction globale de la journée : 8,8/10, l'ensemble des participants ont été satisfaits ou très satisfaits.

Commentaires recueillis :

- « Journée très enrichissante qui permet des échanges et des rencontres »
- « Bonne pique de rappel, formateurs agréables et un repas très créatif »
- « Journée riche en échanges et en partage d'expérience. »
- « Permet d'échanger sur une thématique très d'actualité »
- « Présentation des convives à faire en début de journée »
- « Super ateliers et intervenants »

12 - Conclusion de la journée

Dominique NICOLAS et Céline PROUST remercient chaleureusement l'ensemble des participants pour cette journée qui semble être une pleine réussite, et espèrent qu'il y aura des retombées fructueuses pour chacun et pour tous dans leur démarche contre le gaspillage alimentaire.

.

Feuille d'émargement

Journée technique

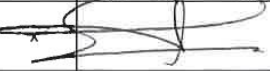
"Réduire de moitié le gaspillage alimentaire en restauration, c'est économique, (éco)logique et c'est même obligatoire !"
8 juin 2026, à la Station T de Thouars (Deux-Sèvres)

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à contact@crepaq.org

*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Refus diffusion*	Repas	Signature
BARBEAULT	Audrey	MFR Argentonay	Maitresse de maison		x	
BARCQ	Sébastien	Collège PM Curie 79000 NIORT	Secrétaire général		x	
BERNARD	Mickael	RESTAURATION CHU POITIERS	RESPONSABLE PRODUCTION		x	ABS
BERNARD	Nicolas	CPIE de Gâtine Poitevine	Éducateur		x	
BOUSSION	Pascal	Mairie de Niort	Coordonnateur ressources restauration		x	
BRANGIER	Cécile	Mairie de NIORT	Responsable Service Restauration		x	
BRAUD	Valentine	Communauté d'Agglomération du Bocage Bressuirais	Coordinatrice du Plan Local de Prévention des Déchets		x	
BROUILLARD	Antony	LYCEE AGRICOLE LES SICAUDIERES	CHEF DE CUISINE		x	
COLLET	Jacky	Société JM RESTAURATION	Dirigeant		x	
COTTEVERTE	Matthieu	POITOU-QSE / POITOU-SST	COACH QSE INDEPENDANT		x	

Feuille d'émargement

Journée technique

"Réduire de moitié le gaspillage alimentaire en restauration, c'est économique, (éco)logique et c'est même obligatoire !"
8 juin 2026, à la Station T de Thouars (Deux-Sèvres)

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à contact@crepaq.org

*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Refus diffusion*	Repas	Signature
DEBABI	Hugo	CHU de de Poitiers	Diététicien - Chargé de clientèle		x	ABS
DERVILLERS	Pauline	ADAPEI 79	ASSISTANTE FILIERE RESTAURATION		x	
DEVAUX	Delphine	Compost'Âge	Directrice		x	
DORAY	Béatrice	Ecole élémentaire Albert Jacquard THORIGNE	ATT "contractuel"		x	
DURET	Marie-Reine	ADAPEI 79	DIRECTRICE FILIERE RESTAURATION		x	
FOSSET	William	Réseau Recto Verso	Responsable environnement et vie associative		x	
GAGNIER	Judith	Collège Marie de la Tour d'Auvergne	Secrétaire Générale		x	
GAMON	Laura	Centre Hospitalier Nord Deux Sevres	Responsable de l'Unité Centrale de Production Alimentaire		x	
GUILLEUX	Emmanuel	CPIE de Gâtine poitevine	Jardinier Médiateur		x	
GUYOMARD	Margaux	Communauté de Communes du Thouarsais	Chargée de mission TETE économie circulaire		x	
JENOUVRIER	Sylvie	La chancelière	Chef de cuisine		x	

Feuille d'émargement

Journée technique

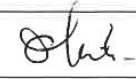
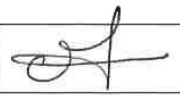
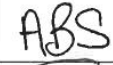
"Réduire de moitié le gaspillage alimentaire en restauration, c'est économique, (éco)logique et c'est même obligatoire !"
8 juin 2026, à la Station T de Thouars (Deux-Sèvres)

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à contact@crepaq.org

*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Refus diffusion*	Reps	Signature
LAPORTE	Clément	Ville de Cerizay	2nd de cuisine centrale		x	
LIGERON	Isabelle	Passeuse de Gourmandises	Traiteuse		x	
MARTIN	Christine	MFR SEVREUROPE	MAITRESSE DE MAISON		x	
MEUNIER	David	LYCEE AGRICOLE LES SICAUDIÈRES	GESTIONNAIRE		x	
MOUREY	Laetitia	Commune d'Aigondigné	Responsable du service éducation		x	
MOYNATON	Sophie	Collège MTA	Cheffe de cuisine		x	
PAILLER	Alexia	COMMUNUNE AIGONDIGNE	REFERENTE ET AGENT PERISCOLAIRE		x	
PAPOT	Marie-Josée	Restaurant scolaire Aigonnay	Cuisinière		x	
PARISI	Maud	Mairie Saint Pardoux Soutiers	Déléguée au restaurant scolaire		x	
PIPET	Vanessa	Mairie de Villiers en Plaine	Responsable du service enfance-jeunesse		x	
POLEAU	Elodie	agglo2b	chargé de missions biodéchets		x	

Feuille d'émargement

Journée technique

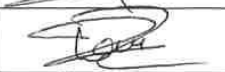
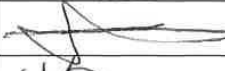
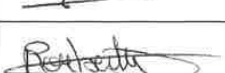
"Réduire de moitié le gaspillage alimentaire en restauration, c'est économique, (éco)logique et c'est même obligatoire !"
8 juin 2026, à la Station T de Thouars (Deux-Sèvres)

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à contact@crepaq.org

*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Refus diffusion*	Repas	Signature
POUGNARD	Magali	Commune d'Aigondigné / Écoles de Mougou	Référente des écoles		x	
POULAIN	Nathalie	communauté d'Agglomération du bocage bressuirais	chargée de mission développement économique		x	
PROUST	Céline	Recto Verso	Chargée de mission		x	
RABIER	Mélanie	CIAS DU THOUARSAIS MARPA	Agent polyvalent		x	
RIFFAUD	Julien	La chancellerie	Cuisinier		x	
RITA	Fabienne	CC HVS	chargée de développement Eci		x	
ROUBERTY	Vanessa	Communauté de Communes du Pays Loudunais	Animatrice de la prévention des déchets		x	
ROYER	Loïc	LE CLUB D'ARGENTONNAY	Directeur d'association		x	
SASTRE	Laurence	Mairie	Secrétaire		x	ABS
SAYD	Félix	Compost'Âge	Coordinateur PGProx - Maître composteur		x	
THEILLOUT	Nadine	Région NA	Chargée de mission Déchets Economie circulaire		x	



Journée technique

8 juin 2026, à la Station T de Thouars (Deux-Sèvres)

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à contact@crepag.org

*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

[illegible]

