

Compte-rendu de la Journée technique

« Méthodes et outils pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »

Dax(40), jeudi 5 juillet 2018



Cette journée a été réalisée dans le cadre du Groupement d'Achat Alimentaire de la Région Aquitaine, en partenariat avec le Centre Hospitalier de Dax et l'association Restau'Co,



Avec le soutien de :



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

- Dorothée DESPAGNE GATTI
- Vincent DUBUC
- Nadège LECOUTURIER
- Gary MAUGER
- Céline REYBOUBET
- Audrey EXPERT
- Laura GOUDRIAS
- Anabelle LEBLOND
- Hanna PEGUY

Objectif de la journée technique :

Cette journée avait pour objectif d'informer et de former plus spécifiquement les adhérents du GARA aux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la réalisation de diagnostics au sein de leurs divers établissements, ainsi que des pistes d'actions à mettre en œuvre.

Lieu : Hôpital de Dax, dans les Landes (40)

Nombre de participants : 36 (La liste d'émargement est jointe en annexe)

Programme de la journée

9h00 : Accueil des participants et café de bienvenue

10h 00 : Introduction de la journée

Hervé GARRIGUE, Responsable de la restauration du Centre Hospitalier de Dax, Référent Restau'Co

Dorothée DESPAGNE-GATTI, Directrice du CREPAQ

10h15 : Retour d'expérience du Centre Hospitalier de Dax

Hervé GARRIGUE, Responsable de la restauration du Centre Hospitalier de Dax, Référent Restau'Co

10h45 : Le gaspillage alimentaire et ses enjeux

Vincent DUBUC, Chef de projet transition écologique, CREPAQ

11h15 : Focus sur le don alimentaire en restauration collective

David BROUQUE, Chargé de mission alimentation, DRAAF Nouvelle-Aquitaine

12h00 : Pause déjeuner au restaurant collectif du Centre Hospitalier

13h15 : Début des ateliers participatifs : don alimentaire ; pesées/diagnostics ; plaisir à table/manger

Le déroulé de la journée était structuré en trois temps :

- Présentations des retours d'expérience d'acteurs du territoire de la Nouvelle-Aquitaine et sensibilisation au gaspillage alimentaire
- La pause déjeuner au restaurant collectif offert par le Centre Hospitalier de DAX
- Des ateliers participatifs l'après-midi, mobilisant l'intelligence collective afin de favoriser l'émergence d'idées de projets de coopération entre acteurs.

I – Présentations des retours d'expérience d'acteurs du territoire de la Nouvelle-Aquitaine et sensibilisation au gaspillage alimentaire

1.1. Présentation du GARA : Groupement d'Alimentaire Région Aquitaine



Présentation des leviers d'économie basés sur les bonnes pratiques

- **Levier 1 : La massification des achats** (groupement d'achats)
- **Levier 2 : L'optimisation de l'offre et de la production alimentaire**
 - Simplification de l'offre alimentaire (cycle et plans de menus, plats, grammages)
 - Optimisation de la production (cuissons basse température)
- **Levier 3 : L'optimisation de la commande**
 - Optimisation de la commande des repas
 - Optimisation des commandes petits déjeuners et épicerie
- **Levier 4 : L'optimisation des pratiques et des techniques d'achats**
 - Réduction du nombre de références produits
 - Choix des produits (MDD)
 - Optimisation de l'allotissement
 - Technique des accords cadres ou des coûts portion
 - Négociation
- **Levier 5 : Choix des organisations**
 - Sous-traitance / réinternalisation des approvisionnements alimentaires

TOTAL 22 BONNES PRATIQUES

4



Objectif du GARA

- Couvrir 80 à 100 % des besoins des adhérents.
 - A couvrir : boissons, légumes et fruits frais, pains.
- Répondre à la diversité des adhérents et maintenir la qualité de service en terme de livraison et d'allotissement.

Analyse du marché fournisseur

Organisation d'une journée de présentation du GARA à tous les acteurs régionaux.

Réalisation d'une journée sourcing en partenariat avec l'ARIA.

[PlaquetteARIANA_2018.pdf](#)

Le principe est de rencontrer et d'informer tous les acteurs de l'APCL de l'existence du marché et de donner à chacun le même niveau d'information.

Objectif : obtenir un maximum de matières premières et de lieux de transformation issus d'APCL.

Premier événement de ce type sur un marché alimentaire.

Définition de la stratégie d'achat

Permettre pour de petits établissements et des gros d'acheter ensemble:

Notre stratégie s'est portée sur l'opportunité de dissocier le prix du produits et sa logistique.

Tous les adhérents ont le même prix d'achats, les coûts logistiques dont la livraison sont faits sur mesure en fonction du volume et des fréquences de livraisons

8

Gains secondaires

- Limiter le nombre de commandes en optimisant les surfaces et en retravaillant les menus.
 - 97% des livraisons se font sur les jours optimisés,
 - => Le cout global logistique baisse (- 20% sur 2017-), certains adhérents concentrent les livraisons à la quinzaine avec une gestion fine des DLC pour le frais, l'épicerie est livrée mensuellement sur les sites disposant d'un stockage suffisant.
- La facturation par la dématérialisation : déploiement de CHORUS dans sa totalité au 1/01/20.
- Possibilité de relancer le marché facilement grâce au support EPICURE & EPICUREWEB
- Centralisation des procédures d'achats et sécurisation juridique des établissements.

Fonctionnement du GARA

10

- Afin d'assurer la performance chaque établissement doit réserver 80 % minimum (!!) de son volume d'achat au GARA et ne constituer aucun marché subséquent pour les produits recensés.
- Un suivi spécifique est réalisé par les fournisseurs trimestriellement et adressé au coordinateur pour la vérification de nos engagements contractuels.

1.2. Présentation du réseau RESTAU'CO



Représenter et animer la restauration collective en gestion directe

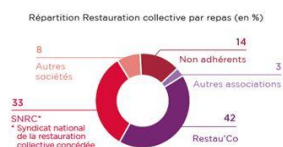
Le réseau Restau'co est composé de 11 000 membres : adhérents directs, adhérents des associations et organisations membres. De tous les secteurs de la restauration collective (scolaire, santé-social, travail). Cela représente 60 % de la restauration collective publique.

UN RESEAU INTER-PROFESSIONNEL



UN RESEAU INTER-PROFESSIONNEL

La force du réseau = être représentatif



>> porter plus fortement la voix de la restauration collective

DES RELAIS EN REGION AU PLUS PRES DES ADHERENTS



UN RESEAU AU SERVICE DES ADHERENTS

RÉSEAU Restau'co EXPERTISE PRATIQUES	RÉSEAU Restau'co FORMATION & METIERS	RÉSEAU Restau'co EVENEMENTS ET TROUVES
Instances nationales	Formation	Salon annuel
Experts : question/réponse	Les métiers	Le Gargantua
Guides, outils (gaspillage, recettes, cuissons...)	Recrutement	Elles ont du talent
Mon Restau Responsable®	Référentiels de formation	Les Assises, International



Le réseau RESTAU'CO a pour vocation de **développer les liens** entre les établissements, les métiers, les secteurs pour améliorer la qualité du repas en restauration collective.

RESTAU'CO s'appuie sur les **expertises de chaque association** qui porte la restauration collective au niveau national ou régional. Une volonté commune nous réunit tous : la professionnalisation des acteurs et la valorisation des métiers de la restauration collective.

RESTAU'CO est membre des associations interprofessionnelles



Membre de la filière alimentaire, dernier maillon avant le consommateur, RESTAU'CO **participe** aux travaux aux côtés du producteur, transformateur, distributeur, **pour améliorer ensemble** la qualité des produits dans le respect de chaque métier.

LES OUTILS RESTAU'CO A VOTRE DISPOSITION

SITE ADHÉRENT RESTAUCONNECT.FR

- Un expert par thématiques pour répondre à vos questions
- Des guides et publications (cahier des charges, gaspillage...)
- Menu-Co : pour l'élaboration des menus, analyse nutritionnelle
- Logiciel de gestion du parc de matériel. (tarif préférentiel)
- Offres d'emploi
- Annuaire des membres
- Actualité de la restauration collective
- Les événements en région
- Partagez vos expériences, avis ...



LES OUTILS RESTAU'CO A VOTRE DISPOSITION

FORMATION INITIALE

Création du Certificat de spécialisation restauration collective

15 CFA en France
150 apprentis formés

<https://www.youtube.com/watch?v=bTH4TKFVQZY>



FORMATION CONTINUE

20 Formateurs intervenant sur toute la France

12 formateurs spécialisés sur la réduction de gaspillage

30 modules de formation proposés

Suivi et accompagnement à l'issue de la formation

LES OUTILS RESTAU'CO A VOTRE DISPOSITION

Des événements et des temps forts sont organisés pour susciter l'échange et le partage d'expérience entre tous les acteurs



LE GARGANTUA



LES OUTILS RESTAU'CO A VOTRE DISPOSITION



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Démarche de progrès en 3 étapes :

- Diagnostic
- Visite technique
- Séance de garantie

Valorisation de vos engagements

Reconnaissance extérieure

www.mon-restau-responsable.org

1.3. Retour d'expérience : Le don alimentaire du Centre Hospitalier de DAX

Contexte :

L'unité centrale de restauration de l'Hôpital de Dax sert un total de 7 000 repas par jour. Ceux-ci sont destinés au centre hospitalier, mais aussi, entre autres, à des écoles, à des Maisons d'Accueil Spécialisées (MAS) et à des Instituts Médico-Educatifs (IME).

Il y a une montée de la précarité sur le territoire dacquois. L'offre alimentaire associative dense est dispensée principalement par le Marché des Familles, le Secours Populaire, les Restos du Cœur et également par le Secours Catholique (petits déjeuners) et l'Accueil de Jour (distribution de colis). Des points faibles ont été identifiés par les différents partenaires sociaux : difficultés à répondre à des demandes urgentes du jour au lendemain, réticences de personnes se sentant stigmatisées en s'adressant à des distributions caritatives, absence d'offres de repas cuisinés puisque toutes les distributions en place actuellement sont constituées de colis (sauf petits déjeuners du Secours Catholique).



Enfin, il y a eu constat d'une non valorisation des surplus alimentaires sur le territoire alors que notre société en crise s'organise autour de la chasse au gaspillage et recherche des dispositifs visant à réaliser des économies dans une démarche de développement durable.

L'hôpital a décidé début 2016 de mettre en place un restaurant caritatif. Pour cela, il a été nécessaire de faire une évaluation de la gestion des déchets dans l'établissement et donc de prendre en compte les déchets (biodéchets non comestibles, biodéchets comestibles, surplus de production) issus de la production dans l'enceinte de la cuisine centrale.

Ainsi, tout le personnel est sensibilisé depuis des années à la pratique du tri des déchets. L'hôpital est passé de 6% (il y a 7 ans) de surplus issus de la production à 3% aujourd'hui : cela équivaut à 250 repas par jour non distribués. Cela n'inclut pas le gaspillage alimentaire qui se rajoute en plus dans les différentes unités satellites.

Le centre hospitalier ne possède pas à ce jour de moyen de valorisation de ses biodéchets (méthaniseur, composteur) et la tarification incitative pour la gestion des déchets n'a pas encore été mise en place sur son territoire. Aussi, le centre hospitalier cherche une structure de valorisation des biodéchets.

Gestion du restaurant caritatif :

Les dons correspondent surtout à ce qui n'est pas sorti de la cuisine. Ils sont donc très irréguliers. Il a été estimé que les surplus issus de l'unité centrale de restauration équivalent (en quantité) à 250 repas par jour. Cependant, ils sont souvent constitués en grande majorité d'entrées et de desserts, et ne correspondent donc pas (en qualité) à 250 repas par jour.

De plus, l'unité centrale de restauration connaissant des variations de surplus et n'ayant pas vocation à approvisionner les associations d'aide alimentaire, il a fallu convenir d'un nombre maximal de repas donnés, sur lequel elle pouvait s'engager de manière sûre, afin que les associations d'aide alimentaire n'aient pas d'attentes surévaluées. Ainsi, sur ces surplus préparés quotidiennement par la cuisine centrale et non servis, seulement une vingtaine de repas complets peuvent être confectionnés et ensuite donnés aux associations caritatives.

Pour débiter ce projet de restaurant caritatif, l'analyse s'est portée sur tout ce qui n'était pas jeté lors de la production au sein de la cuisine centrale. La ville de Dax s'est alors présentée comme un partenaire pilote pour l'Hôpital : elle a alors fait une étude de l'état de précarité et des besoins spécifiques en matière d'alimentation ainsi que les distributeurs (éducateurs, assistants sociaux de l'hôpital). Puisque l'objectif n'est pas de répondre à toute la demande (don de repas), l'hôpital se limite à un taux maximal de 20 repas distribués par jour.

Moyens logistiques :

Des personnes en contrats aidés travaillant à mi-temps au sein d'associations sont chargées de la distribution des repas (4heures/jour). Des agents internes de l'hôpital chargés des excédents alimentaires préparent l'échelle d'ingrédients et mettent à disposition barquettes et conditionneuses avec 20 plateaux pour que ceux-ci puissent repartir avec les repas à redistribuer. Une personne à mi-temps vient tous les jours et conditionne ces 20 repas. Un camion est aussi mis à disposition par l'hôpital pour la livraison des repas.

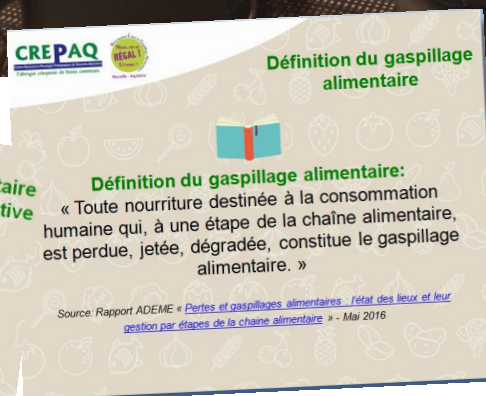
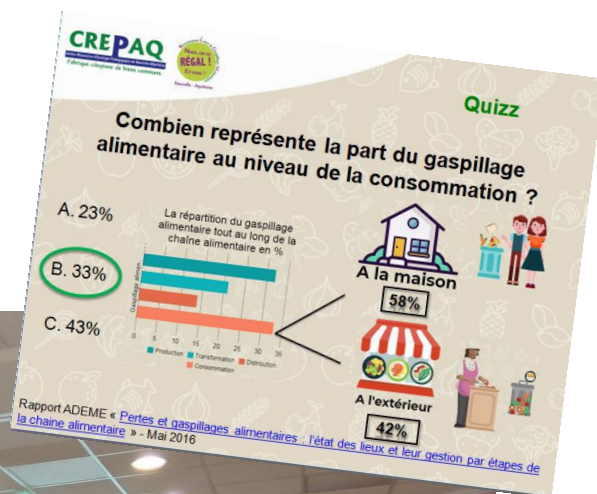
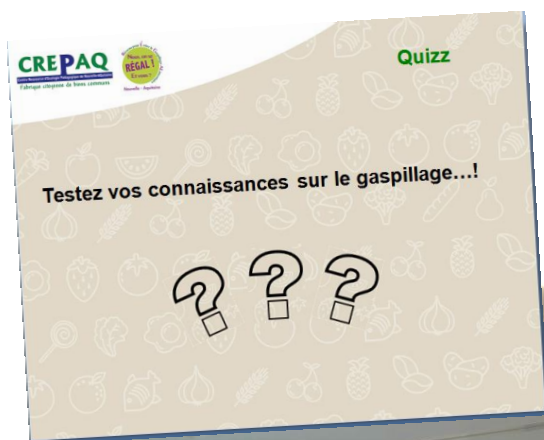
L'hôpital a largement fait appel au mécénat pour éviter une dépendance trop forte au service public (don de sacs isothermes...).

Intérêt du diagnostic préalable réalisé :

Le diagnostic qui a été fait au sein du self de l'hôpital dans le cadre de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire a relevé un problème de quantités trop importantes servies par le personnel et un fonctionnement positif du self-service. Il a aussi été décidé de réadapter les menus du soir en incluant 3 composantes : une soupe (veloutine maison type potage enrichi, garbure...) et deux desserts, sachant que toutes les textures sont fabriquées maison.

Pour conclure, il a été recommandé d'analyser les prises alimentaires de chaque plat afin d'ajuster les commandes petit à petit.

1.4. Quizz interactif - Définition du gaspillage alimentaire et des enjeux qui y sont liés



1.5. Présentation d'outils et d'actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire

CREPAQ Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

L'intelligence collective au sein du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine :

Modes de coopération:

- Soutien personnalisé à un acteur
- Co-construction de projets communs
- Rencontre, échange, circulation de l'information
- Apprentissages réciproques
- Partages, mutualisation, essaiage de bonnes pratiques

CREPAQ Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

RÉGAL Nouvelle Aquitaine
Programme d'activités annuel

Les actions opérationnelles

- 1 - Assises régionales
- 2 - Journées techniques
- 3 - Ateliers thématiques participatifs
- 4 - Webinaires en ligne
- 5 - Gasp! Tour territoriaux
- 6 - Événementiels grand public
- 7 - Suivi des projets d'acteurs
- 8 - Centre de ressources
- 9 - Conférences et colloques
- 10 - Participation aux politiques publiques et territoriales

10 Actions opérationnelles

CREPAQ Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

Le kit de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

RÉGAL Nouvelle-Aquitaine
Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle-Aquitaine
Aquitaine Limousin Poitou-Charentes

Accueil | Programme d'activités | Ressources | Outils | Qui sommes nous ?

Le kit pour la restauration collective

Téléchargez gratuitement le kit lutte contre le gaspillage alimentaire à destination des acteurs de la restauration collective réalisé par le CREPAQ

Kit Restauration Collective

Lien : <https://www.reseau-regal-aquitaine.org/kit-restauration-collective>

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

CREPAQ Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

Exemples d'actions permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire

Édouard GALLAND,
Directeur des services économiques au Centre hospitalier intercommunal d'Alençon-Mamers (61)

Le centre hospitalier, accompagné d'une association à réaliser des pesées dans 7 services de soins et deux EHPAD. Ils ont évalué à 91 tonnes la quantité de gaspillage alimentaire générée, ce qui représente 100 000 euros de pertes à l'année.

« un groupe planche sur « des mesures correctives à apporter pour limiter le gaspillage », continue le directeur. Il est composé de diététiciennes et de responsables qualité de la cuisine. Plusieurs pistes sont explorées. Par exemple, « on envisage de servir des demi-portions le soir, dans des services où les gens mangent peu, comme en neurologie ou en soins palliatifs ». Autre axe de travail : « la mise à jour des grammages sur les plats collectifs préparés pour les Ehpad »

Propos recueillis dans Ouest France publié le 07/11/2016

Photo de Le Maine Libre
<http://www.lemainelibre.fr/actualite/mamers-hopital-premier-employeur-de-la-ville-10-10-2012-44425>

CREPAQ Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

Exemples d'actions permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire

Éric FAGET,
Chef de cuisine du Lycée Hôtelier de Talence (33) et
Président de l' Association des Cuisiniers de Collectivités Territoriales (ACCOT) GIRONDE:

Ajustement des quantités servies et présentation des plats

Photo issue de Youtube

Une assiette creuse traditionnelle.

La même quantité versée dans une assiette plate : il y a un excès manifeste de nourriture. Il faut donc servir moins de nourriture pour obtenir le même effet.

© Eric Faget

1.6. Présentation de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine portant sur le don alimentaire



Le don alimentaire

L'aide alimentaire en France, c'est :

- 4,8 millions de personnes inscrites en 2015
- une masse financière de plus d'1 milliard d'euros par an :
 - un quart d'aides publiques
 - un quart d'aide privée
 - la moitié correspondant à la valorisation du bénévolat
- plus de 100 000 tonnes de nourriture par an, rien que pour les Banques alimentaires

agriculture
800v.fr
alimentation
800v.fr





Le don alimentaire

→ loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (11 février 2016)

Hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- prévention
- valorisation en alimentation humaine
- valorisation en alimentation animale
- valorisation énergétique ou biologique

ATTENTION : à mettre en lien avec l'obligation de tri à la source pour les gros producteurs de bio-déchets.

→ loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte (18 août 2015)

L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion

agriculture
800v.fr
alimentation
800v.fr





Liberté • Égalité • Fraternité
République Française

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Le don alimentaire

→ Définitions

- *Le don alimentaire est défini comme la cession à titre gratuit de denrées par un établissement du secteur alimentaire*
- *Les établissements gérés par des organismes caritatifs remettant des denrées alimentaires à des personnes en situation de précarité correspondent à des commerces de détail, tels que définis par le règlement (CE) n°178/2002*

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





Liberté • Égalité • Fraternité
République Française

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Le don alimentaire

→ Denrées pouvant faire l'objet d'un don (principes généraux)

- *Toutes les denrées alimentaires végétales et produits composites. Sont incluses dans cette catégorie les viennoiseries et pâtisseries qui associent des produits d'origine végétale à des produits d'origine animale déjà transformés et qui font l'objet d'une cuisson*
- *Toutes les denrées alimentaires d'origine animale provenant d'un établissement agréé*
- *Des dispositifs particuliers sont précisés pour les commerces de détail ne bénéficiant pas nécessairement d'un agrément*

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





Liberté • Égalité • Fraternité
République Française

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Le don alimentaire

→ Intérêt du conventionnement

- *obligatoire seulement pour les distributeurs (loi du 11 février 2016)*
- *permet d'organiser les flux de dons*
- *protège le donateur et le donataire*
- *décrit les éléments de traçabilité pouvant permettre par la suite de justifier auprès de l'administration fiscale des éléments liés à la réduction fiscale*

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr

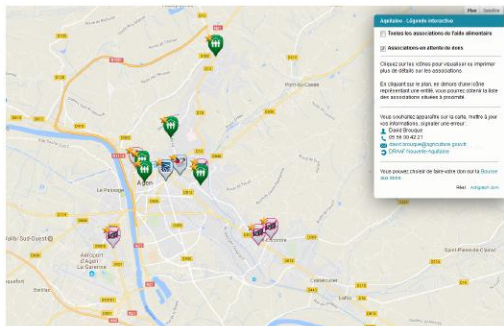




Le don alimentaire

→ Comment trouver une association partenaire

<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/ Carte-interactive-des-associations>



A retenir :

Le don alimentaire est une cession à titre gratuit sur le même schéma que celui de vente. C'est une mise sur le marché, même si elle est gratuite. La responsabilité passe à l'association partenaire.

La réduction d'impôts en faveur du don n'est pas possible pour le service public, cela ne s'applique que pour le privé.

II - La pause déjeuner au restaurant collectif

La pause déjeuner est le moment de la journée toujours convivial où les participants échangent entre eux sur leurs pratiques professionnelles et le contenu des interventions du matin.

Le repas offert par l'hôpital de DAX, a permis aussi de mettre en valeur son savoir faire auprès des convives de la journée technique.



III - Les ateliers participatifs

3.1. Comment réaliser un diagnostic qualitatif



Le fonctionnement de cet atelier participatif de coproduction, à la différence des trois autres qui sont davantage orientés formation, est de mettre en valeur les idées et expériences émanant uniquement des participants, afin qu'il y ait un enrichissement mutuel.

Introduction

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, il faut pouvoir en comprendre les raisons. C'est pourquoi il est important de ne pas se limiter à la réalisation de pesées, qui permet de faire un constat, d'évaluer les quantités gaspillées, nécessaires à la fixation d'objectifs d'amélioration, mais ne donne aucune information qualitative.

L'objectif de cet atelier est d'identifier les moyens de connaître l'avis des convives sur la qualité du repas et leurs ressentis afin de mettre en place des mesures correctives visant à réduire le gaspillage alimentaire. Ceci est d'autant plus difficile que les convives prennent leur repas dans un contexte peu favorable à leur appréciation : perte de goût en EHPAD, hospitalisation impliquant des douleurs, difficultés à ingérer, odeurs, voisinage de chambre etc.

Comment effectuer un diagnostic qualitatif ? Quelles méthodes est-il possible d'employer pour connaître les avis et besoins des convives, qu'ils fréquentent un restaurant en self-service, un espace de restauration en EHPAD ou soient servis en chambre ? Telles sont les questions auxquelles ont tenté de répondre les participants.

Après un tour de table permettant d'identifier les différents types de structures, le groupe a tout d'abord évoqué les difficultés qu'il a rencontrées pour mettre en œuvre ces actions, puis a décliné les solutions qui sont déjà en œuvre dans leur établissement.

Difficultés rencontrées :

- Pas assez de moyens ni de temps pour pouvoir communiquer correctement avec les convives.
- Pour les convives en chambre, pas assez de temps pour discuter avec eux individuellement.
- Certaines pratiques possibles en EHPAD sont difficilement réalisables en milieu hospitalier car les convives restent en général moins longtemps et changent quotidiennement.
- Régimes médicaux à respecter en hôpital, ce qui peut rendre les plats peu attractifs.



Solutions possibles :

- Recueil mis en place dans les selfs, où les convives peuvent s'exprimer sur la qualité des repas, du service ou du contexte de prise de repas. Cela fait office de « livre d'or ».
- Positionner des questionnaires sous forme de fiche sur les plateaux dans le restaurant (Convive : Famille de patients, personnel soignant...), les statistiques sont analysées sur une année et par saison.
- Échange quotidien avec chaque convive lorsque le service se fait en salle en EHPAD, avec chariot chauffant. Cela permet d'avoir un retour immédiat sur le repas et son cadre. Des indicateurs de qualité sont fixés en pourcentage.
- Organiser une commission qui peut selon le contexte et le type d'établissement prendre des appellations variées et comprendre des acteurs différents : commission de restauration, commission d'usagers, commission des menus, ou encore commission du « bien manger », des conseils de vies sociales organisés par les familles des résidents en EHPAD abordent également la question de la qualité de la restauration.
- De multiples questionnaires sont réalisés sur la vie en hôpital (ou en EHPAD, maisons de convalescence...) en général, mais également des questionnaires spécifiques à l'alimentation et sur sa qualité. Des questions sont posées sur la nourriture, l'environnement des repas, la température des plats servis etc. D'après les retours, les questionnaires peuvent être plus efficaces s'ils sont ponctuels et non à disposition en permanence car les personnes y répondant les prennent alors plus au sérieux. Ils sont menés en général par le personnel.
- Des fiches de goûts/ habitudes alimentaires sont réalisées en EHPAD. A l'admission dans l'établissement, il est demandé à la famille ou au patient de renseigner les goûts alimentaires de la personne admise, ainsi que ses habitudes de repas. Ce processus est plus facilement réalisable en EHPAD car les pensionnaires peuvent y rester sur une période assez longue.

- Des échanges interprofessionnels peuvent être favorisés pour ouvrir de nouvelles perspectives et de meilleures pratiques, mais ils sont trop rares faute de temps. Exemple : le personnel soignant peut remonter des informations et problématiques identifiées par le biais des diététicien-nes, un cadre précis peut être créé pour cela.
- Une borne avec émoticônes peut être mise à disposition pour que les convives puissent donner leur avis sur le repas de manière ludique, voire s'en inspirer pour élaborer un outil plus complet sur le même principe.
- Il a été noté l'importance de prendre en compte dans les outils de diagnostic l'expérience de l'alimentation dans son ensemble en prenant en considération l'environnement de la prise du repas (bruits, lumière...), car la satisfaction du convive hospitalisé ou en Etablissement médicalisé reposerait à 80% sur son environnement.
- Des menus test sont élaborés par l'équipe de cuisine et consommés par le personnel soignant 2 fois par semaine pour évaluer la qualité des repas.
- En EHPAD, une enquête de satisfaction générale incluant les repas aux invités est réalisée avec un bilan trimestriel.
- Lancer une enquête I-SATIS (recueil de l'indicateur) : Il s'agit d'une enquête réalisée par une entreprise privée sur un panel de patients volontaires, destinée à évaluer la qualité de la vie en hôpital avec deux questions consacrées aux repas. Depuis 2015, cette enquête peut être réalisée en ligne avec [e-Satis](#) (questionnaire en ligne).

3.2. Méthodes et outils pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

L'atelier 2 sur les pesées était un atelier participatif de formation des acteurs de la restauration collective à l'intérêt et la mise en place concrète de pesées dans leurs établissements. Aussi, les intérêts, les objectifs, la réalisation et les points nécessaires de vigilance pour une bonne réalisation ont été balayés en fonction des besoins des participants.



Objectifs des pesées :

Les pesées permettent de réaliser un diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire. Ce dernier est complémentaire du diagnostic qualitatif. A eux deux, ils permettent d'analyser le système de restauration de l'établissement et de comprendre le gaspillage alimentaire généré. Ils sont préalables à la mise en place d'actions spécifiques, qui seront bénéfiques sans être trop contraignantes pour les différents acteurs de l'établissement.

Il est important d'avoir en tête que s'engager dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire nécessite de connaître le gaspillage généré. Sans cette information, il sera difficile, voire impossible, de savoir si les actions mises en place ont un impact et/ou sont efficaces.

Ainsi, les pesées représentent un outil indispensable d'évaluation et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Qu'est-ce qu'une pesée ?

Il existe deux types de pesées, présentant chacune ses avantages et ses inconvénients :

- la **pesée sommaire** qui consiste à peser séparément :
 - les biodéchets comestibles
 - les biodéchets non comestibles
 - les emballages
 - le pain (nous conseillons de peser ce biodéchet comestible à part car il est emblématique et qu'il est très facile de mettre en place des mesures efficaces pour lutter contre son gaspillage)

Intérêts :

- Simple à mettre en œuvre
 - Permet de quantifier de manière globale le gaspillage alimentaire de l'établissement
 - Permet d'évaluer simplement l'évolution du gaspillage alimentaire de l'établissement
 - Permet de sensibiliser les convives et l'équipe cuisine au gaspillage alimentaire de l'établissement
- la **pesée poussée**, qui consiste à peser séparément toutes les composantes du plat (entrée n°1, entrée n°2, entrée n°3, plat n°1, plat n°2, etc.).

Intérêts :

- Permet de calculer les coûts du gaspillage alimentaire
- Permet de quantifier précisément le gaspillage alimentaire de l'établissement
- Permet d'évaluer l'évolution du gaspillage alimentaire de l'établissement
- Permet d'observer l'impact d'une modification de recette, ou d'une action sur un plat/composante du repas
- Permet de sensibiliser les convives et l'équipe cuisine au gaspillage alimentaire de l'établissement

Remarque : Certains participants à l'atelier ont dit peser les biodéchets (comestibles et non comestibles) ensemble car la séparation des biodéchets comestibles des non comestibles leur demande des moyens (humains, de temps, etc.) qu'ils n'ont pas ou qui leur sont trop contraignants à mettre en œuvre.

Bien que plus les données soient précises, plus elles permettent d'avoir une vision fidèle des quantités d'aliments gaspillées et plus elles permettent de mettre en place des mesures spécifiques de réduction du gaspillage liées au fonctionnement du système de restauration, il faut évidemment tenir compte des contraintes que connaît l'établissement. L'important est d'avoir des données quantitatives sur lesquelles se baser pour ensuite initier des actions de réduction du gaspillage alimentaire.

Le support matériel de la pesée

Protocole du matériel de pesée :

- Balance de précision (9,99€) / Pèse personne (9,90€) / Peson mécanique (35 kg, précision 20 g 14,99€) / Peson électronique (40 kg précision 10 g 3,49€)
- Gants (4,10€ pour 100 pièces taille unique / 5,72€ pour 100 pièces tailles S, M et L)
- Seaux / pots / bacs/sacs plastique
- Matrices des pesées imprimées
- Consignes imprimées et affichées
- Spécial établissement scolaire : calendrier commun anti-gaspi des événements et sorties scolaires

Moyens humains mobilisés

La désignation d'un ou de plusieurs référents (qui peuvent changer en cours d'année) est nécessaire. Si l'ensemble des acteurs de l'établissement participent à la réalisation des pesées, le ou les référents supervisent simplement les pesées. Ils rappellent par exemple à l'ensemble des acteurs concernés que la date des pesées approche et le rôle que chacun aura le jour J. Ainsi, ils s'assurent notamment de la mobilisation des équipes et de la présence du matériel nécessaire à la réalisation des pesées.

La réalisation des pesées en elle-même implique l'ensemble des acteurs de l'établissement. En effet, plus d'acteurs de l'établissement sont impliqués, plus les pesées font partie du projet de l'établissement, plus leur réalisation sera simple et efficace.

Où et quoi peser ?

La pesée s'effectue sur trois postes :

- La préparation (gestion des stocks et préparation des repas en cuisine)
- Le service (toutes les étapes entre la préparation et la consommation)
- La consommation (desserte)

Fréquence des pesées

Plus on réalise de pesées, plus on aura de données intéressantes à exploiter.

Idéalement, il serait bon de réaliser des pesées quotidiennes. Si cela est trop contraignant, il est bon de réaliser à minima une pesée sur un menu apprécié et une pesée sur un menu peu apprécié, afin d'avoir une moyenne pouvant représenter une vision globale de ce que peut représenter le gaspillage. Plus on réalise de pesées sur des menus variés, plus la vision globale du gaspillage que l'on aura sera précise et spécifique à l'établissement.

Il est bon de faire plusieurs pesées sur une période courte, afin de pouvoir faire une moyenne et obtenir des données relatives au gaspillage en grammage/convive/repas, avec des conditions de pesées qui soient proches sur les différents jours de pesées (cela permet d'éviter que des biais viennent perturber les résultats).

Afin d'analyser l'évolution du gaspillage alimentaire, il faut refaire des pesées plusieurs mois plus tard. L'idéal est de faire ces nouvelles pesées sur des menus identiques aux premières pesées. A défaut, il faut réaliser des pesées sur des menus similaires (cela permet notamment de tenir compte de la saisonnalité sans pénaliser le travail fait en cuisine ni l'appréciation des menus de la part des convives).



Exemple d'outil permettant de renseigner les résultats de pesées sommaires

ETABLISSEMENT :		Pertes PREPARATION et Ligne SELF		Restes PLATEAUX	
DATE :		Pertes dues à la préparation des denrées brutes en Kg et poids total Biodéchets restant au SELF en Kg		Poids total Biodéchets CONVIVES en Kg	
MENU :					
EFFECTIF PREVU :		RESTES ALIMENTAIRES CONSOMMABLES (=GASPILLAGE ALIMENTAIRE) (tout ce qui était destiné à être mangé par un convive mais qui pour des raisons d'hygiène, de surplus ou toutes autres raisons... est jeté)	RESTES ALIMENTAIRES NON CONSOMMABLES (os, arrêtes, épluchures, découpe gras, coquilles...)	RESTES ALIMENTAIRES CONSOMMABLES (=GASPILLAGE ALIMENTAIRE) (tout ce qui était destiné à être mangé par un convive mais qui pour des raisons d'hygiène, de surplus ou toutes autres raisons... est jeté)	RESTES ALIMENTAIRES NON CONSOMMABLES (os, arrêtes, épluchures, découpe gras, coquilles...)
NB REPAS SERVIS :					
Entrées, Plats (viandes ou poissons), Accompagnements, Fromages, Desserts					
Pai					
COMMENTAIRES :					

Cette case a un rôle significatif car c'est ici que sont mentionnés les aléas, et autres éléments ayant modifiés le système de restauration, ou la prise du repas, le jour de la pesée.

En effet, les chiffres du gaspillage, bien qu'intéressants, doivent obligatoirement être pris en compte dans leur contexte. Celui-ci peut expliquer que le gaspillage soit inhabituellement bas ou élevé. Il relativise les quantités gaspillées et permettent d'avoir une vision fidèle du gaspillage généré.

Exemples de commentaires :

- Sortie de l'établissement de certains convives sans que la cuisine ait été prévenue
- Epidémie d'une maladie quelconque au sein de l'établissement
- Episode caniculaire ou de froid durant la semaine de pesées
- Changement ou absence d'un membre de l'équipe cuisine
- Problème de livraison
- Etc.

Lors des pesées servant à analyser l'évolution du gaspillage, il est bon de renseigner dans les commentaires, les petits changements des menus qui ont été effectués en expliquant pourquoi. Cela permet de pondérer l'évolution du gaspillage.

Propos issus des échanges avec les participants

Problèmes soulevés lors de l'atelier	Solutions apportées
Coût financier de balances perfectionnées élevé	○ Prendre du matériel peu coûteux, comme des pèse-personnes dont la précision n'est qu'au kilo près. La précision au gramme près du gaspillage alimentaire d'un restaurant collectif n'est pas nécessaire ○ Demander au sein de l'équipe de l'établissement qui peut ramener un pèse personne de son domicile pour le jour de la pesée
Interrogation quant au devenir des déchets triés	○ Possibilité de mettre en place des mesures de valorisation des biodéchets en interne (compostage, méthanisation) ○ Possibilité de faire appel à un prestataire extérieur (public ou privé)
Difficulté quant à la similarité des menus et des contextes pour faire des pesées permettant d'observer l'évolution du gaspillage alimentaire	○ L'idéal est de réaliser ces pesées dans des conditions identiques. A défaut, on les réalise dans des conditions les plus similaires possibles et on inscrit dans son tableau de résultats de pesées les changements qu'il y a eu comparé aux premières pesées, en expliquant pourquoi ; le principal est de pouvoir expliquer les choses et de les intégrer dans l'analyse des pesées
Manque de communication	○ Déterminer un ou des référents de pesées, qui communiqueront aux acteurs concernés les informations nécessaires ○ Accentuer les outils de communication (affichage de protocole de pesées, de calendrier de pesées, etc.) ○ Afficher les résultats de pesées pour les convives, les cuisiniers etc. ○ Informer le personnel de restauration des événements susceptibles de faire varier l'effectif par un système d'affichage, un logiciel informatique, etc.
Manque de cohérence entre effectif prévus et réels	○ Mettre en place une façon de réajuster quotidiennement les effectifs (affichage, logiciel, personne référente, etc.) ○ Prévoir autant que possible des fins de service en flux tendu
Problème de stockage des biodéchets	○ Des prestataires privés ou publics peuvent venir chercher ces déchets (se renseigner auprès de la collectivité ou du syndicat responsable de la gestion des déchets sur le territoire de l'établissement)

Outils aidant à la réalisation de pesées :

- Kit de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective du réseau RÉGAL Nouvelle-Aquitaine :

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

- Outil d'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective : poids / coûts / CO2 de l'ADEME et Verdicté (envoi de la matrice en pièce jointe en complément de ce document)

3.3. Sensibilisation des convives dans le restaurant collectif

L'atelier 3 était un atelier participatif de formation destiné à présenter différents outils pouvant être utilisés pour sensibiliser les convives.

Ainsi, à l'issu des échanges entre chaque groupe, parmi les outils présentés 5 ont été discutés avec les participants:

1. S'équiper d'outils et de supports visuels de sensibilisation
2. Installer une table de tri
3. Favoriser le choix des demi-parts pour les petits appétits
4. Prévoir un choix d'entrées et de desserts restreints
5. Installer un gâchimètre de pain

1. S'équiper d'outils et de supports visuels de sensibilisation

Les outils de sensibilisation sur lesquels nous avons discuté, était des supports tels que les affiches, kakemonos, quiz, jeux, tests et diffusion de petits vidéos. Les participants ont partagé leurs expériences et ressentis sur les idées évoquées.

○ Affiche

- Atouts

Réaliser des affiches personnalisées adaptées aux besoins.

- Contraintes

Réaliser des affiches génèrerait du travail supplémentaire et le personnel n'a pas les outils pour les réaliser.

Les affiches sont vite invisibles et sales, il faut les changer pour attirer le regard cela demande une attention particulière et ce n'est pas leur priorité.



Remarque : un participant a suggéré que des kits d'affiches soient envoyés régulièrement aux établissements le désirant.

○ Borne d'enquête permanente (Hôpital de Dax)

- Atouts

Permet d'analyser différents paramètres : la qualité de la prestation, de la propreté... La borne peut être utilisée sous forme de jeu pour sensibiliser sur le gaspillage alimentaire.

- Contraintes

Le coût.

La borne est développée par une entreprise qui réalise aussi les statistiques.

- **Épluchage des légumes par les convives [EHPAD]**

- **Atouts**

- Permet aux convives de se sentir impliqués dans la préparation de la nourriture.

- Créer un lien avec le personnel

- Favoriser le respect pour la nourriture servie

- Gain de temps pour le personnel.

- **Contraintes**

- Hygiène

- Problème d'encadrement.

- **Autres idées :** Photos du producteur dans le self, dégustation des produits des producteurs

2. Installer une table de tri

La table de tri a deux fonctions, elle sert à la fois d'outil de gestion des déchets et d'outil de sensibilisation. Elle peut être basique en permettant de séparer les différents types de déchets ou plus évoluée pour celles qui permettent de peser les déchets en temps réel.

- **Table de tri basique**

- **Atouts**

- Permet aux convives de trier leur déchets eux –mêmes pour qu'ils prennent conscience de ce qu'ils jettent.

- Fait gagner du temps au personnel.

- **Contraintes**

- Remaniement des fiches de poste du personnel de service.

- **Table de tri électronique [Hôpital de Pau]**

- **Atouts**

- Il y a trois trous différents avec pesée intégrée.

- Permet de voir le résultat du gaspillage alimentaire en direct et de prendre des mesures en conséquence (exemple : diminution du grammage du pain).

- Conversion du gaspillage alimentaire en émissions de carbone pour sensibiliser les convives d'une manière plus générale.

- Gain de temps pour le personnel.

- **Contraintes**

- Le coût (5 000€)

- Le besoin d'un accompagnement pour sensibiliser les convives à l'utilisation de la table durant une période d'adaptation.

- Remaniement des fiches de poste du personnel de service.



Remarque : Le tri des plateaux est compliqué pour les plateaux servis dans les chambres, manque de place sur le chariot. Idée : utilisation de barquettes biodégradables pour les mettre directement au compost par le service de chambre.

3. Favoriser le choix des demi-parts pour les petits appétits



Proposer des grandes ou petites portions permet de s'adapter aux différents appétits.

○ Louches de différentes tailles

- Atouts

Permet de réaliser des grammages différents : petite portion/ grande portion.

Facilement ajustable.

- Contraintes

Trop de plats différents : logistique et temps nécessaire.

○ Assiettes de différentes tailles

- Atouts

Facilement ajustable

Avoir deux types d'assiette témoin permettrait au convive de visualiser les quantités servis pour une petite ou grande portion

Réflexion des convives sur leur appétit

- Contraintes

Coût des assiettes

Remarque : les EHPAD font déjà du cas par cas.



4. Prévoir un choix d'entrées et de desserts restreints



Limiter les choix d'entrées et de desserts permet de gérer plus facilement l'approvisionnement du self en flux tendu à la fin du service.

- **Atouts**

Il est possible de supprimer une entrée en été quand il y a moins de monde.

Proposer différents « faux » choix en utilisant le même aliment de base pour ne pas avoir de problème de commande.

Si les entrées et desserts ne sont pas mangés, ils peuvent être proposés pour les internes le soir

Prévoir un choix de desserts et entrées restreint peut permettre d'adapter les commandes en fonction du taux de prise.

- **Contraintes**

Un choix d'entrée et de dessert restreint peut avoir un impact sur la satisfaction client.

4. Installer un gâchimètre de pain

Le gâchimètre de pain est un contenant transparent où le pain gaspillé est déposé en mentionnant le poids et le coût de ce gaspillage alimentaire avec des équivalences qui marquent les convives (plein d'essence, place de cinéma...).



- **Atouts**

Le gâchimètre de pain permet de sensibiliser par une graduation visuelle le gaspillage alimentaire dans le self.

Il peut choquer les convives et entraîner un changement de leur comportement (prise non systématique de pain...)

- **Contraintes**

C'est une action qui doit être ponctuelle puisque les convives s'habituent à la présence du gâchimètre et l'action s'essouffle.

Les préconisations suivantes ont été discutées mais se sont révélées peu adaptées au fonctionnement des établissements qui pour la grande majorité n'avaient pas de restaurant collectif et proposaient un service à table pour leurs patients ou résidents. La contrainte du temps était un frein beaucoup trop important pour ces établissements.

- Mettre en valeur les produits
- Proposer l'accompagnement à volonté

3.4. Préconisations d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

A l'issu de cet atelier organisé avec les différents groupes de travail (les acteurs composant ces groupes ont été répartis de façon aléatoire) et les expériences ainsi partagées, ce sont plusieurs pistes d'actions qui ont été dégagées afin de faciliter la mise en place (ou consolidation) d'une véritable politique de sensibilisation de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des établissements en présence.

7 axes ont ainsi été soulevés dans le but d'être analysés puis **débattus avec les participants** :

1. Sensibiliser le personnel au gaspillage alimentaire
2. Réduire le nombre de régimes alimentaires
3. Travailler les menus
4. Diminuer les portions
5. Ne pas négliger l'effet du comportement
6. Améliorer la communication entre les services
7. Travailler sur le gaspillage du pain

Problèmes identifiés par les participants :

- Difficulté de gérer les menus en excédant pour les patients ou résidents absents le week-end ainsi que pour les 60% des patients d'hôpitaux qui ne sont là que pour une durée très courte dans la mesure où les commandes sont passées 3 ou 4 jours avant le week-end. Cela dit, le flux d'entrée varie considérablement en fonction des établissements dont il est question. (En termes de chiffres, les pertes sont évaluées à 4500€ par an. Aussi nommés « plateaux fantôme », ceux-là représentent parfois un quart du budget alimentaire annuel).
- Le manque de place dans certaines cuisines pour stocker les assiettes non servies pose parfois problème.
- Le mode de facturation privilégié par l'UCR (Unité Centrale de Restauration) tend davantage à se focaliser sur la facturation par menus et non par portions, rendant selon certains plus difficile la limitation du gaspillage alimentaire (des expériences relatées lors des ateliers ont néanmoins démontré que cela était possible).
- Il semble ressortir des commentaires émis lors des ateliers qu'il est difficile, pour les hôpitaux, de réajuster les portions (au vu, notamment, des moyennes tout à fait disparates d'une période à une autre). Une solution serait de faire une moyenne et de supprimer les entrées dans les établissements de type EHPAD en privilégiant les soupes, plats principaux et desserts.
- Les petits établissements sont souvent plus adaptés pour privilégier des produits de meilleure qualité tels que les fruits de saison (malgré des laps de temps parfois trop longs entre chaque saison). Les menus sont dans ces cas-là changés toutes les 8 semaines.

- La sensibilisation du personnel, si bien qu'elle représente un point prioritaire d'une politique efficace de lutte contre le gaspillage alimentaire, est souvent difficile à mettre en place en raison d'un manque de temps ou d'implication du personnel et d'un budget limité (paiement pour leur qualification et professionnalisation).



Solutions principales envisagées par les participants en vue de réduire le gaspillage alimentaire :

- Il est souvent recommandé, pour des publics plus âgés de ne pas privilégier des régimes restrictifs mais plutôt d'accentuer davantage sur la notion de plaisir afin d'éviter le gaspillage (services de gériatrie d'hôpitaux et EHPAD). Cela s'avère néanmoins difficile à gérer face à un public dont l'âge varie autant (entre services gériatrie et les publics plus jeunes où la demande et les rations sont plus importantes). Il s'agit alors de repenser la politique de l'établissement et le discours à prioriser afin de traiter le problème lié à une demande si variée, de façon uniforme.
- Le contact entre les services représente, selon ce qu'il ressort des observations, le plus gros travail à faire dans ces établissements. Ainsi, certaines expériences ont démontré le succès de mettre en place des appels réguliers entre les services (cuisine, service et chambre) afin de permettre une évaluation en fin de service et un éventuel réajustement des portions.

- En lien avec l'idée d'une politique uniforme cohérente appliquée à l'ensemble des secteurs des établissements, il est nécessaire de sensibiliser le personnel dans sa totalité sur les problématiques liées au gaspillage (pas de suivi entre les avis partagés d'un côté par le personnel réuni dans les « commissions bien-manger » et ceux réunis dans les « commissions menus », ces dernières étant composées des seuls agents de service...)
- Les expériences partagées ont démontré le succès de servir des demies portions dans des demies assiettes plates (et non creuses), après avoir expérimenté les doses (pesées) justes à l'aide d'une assiette témoin. Il en est de même pour le gaspillage du pain, lequel représente l'aliment le plus souvent gaspillé. Une solution est alors de privilégier des tranches de pain et de supprimer les corbeilles de pain dans les restaurations collectives. C'est ce qu'a décidé de faire le CH de Pau, en remplaçant des petits pains (50g) par des tranches de pain de campagne de meilleure qualité. En privilégiant la qualité à la quantité (plusieurs tranches peuvent être distribuées sur demande) pour un budget égal, les retours d'expérience ont été très positifs. Des solutions proches consistent à s'équiper d'outils favorisant des doses plus réduites (louches-doseuses très précises aux tailles différentes...) ou encore d'investir dans une machine permettant de limiter les quantités mises dans les barquettes repas (en fonction des budgets des établissements).
- Le contact entre le personnel des cuisines et les patients constitue également une clé importante pour mieux comprendre les comportements alimentaires et anticiper les pertes (de cette façon, le personnel de cuisine comprend l'utilité de laisser à disposition des patients les condiments pour moins de gaspillage).
- Privilégier la présence d'un agent en charge de représenter les patients dans les commissions menus serait certainement un moyen de diminuer le gaspillage alimentaire mais aussi afficher le menu à l'entrée du self.
- Mettre en place une commission « liaison alimentation nutrition » chargée de réajuster les quantités une fois les commandes passées, en fonction du calcul effectué le jour-même, afin de permettre une mise en congélation.

Pour aller plus loin

Le constat qui peut alors être fait, est celui d'une tolérance variable selon les établissements en ce qui concerne la prise en compte des régimes alimentaires spécifiques des patients (diabète, intolérances...). Le gaspillage qui émane du seul personnel amène parfois les établissements à abandonner les déclinaisons de menus et plats personnels (certains ont alors privilégié les petits déjeuners uniformes pour tout le personnel ou encore limité les déclinaisons de menus pour les courts séjours (hôpitaux)). La possibilité de proposer des déclinaisons de menus différents est d'ailleurs plus délicate lorsqu'il s'agit de commandes à passer auprès d'unités de restauration publiques.

Néanmoins, les établissements s'approvisionnant auprès de fournisseurs privés sont contraints de devoir choisir des aliments pour la totalité surgelés.

Les menus suscitant davantage de succès auprès d'une catégorie de public ont ainsi pu être priorités si cette catégorie représente l'effectif le plus important. Pour les aliments objets de gaspillage variant d'un public à un autre, la solution semble donc être d'adapter les commandes émises à l'unité centrale de restauration sur la base des évaluations effectuées par les commissions menu et bien manger.

Aussi, dans le cadre d'une politique de sensibilisation à mettre en œuvre auprès du personnel, il semble nécessaire de privilégier un discours intégrant les formules interrogatives afin de laisser aux agents le choix de proposer des recommandations pertinentes pour éviter le gaspillage alimentaire. Il apparaît par ailleurs que des ateliers de sensibilisation ou des repas à thème relatifs au gaspillage alimentaire tendent davantage à avoir lieu dans des établissements scolaires ou dans des EHPAD. Ils ne sont en effet pas adaptés aux hôpitaux où 90% des patients sont dénutris.

Finalement, il convient de souligner l'importance de **réajuster les** quantités après évaluation des comportements alimentaires des publics concernés (cela comprend d'aller au contact des patients ou des convives) au **moment de passer les commandes**, dans la mesure où le fonctionnement-même des UCR rend impossible ce contact direct.

IV – Analyse des questionnaires de satisfactions

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

Sur les 26 personnes ayant retourné leur questionnaire, il en ressort que 96% d'entre elles étaient satisfaites et très satisfaites par les échanges et le déroulement de la journée.

Voici quelques citations recueillies dans les questionnaires :

" Très bon groupe d'ateliers. Merci pour les commentaires"

"Echange très positif entre différents acteurs de la restauration collective"

"Très bonne présentation, complète et instructive, merci."

"Très intéressant, bons échanges, très instructifs"

"Bonne formation très enrichissante"

"Formation intéressante et enrichissante"

"Très bien expliqué"

"Merci pour votre accueil. Attente de cette journée répondent aux questions de l'équipe "

Feuille d'émargement
Journée technique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine
"Méthodes et outils pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective"
5 juillet 2018 à Dax

Nom	Prénom	Fonction	Organisme	Ville	Adresse email
ALCOUFFE	Alissandre	Association "Missions Pere Cestac"	Clinique SSR Saint Louis	Saint-Vincent-de-Paul	
BARRERE	Herve	Cuisinier	Centre Hospitalier des Pyrénées	Pau	catherine.dindart@chpyr.fr
BOILOT	Joëlle	Coordinatrice secteur restauration/entretien	Maire	Dax	ndarjo@dax.fr
BONAMOUR DU TARTRE	Luce	Directrice	Association mission Pere Cestac	Saint-Vincent-de-Paul	mp.monfouga@asso-mpc.fr
BONNIN	Pierrick	Ingénieur	centre hospitalier de Pau	Pau	pierrick.bonnin@ch-pau.fr
BORRO	Jean-Jacques	Unité Centrale de Restauration	Centre Hospitalier de Dax	Dax	borrojj@hotmail.fr
CAMPOT-SAUBANERE	Brigitte	Unité Centrale de Restauration	Centre Hospitalier de Dax	Dax	saubanereb@ch-dax.fr
CASSAGNE	Odile	Responsable service entretien et hotellerie	Pôle Gériatrique du Pays des Sources	Morcenx	cuisine@pgps.fr
CLOS-COT	Philippe	responsable cuisine	EHPAD de Montfort en Chalosse	Montfort en Chalosse	ehpad40montfort.cuisine@orange.fr
DALES	Caroline	Association "Missions Pere Cestac"	Clinique SSR Saint Louis	Saint-Vincent-de-Paul	
DARJO	Nadine	Coordinatrice secteur restauration/entretien	Mairie	Dax	ndarjo@dax.fr
DEYMAN	Marie-Cécile	OPQ	EHPAD Villeneuve-de-Marsan	Villeneuve-de-Marsan	marie-noelle.ceccato@ehpadvilleneuve.fr
DUVAL	Jérémy	responsable cuisine	EHPAD Cantecigale	Vielle-Saint-Girond	direction.cantecigale@orange.fr
GRACIA	Philippe	CUISINIER	Centre Hospitalier des Pyrénées	Pau	catherine.dindart@chpyr.fr
LAMARQUE	Philippe	Responsable cuisine	Pôle Gériatrique du Pays des Sources	Morcenx	cuisine@pgps.fr
LARRERE	Yves	Technicien hospitalier	EHPAD de Villeneuve-de-Marsan	Villeneuve-de-Marsan	marie-noelle.ceccato @ehpadvilleneuve.fr
MONFOUGA	Marie Pierre	Responsable Logistique	Association Missions Pere Cestac / Clinique SSR Saint Louis	Saint-Vincent-de-Paul	mp.monfouga@asso-mpc.fr
SERRES	Lisa	Diététicienne	Pôle Gériatrique du Pays des Sources	Morcenx	cuisine@pgps.fr

Méthodes et outils pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective
5 juillet 2018 à Dax

Nom	Prénom	Fonction	Organisme	Ville	Adresse email
TEMPRA	Catherine	Association "Missions Pere Cestac"	Clinique SSR Saint Louis	Saint-Vincent-de-Paul	
VIERGE	Remy	CUISINIER	CENTRE HOSPITALIER DES PYRENEES	Pau	catherine.dindart@chpyr.fr
REVECHE	Isabelle	Responsable Qualité	EHPAD Gérard Minvielle	Tartas	contact@ehpad.tartas.fr
DOURDOIGNE	Mathieu	Référent Cuisine	EHPAD Gérard Minvielle	Tartas	contact@ehpad.tartas.fr
MACHEFER	Olivier	Responsable restauration	Centre Hospitalier de Mont-de-Marsan	Mont-de-Marsan	olivier.machefer@ch-mt-marsan.fr
LABADIE	Philippe	Responsable Hygiene	Centre Hospitalier de Mont-de-Marsan	Mont-de-Marsan	
THELLIER	Léonie	Apprentie Unité Centrale de Restauration	Centre Hospitalier de Dax	Dax	leoniethellier@gmail.com
HULIN	Eveline		Centre Hospitalier Dax GARA	Dax	evelinehulin@cf-dax.fr
LAGARDERE	Anne-Marie		Centre Hospitalier Dax GARA	Dax	lagardeream@ch-dax.fr
BROUQUE	David	Chargé de mission Alimentation	DRAAF	Bordeaux	david.brouque@agriculture.gouv.fr
GARRIGUE	Hervé	Ingénieur en chef	Centre Hospitalier de Dax	Dax	
SALLABERRY	Nicolas	Technicien Environnement	OTS	Saint-Pée-sur-Nivelle	n.sallaberry@OTS64.eu