

Compte-rendu de la Journée technique

« Quels moyens pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire »

Jeudi 7 novembre 2019 à Champdeniers-Saint-Denis



Journée co-organisée avec le
Syndicat Mixte d'Élimination et de Traitement des Déchets
(SMITED) 79



Avec le soutien de :



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



Siège social et administratif : 6 rue des Douves 33800 Bordeaux
courriel : contact@crepaq.org - Tel : 05 35 54 26 97 – <http://www.crepaq.org>
Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z

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

- Caroline BIREAU
- Dorothée DESPAGNE GATTI
- Rémi CLEMENT
- Bruno DUBOIS
- Vincent DUBUC
- Lisa LESTURGEON
- Laura FURNE

Objectifs de la journée technique :

Cette journée avait pour objectifs d'échanger et de partager des expériences de réduction du gaspillage alimentaire entre acteurs du territoire. Il s'agissait de mettre en lumière des pratiques vertueuses et efficaces ainsi qu'échanger et débattre autour de problématiques concrètes observées en restauration scolaire.

Lieu : Locaux du SMITED, Champdeniers-Saint-Denis (79)

Nombre de participants : 29

Programme de la journée :

09h00	Accueil des participants et café de bienvenue (offert par le SMITED79)
09h30	Introduction de la journée Dorothée DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ, et François JOUINOT, Animateur coordinateur, SMITED79
09h45	Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine et rappel des enjeux du gaspillage alimentaire Dorothée DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ
10h15	La lutte contre le gaspillage alimentaire, une démarche globale Adèle GAMACHE, Directrice, CPIE Gâtine Poitevine
11h00	Quelles actions mener en cuisine centrale ? Exemple de la cuisine centrale de Parthenay Laurence LARRIGNON, Responsable secteur déchets, CdC Parthenay Gâtine
11h45	Mangeons Mellois: Comment changer son approvisionnement ? Marie-Emmanuelle SAINTIER, Elue référente pour le dispositif « Mangeons mellois »
12h30	Repas convivial (offert)
14h00	Début des ateliers participatifs (sous forme de World café ou autres méthodes d'intelligence collective)
15h30	Fin et restitution des ateliers participatifs
16h00	Conclusion de la journée

La journée technique était structurée en trois temps :

- Sensibilisation au gaspillage alimentaire et présentations de retours d'expériences d'acteurs du territoire,
- La pause-déjeuner offerte par le CREPAQ,
- Des ateliers participatifs l'après-midi, mobilisant l'intelligence collective afin de favoriser l'émergence d'idées entre acteurs.

I – Café d'accueil et introduction à la journée

1.2. Café d'accueil



1.2. Introduction à la journée et présentation : Dorothee DESPAGNE-GATTI, Directrice, CREPAQ François JOUINOT, Animateur coordinateur, SMITED 79



II – Sensibilisation au gaspillage alimentaire et présentations de retours d'expériences d'acteurs du territoire

2.1. Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine qu'il anime – Dorothee DESPAGNE-GATTI, Directrice, CREPAQ

CREPAQ
Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
L'Alliance citoyenne de bons citoyens

Présentation du CREPAQ

Carte d'identité...

CREPAQ
Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
L'Alliance citoyenne de bons citoyens

NOM : CREPAQ (Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine)
STATUT : Association régionale Loi 1901 à but non lucratif, créée en 1996
OBJET : Promouvoir et accélérer la transition écologique en Nouvelle-Aquitaine en mobilisant l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs des territoires
MISSIONS STATUTAIRES : Information-sensibilisation / Accompagnement des acteurs et des territoires / Éducation à l'environnement / Formation / Études et expertises
THÉMATIQUES PRINCIPALES ABORDÉES : Prévention des déchets et économie circulaire / Lutte contre le gaspillage alimentaire / Eco-consommation / Économie d'Eau / Écomobilité scolaire
EQUIPE DE PERMANENTS : 6 salariés aidés de 5 volontaires en Service civique
SIÈGE SOCIAL : Bordeaux

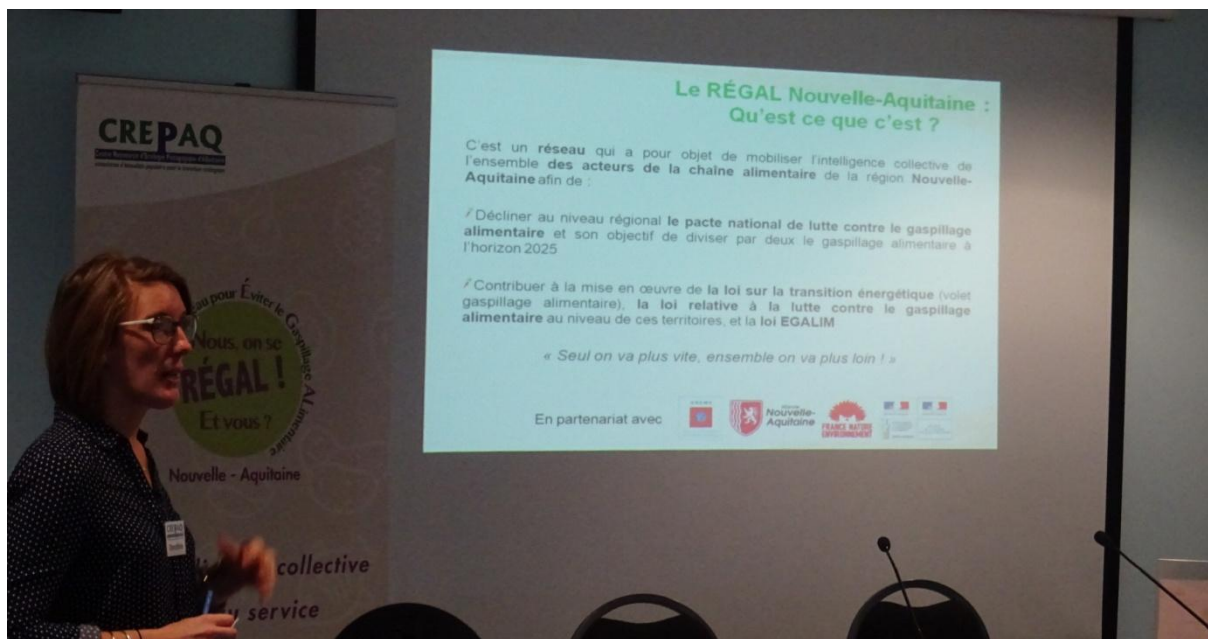
CREPAQ
Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
L'Alliance citoyenne de bons citoyens

Présentation du CREPAQ

Nos principaux partenaires

Exemples de partenaires locaux en région

Nos principaux partenaires professionnels



CREPAQ
L'Alliance citoyenne de la Nouvelle-Aquitaine

**Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine :
Qu'est ce que c'est ?**

C'est un réseau qui a pour objet de mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire de la région Nouvelle-Aquitaine afin de :

- ✓ Décliner au niveau régional le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et son objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025
- ✓ Contribuer à la mise en œuvre de la loi sur la transition énergétique (volet gaspillage alimentaire), la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire au niveau de ces territoires, et la loi EGALIM

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ! »

EN PARTENARIAT AVEC

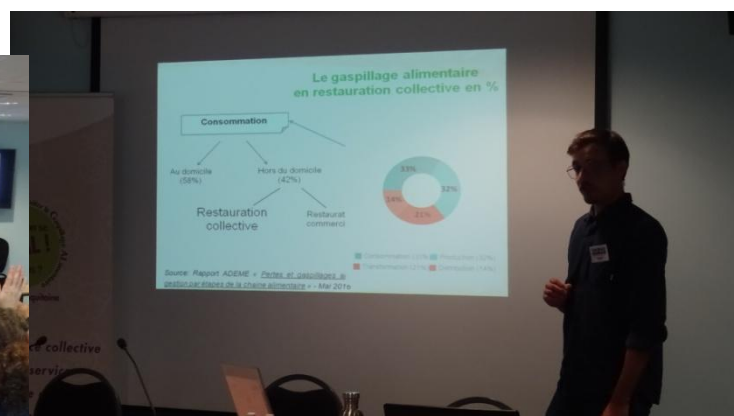


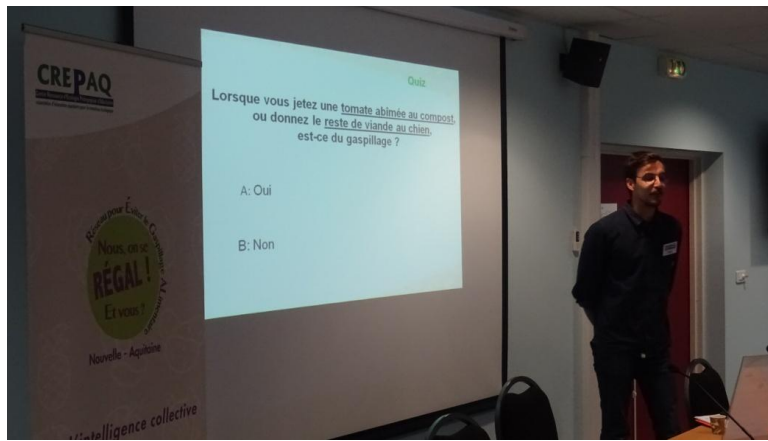
Plus d'informations sur :

<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>

<https://www.crepaq.org/>

2.2. Sensibilisation au gaspillage alimentaire – Rémi CLEMENT, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ





A retenir :

Les principaux chiffres clés liés au gaspillage alimentaire :

- 1/3 de la production mondiale est gaspillée
- Un français jette en moyenne, au niveau du foyer, 30kg d'aliments consommables, dont 7kg encore emballés
- En moyenne, 120g sont gaspillés par convive et par repas au niveau de la restauration collective pour les primaires
- 2/3 du gaspillage en restauration collective est issu des retours d'assiettes
- En restauration collective, le gaspillage alimentaire représente environ 15% du coût complet d'un repas

Lors de cette intervention sont également présentés les différents textes législatifs en lien avec le gaspillage alimentaire, dont notamment le dernier adopté en novembre 2018, la Loi EGALim, qui établit des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire spécifiques à la restauration collective :

- « Art.88 II.1 : qui étend « la **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ensemble de la restauration collective** » et rend obligatoire « **un diagnostic préalable** » »
- Art. 88 II.2 : qui étend « les **obligations de dons** (issues de la loi Garot) à certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective (publique et privée) » »
- Art.88 II.3 : qui impose « de **rendre publics leurs engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en œuvre en la matière » »
- Art. 90 : qui demande de présenter « **un état des lieux du gaspillage alimentaire** constaté par le gestionnaire des services de restauration collective dans le cadre de l'information et de l'éducation alimentaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements d'enseignement scolaire » ».

2.3. La lutte contre le gaspillage alimentaire, une démarche globale – Adèle GAMACHE, Directrice, CPIE Gâtine Poitevine



Lutter contre le Gaspillage alimentaire en milieu scolaire : une démarche globale

- Un ensemble d'acteurs concernés pour une démarche efficiente :
Elèves, Agents (cuisinier, gestionnaire, service), Elus, Enseignants, Parents, Partenaires
- Une démarche intégrée au projet d'établissement ...
Eco-école, E3D, Projets pédagogiques
En parallèle de projets politiques
- ... facilitée par la transversalité du sujet :
Alimentation (responsable), Déchets
mais aussi Agriculture, Compost, Santé, Consommation, Citoyenneté



Accompagnements : exemples

Collèges des Deux-Sèvres

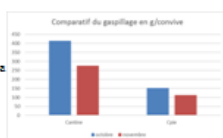
En agenda 21 / mise en place du compost

Cuisine centrale de l'EHPAD de Vasles

Etat des lieux du gaspillage sur 3 sites en parallèles sur 2 semaines
Maison de retraite
Ecole publique
CPIE (dans le cadre de classe découverte)

Réfi lutte Gaspillage alimentaire CC du Thouarsais

5 écoles en « concours »
2 séries de pesées, séparées par la mise en œuvre d'action



Levers	Difficultés
Implication de toutes les parties prenantes	Cuisiniers non partants, & qui l'on impose
Volonté « politique »	Le rythme
Motivation du(des) cuisinier(s) et/ou un « Pilote »	Finances ?
Des relais (ex : gestionnaire) & ambassadeurs (ex : accordéagés)	
Valorisation et fierté	
Partenaires et territoire : apports, complémentarités, accompagnement, réseau	



A retenir :

Le CPIE Gâtine Poitevine envisage la lutte contre le gaspillage alimentaire comme une méthode globale à appliquer et non comme quelques actions disparates ponctuelles. Il ne suffit pas de réaliser des actions envers les élèves (convives), ou les élus, ou autres, l'important est de mettre tout le monde autour d'une table, et de tous agir. Aussi, si le portage politique en amont est nécessaire, pour que la lutte contre le gaspillage alimentaire soit efficace, il est préférable que celle-ci s'inscrive dans un projet d'établissement.

Pour ce faire, on peut travailler directement sur la réduction du gaspillage, mais il est également possible de travailler sur d'autres thématiques liées à l'alimentation (approvisionnement, nutrition, compost, etc.). En fonction des sensibilités des uns et des autres, ces différentes entrées peuvent permettre de débloquent des situations.

Pour réaliser une démarche globale de réduction du gaspillage alimentaire, commencer par un diagnostic quantitatif (des pesées) est indispensable. Cela permet d'avoir une « preuve » précise du gaspillage. La réalisation d'un diagnostic qualitatif (analyse pratique) est quant à elle un plus. Ce dernier permet d'expliquer et de comprendre les chiffres du diagnostic quantitatif. Les chiffres seuls peuvent être « durs » et « blesser » les membres des équipes de cuisine.

Suite à cela, il est possible d'élaborer un plan d'actions. Le but visé par ce plan d'actions est l'amélioration continue : on réduit le gaspillage alimentaire petit à petit, en fonction de ses spécificités.

Enfin, pour savoir si les actions sont efficaces, il est bon de les évaluer. Si tel est le cas, les actions sont pérennisées, sinon il faut les modifier pour qu'elles le deviennent.

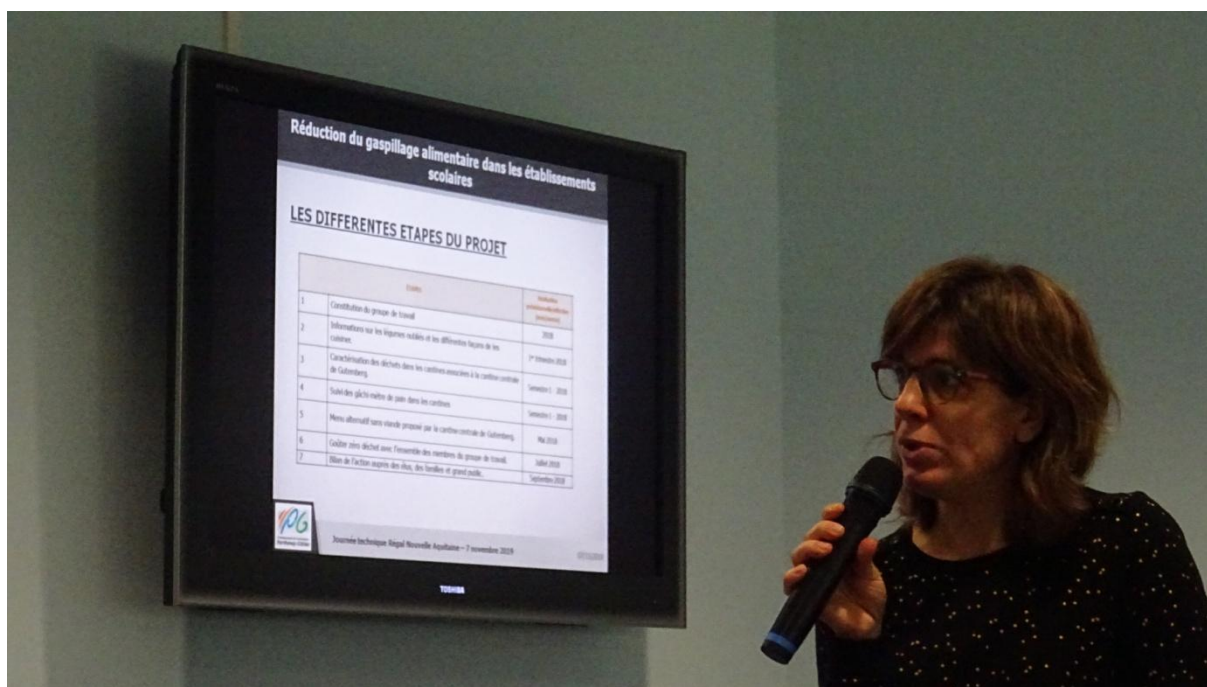
Un des principaux freins entendu à l'initiation d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est le blocage financier. Le CPIE Gâtine Poitevine indique que ce frein n'est pas réellement bloquant. En effet, il est tout à fait possible de commencer une démarche anti gaspillage en synchronisant les acteurs, identifiant les enjeux et/ou calant la démarche globale.

En fin d'intervention, M. PALLUEL, Ambassadeur tri – Prévention des déchets, Communauté de Communes du Thouarsais, est venu prendre la parole pour illustrer un accompagnement du CPIE Gâtine Poitevine dans 5 écoles de son territoire, via l'organisation d'un concours. Il précise que l'objectif sous-jacent du concours n'était pas de gagner, mais de prendre conscience du gaspillage généré et de mettre en place des actions de réduction du gaspillage alimentaire. Autrement dit, ce concours visait à rendre visible le gaspillage et à améliorer les pratiques des uns et des autres, peu importe le « niveau » de gaspillage initial. Grâce à ce concours, il a également été possible de créer du lien entre les écoles, et de mettre en réseaux les différentes équipes.

Les échanges faisant suite à la présentation :

Pour réduire le gaspillage alimentaire, les difficultés ne viennent pas systématiquement du fonctionnement du système de restauration. Elles proviennent très souvent du niveau de conscience (ou de prise de conscience) des différents acteurs, de leur capacité à changer de pratiques et à se remettre en question. Le point de vue d'un acteur externe comme le CPIE aide ce travail de modification de pratiques. Cela est vrai pour les acteurs directement liés au repas du restaurant collectif, et également pour ceux y étant indirectement liés, comme les parents d'élèves par exemple.

2.4. Quelles actions menées en cuisine centrale ? Exemple de la cuisine de Parthenay – Laurence LARRIGNON, Responsable secteur déchets, Communauté de Communes Parthenay Gâtine



Réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires

ENJEU GLOBAL DE LA CUISINE CENTRALE

La cuisine centrale de Parthenay a pour objectifs d'éveiller le goût des enfants et leur faire découvrir des saveurs nouvelles.

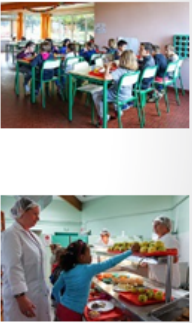
- Varier la composition des menus,
- Faire découvrir des produits parfois méconnus ou peu « appréciés » (en théorie) des enfants (ex : fenouil, potimarron, navets, aubergines ...) ou abats (rognons, foie, joue de boeuf, coeur...),
- À utiliser des produits locaux (fruits et légumes),
- À utiliser des produits frais (viande, abats, légumes, fruits),
- À privilégier des fabrications maison (purée de pommes de terre, purée de carottes, jardinière de légumes, crème « maizena », sauces...).

 Journée technique Régional Nouvelle Aquitaine – 7 novembre 2019 20/11/2019

Réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires

ENJEU DU PROJET DE REDUCTION DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Lutter contre le gaspillage alimentaire de la cuisine de centrale de Gutenberg en gérant au mieux les dépenses alimentaires afin de valoriser des produits de qualité sur la table



 Journée technique Régional Nouvelle Aquitaine – 7 novembre 2019 20/11/2019

Réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires

3. Suivi du gâchimètre

- Pourquoi le gâchimètre : Faire prendre conscience aux enfants du gaspillage alimentaire grâce à un produit gaspillé en masse et ayant une forte valeur symbolique : le pain.
- La gâchimètre a été fabriqué en interne
- Tourne dans les 4 cantines scolaires de Parthenay
- Est présenté le gâchis de pain aux élèves après le repas pour voir la quantité jeté



 Journée technique Régal Nouvelle Aquitaine – 7 novembre 2019 20/11/2019

Réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires

Autres actions menées pour réduire le gaspillage alimentaire

- ❖ Avant le repas
- ☐ Améliorer la transmission de l'information pour connaître le nombre REEL de convives présents. **Carte CVQ**
- ☐ Passer des commandes en fonction du nombre prévisionnel d'enfants
- ☐ Passer des petits pains au pain tranché
- ☐ Déplacer le pain en fin de chaîne
- ☐ Diminuer le nombre de tranches autorisées avec possibilité d'en revenir en chercher
- ☐ Amincir l'épaisseur des tranches.
- ☐ Afficher le menu avant l'entrée dans le self, voire à différents endroits pour être sûr que les convives le lisent
- ☐ Inviter les parents à venir manger (cantine scolaire ou self)

 Journée technique Régal Nouvelle Aquitaine – 7 novembre 2019 20/11/2019

A retenir :

En 2017, à l'initiative du personnel, la cuisine centrale Gutenberg à Parthenay a initié une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire sur son site (où il y a un service en plus de la production) ainsi que sur les trois sites des cuisines satellites qui y sont rattachées.

Le plan d'actions mis en place est inspiré de la formation proposée par la CPIE de Coutières sur le gaspillage alimentaire.

L'objectif global de la cuisine centrale est l'éducation à l'alimentation et l'éveil du goût des convives. Pour cela, la cuisine souhaite développer le fait maison, cuisiner des légumes oubliés et des denrées théoriquement moins appréciées, mettre en valeur les produits locaux, et varier plus largement les menus, tout en maîtrisant les coûts.

L'objectif de réduction du gaspillage alimentaire est un moyen de sensibiliser les convives à cette thématique, maîtriser les coûts et réduire les déchets. Pour mener à bien ce projet, la cuisine centrale s'est entourée de plusieurs partenaires : la Communauté de Communes Melloises en Poitou, les cuisines satellites du bassin de vie et Interfel (fournisseur de légumes), pouvant chacun amener des soutiens financiers, techniques, humains ou matériels.

La démarche de réduction du gaspillage alimentaire s'est organisée en différentes étapes :

- Constitution d'un groupe de travail (incluant des convives, agents de restauration, d'office et d'APS, des surveillants maternelle, le responsable restauration scolaire de la Communauté de Communes et le service déchet du territoire)
- Informations sur les légumes oubliés et les différents souhaits de cuisine de la cuisine centrale
- Réalisation d'un diagnostic (pour caractériser les déchets et mesurer le gaspillage)
- Mise en place d'actions
- Évaluation et bilan.

En termes d'actions, un gros travail a été effectué sur le pain : construction et mise en place d'un gâchimètre de pain (qui tourne sur les 4 sites de restauration), passage du pain en boule au pain tranché, réduction des tailles de pain tranché ou encore déplacement du pain en fin de ligne de service.

D'autres actions ont également été réalisées, comme une visite de la cuisine centrale pour les parents et les enfants (suivi d'un atelier culinaire), la confection du goûter des enfants à partir de surplus de production du repas du midi, l'amélioration de la gestion des effectifs ou encore la sensibilisation des convives au gaspillage alimentaire (via des affiches).

Un des points forts de la démarche est l'amélioration de la communication entre les différents protagonistes du repas :

- Affichage du menu dans différents endroits pour informer les convives
- Pas de pré-service des assiettes, service en fonction de l'appétit des convives (qui doivent se responsabiliser et indiquer les quantités qu'ils veulent)
- Rencontres avec des producteurs pour connaître les produits, leur origine et les gens qui les travaillent.

Toutes ces actions ont permis de réduire de 3,2 kg le gaspillage de pain quotidien, et de diminuer de 28% les quantités d'ordures ménagères générées.

[Les échanges faisant suite à la présentation :](#)

Le terme « menu alternatif » présente l'avantage de ne pas être clivant, contrairement au terme « végétarien » qui correspond à une conviction. Ce qui compte en restauration collective, c'est la diversification des apports protéiniques, qui s'inscrit également dans une démarche d'alimentation durable. En effet, limiter la production carnée permet notamment de réduire la consommation d'eau et les émissions de CO2.

De plus, comme il est nécessaire de varier le contenu des assiettes, passer de protéines animales à des protéines végétales n'est pas une mauvaise chose. Pour cela, il faudra par contre savoir attiser la curiosité des enfants, et bien informer sur les changements afin qu'ils soient facilement acceptés (et non imposés). La créativité culinaire facilite cette transition. Des accompagnements ou des formations peuvent être des leviers dans ce processus. Un exemple d'accompagnateurs : Le Collectif les Pieds dans le Plat, qui est une association de cuisiniers qui aide notamment à concevoir des menus en restauration collective.

Par ailleurs, pour éveiller l'intérêt des enfants, il faut travailler sur la présentation, car le visuel compte énormément pendant un repas.

Il ne faut pas oublier que si la lutte contre le gaspillage est indispensable, elle ne doit pas prévaloir sur d'autres sujets cruciaux qui pourraient être négligés : la qualité, la créativité, la découverte du goût... Il faut travailler sur l'ensemble de ces points.

2.5. Mangeons Mellois : Comment changer son approvisionnement – Marie-Emmanuelle SAINTIER, Éluée référente pour le dispositif « Mangeons Mellois » et Michaël ALBERT, Chef du service de restauration scolaire, Communauté de Communes Mellois en Poitou



De la lutte contre le gaspillage à l'approvisionnement

- Appel à projet de la DRAAF pour la **lutte contre le gaspillage alimentaire**
- 2014 : le SMPM mène une opération « **dans la cantine, je mange Mellois et je ne gaspille pas !** » dans 27 restaurants scolaires
- Projet en lien avec le dispositif d'approvisionnement locaux « Mangeons Mellois » (2011)

Objectifs

- Identifier les **causes du gaspillage** dans les cantines
- **Estimer la quantité** et les types de **déchets** produits
- **Diminuer la perte de nourriture** et ainsi diminuer les **coûts d'achat** de matières premières
- **Sensibiliser** au gaspillage alimentaire les enfants, les parents et le personnel de l'école

De la lutte contre le gaspillage à l'approvisionnement



Mangeons Mellois en bref

- Plus de **410 000** repas par an
- Une **vingtaine de producteurs** adhérents
- **39 restaurants** scolaires approvisionnés
- Des **commissions de menus** régulières
- Des **fiches techniques recettes** correspondant au menu
- Des **rencontres** avec les professionnels de la restauration scolaire et des producteurs locaux

La démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire de la Communauté de Communes Mellois en Poitou fait suite à une démarche initiée sur l'alimentation dès 2011 par le Syndicat Mixte du Pays Mellois. Ce dernier avait mis en place un dispositif d'approvisionnements locaux « Mangeons Mellois ». L'objectif était de développer l'éveil au goût et de faire l'éducation à l'alimentation des convives : « découvrir les produits, avec des produits locaux ».

Le lien logique avec la réduction du gaspillage alimentaire s'est naturellement fait par la suite, en 2014, avec l'opération « Dans la cantine, je mange Mellois et je ne gaspille pas ! ». Le premier intérêt de ce lien étant économique : bénéficier d'un approvisionnement local à des coûts maîtrisables. 27 cantines ont d'abord fait partie du projet. Elles représentaient 2 300 repas/jours, soit plus de 275 000 repas par an.

Lors de cette opération, un diagnostic quantitatif a été réalisé pour mesurer le gaspillage généré. De plus, au cours de ce diagnostic, 2415 enfants ont été sensibilisés lors d'animations dans les classes. D'autre part, l'analyse d'un diagnostic qualitatif a permis de mettre en évidence certains résultats (plus ou moins attendus) :

- « Les facteurs qui influencent l'appétit des convives sont nombreux (goût, fatigue, météo, durée du repas, horaire du repas, etc.) »
- « Il faut tenir compte de l'avis des enfants, et varier la présentation des plats »
- « Plus il y a d'élèves, plus ils gaspillent »
- « Le passage en circuit court a un impact positif sur la réduction du gaspillage »

Suite aux diagnostics, un plan d'actions de réduction du gaspillage alimentaire a été mis en place, puis un suivi et une évaluation ont été réalisés. Deux actions phares parmi toutes celles effectuées lors de cette opération ont été l'instauration d'un self-service et la participation des convives à un pré-tri. Elles ont notamment permis de fluidifier le temps du repas, favoriser l'autonomie des convives, adapter les grammages à l'appétit des convives, sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire ou encore les responsabiliser par rapport à cette thématique.

Aujourd'hui, la démarche de la Communauté de Communes Mellois en Poitou concerne 39 restaurants scolaires, soit plus de 450 000 repas par an. Au niveau de l'approvisionnement local, tout le travail réalisé a permis d'instaurer un menu unique pour les scolaires et de centraliser les produits locaux dans un seul lieu avant livraisons sur les 24 sites de production concernées (les mardis et vendredis).

Ce dernier élément évite aux producteurs d'amener eux-mêmes les denrées sur les différents sites de production, et rend donc possible, logistiquement parlant, l'approvisionnement local. De manière plus large, l'opération a facilité la construction, structuration et dynamisation de la filière de production locale pour la restauration scolaire.

Au-delà de développer l'approvisionnement local, cette démarche a permis de faire un « audit » sur la restructuration du service de restauration, d'améliorer la qualité nutritionnelle, de faire une enquête de satisfaction auprès des parents d'élèves ou encore de créer des échanges entre professionnels de la restauration scolaire.

C'est donc une démarche globale de territoire qui a été mise en place via la démarche « Mangeons Mellois ». La collectivité souhaite maintenant faire évoluer sa démarche en projet alimentaire territorial.

Les échanges faisant suite à la présentation :

La structuration en Communauté de Communes est un atout car elle permet de mutualiser les moyens et d'assurer une cohérence des achats alimentaires pour un grand nombre d'écoles. En principe, ce sont les maires qui ont la compétence scolaire, mais dans le cas présent, c'est la Communauté de Communes qui l'a obtenue. Ce transfert de compétence ne convenant pas à tout le monde, un certain nombre de maires ont refusé de la céder. Ainsi, quelques écoles restent communales et ne font pas partie du dispositif Mangeons Mellois.

Dans le cadre d'un marché public, il s'agit de sélectionner les offres qui répondent à des critères nutritionnels, de qualité, de sécurité, etc. Le développement durable peut également être pris en compte, notamment via la notion de coût des externalités environnementales (mentionné dans la Loi EGALim).

Il existe l'outil (qui peut paraître compliqué) développé par l'ADEME : AGRIBALYSE (base de données permettant de connaître l'impact environnemental des produits agricoles en suivant la méthode de l'analyse cycle de vie de ces produits).

III – Pause déjeuner convivial Zéro Gaspi



IV – Ateliers participatifs

4.1. Atelier 1 : La sensibilisation des convives

Cet atelier ludique d'intelligence collective visait à faire découvrir aux participants qu'il n'existe pas un document de communication parfait, qui puisse toucher tous les individus indépendamment de leurs sensibilités, mais qu'il est possible d'identifier 3 points majeurs que l'on peut modifier pour réaliser une campagne de communication pouvant toucher tous les acteurs souhaités.

Suite à cela, des liens vers des documents de communication ont été donnés aux participants. La sensibilisation des convives ne se limitant pas la diffusion de documents de communication, une liste d'outils de sensibilisation a été présentée.



Atelier 1 : La sensibilisation des convives

07 Novembre 2019

Sensibilisation des convives

Comme pour réaliser un plat, il y a trois points essentiels pour élaborer un document de communication :

- ✂ Le contenant : vidéo, affiche, ou autre, en anticipant les moyens de diffusion de l'élément de communication
- ✂ Le contenu : le message que l'on souhaite diffuser (chiffres clés sur le gaspillage, résultats de pesées, sensibilisation générale, etc.)
- ✂ La présentation du contenu : message humoristique, message à caractère informatif, choc visuel, etc.

➡ Pour communiquer de manière plus efficace, **impliquer les convives** dans la création de l'élément de communication facilite son appropriation.

Sensibilisation des convives

Les documents de communication ne sont pas la seule manière de sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire

Autres outils / manières de sensibiliser les convives :

- ✂ Réaliser des pesées en montrant aux convives ce qu'ils gaspillent à la fin du repas
- ✂ Mettre en place un gachimètre de pain
- ✂ Organiser un atelier cuisine avec les convives
- ✂ Imposer un temps minimum à passer à table pour favoriser la prise de repas
- ✂ Animations pendant les TAP (exemples : livret pédagogique de l'association l'Anis Étoilé ; <http://anisetoile.org/IMG/pdf/Livret-TAP-AlimentationDurable-versionweb.pdf>)
- ✂ ...

Sensibilisation des convives



De manière plus large, intéresser les convives à

l'alimentation durable peut être un moyen de sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire. Les moyens pour cela peuvent être variés :

- ✂ Jardin pédagogique avec ateliers pratiques,
- ✂ Composteurs avec ateliers pratiques,
- ✂ Leçons données par les professeurs des écoles,
- ✂ Animations pendant les TAP
- ✂ Etc.

4.2. Atelier 2 : Établir un diagnostic quantitatif

Lors de cet atelier, les participants, divisés en plusieurs sous-groupes, ont été placés en situation quasi réelle. Ils devaient s'imaginer dans un restaurant scolaire, en fin de service, et réaliser des caractérisations au niveau du retour des convives (retour assiettes), selon différents protocoles de pesées. Au préalable, chacun des protocoles a été défini, avec les avantages et inconvénients de chacun. (voir ci-dessous)

Les membres du CREPAQ ont profité de ces mises en situation pour discuter avec les participants à la journée, soulever d'éventuelles difficultés et présenter quelques astuces permettant une réalisation simple des caractérisations tout en garantissant des estimations précises en termes de résultats.



La caractérisation

La caractérisation revient à peser les denrées alimentaires correspondant au gaspillage alimentaire. Elle doit s'effectuer **en cuisine** (pour observer le gaspillage généré sur le poste de production des repas), au niveau du **service** (pour observer le gaspillage alimentaire sur le poste du service), et au niveau de la **desserte** pour observer le gaspillage alimentaire généré au niveau de la consommation)

Difficulté de mise en œuvre (temps, moyens, finesse tri, etc.)	Méthode	Nombre de poubelles à mettre en place	Evaluation du gaspillage alimentaire	Sensibilisation des convives, de l'équipe cuisine, de l'équipe pédagogique	Calcul de coût du gaspillage	Évaluation des modifications sur un met (recette, présentation, etc.)	Permet de mesurer l'évolution du gaspillage alimentaire	Possibilité d'être aidé (élèves du CVL, écodélégués, etc.)
Simple	Peser l'ensemble du gaspillage alimentaire en mélangeant les différentes composantes du menu, séparer simplement le pain et le gaspillage alimentaire (biodéchets comestibles) du reste	4 (pain, biodéchets comestibles, biodéchets non-comestibles, hors biodéchets)	Générale (suivi des biodéchets comestibles = gaspillage alimentaire)	oui	non	non	oui (pour cela il est recommandé de faire une deuxième pesée identique à la première, sur un menu identique ou similaire	oui
Complexe	Peser l'ensemble du gaspillage alimentaire en séparant chacun des différents mets	Autant que de composantes proposées + une hors biodéchet + une pour le pain	Fine (suivi du gaspillage alimentaire composante par composante)	oui	oui	oui	oui (pour cela il est recommandé de faire une deuxième pesée identique à la première, sur un menu identique ou similaire	oui

Pour compléter et expliquer les résultats du diagnostic quantitatif, il est possible de réaliser un diagnostic qualitatif. En effet, l'appréciation d'un repas ou de sa qualité gustative se base, majoritairement, sur la subjectivité de l'équipe cuisine, du gestionnaire et des convives. Pour l'observer, et pour essayer de mieux comprendre ce qu'il se passe entre la production du repas et la desserte, il est important d'échanger avec les divers protagonistes liés au repas.

Pour observer cette subjectivité, il existe deux moyens :

- Renseigner un questionnaire sur le fonctionnement du système de restauration (équipe cuisine)
- Effectuer un sondage auprès des convives.

V – Analyse des questionnaires de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée.

Sur 20 personnes ayant retourné le questionnaire, 100% d'entre elles étaient satisfaites et très satisfaites par les échanges, le déroulement des présentations et la satisfaction des attentes personnelles ; et 98% d'entre elles étaient satisfaites et très satisfaites des échanges lors des ateliers et de leur format. La totalité des répondants ont également déclaré avoir fait des contacts satisfaisants.

Commentaires :

« Pourquoi pas nous contacter pour anticiper la prochaine remise des trophées du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine ? (Mangeons Mellois) »

« Journée très agréable et constructive, échanges très appréciable. Merci. »

« Échanges qui mènent à la réflexion pour amélioration pratiques : comment rendre convives et personnels acteurs, comment penser en mode enfant pour captiver et intéresser... »

« Très agréable journée et très intéressante »

« Merci »

« Félicitations pour l'organisation de cette journée d'échanges d'expériences »

« A reproduire !! »

« Journée très intéressante et enrichissante »

« Merci au CREPAQ pour la qualité de l'information dispensée »

« Belle animation de réseau, prise de contacts positive, partage... »

« Journée intéressante et constructive ».

Feuille d'émargement
JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE
Le jeudi 7 novembre 2019 à Champdeniers

Nom	Prénom	Fonction	Organisme
ALBERT	Mickaël	Chef du service de restauration scolaire	CdC Mellois en Poitou
ARNOUX	Sébastien	Responsable du secteur restauration	Restauration de Gutenberg
BELLINI	Bruno	Chargé de mission économie circulaire	Région Nouvelle Aquitaine
CHAPELLE	Marina	Responsable communication tri prévention déchets	SMC Haut Val de Sèvre et Sud Gâtine
DUCOURTIEUX	Vincent	Educateur à l'environnement	CPIE Gâtine Poitevine
FOURNIER	Sandra	Animatrice tri et prévention déchets	SMC
GAMACHE	Adèle	Directrice	CPIE Gâtine Poitevine
GLASSON	Pierre-Jean	Coordonnateur	Réseau Compost Citoyen Nouvelle Aquitaine
GRIFFON	Nelly	Cantinière	Commune de Faye sur Ardin
HEULIN	Grégory	Second de cuisine, référent qualité et gaspillage alimentaire	GCSMS de la Sèvre
JOUINOT	François	Animateur coordinateur	SMITED79
LARRIGNON	Laurence	Responsable secteur déchets	CdC Parthenay Gâtine
NIVET	Sylvestre	Directeur	Ville de Poitiers
PAIN	Monique	Agent technique à la cantine	Mairie d'Azay-sur-Thouet
PALLUEL	Yohan	Ambassadeur Tri - Prévention des déchets	CdC du Thouarsais
PLASSERAUD	Grégory	Responsable restauration	Service restauration
POIRIER	Patrice	Directeur	Cuisine Rochefort Océane
POUZET	Valérie	Cantinière	Commune de Béceleuf
RENAULT	Jean-Michel	Maire d'Azay-sur-Thouet	Mairie d'Azay-sur-Thouet
SAINTIER	Marie-Emmanuelle	Elue référente pour le dispositif "Mangeons Mellois"	CdC Mellois en Poitou
VIEL	Cathy	Responsable Qualité	Restauration Scolaire Intendance
PORTA	Valérie	Animatrice Prévention Déchets - CODEC	CdC Mellois en Poitou