

Compte-rendu de la Journée technique

«Diminuer de 50 % le gaspillage alimentaire
en restauration collective, c'est possible !»

Mercredi 11 mars 2026

Burie – Charente-Maritime (17)



Journée organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec :



Avec le soutien de :





Organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec Le Département de la Charente-Maritime

Mercredi 11 mars 2026 au Collège Beauregard de Burie (17770)

Diminuer de 50 % le gaspillage alimentaire en restauration collective, c'est possible !

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

9h30 - Mots de bienvenue

- Dominique NICOLAS, co-président du CREPAQ et Carole BÉGUÉ, Coordinatrice du CREPAQ
- Caroline ALOE, vice-présidente du Département de la Charente-Maritime

9h45 - Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

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

10h00 - Présentation de la politique départementale en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire en Charente-Maritime

- Caroline ALOE, vice-présidente du Département de la Charente-Maritime

10h15 - Rappel du contexte réglementaire, état des lieux et enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire

- Chargé-e-s de mission du CREPAQ

10h30 - Témoignages de collèges ayant mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire

- Séverine GIBOUIN, cheffe de la cuisine du SIVOS de Ballon-Ciré d'Aunis
- Yvan MOREAU, chef de cuisine du collège Aliénor d'Aquitaine, Le Château d'Oléron
- David DROUET, chef de cuisine du collège de Gémozac
- Jean-Philippe MOULINIER, chef de cuisine du lycée professionnel Le Petit Chadignac

11h50 - Echanges avec les participants / Questions / Réponses

12h00 - Repas de l'équipe de la mission restauration du Département: buffet préparé à partir de produits locaux, offert par le CREPAQ et le Département de la Charente-Maritime

13h30 - Ateliers participatifs

- ATELIER 1 : **Balance ta pesée** (mesurer le gaspillage alimentaire) + **A chaque problème ses solutions** (freins et leviers) + **On passe à l'action** & comment communiquer
- ATELIER 2 : **Atelier "A Table !"** de SOLAGRO : Mieux comprendre l'impact de nos assiettes sur le sol et le climat

16h00- Conclusion de la journée

NOUS REJOINDRE

Collège Beauregard
27, rue des écoliers
Burie 17770

Association CREPAQ

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

Département de la Charente-Maritime

Contact : Bérengère LEMAITRE
Responsable Restauration Collective
berengere.lemaitre@charente-maritime.fr
05 46 31 75 75

Avec le soutien de

1. Accueil et café de bienvenue

Les 80 participants ont été accueillis dans la salle polyvalente du collège Beauregard par les équipes du CREPAQ et du collège :

CREPAQ :

- **Dominique NICOLAS**, Co-président ;
- **Caroline BIREAU**, Co-présidente ;
- **Carole BÉGUÉ**, Coordinatrice ;
- **Louis DUSSEL**, Chargé de mission transition écologique ;
- **Leïa DESMIER**, Stagiaire

Département de la Charente-Maritime :

- **Véronique PHELIPEAU**, Cheffe de cuisine mobile ;
- **Bérengère LEMAITRE**, Responsable Restauration collective ;
- **Dwyndie DELION**, Secrétaire générale – gestionnaire, collège Beauregard ;

Ils ont ensuite été invités à prendre un café d'accueil offert par le CREPAQ.



2. Introduction de la journée

Dominique NICOLAS – Co-président du CREPAQ - remercie les partenaires de la journée technique ainsi que tous les participants, et rappelle les objectifs de la journée : partager les retours d'expériences et réfléchir en ateliers collectifs sur les actions à mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Caroline ALOE – Vice-présidente du département de la Charente-Maritime - souhaite la bienvenue à tous et toutes. L'importance est de partager les bonnes pratiques en vue de réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective du département. Elle s'est dite heureuse de la tenue de cette journée organisée avec le CREPAQ et espère que celle-ci encouragera les bonnes pratiques.



3. Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

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

CREPAQ
Centre Ressources Écologique Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

Présentation du CREPAQ

Statut : Association régionale loi 1901 à but non lucratif et d'intérêt général, créée en 1996 par ses deux co-présidents actuels.

Objet : Agir pour la transition écologique et solidaire en Nouvelle-Aquitaine, en mobilisant les citoyens et acteurs des territoires dans une démarche « Penser global, Agir local ».

Missions : Information et sensibilisation / Accompagnement des acteurs / Formation / Éducation à l'environnement / Études et expertises.

Équipe de salariés basée à Bordeaux

CREPAQ
Centre Ressources Écologique Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

Ateliers sensibilisation professionnels et grand public

- 01 LA FRESQUE AGRI 'ALIM**
Un atelier participatif accessible à tous pour comprendre les enjeux de notre modèle agricole et alimentaire, et identifier et échanger sur les actions à mener pour y répondre.
7 à 9 personnes - 3 heures
- 02 LA FRESQUE DE L'ALIMENTATION**
Découvrez de travers d'un atelier ludique et collaboratif les enjeux environnementaux, sanitaires et sociaux de votre alimentation.
7 à 9 personnes - 3 heures
- 03 LA FRESQUE DU CLIMAT**
La Fresque du Climat permet à chacun de comprendre le fonctionnement, l'impact et la complexité de notre système énergétique climatique.
7 à 9 personnes - 3 heures
- 04 AVEC SES 24 CHAMBERS**
Le mouvement Ecologie propose une façon de former et d'apprendre aux territoires qui combine le jeu et la coopération. Un atelier ludique, spirituel et collaboratif permet la construction de représentations communes, pour imaginer, concevoir et mettre en œuvre les projets d'une société résiliente.
- 05 HORIZONS DÉCARBONÉS**
Une vie décarbonée et low-carbon est possible. Avec nos idées innovantes, un atelier d'échange et de bonnes idées vous aide à réfléchir collectivement, à identifier les solutions et à les mettre en œuvre.
7 à 9 personnes - 3 heures
- 06 LA TABLE! LA TRANSITION CUISINES SOLIDAIRES**
Cet atelier permet de rassembler les acteurs autour de la table pour comprendre les liens entre alimentation, environnement et le climat et imaginer les systèmes alimentaires de demain pour un monde plus juste. Les objectifs sont :
- Partager les enjeux et comprendre les liens entre alimentation, environnement, climat et usage des terres
- Imaginer collectivement et co-construire un futur alimentaire et alimentaire plus durable et résilient pour notre alimentation.
- Retenir des idées à mettre en place pour engager vos changements.
2 à 5 heures
- 07 LA FRESQUE Océane**
La Fresque Océane vise à rendre visible de manière systémique nos enjeux liés à l'Océan et aux impacts de nos activités sur cet écosystème afin de donner des idées concrètes. Elle combine le jeu et le dialogue, citoyens, collectivités, associations ou autres et vise à créer des différents liens.
7 à 9 personnes - 3 heures 30
Version janvier 13/20

CREPAQ
Centre Ressources Écologique Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

RÉGAL
Nouvelle-Aquitaine

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine: Prévenir et réduire le gaspillage alimentaire

Mobiliser l'intelligence collective des acteurs néo-aquitains de la chaîne alimentaire

Un programme d'actions annuel co-construit avec les acteurs des territoires :

- Départements
- Communes
- Intercommunalités,
- Syndicats de déchets,
- Associations de solidarité alimentaire
- CCAS
- Associations professionnelles de la restauration collective
- PAT
- Associations environnementales

CREPAQ
Centre Ressources Écologique Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

RÉGAL
Nouvelle-Aquitaine

Les Journées Techniques du RÉGAL : Rencontres et échanges entre acteurs de l'alimentation durable

Objectifs :
Présenter et valoriser les bonnes pratiques et leurs retours d'expérience en vue de leur essai et mutualisation.

Valoriser le travail du personnel des établissements et les métiers de l'alimentation

Moyens :
Des ateliers participatifs sont inclus pour faire émerger ou conforter collectivement de nouveaux savoirs, des pratiques, des projets, des coopérations...

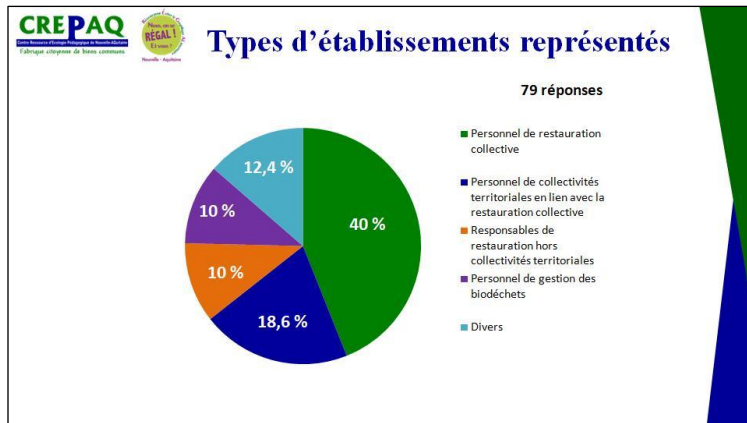


4. Aperçu des participants de la journée

Louis DUSSEL, Chargé de mission Transition écologique, CREPAQ

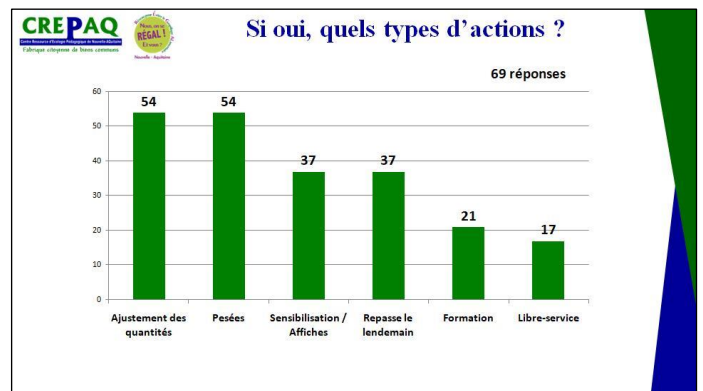
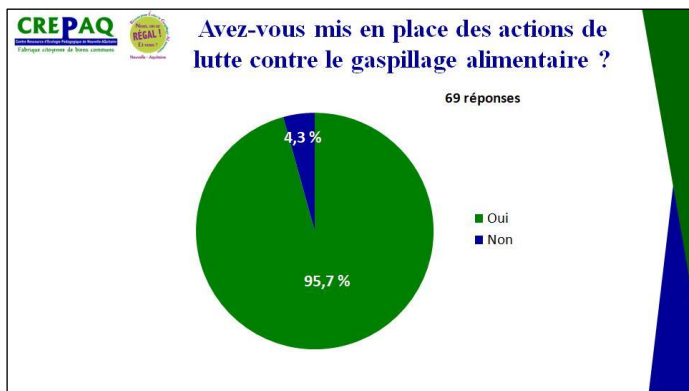
De quel établissement venez-vous ?

Le public de la journée était surtout composé de personnels de la restauration collective venus travailler le sujet de la réduction du gaspillage alimentaire, mais aussi des personnels de collectivités territoriales (mairies, PAT, Communautés de communes,...) et des organismes de gestion des biodéchets.



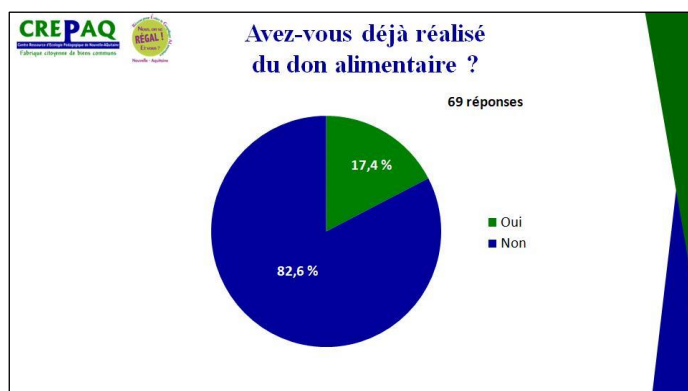
Avez-vous mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

La quasi totalité des participants ont répondu oui à la question « avez-vous mis en place des actions pour répondre à cette interdiction ? », principalement au travers d'ajustement des quantités servies, de pesées, de sensibilisation ou de repasse.



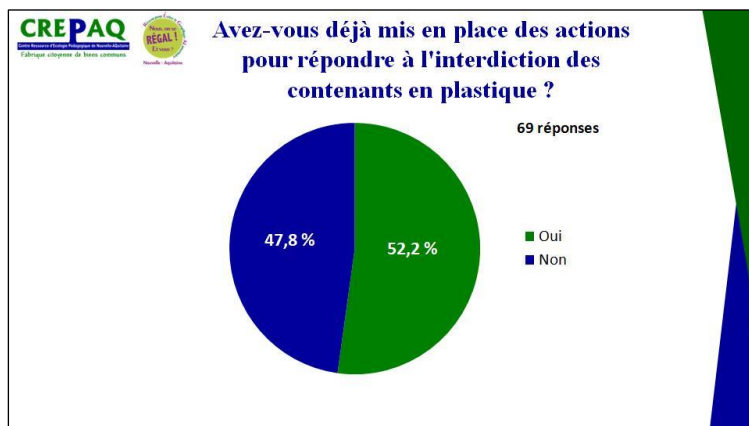
Avez-vous déjà réalisé du don alimentaire auprès d'associations ?

À la question portant sur les actions de dons alimentaires déjà réalisées, seulement 17,4 % des participants ont répondu positivement. La journée sera riche de découvertes pour le public.



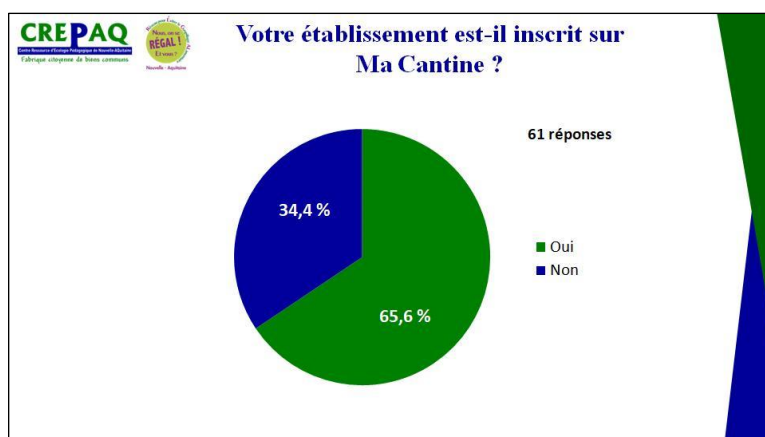
Avez-vous déjà mis en place des actions pour répondre à l'interdiction des contenants en plastique ?

Une courte majorité des participants a 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.



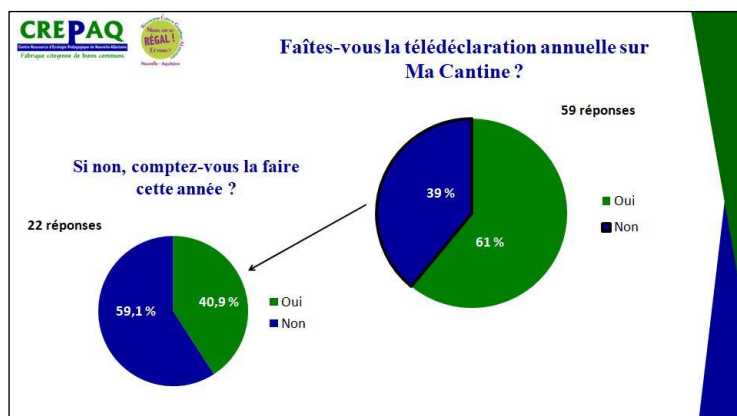
Votre établissement est-il inscrit sur Ma Cantine ?

Les deux tiers des participants se sont inscrits sur la plateforme Ma Cantine sur laquelle la télédéclaration des achats et des diagnostics de gaspillage alimentaire est obligatoire.



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. La tâche du CREPAQ est donc d'expliquer la marche à suivre pour s'inscrire et les avantages de la plateforme.



5. Présentation de la politique départementale en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire

Caroline ALOE, Vice-présidente du département de la Charente-Maritime présente les actions que le Département a entreprises ces dernières années. Le premier groupe de réflexion a été mis en place en 2012 puis les formations à la lutte contre le gaspillage dans les établissements de restauration collective ont débuté en 2014. À ce jour, 57 personnes ont été formées grâce au Département.

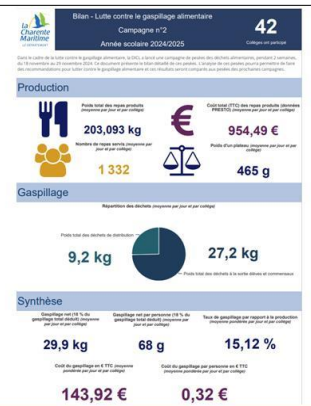
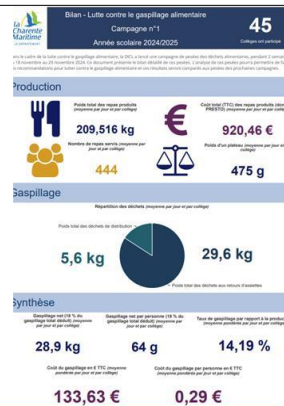


Bérengère LEMAITRE, Responsable Restauration collective du Département de la Charente-Maritime présente le kit de présentation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire proposé aux établissements.

La prochaine campagne a lieu très prochainement (mi-mars). Le taux de gaspillage dans le département est compris entre 64 et 68 g par élève et par repas.

Nos objectifs

- Participer à l'éducation des collégiens, citoyens de demain, notamment en leur faisant prendre conscience de l'impact environnemental du gaspillage alimentaire
- Les éduquer à une alimentation saine et équilibrée indispensable pour une bonne santé en les encourageant à consommer les différentes composantes de leur plateau
- Générer des économies, qui peuvent être très importantes, et faciliter ainsi l'accès aux 50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio au sens de la loi EGalim, sans surcoût pour les usagers
- Diminuer les quantités de bio-déchets à trier et valoriser



Les actions mises en œuvre

- Un atelier spécifique avec des principaux, secrétaires généraux et chefs de cuisine, restitué lors de la conférence des collèges de 2023, avec des propositions d'actions concrètes : travailler en mode projet, avec l'implication de l'ensemble de l'équipe éducative et beaucoup de communication, généraliser les commissions menus avec la participation des collégiens, proposer des ateliers culinaires, une participation à la production des repas à thèmes, associer à la démarche les éco-délégués, organiser des visites des cuisines et présenter la restauration aux élèves de 6^{ème}
 - Questionnement : ces pistes sont déjà explorées pour certains collèges mais comment recenser les initiatives ?
- Déploiement de matériel de restauration adapté : salad'bar, bain marie mobile, technologies innovantes, limitant les pertes à la cuisson, préservant la qualité organoleptique des produits et moins énergivores (exemple : four et sauteuse cuissons longues)

Les actions mises en œuvre

- Une base de données dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire avec le déploiement de WEBGEREST en cours, qui pourra permettre aussi de mettre en place des pesées plus fréquentes
- L'accompagnement et valorisation des pratiques des collèges par les conseillers techniques de la mission restauration collective
- Organisation de rencontres, des temps d'échanges de pratiques, de partages d'expériences, dans le cadre d'un atelier dédié, qui a rédigé un guide de lutte contre le gaspillage alimentaire avec des fiches actions concrètes (en cours de finalisation)
- La poursuite de la formation des agents en restauration

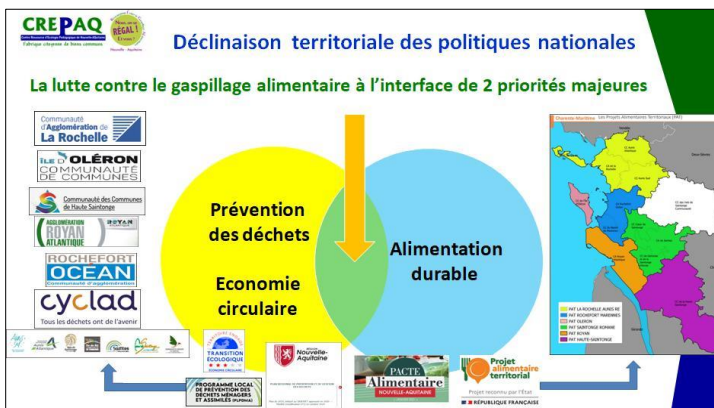
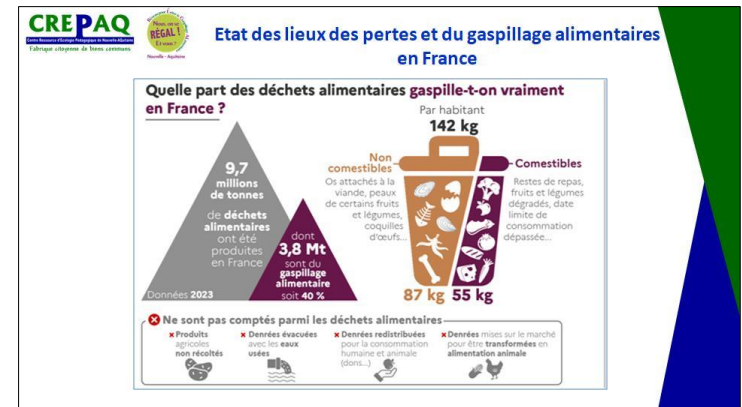
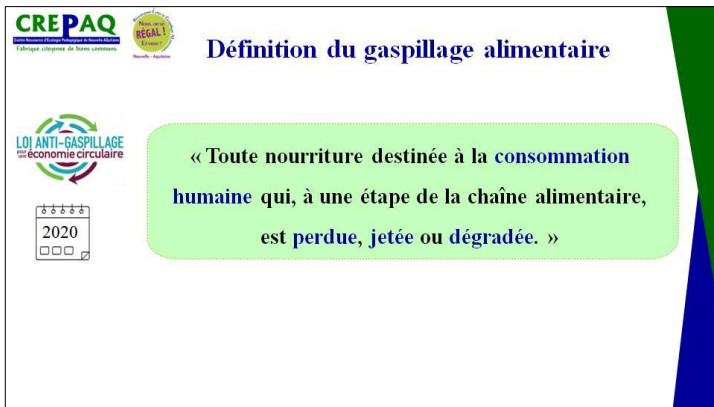
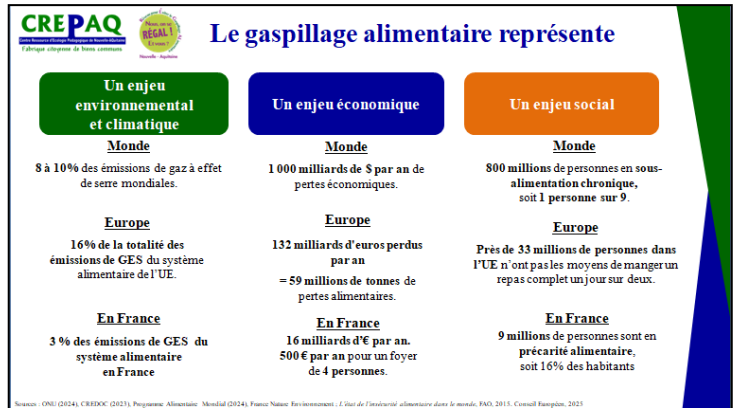
Questions/Réactions du public :

Anne-Lise CARGOU, Responsable biodéchets au SM3 : « En 2012, qu'est-ce qui a impulsé la dynamique ? »

Bérengère LEMAITRE : « Je n'étais pas présente en 2012 mais ma prédécesseuse s'est beaucoup investie à ce moment là. Nous étions elle et moi membres d'AGORES avant de travailler au Département, cette synergie a impulsé les projets. »

6. Rappel du contexte règlementaire, état des lieux et enjeux du gaspillage alimentaire

Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ



CREPAQ Centre National d'Évaluation et de Contrôle de la Qualité
Fabrique citoyenne de biens communs

REGAL1 Économique

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 %

64

CREPAQ Centre National d'Évaluation et de Contrôle de la Qualité
Fabrique citoyenne de biens communs

REGAL1 Économique

Les sources du gaspillage alimentaire en restauration collective

En cuisine

- 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 :** Surevaluation des quantités cuisinées.
- Gestion des surplus :** Surplus non réutilisé (convives, personnel, association...).

Pendant le service

- 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.

CREPAQ Centre National d'Évaluation et de Contrôle de la Qualité
Fabrique citoyenne de biens communs

REGAL1 Économique

Mettre en place une démarche anti-gaspi

Méthodologie

- 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
- Plan d'actions**
 - Elaboration, mise en œuvre et évaluation du plan correctif**
 - Quatre niveaux d'actions : stock, préparation, service, consommation
- Pérenniser**
 - Appropriation collective dans le projet d'établissement**
 - Campagnes de Pesées et analyses régulières, adaptation des fiches de poste, formation continue du personnel...

Source : Guide pratique - Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, ADEME, 2016

CREPAQ Centre National d'Évaluation et de Contrôle de la Qualité
Fabrique citoyenne de biens communs

REGAL1 Économique

En résumé, mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est un véritable levier d'actions !

UN CERCLE VERTUEUX

- Dégager des marges qui peuvent être réinvesties
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Approvisionnement de meilleure qualité
- Augmente l'appréciation des menus par les convives, ce qui permet de :
- Meilleure valorisation des produits (bio, local, etc.)
- Meilleure qualité gustative
- Plus grande reconnaissance du restaurant scolaire

75

CREPAQ Centre National d'Évaluation et de Contrôle de la Qualité
Fabrique citoyenne de biens communs

REGAL1 Économique

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.

45

CREPAQ Centre National d'Évaluation et de Contrôle de la Qualité
Fabrique citoyenne de biens communs

REGAL1 Économique

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

ma cantine

Accueil > Actions anti-gaspi

Taille d'action : Petit-pain, Pique-nique, Grand-pique-nique

Origine du gaspillage : Préparation, Non-servi, Retour-assiette

Rechercher par titre

- Indiquer les caractéristiques des produits pour les valoriser (origine, label egalim, 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 »

CREPAQ Centre National d'Évaluation et de Contrôle de la Qualité
Fabrique citoyenne de biens communs

REGAL1 Économique

Mis en place depuis octobre 2025

LOI ANTI-GASPILLAGE pour économie circulaire

LOI AGE2 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 !

LE LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Votre établissement vous garantit : des actions concrètes en privilégiant la prévention du gaspillage un contrôle par un organisme certificateur

un taux de gaspillage limité

3 niveaux d'engagement et de labellisation

- Établissement Labellisé ANTIGASPI ALIMENTAIRE
- Établissement Labellisé ANTIGASPI ALIMENTAIRE
- Établissement Labellisé ANTIGASPI ALIMENTAIRE

Actions phares valorisées :

- Adaptation des recettes et des menus
- Optimisation du matériel, des containers et du service
- Valorisation des surplus
- Meilleure prévision des achats de denrées
- Sensibilisation

Les chiffres du secteur de la restauration en France

536 000 Quantité en tonnes de gaspillage alimentaire produite chaque année en France dans le secteur de la restauration (collective et commerciale). Cela correspond à 8kg par personne et par an.

53 jours Efic

7. Témoignages d'acteurs

École de Ciré-d'Aunis

Séverine GIBOUIN, Cheffe de la cuisine de Ciré d'Aunis s'est investie dans la lutte contre le gaspillage alimentaire de sa cuisine dès son arrivée. Elle a réduit de 40 % le gaspillage de son établissement malgré une hausse de 70 élèves.

Des pesées régulières sont réalisées et l'équipe propose des moments ludiques aux enfants en leur faisant deviner les aliments et en communiquant beaucoup avec eux. Le taux de gaspillage est aujourd'hui de seulement 40 g par élève et par repas.



La lutte contre le gaspillage :

Accompagnement par Cyclad sur 3 ans :

- 1 campagne d'1 mois/an
- 1 bilan des pesées
- 1 analyse des volumes et des préconisations pour orienter la suite



➔ Réduction du volume des déchets de 46 à 40,5 gr entre 2024 et 2025 (moyenne nationale en primaire de 70gr)

Les leviers identifiés :

- Réduire la production
- Donner sa tartine de pain à un copain
- Sensibiliser l'équipe de cuisine sur l'importance de ne pas trop servir les enfants et à resservir si besoin
- Introduire des nouveaux légumes en toute petite quantité au départ
- Connaître les enfants et leur appétit pour ajuster les assiettes



Astuces :

- Sensibiliser au gaspillage en continu : message régulier et pédagogie autour du pain, de l'eau, de l'alimentation...
- S'équiper de cuillères/louches plus petites pour le service
- Servir le yaourt au bac
- Connaître les élèves et leurs appétits/goûts
- Toujours avoir dans le menu quelque chose que les enfants aiment

Idées et envies pour aller plus loin...

- Installer de composteurs pour les biodéchets
- Créer du lien avec l'équipe enseignante ou les animateurs du centre de loisirs pour mener des projets pédagogiques autour de l'alimentation : sensibilisation des élèves, visites d'exploitation...



Le restaurant scolaire du Sivos de Ballon-Ciré d'Aunis

Les convives :

- 150 élèves de primaire accueillis sur place à Ciré
- 70 élèves de maternelle à Ballon en liaison chaude
- 50 enfants du centre de loisirs le mercredi et pendant les vacances (fermeture 5 semaines /an)



L'équipe : 2 personnes en cuisine et 4 personnes pour le service à Ciré et 3 à Ballon



Les actions menées

- Une politique d'achat en faveur des produits locaux menée depuis 2017
- Une sensibilisation des élèves à ce qu'ils mangent et à réduire le gaspillage : invitation à goûter les nouveaux aliments, jeux pour inciter à finir son assiette
- Un service à l'assiette
- Un échange avec les enfants et des explications sur l'importance d'être à la cantine pour manger (et non jouer ou discuter)



Des repas à thèmes pour introduire de nouvelles saveurs, une participation aux semaines Agrilocal



Les légumes frais sont achetés au sein même du village de Ciré-d'Aunis. Les desserts sont souvent servis en ramequin, ce qui réduit le gaspillage avec des doses mieux calibrées.

Questions/Réactions du public :

Guillaume BASCLE, cuisinier au collège Edgar Quinet de Saintes : « Les enfants sont-ils stressés à l'idée de redemander des portions ? »

Séverine GIBOUIN : « Non, les animatrices et moi-même arrivons à les intéresser, ils sont avenants. »

Émilie FOURNIER, Entreprise « Du vert sur la table » : « Serait-il possible d'autonomiser les enfants au moment du service ? »

Séverine GIBOUIN : « On a essayé pour le plat principal mais on a eu pas mal de gaspillage. »

Guillaume BASCLE : « Comment adapter la production ? »

Séverine GIBOUIN : « C'est l'habitude, le plus dur dans nos métiers est de sortir de ses acquis pour tenter de nouvelles choses. Je ne suis pas parfaite non plus, parfois je me trompe. »

Émilie FOURNIER : « Comment créer du lien avec les enseignants ? »

Séverine GIBOUIN : « Il y en a malheureuse trop peu. Nous n'avons pas forcément beaucoup de temps. »

Collège Aliénor d'Aquitaine – Le Château d'Oléron

Au collège Aliénor d'Aquitaine, le tri des déchets est réalisé directement par les élèves, ce qui leur fait donner à voir leur propre gaspillage. **Yvan MOREAU** chef de cuisine du collège Aliénor d'Aquitaine - Le Château d'Oléron a mis en place un système de priorité de passage à la cantine si le tri est correctement effectué.

Les élèves surveillent le bon déroulement de ce tri et les professeurs sont aussi impliqués. Un salad'bar est mis en place avec des petits contenants pour limiter le gaspillage.


TEMOIGNAGE DU COLLEGE A. D'AQUITAINE – LE CHÂTEAU D'OLERON

- Nombre d'élèves demi-pensionnaires par jour 2025/2026 : 317 DP
- Nombre de commensaux : 10
- 4 services par semaine
- 319 DP*140 = 44 600 repas servis en 2025

Nombre d'agents en cuisine pour la production : 3 (1 chef, 1 aide, 1 ASP)

Les résultats des pesées du 12 au 23 mai 2025 (dernière campagne départementale) : 28,91 g par personne, soit un coût moyen par personne de 0,13 €

En interne, le collège a mené une campagne de pesées le 05/06/2025
Total 10,15 kg de déchets (environ 31 g par convive), 0 emballage et 0 pain



Présentation d'une fiche de suivi à compléter par les élèves

Pesée biodéchets : Défi « Zéro Déchet » DATE : Menu :
 Pesée emballages : Planning de comptage des PLATEAUX VIDES
 Ne rien écrire quand c'est grisé


Qui ?	12H00 - 12h30	12h30 - 13H00	13H00 - 13h40 + pesée
2 élèves minimum - 1 qui compte - 1 qui note			

Tableau de pointage des PLATEAUX VIDES de chaque classe

1 point par plateau vide

	6A	6B	6C	6D	5A	5B	5C	5D	4A	4B	4C	4D	3A	3B	3C
Effectif de la classe	23	23	24	24	24	25	25	25	22	22	22	22	23	22	24
Nombre de plateaux															
Plateaux vides															
J=1															
J=5															
Nombre de déchets (kg)															
%															

Classement du jour - Classe n°1 : Classe n°2 : Classe n°3 :



Un projet qui s'appuie sur une dynamique globale au sein de l'établissement



- Des professeurs et des agents impliqués dans des projets culinaires ponctuels : exemple, cueillette de plantes sauvages et élaboration de recettes après ramassage (recettes sélectionnées avec le chef, ramassage avec des agents de restauration et un expert) ;
- Un travail en amont des équipes de restauration pour réduire les déchets dès la production et valoriser des produits de qualité : tous les fonds de sauce, les jus (poissons, arêtes de poisson, parures de viandes, ...) sont faits maison ; pour les soupes, les légumes ne sont pas épluchés... Constat : très peu de biodéchets de production ;
- La mise en place de manges debout, pour rendre la salle de restauration accueillante

Bilan du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire du collège

Les points positifs :


- Un fort intérêt des 6^{ème} et 5^{ème} ;
- Une implication des élèves dans ce qu'ils mangent, donne du sens ;
- Un respect mutuel et des échanges entre les élèves et les agents ;

Des freins éventuels :

- Une perte d'intérêt chez les 4^{èmes} et les 3^{èmes}. Comment les réinvestir ? ;
- Un projet qui repose sur l'implication d'une seule professeure et du chef, certains projets ont dû être abandonnés (compost, jardin potager)

Ce qu'on pourrait améliorer :

- Davantage de professeurs impliqués pour soutenir le projet et pour relancer les projets abandonnés
- Une communication auprès des familles à développer ;
- Et des projets plein la tête à concrétiser (bain marie mobile, menu jaune et noir avec des joueurs de l'équipe de rugby de La Rochelle, relance du potager avec des plantes sauvages comestibles faciles d'entretien...)



Questions/Réactions du public :

Emmanuelle JOUTEUX, Cheffe du service collèges du Département de la Charente-Maritime :
« Y a-t-il eu une amélioration au niveau du tri ? »

Yvan MOREAU : « Oui »

Émilie FOURNIER : « Comment se déroule l'atelier cuisine ? »

Yvan MOREAU : « Le mercredi matin, entre 6 et 8 élèves se portent volontaires pour faire l'atelier. Cela leur permet de voir que la cuisine est faite maison. »

Emmanuelle JOUTEUX : « Comment faites-vous pour faire pousser des légumes sur votre site ? »

Yvan MOREAU : « Les légumes et surtout les aromates poussent sur une parcelle à côté du collègue. Les élèves viennent ramasser lors des ateliers. »

Bérengère LEMAITRE : « On désinfecte les produits avant de les cuisiner. »

« Depuis quand faites-vous cela et quelle charge de travail cela représente ? »

Yvan MOREAU : « La charge de travail n'est pas énorme car mon équipe me suit. La démarche a débuté en 2021 avec l'initiative « plateaux vides ». »

Collège de Gémozac



David DROUET, chef de cuisine du collège Jules Ferry de Gémozac.

La cuisine de Gémozac s'efforce de communiquer sur ses activités via les réseaux sociaux notamment, avec sa page Instagram.

Des plats internationaux sont souvent cuisinés avec la participation des professeurs de langue, ce qui suscite l'intérêt des élèves.

Une importance particulière est donnée à la présentation et aux différentes saveurs d'un plat. Par exemple, trois vinaigrettes différentes peuvent être préparées pour varier ces saveurs et attirer les élèves.

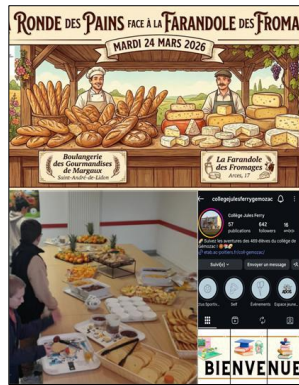
Des affiches sont aussi présentes à la cantine et des assiettes petite faim / grande faim sont proposées.

TEMOIGNAGE COLLÈGE JULES FERRY

- Nombre d'élèves demi-pensionnaires par jour 2025/2026 : 430 DP
- Nombre de commensaux : 25
- 4 services par semaine
- 68 227 repas servis en 2025

4 le matin pour la production, livraison, rangement ...

Les résultats des pesées du 12 au 23 mai 2025 (dernière campagne départementale) : 63,58 g par personne, soit un coût moyen par personne de 0,32 €



Les actions menées au collège Jules Ferry

- Implication des élèves sur des menus (Semaine des langues avec des menus travaillés en salle de classe avec une professeure, qui sont transmis ensuite au chef, échanges avec la professeure pour la faisabilité et les contre propositions ; ateliers de confection avec les élèves (scones...)
- Des échanges avec des producteurs fromager crémier avec des produits locaux et des pains spéciaux pour faire découvrir les produits aux élèves ; animation ...
- Programme Petit déj avec le professeur de SVT (1 mercredi en début d'année scolaire pour les 6èmes) - éducation de ce qu'est un petit déjeuner, avec l'infirmière (étude des étiquettes), présente le jour pour éduquer à l'équilibre du plateau petit déj
- Et une page Instagram dédiée animée par la vie scolaire

Un travail quotidien sur la valorisation des produits

- Production au plus juste et cuisson à la minute. Exemple pour le poisson pour préserver la texture et les saveurs ; adaptation des quantités (chou farci, andouillette...) petite et grande assiette, représentation sur le passe-plat d'assiette-type, du choix ;
- Fait maison le plus possible, pas de produits transformés de 5ème gamme - les burgers faits (pain, steak, frites...) ; les fonds de pizza cru, wings, grignottes, sont faits maison
- du poisson frais en priorité

Au final, peu de gaspillage à la production

Exemple de valorisation des produits : Travail sur des poulets entiers (producteur en Charente, par AgriLocal), levée des cuisses et des suprêmes, avec les pilons pour faire des wings maison, tout est cuit ensuite à basse température, les suprêmes sont snackés, farcies de tapenade d'olives ou de champignon... avec les carcasses, l'équipe fait des bouillons de volailles. Les blancs de poireau sont ensuite refroidis et servis en poireaux vinaigrés ; le bouillon est passé au chinois pour être servi en vermicelle.

Un travail quotidien sur la présentation, la communication et l'éducation au goût

- Salad'bar : gain de temps dans la production (pas de dressage, pas de vinaigrette) : c'est un gain de temps pour faire travailler le produit, faire du frais, des pâtisseries maison... Avec toujours à disposition de la salade verte au salad'bar
- Les fruits présentés coupés ou en salade, pas forcément entiers pour éviter le gaspillage
- Le fromage est présenté à la coupe
- Vinaigrette en libre service mais au pistolet : la salade, les carottes... ne sont pas assaisonnées, hors épices éventuelles. Les plats qui n'ont pas été présentés peuvent être retravaillés le lendemain
- Des épices : la « touche du chef », pour que les plats donnent envie

Un travail quotidien sur la présentation, la communication et l'éducation au goût

- L'équipe travaille beaucoup sur la présentation, le visuel des plats : beaucoup de couleur, présentation en verrines, terrines coupées en triangle
- Principe de la présentation des plats 4 à 5 fois pour voir s'il est adopté
- Du choix mais pas trop pour ne pas perdre les élèves et ralentir le service
- Un échange quotidien avec les élèves et des conseils données par l'équipe au vu des plateaux auprès des élèves ; l'accompagnement, l'incitation à goûter ; un lien de proximité établi avec les élèves
- Un travail sur l'affichage des menus par vidéos ; affichettes AgriLocal ; provenances et approvisionnements locaux au niveau du self (exemple avec les pommes locales : « si on dit que ça vient de Gémézac, interpelle l'élève »).

« Finalement, la « semaine du goût » au collège Jules Ferry, c'est tous les jours ! »

Bilan du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire du collège Jules Ferry

Les points positifs :

- Une équipe de restauration motivée et dynamique avec un chef et un second passionnés : les 2 agents de service polyvalents qui complètent. l'équipe ne sont pas techniciennes mais sont très rigoureuses, autonomes et bien formées. Volontaires et impliquées dans la démarche, elles sont un vrai soutien pour le chef et le second.
- La démarche engagée valorise leur métier, évite la monotonie et implique tous les agents intervenant en restauration
- Elle permet aux élèves de s'impliquer dans ce qu'ils mangent, de respecter les agents dans leurs échanges avec l'équipe de restauration
- Des matériels à disposition permettent aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire (salad'bar, table de tri...).

Questions/Réactions du public :

« Les enfants sont-ils bien éduqués au goût ? »

David DROUET : « Maintenant oui. »

Lycée Le Petit Chadignac - Saintes



Jean-Philippe MOULINIER, Chef de cuisine au Lycée Le Petit Chadignac de Saintes réalise des pesées régulières dans son lycée depuis 2015 et communique beaucoup sur les pratiques de sa cantine, notamment via le blog du lycée.

Depuis 2016, le coût du gaspillage alimentaire s'est réduit de 55 %.

Le chef mise sur un accompagnement à chaque étape du repas en impliquant les élèves pour les sensibiliser. Il insiste sur les notions de convivialité et d'humanité pour lutter contre le gaspillage en communiquant beaucoup.

Une personne accompagne le débarrassage et le fait avec les élèves. Un menu anti-gaspi par semaine est proposé et parfois, on réalise un menu « caché » pour faire découvrir des produits.

Service de restauration durable du lycée agricole Le Petit CHADIGNAC.
Situé à Saintes, établissement doté d'une Exploitation spécialisée dans l'horticulture et le maraîchage bio.

Cantine engagée, (plusieurs labels trophées,...)
Blog : La Cantine de Chadi

Formation lycéens, Apprentis et adultes

Exploitation horticole et maraîchère **BIO** avec magasin ouvert au public

Démarche en trois piliers : Anticiper, Impliquer, Mesurer

PILIER	ACTIONS PRINCIPALES	OBJECTIF
Anticiper	Menus flexibles et de saison, produits locaux, cuissons maîtrisées	Limitier les surplus et adapter la production
Impliquer	Portions adaptées, resservice, équipe mobilisée, échanges avec élèves	Responsabiliser et sensibiliser tous les acteurs
Mesurer	Pesées quotidiennes, conversion en euros, référent au tri	Suivre l'impact et ajuster les pratiques

Notre projet :
1) Les Basiques
Pas de surplus de stock

Flexibilité dans les menus (type « légumes de saison », menus « anti-gaspi hebdo »)

Produit de saison : Faut-il systématiquement éplucher les légumes ? (ex : trites maison 400g/pers tendres que potatotes (avec peau) maison 200g/pers)

Dressage des entrées à l'assiette ou bac GN disposés en vitrine le long de la rampe de self (plus de buffet réfrigéré en salle)

Les vendredis, priorité aux cuissons en flux tendu

Assiettes petites faims à disposition

Nombre suffisant d'agents lors du service (accueil, explication recettes, interaction avec les élèves)
Chaque préparation est accompagnée d'un affichage (nom recette, composition, origine, SQUO)

2) Notre méthodologie

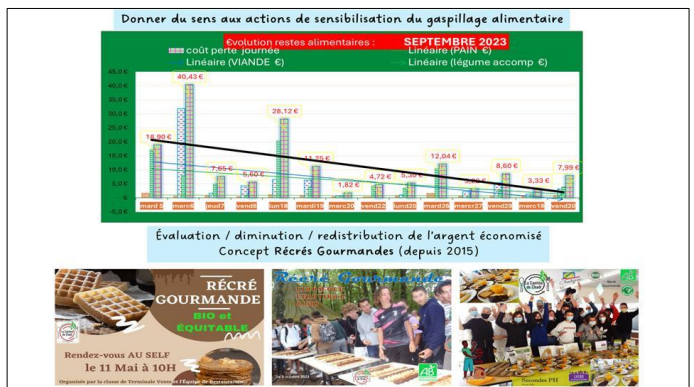
TRES IMPORTANT (chez nous !)
1 représentant présent chaque jour pour veiller au bon tri des élèves lors du débarrassage

↓

Conversion quotidienne en Euros des poids issus du gaspillage alimentaire

↓

Se montrer à l'écoute, sensibiliser, tenir compte des remarques, comprendre le gaspillage et mesures correctives



Questions/Réactions du public :

Béregère LEMAITRE : « Distinguez-vous chaque composante du menu lors des pesées ? »

Jean-Philippe MOULINIER : « Nous pesons le plat protidique, l'accompagnement et le pain, qui est une denrée symbolique. »

Florence BROSSELIN, Chargée de mission circuits courts au Département de la Charente-Maritime : « Quelle différence constatez-vous entre le service en vitrine ou en bac inox ? »

Jean-Philippe MOULINIER : « L'intérêt du bac inox que nous utilisons est que l'on peut plus facilement resservir les élèves et surtout qu'il peut ensuite partir directement en chambre froide. »

Florence BROSSELIN : « Qu'est-ce que votre menu anti-gaspi ? »

Jean-Philippe MOULINIER : « On peut récupérer des restes qui n'ont pas été servis pour les retravailler ensuite. Cela se fait souvent avec les restes du repas du soir de la veille, puisqu'il y a un internat dans notre lycée. »

8. Repas convivial

Le repas a été offert par le CREPAQ et le Département de la Charente-Maritime dans la cantine du collège Beauregard. Il a été réalisé par l'équipe de la cantine qui s'est très investie pour proposer un repas zéro-gaspillage pour l'ensemble des participants de la journée. Ces derniers ont félicité l'équipe pour son travail remarquable.



9. Ateliers participatifs

Les participants sont répartis entre les trois ateliers proposés

- « Balance te pesée » et « À chaque problème sa solution ! » sont effectués à tour de rôle par deux groupes
- Un troisième groupe participe à l'atelier « À table ! » de Solagro

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.



Quelques participants avaient peu expérimenté de pesées dans leur établissement, l'atelier a donc été une ressource intéressante pour eux, car ils sauront 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 **REGAL!** Ne pas jeter !

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 **REGAL!** Ne pas jeter !

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 : Ordures Ménagères Résiduelles

À chaque problème sa solution !


Dans cet atelier, trois sous-groupes d'environ sept 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.

CREPAQ Centre Régional de Prévention Alimentaire **REGAL!** Ne pas jeter !

À chaque problème sa solution !



- 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 principales** : Mettre de l'affichage à la cantine, inviter les convives aux commissions menus, réaliser des ateliers à la cantine, faire des assiettes petite faim / grande faim
- Comment faire en sorte que les agents se sentent impliqués dans la réalisation des pesées ?
 - Donner régulièrement les chiffres des pesées, créer un groupe de travail interne, former les agents, afficher les résultats, faire participer les élèves
- Comment impliquer le personnel dans une démarche anti-gaspi ?
 - Expliquer ce que l'on peut faire avec les économies réalisées, faire une journée de formation, définir un plan d'action, en sensibilisant et valorisant leur travail, mettre en place un PAT
- Comment faire découvrir les aliments aux convives ?
 - Communiquer sur les produits, faire des rencontres avec les producteurs, montrer le produit brut, proposer une dégustation, faire évoluer les recettes, travailler la présentation

Préparation

- Comment faire aimer certains produits non appréciés ?
 - **Réponses principales** : faire des menus à thème, retravailler les plats, présenter plusieurs fois les produits
- Comment réduire le gaspillage de fruits ?
 - Couper les fruits, installer une panier, servir à maturité
- Comment développer la communication entre cuisines centrales et satellites
 - Communiquer entre les parties, réunions, visites des cuisines
- Comment limiter l'accumulation de marchandises ?
 - Bien gérer son stock notamment avant commande, commander moins parfois
- Comment avoir une idée précise des effectifs réels ?
 - Accès Pronote en consultation, informer la cuisine sur les sorties, faire le tour des classes, ajuster les commandes
- Comment améliorer la qualité des produits ?
 - Sourcing, visiter les fournisseurs, faire du fait-maison, travailler les épices, faire du circuit court, produits locaux, de saison et biologiques
- Comment mettre en place une pesée des déchets alimentaires ?
 - Faire une fiche action, faire des affichages ludiques, informer les équipes et les impliquer, avoir du matériel adéquat, impliquer les enfants

Service

- Comment améliorer l'accueil des convives ?
 - **Réponses principales** : accueil aimable pour rendre le self agréable, créer un espace convivial, travailler l'affichage et la décoration, s'intéresser aux élèves
- Comment valoriser la surproduction ?
 - Imaginer des recettes nouvelles pour travailler les restes (soupe, salade, quiche, rillettes, ...), faire de la repasse
- Comment limiter le gaspillage en fin de service ?
 - Réutiliser pour les garderies, travailler en petits bacs et en flux tendus, service à table, jouer sur la taille des contenants, opter pour une cellule de refroidissement
- Comment rendre un plat attractif ?
 - Travailler sur le visuel, limiter le nombre de couleurs mais en mettre quand même, travailler à l'emporte pièce
- Comment réduire le gaspillage de pain ?
 - Faire des tartines à la demande, limiter le nombre de tranches, mettre le pain en fin de chaîne, transformer les restes de pain
- Comment adapter la taille de la portion dans l'assiette ?
 - Servir dans de plus petites assiettes, changer d'ustensiles pour mieux doser, avoir des petites assiettes pour les petites faims, resservir en cas de demande



Manifeste

Après 1h30 d'ateliers, les différentes tables 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.



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	PESEE GLOBALE SIMPLE	PRODUITS ULTRA TRANSFORMÉS REDUIT AU MINIMUM	SUR PRODUCTION	Service " Militaire "	on arrête le J + 1
ON DEMARRE	PESEE DÉTAILLÉE : - ENTREE - VIANDE / POISSON. - ACCOMPAGNEMENT - FROMAGE / DESSERT - PAIN.	MA CANTINE WEBGEREST	BASSE TEMPERATURE	les petites fèves les grandes fèves Avec ou Sans légumes	le J + 3 les tables de bloc
ON ACCÉLÈRE	ANALYSE ACCOMPAGNEMENT AU VU DES RESULTATS.	APPROVISIONNEMENT EGALIM (Bio, qualité, LOCAL, frais FAIT MAISON).	FORMATION ATELIERS CULINAIRES ECHANGES DE PRATIQUES.	ACCUEIL INDIVIDUALISÉ. ET CHALEUREUX	les tables de bloc la valorisation

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	favoriser communication entre la communauté éducative et le restaurant				
ON DEMARRE					
ON ACCÉLÈRE	- Affichage - actions choc	favoriser les achats des produits Bio	« la qualité » - amélioration des recettes		faire des plats qui ne génère pas de perte - faire du don


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					
ON DEMARRE	- Démarrer les pesées, de commencer Pesées quotidiennes réalisées	Aller vers du circuit court (projet diagnostique avec Nourrir l'Avenir)	moins épluchage		
ON ACCÉLÈRE	Faire une analyse (travailler à l'œil commun) Travailler un plan d'actions (créer 1 groupe de travail dédié)				


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	incohérence commande ne peut pas Réduire les coûts.			- adapté au consomm.	les proportions alimentaires non mangées
ON DEMARRE	pesé par plat pour montrer le problème.			pesés mon servis du service	
ON ACCÉLÈRE	↑ So.	adapte l'achat.			

CREPAQ
Centre Régional de Prévention Alimentaire
Fédération Française des Restaurateurs

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

et surtout des paillettes

	Plan d'action / Diagnostic	Approvisionnement et achat des denrées	Préparation des denrées	Service des repas	Gestion des excédents
ON STOPPE		Les limiter des surplus.			
ON DEMARRE			<ul style="list-style-type: none"> Effectif réel complet. Atelier préparat avec des cuisines (découverte, sensibilisat?) 	<ul style="list-style-type: none"> + assiettes la culture magique Universels de petite taille + Quantités servies adaptées au public. Avec repas ne besoin. 	Don à des associations
ON ACCÉLÈRE	<ul style="list-style-type: none"> les parties et la sensibilisat? auprès du public. LA COMMUNICATION (entre le personnel, services). 		<ul style="list-style-type: none"> La valorisation des repas + accompagner sous une autre forme. Mats attractifs COULEUR Respect des résens, local, circuit court. 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre de la couleur 	<ul style="list-style-type: none"> Valorisation des repas. valorisation des déchets alimentaires

CREPAQ
Centre Régional de Prévention Alimentaire
Fédération Française des Restaurateurs

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



LA DISPARITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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	un stop pesé simple	les imputations	IV et V gammes Surproduction	le surgrammage	sur Surproduction
ON DEMARRE	les pesés par catégories	Le local Bio	Le 100% Frais	La communication au élève avec le pale pédagogique.	DONS
ON ACCÉLÈRE	les pesés + Précises	Le local Bio	Le réemploi des restes	le tri sélectif	Le tri sélectif



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



À table ! - Solagro

Un autre groupe d'une vingtaine de personnes a participé à l'atelier créé par Solagro et animé par Carole BÉGUÉ. Cet atelier dure deux heures et demi et incite les participants à réfléchir sur le système alimentaire actuel, aux enjeux de durabilité et à se projeter dans ce que sera l'alimentation de la population française en 2050 ; dans une perspective de réduction des émissions de gaz à effet de serre du système agro-alimentaire.



Les données de prospective se basent sur le scénario Afterres 2050 produit par SOLAGRO.

La première partie de l'atelier sous forme de diaporama interactif aborde les relations entre agriculture, alimentation, santé climat et environnement.

Pour la seconde partie de l'atelier, les participants sont invités à réfléchir en sous-groupes à l'aide de cartes à placer sur une frise.

Ces cartes représentent les différents régimes alimentaires (schématisés en 5 typologies allant de gros mangeur de protéines animales, à végétarien en bio ou non bio).

A l'aide des cartes, ils définissent comment devraient évoluer les régimes et les comportements alimentaires de la population française pour répondre aux enjeux de transition écologique.

L'accent est mis sur l'empreinte carbone de l'alimentation, mais aussi son empreinte sol qu'elle soit biologique ou conventionnelle. On intègre les enjeux de réduction de gaspillage alimentaire au cours du jeu.

Enfin, la réflexion porte sur comment accompagner ces changements.



faute

viande (gros mangeurs)

avec débat

% de diminution de gros mangeurs

divant

faute

réduction viande
+ Bio
+ végé

avec débat

VIANDE !!

divant

(Comment on fait pour y arriver?)

Comment on fait pour y arriver?

- Sensibilisation (à l'école, au jardin, à la cantine...)
- Conviction et courage politique : soutenir local, bio, paysans...
- Faire appliquer les taxes carbone! • R & D sur l'adaptation au
- Surtout Augmenter des filières végétales d'gt climatique
les surfaces

10% GROS
5% GROS BIO
10% MOYENS
5% MOYENS BIO
20% PETIT
20% PETIT BIO
10% VEGE
10% VEGAN

10% gros mangeurs conventionnel
20% moyen " "
10% " " bio
10% petits mangeurs conv.
10% " " bio
10% végé conv.
10% végé bio
10% vegan bio

10. Questionnaire de satisfaction

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

59 personnes ont répondu au questionnaire.

Réponses en %	Insatisfait·e	Peu satisfait·e	Satisfait·e	Très satisfait·e
Contenu de la journée	0	0	64	36
Format de la journée	0	2	59	39
Organisation matérielle	2	2	54	42
Satisfaction des attentes	0	5	59	36
Durée des ateliers	3	15	49	32
Méthodes utilisées (choix des thématiques)	0	5	56	39
Qualité des échanges	0	2	37	61

Note moyenne pour la satisfaction globale de la journée : **8,55/10 soit 85% de satisfaction**

Commentaires recueillis :

« Les échanges avec les participants furent très constructifs. »

« J'aurai souhaité davantage d'éléments d'information sur le don alimentaire en restauration collective, sinon c'était très intéressant avec de bons échanges. »

« Beaucoup d'échanges entre professionnels. »

« Ambiance conviviale. »

« Le format met bien en avant les échanges et les retours d'expérience. »

« Certains ateliers ont pu être compliqués. »

« Le choix des thématiques et ateliers m'a satisfait, journée agréable. »

« Les retours d'expériences des cantines sont riches d'enseignement. Il faudrait avoir plus d'échanges entre pairs comme ça. »

11 - Conclusion de la journée

Le CREPAQ et le Département ont remercié 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 gaspillage.

La journée technique s'est terminée à 16h00.


Feuille d'émargement
 Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"
11 mars 2026, au Collège Beauregard de Burie (Charente-Maritime)

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
ADELAIDE	Amael	aigrefeuille	chef de cuisine		X	
ALOE	Caroline	Département de la Charente-Maritime	Vice-présidente			
AMIA	Benoit	Collège La Fayette Rochefort	Chef de cuisine		X	
ARNAUD	Isabelle	CDC Lavalette Tude Dronne	Cuisinière		X	
ARRIGNON	Stéphane	MAIRIE DE SAUJON	GESTIONNAIRE RESTAURATION		X	
ARSICAUD	Nelly	Collège Bernard Roussillon Saint Aigulin	Secrétaire Générale		X	
BAILLARGUET	Isaïra	École Gambetta	Agent technique		X	
BALME	Léa	CDA ROCHEFORT 17	Stagiaire PAT		X	
BANCHEREAU	Aurélie	Communauté d'Agglomération du Niortais	Agent de prévention des biodéchets et valorisation des déchets verts		X	
BARBEAU	Laurie	Syndicat Mixte Cyclad	Conseillère Zéro Déchet		X	

Feuille d'émargement

Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"











11 mars 2026, au Collège Beauregard de Burie (Charente-Maritime)

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
BASCLE	Gillaume	Collège Edgar Quinet Saintes	Second de cuisine		X	
BAUDRY	Mirelle	Commune de Ballon	Élue		X	
BECHIR	Sandrine	Ecole gambetta	Agent scolaire		X	
BOULIE	Aline	Collège La Fayette Rochefort	Aide de cuisine		X	
BOULLE	Christophe	mairie de montendre	adjoint au maire		X	
BROSSELIN	Florence	Département de la Charente-Maritime	Chargée de mission circuits courts		X	
CANAUD	Damen	Mairie d'aigrfeuille/ restaurant scolaire	cu1sinier		X	
CARGOU	Anne-Lise	SMD3	Responsable Biodéchets		X	
CERVONI	Chrystelle	Département de la Charente-Maritime	Chef du service agriculture forêt paysage		X	
CHAILLOT	Isabelle	Cdc vals de saintonge	Agent d office en restauration		X	
COUSIN	Christophe	banque alimentaire de la charente	direction		X	
DA COSTA	Ingrid	College andre albert	Seconde de cuisine		X	

Feuille d'émargement

Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"

11 mars 2026, au Collège Beauregard de Burie (Charente-Maritime)

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
DA SILVA	Erika	MAIRIE DE CESTAS	RESPONSABLE QUALITE RESTAURATION COLLECTIVE		X	
DANCHÉ	Thierry	Cuisine publique du pays de Cognac	responsable qualité		X	
DAUTRY	Eva-Marla	TERDEV	Coordinatrice		X	
DAVIAUD	Lydia	SIVOS BALLON -CIRE	Cuisinier		X	
DELAGE	Pierre	Conseil Départemental de la Charente	Technicien restauration		X	
DELOUARD	Christine	COLLEGE MARCEL PAGNOL	PRINCIPALE		X	
DESIGNES	Christian	CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA CHARENTE	RESPONSABILITE RESTAURATION COLLECTIVE		X	
DEVILLE	Alexandra	EPD les 2 Monts	Responsable restauration		X	
DROUET	David	Collège Gémozac	Chef de cuisine		X	
DUCOUP	Céline	Centre Hospitalier de Boscammant	Second de cuisine		X	
DUPE	Richard	CDC Lavalette Tude Dronne	Cuisinier		X	
DUPUIS	Dominique	Communauté d'Agglomération Rochefort Océan	Chargée de mission PAT		X	

Feuille d'émargement
 Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"
11 mars 2026, au Collège Beauregard de Burie (Charente-Maritime)

*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
DUSSAILLANT	Frédéric	COLLEGE DE SAUJON	CHEF DE CUISINE		X	
FORT	Virginie	Collège Bernard ROUSSILLON	Cheffe de cuisine		X	
FOUCHER	Sabrina	Cdc	Office lande		X	
FOURNIER	Emilie	Du vert sur la table	Entrepreneuse		X	
GATARD	Estelle	SMD3	Animatrices Biodéchets		X	
GENDRON	Fablenne	CDC Lavalette Tude Dronne	Cuisinière		X	
GIBOUIN	Séverine	Ciré d'Aunis	Cheffe de la cuisine		X	
GIRAUD	Sébastien	LYCEE GEORGES DESCLAUDES SAINTES	CHEF CUISINE		X	
GIRAULT	Stéphanie	MAIRIE DE CHAMPNIERS 16	Gérante cuisine centrale		X	
GUICHARD	Sebastien	college albert camus la rochelle	chef de cuisine		X	
HUREL	Josiane	CDC Lavalette Tude Dronne	Cuisinier		X	
JACQUIAUD	Florian	CDC de la Haute-Saintonge	Animateur Prévention Déchets			

Feuille d'émargement

Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"

11 mars 2026, au Collège Beauregard de Burie (Charente-Maritime)

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
JALLAGEAS	Nora	Collège de la trezence	Agent polyvalent			
JEBY	Anthony	MFR CRAVANS	Maitre de maison		X	
JOUTEUX	Emmanuelle	Département Charente Maritime	Cheffe du service collèges		X	
LAFFAS	Virginie	CALITOM	RESPONSABLE ZERO DECHET		X	
LALANDE	Julien	CH Jonzac	Responsable de restauration		X	
LAVAUZELLE	Sebastien	Centre de plein air de la Charente	Chef de service Pôle Hôtellerie		X	
LE GUERN	Sylvèle	CDC Vals de saintonge	Coordinatrice scolaire		X	
LEMAITRE	Bérengère	Département de la Charente Maritime	Responsable Restauration collective		X	
LESCARRET	Jordan	Collège Claude Boucher - Cognac	Chef de cuisine		X	
LOPES DE MELO	Marie Paula	Collège de la tour 17270 Montguyon	cheffe		X	
MARCADIER	Emille	CENTRE HOSPITALIER DE BOSCAMNANT	RESPONSABLE RESTAURATION		X	
MAXIMIN	Cyril	Collège La Fayette Rochefort	Second de cuisine		X	

Feuille d'émargement

Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"

11 mars 2026, au Collège Beauregard de Burie (Charente-Maritime)

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
MEREU	Salvatore	GIP - CUISINE CENTRALE DE COGNAC	DIRECTEUR DE CUISINE CENTRALE		X	
MICHAUD	Franck	COLLEGE RAYMOND BOUYER ST HILAIRE DE VILLEFRANCHE	CHEF DE CUISINE		X	
MIRASSOU	Sandrine	AgroCampus de Saintonge	Provisure		X	
MONADIER	Fabien	CAPAC	Responsable le jour au jour		X	
MONARD	Annie	creche millepattes CDC Lavalette tude dronne	cuisinière		X	
MOREAU	Yvan	Collège Alienor d'Aquitaine - Château Oléron	Chef de cuisine		X	
MOULINIER	Jean-Philippe	Lycée petit chavignac	Chef de cuisine		X	
PALLIER	Stéphane	Mairie d'Aigrefeuille / Restaurant scolaire	Cuisinier		X	
PELLETIER	Marie-Claude	MAIRIE TRIZAY - ECOLE LES MARRONNIERS	ADJOINTE EN CHARGE DES AFFAIRES SCOLAIRES		X	
PENEAUD	Laurent	LP Jean HYPPOLITE	C hef de cuisine		X	
PHELIPEAU	Florence	Département de la Charente-Maritime	Cheffe de cuisine mobile		X	
PICHON	Auréli	CD 79	chargée de développement agricole		X	
PLEDEL	Nathalie	Vals de Saintonge Communauté	Chargée de mission Transition écologique		X	
PRABONNEAU	Clarisse	collège pertuis d'antioche	gestionnaire			

Feuille d'émargement

Journée technique

"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"

11 mars 2026, au Collège Beauregard de Burie (Charente-Maritime)

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
PUERTOLAS	Marine	Pôle Culinaire MACS	Diététicienne		X	
RAMBERT	Sebastien	LYCEE GEORGES DESCLAUDES SAINTES	AIDE CUISINIE		X	
ROUX	Richard	Collège la Fontaine	Chef de cuisine		X	
SEGUY	Olivier	Vals de saintonge communauté	Chef de cuisine		X	
WYNN	Amy	SMD3	Animatrices Biodéchets		X	

Feuille d'émargement
Journée technique
"Réduction du gaspillage alimentaire et dons des excédents en restauration collective, allons plus loin !"
11 mars 2026, au Collège Beauregard de Burie (Charente-Maritime)

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	Adresse mail	Tél	Refus diffusion*	Repas	Signature
POTTI	Nicolas	Collège Gironde				X	
Merles	Charly	Collège R. Caillé				-	
MANDIN	Frédéric	Collège Tony Bonnet				X	
JEAN	AZOU	Collège Font Brion				X	
DEJON	Danyelle	Collège Beauregard Burie				X	
BARDOT	Karel	Collège Font Brion					
Parent	Veronique	Collège de Burie				X	
Parent	Fred					X	

