

# La Communale

La lettre d'information des directeurs de l'éducation  
Hors-série / novembre 2017 - [www.andev.fr](http://www.andev.fr)

## **GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT POUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**HORS-SÉRIE/NOVEMBRE 2017**





## SOMMAIRE

<b>PRÉAMBULE</b>	<b>04</b>
<b>INTRODUCTION</b>	<b>06</b>
<b>FICHE 1 - LE PROJET DE SERVICE</b>	<b>08</b>
1 - La quantification du gaspillage alimentaire	08
2 - Les actions à mener	08
3 - L'évaluation des écarts obtenus par rapport à la situation initiale	08
<b>FICHE 2 - L'OFFRE ALIMENTAIRE</b>	<b>09</b>
1 - Prendre en compte le plaisir de manger	09
2 - Proposer des grammages adaptés à la typologie des enfants et au nombre de composantes du menu	10
3 - Prendre en compte les particularités locales	10
<b>FICHE 3 - LA GESTION DES EFFECTIFS</b>	<b>11</b>
1 - Bien gérer les effectifs prévisionnels	11
2 - Réajuster en fonction des effectifs réels	11
3 - Mesurer les écarts entre les effectifs réels et prévisionnels	12
<b>FICHE 4 - LES ACHATS</b>	<b>13</b>
1 - Identifier les critères adaptés à la qualité recherchée permet de sélectionner, en amont des achats, les produits nécessaires à la mise en œuvre des menus	13
<b>FICHE 5 - LA FABRICATION DES REPAS</b>	<b>14</b>
1 - Manager et former les équipes de fabrication	14
2 - Disposer de fiches recettes adaptées	15
3 - Identifier, évaluer et analyser les causes de la non-consommation des repas par les enfants en lien avec la fabrication	15
4 - Autres pistes à explorer	15
<b>FICHE 6 - LA DISTRIBUTION DES REPAS</b>	<b>16</b>
1 - Manager et former les équipes de service / animateurs / atsem...	16
2 - Organiser le service en fonction des caractéristiques du repas du jour	16
3 - Impliquer les enfants dans la distribution des repas	17-18
<b>FICHE 7 - L'ENVIRONNEMENT DU REPAS</b>	<b>19</b>
1 - Informer l'enfant pour le mettre en confiance et lui donner envie	19
2 - Choisir le mobilier adapté pour développer l'autonomie et visualiser rapidement le gaspillage alimentaire	20
3 - Améliorer et décorer la salle de restaurant pour créer un espace convivial	21
4 - Permettre aux enfants d'avoir le temps nécessaire et suffisant pour consommer correctement chaque plat jusqu'au dessert	21-22
<b>FICHE 8 - LA GESTION DES RESTES</b>	<b>23</b>
1 - S'organiser pour conserver les aliments non servis et encore consommables	23
2 - Proposer ces aliments conservés à un autre moment	23
3 - Effectuer un don	24
<b>FICHE 9 - LES ACTIONS ÉDUCATIVES AUPRÈS DES ENFANTS</b>	<b>25</b>
1 - Développer leur appétence par une présentation quotidienne et dynamique du menu	25
2 - Éduquer au goût pour mettre en confiance et en appétit	26
3 - Connaître les habitudes alimentaires des enfants pour mieux les comprendre et les accompagner	26
4 - Présenter le fonctionnement du restaurant et le métier de cuisinier	27
5 - Sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire lors du service des plats et du débarrassage	27
6 - Sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire par des actions pédagogiques	28
<b>FICHE 10 - LA FORMATION DU PERSONNEL</b>	<b>29</b>
1 - Former sur l'élaboration et la valorisation des plats	29
2 - Former sur l'accompagnement éducatif des enfants	29
3 - Former sur site à la lutte contre le gaspillage alimentaire	30
<b>FICHE 11 - LES ACTIONS DE COMMUNICATION</b>	<b>31</b>
1 - Communiquer auprès des professionnels (personnels administratifs, de production et de service des repas, d'encadrement des enfants)	31
2 - Communiquer auprès des personnels enseignants	32
3 - Communiquer auprès des familles	33
<b>CONCLUSION</b>	<b>34</b>
<b>ANNEXE</b>	<b>35</b>

# Préambule

Selon une analyse menée par la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) en 2011, le gaspillage alimentaire représente environ 1/3 de la production totale des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

La réduction du gaspillage alimentaire est devenu un enjeu national relayée légitimement sur les territoires par les collectivités puisqu'elles prennent en charge notamment la restauration scolaire.

Depuis quelques décennies, notre société évolue et notamment notre façon de nous alimenter – La restauration scolaire doit s'adapter à ces évolutions, tout en maintenant son rôle éducatif notamment pour les plus jeunes et en même temps réfléchir à la réduction du gaspillage alimentaire.

## Comment appréhender ce guide ?

Ce guide a été réalisé par des personnes qui œuvrent dans l'éducation (qui ont en charge la pause méridienne) ou des personnes en charge directement de la restauration. Il a été réalisé en utilisant leur expérience et sur leurs temps personnels. Il n'a pas vocation à être un document scientifique mais un guide d'accompagnement et de réflexion destiné à des opérateurs du temps de la pause méridienne.

Il a pour objectif de donner des pistes et se mettre en réflexion.

Des espaces « Vos idées » sont laissés pour que chacun puisse le compléter avec ses connaissances mais aussi avec des éléments qui sont liés à son propre environnement.

Chacun est également invité à faire connaître les imperfections de ce guide ou à envoyer des compléments. La réduction du gaspillage alimentaire va progresser, il faut donc que ce guide évolue aussi et nous vous remercions d'avance de vos retours.

De plus, travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire oblige à faire des choix, à suivre des orientations politiques, c'est pour cette raison, que nous avons choisi de construire ce guide autour de fiches thématiques. Par exemple, si vous souhaitez commencer cette démarche en explorant en premier les actions éducatives, vous pouvez aller directement sur la fiche « actions éducatives ». C'est aussi pour cette raison, qu'il peut y avoir des redondances sur certaines fiches.

Ce guide a été rédigé essentiellement pour les acteurs de la restauration scolaire du premier degré. Cependant, certaines fiches peuvent être utilisées pour le second degré alors que d'autres nécessitent un réajustement ou complément.

Le Groupe projet était constitué de :

**Pour l'ANDEV**

Nicolas DEBUCQUET

*avec la participation de :*

Sandrine MARTIN

Pol-André HENRY

Jessica SAUVETRE

Laurence BOTHE

Nicolas RICHARD

**Pour la Ligue de l'enseignement**

Michel LE JEUNE

**Pour AGORES**

Patrick OFFERTELLI

**Pour SODEXO**

Patrick BOONEFAES

# Introduction

Lutter contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de la restauration scolaire est une démarche complexe qui doit être structurée afin d'atteindre les résultats attendus. En effet, aux aspects techniques relativement faciles à identifier, viendront se rajouter les éléments humains portés par les agents intervenant tout au long du processus de fabrication et de service des repas. Et il ne faudra pas négliger les aspects éducatifs pour les convives présents.

Même si le gaspillage alimentaire est dans tous les esprits, et même présent dans certains textes officiels, il est important qu'il y ait une véritable volonté politique locale pour mener un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire. Celui-ci peut avoir comme vertu de réduire les coûts et de réinjecter ces gains dans des produits de meilleure qualité. Mais ce projet nécessitera également un accompagnement des agents qu'il faudra organiser, accompagnement qui peut avoir pour effet de les mobiliser et de les valoriser. Associer les agents tout au long du projet permet de maintenir une dynamique pour que le projet vive et évolue.

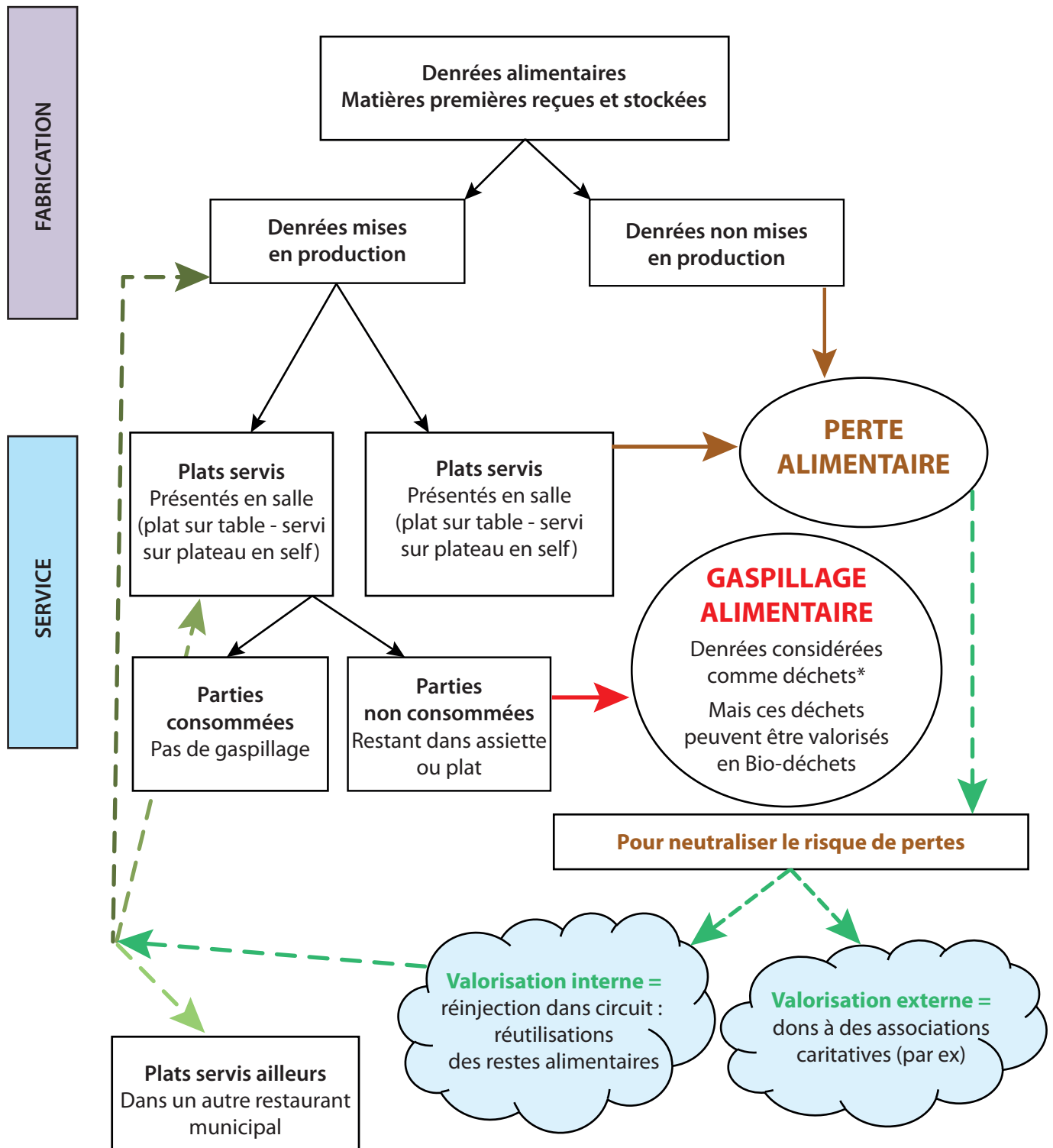
Tout d'abord, il sera important de savoir d'où l'on part et quelle est la réelle part de gaspillage alimentaire, ainsi que les étapes les plus critiques. Identifier les atouts et faiblesses de chaque étape permettra de construire un projet adapté au contexte local et de choisir dans quel champ auront lieu les premières actions, c'est-à-dire celui qui réussira certes à réduire le gaspillage mais aussi qui sera facilement accepté par les agents dans la mise en place au quotidien.

Évidemment les convives eux-mêmes sont des acteurs importants, à condition de ne pas engendrer une quelconque culpabilité sur le gaspillage en fin de service dont ils ne seraient pas responsables. Par contre, bien prendre et prendre de nouvelles habitudes peut avoir des effets dans leurs pratiques alimentaires quotidiennes hors restauration scolaire. C'est une fois de plus la valeur éducative de la restauration scolaire qui est ainsi mise en évidence.

Réduire le gaspillage alimentaire étant un enjeu national actuel, il est essentiel de communiquer sur les actions mises en place et sur les résultats obtenus.

**Notre définition :** Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter ou de supprimer des aliments encore comestibles. Le gaspillage alimentaire se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, depuis le stade de la production agricole, jusqu'à celui de la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et le service aux convives.

## Schéma permettant de clarifier les nuances existant entre pertes et déchets :



\* Nota : Les déchets alimentaires considérés comme non-comestibles (comme les os ou la peau de certains légumes ou fruits) ne sont pas considérés comme des restes, mais plutôt comme des déchets, toutes les portions comestibles restantes constituent les restes proprement dits.

# Le projet de service

## Introduction

La lutte contre le gaspillage alimentaire doit être issue d'une volonté politique afin que l'ensemble des acteurs puissent s'approprier la dynamique.

Pour prendre tout son sens, la démarche doit s'appuyer sur un projet de service existant ou à créer.

Ce projet de service doit nécessairement s'articuler autour d'un groupe d'acteurs (comité technique) pour la construction du plan d'actions et d'un groupe en charge de l'arbitrage (comité de pilotage). La création d'une instance de pilotage sera donc utile pour mener à bien ce projet.

Une communication large est nécessaire pour que l'ensemble de la collectivité s'implique dans ce projet.

## Le budget

En fonction du résultat attendu, un budget pourra être alloué pour faire face à des dépenses envisagées : achat de matériels spécifiques (balance, mallette pédagogique, composteur, ...) ou formation, etc.

### Le plan d'actions s'articule autour de 3 phases :

#### 1. La quantification du gaspillage alimentaire

Un relevé précis du gaspillage alimentaire devra être opéré afin de recueillir des données qui serviront de base au plan d'actions.

Il s'agit à cette étape de faire prendre conscience du gaspillage et des pistes de progrès possibles, principaux freins à un travail collectif.

#### Exemples / illustrations :

- Réalisation de pesées de restes (en production et distribution) de hors d'œuvres, de plats, de légumes, de fromages, de desserts ou encore de pain sur une période donnée.

Il peut être utile de conduire ce travail avec des stagiaires ou volontaires en service civique.

- Établir une mesure des écarts d'effectifs entre le prévisionnel et le réel
- État des lieux du coût alimentaire par convive

#### 2. Les actions à mener

Ces actions devront impliquer largement l'équipe de restauration (cuisiniers, agents de restauration, animateurs) voire les services supports (service achat, gestion des effectifs, diététicienne, etc.) afin qu'elles puissent être rendues pérennes.

#### Exemples / illustrations :

- Implication des cuisiniers autour des cuissons basse température pour optimiser le rendement des viandes et améliorer la qualité des préparations
- Implication des agents de restauration pour adapter les portions servies
- Implication des animateurs autour d'actions sur le goût auprès des enfants
- Implication de la collectivité concernant l'ajustement de la politique tarifaire (voir guide gratuit sur la tarification édité par l'ANDEV, AGORES et la Ligue de l'enseignement)

#### 3. L'évaluation des écarts obtenus par rapport à la situation initiale

Cette étape est primordiale pour mesurer l'écart avec la situation initiale. Elle doit nécessairement s'accompagner d'un plan de communication en interne auprès des agents mais aussi en externe pour valoriser le travail réalisé.

#### La mission des acteurs

La participation des acteurs est déterminante dans la conduite du projet.

Les missions pourront être identifiées dans les fiches de postes pour valoriser l'implication de tous les agents du service restauration voire des services supports.



# L'offre alimentaire

## Introduction

Il s'agit d'identifier, dans l'élaboration de la prestation alimentaire proposée aux convives des écoles maternelles et élémentaires, quels peuvent être les différents leviers à actionner pour réduire le gaspillage alimentaire au moment de la pause méridienne en matière de menus répondant néanmoins à un plan alimentaire et aux obligations réglementaires.

## 1. Prendre en compte le plaisir de manger

### **Levier : privilégier des aliments appréciés par les enfants.**

#### Exemples / illustrations :

- Prendre en compte la variété des couleurs (pas de menu « Blanc » : Céleri rémoulade\_Aiguillette de volaille à la crème\_Fromage blanc), des associations de plats (afin que, si un plat est moins apprécié, il soit compensé par une autre composante du menu plus appréciée pour garantir un bol alimentaire suffisant)
- Choisir à l'occasion des ingrédients différents pour maternelles et élémentaires
- Analyser les menus passés pour comprendre le niveau d'attractivité des différents plats (notamment les nouveaux proposés, les variantes ou les effets de modification de recette)
- Cibler une qualité supérieure de produit pour les plats peu appréciés avec ajustement de la recette
- Être attentif au goût, souvent en lien avec la saisonnalité des produits
- Tenir compte de l'avis des enfants (Enquêtes régulières auprès des enfants et retours en commission restauration)
- Tenir compte du retour du personnel sur l'appréciation des plats par les enfants. (Ex : chaque plat est noté de 1 à 4 avec commentaires si nécessaire)

#### Limites / risques / points de vigilance :

- Recueillir l'avis des enfants nécessite une bonne organisation : contexte convivial, groupe représentatif avec liberté et précision d'expressions sur les différents aspects
- Associer le personnel d'encadrement des enfants à la validation des menus (conditions de déroulement de repas afin que le dernier plat ne soit pas sacrifié faute de temps)

Vos idées : \_\_\_\_\_

---

---

---

---

## 2. Proposer des grammages adaptés à la typologie des enfants et au nombre de composantes du menu

**Levier :** proposer une quantité se rapprochant le plus possible de la quantité qui sera effectivement consommée. L'objectif reste néanmoins de favoriser une consommation maximale, proche des standards, mais réaliste au regard du contexte local.

Exemples / illustrations :

- Adapter le grammage d'un plat s'il rentre dans un menu à 4 ou 5 composantes
- Adapter le grammage des plats à l'âge (recommandations GEMRCN)
- Adapter la quantité de pain en fonction du menu et des éventuelles habitudes de consommation de chaque restaurant
- Adapter le grammage de chaque plat suivant la consommation réelle par les enfants
- Présenter certains ingrédients en portions de tailles différentes si besoin

Limites / risques / points de vigilance :

- Veiller à respecter un bol alimentaire suffisant pour chaque repas (impression de satiété)
- Sensibiliser le personnel pour qu'ils sachent expliquer aux enfants les grammages ajustés tout en maintenant une forte incitation à goûter
- Informer les parents sur l'adaptation des grammages pour éviter les risques de réclamation pour grammages insuffisants. (Exemple : utiliser des photos de grammages)

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 3. Prendre en compte certaines particularités locales

**Levier :** bien connaître les habitudes alimentaires locales pour « optimiser » l'offre alimentaire (Religions, collations, etc.).

Exemples / illustrations :

- Mener des campagnes d'information à destination des parents sur les effets des collations données aux enfants (collations parfois destinées au goûter mais consommées par les enfants dès la récréation de la matinée, surtout si petit déjeuner léger)
- Associer les enseignants à ces campagnes afin qu'ils soient des relais auprès des enfants
- Respecter une durée de deux heures minimum entre l'heure de la collation organisée par l'école et celle du déjeuner (avec une attention particulière pour différencier au besoin les enfants du 1<sup>er</sup> service et ceux du 2<sup>nd</sup> service)
- Être attentif aux enfants qui ne consommeront pas certains aliments (plats) pour des raisons personnelles, culturelles ou religieuses (et pour lesquels un autre plat n'est pas prévu par la collectivité). Il sera alors nécessaire de répondre à leur besoin de consommer plus d'un autre plat et/ou pain

Limites / risques / points de vigilance :

- Sensibiliser le personnel pour qu'ils sachent prendre en compte les particularités de certains enfants

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# La gestion des effectifs

## Introduction

Il s'agit d'identifier dans La gestion des effectifs quels peuvent être les différents leviers à actionner pour réduire le gaspillage alimentaire au moment de la pause méridienne

### 1. Bien gérer les effectifs prévisionnels

#### **Levier : avoir une bonne vision de l'historique des effectifs et des variations à venir**

Exemples / illustrations :

- Disposer de l'historique de fréquentation de l'année précédente, voire des années précédentes. (Jour de rentrée, jours de la semaine, événements divers, phénomène climatique ou épidémie et autres infections virales.)
- Connaître le niveau d'attractivité de certains plats ou menus (Jour des frites, menu de Noël, etc.)
- Avoir une vision prospective des effectifs à la rentrée des classes

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### **Levier : avoir une bonne maîtrise des réservations ou des effectifs prévisibles jour par jour**

Exemples / illustrations :

- Communiquer les menus aux familles suffisamment à l'avance.
- Disposer des réservations effectives pour passage des commandes de matières premières
- Identifier et interroger les agents pouvant disposer d'éléments locaux ( sorties scolaires, etc .) permettant de réajuster les effectifs
- Transmettre les effectifs réajustés au site de production

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 2. Réajuster en fonction des effectifs réels

#### **Levier : mettre en place un dispositif le plus performant possible pour la collecte des effectifs réellement présents le jour même de la consommation des repas pour réajuster la production ou la distribution.**

Exemples / illustrations :

- Mobilisation des moyens humains sur place (ATSEM, enseignants, personnel de service, ...)
- « Badgeage », pointage par les enfants ou familles à l'arrivée à l'école
- Utilisation de moyens à distance (Téléphone, internet)

PS : outil mis en place par le CNFPT (EMAPP)

### 3. Mesurer les écarts entre les effectifs réels et prévisionnels

**Levier** : mettre en place un outil permettant de mesurer jour par jour et site par site les écarts entre effectifs réels et prévisionnels (en valeur absolue et en pourcentage)

Exemples / illustrations :

- Impliquer et responsabiliser les agents (voire enseignants) dans une communication au plus juste des effectifs réels pour la bonne gestion des commandes de plats et denrées livrés,

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Les achats

## Introduction

Il s'agit d'identifier dans le processus « achat des denrées alimentaires », (en cuisine centrale ou dans une cuisine avec consommation sur place) les différents leviers possibles pour réduire le gaspillage alimentaire. La qualité des produits achetés et bien cuisinés a un impact direct sur l'acceptation des plats par les enfants et leurs familles.

Ces leviers pourront être actionnés différemment selon que l'on est dans une organisation de gestion concédée de la restauration ou dans un système de gestion directe.

### 1. Identifier les critères adaptés à la qualité recherchée permet de sélectionner, en amont des achats, les produits nécessaires à la mise en œuvre des menus

#### **Levier : élaborer des cahiers des charges précis par famille de produits.**

Les cahiers des charges doivent comporter des engagements et des critères qualitatifs détaillés. Parmi ces critères, il faudra identifier ceux que vous souhaitez faire participer à la réduction du gaspillage.

#### Exemples de critères :

- Conditions de culture ou d'élevage permettant notamment un réel apport gustatif (ex : labels, ...)
- Respect de la saisonnalité des produits, en accord avec la qualité gustative, et respect de la maturité des fruits notamment
- Possibilité de remplacer le produit en cas de problème (ex : problème de maturité des fruits)
- Typologie des produits achetés adaptée aux conditions de fabrication des repas, aux moyens matériels et humains disponibles (ex : produits bruts ou 4<sup>ème</sup> gamme ?...)
- Quantité et rendement des produits (crus/cuits/portions) ajustés pour être au plus près des grammages proposés
- Taille des unités de conditionnement des produits achetés adaptée au volume de repas à préparer
- Délais de commande et de livraison avec possibilité d'ajuster les quantités au plus près
- Engagement de présentation et promotion des produits auprès des jeunes consommateurs (par exemple par les fournisseurs). Privilégier ceux sur lesquels vous aurez une réelle marge de progression pour réduire le gaspillage

#### Limites / risques / points de vigilance :

- Lors de l'introduction de produits avec des nouveaux qualitatifs (ex : lait fermier), la consommation peut être moins bonne au début. Il faudra donc renforcer l'accompagnement lors des premiers services, et évaluer l'appréciation réelle au terme de 5 à 8 présentations
- Être en veille permanente sur le respect des clauses du cahier des charges
- Maîtrise des effectifs tout au long de l'année scolaire afin d'ajuster les volumes à acheter

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# La fabrication des repas

## Introduction

Il s'agit d'identifier dans le processus « fabrication des repas », (en cuisine centrale ou dans une cuisine avec consommation sur place) les différents leviers à actionner pour réduire le gaspillage alimentaire et donc fabriquer au plus près des besoins réels.

Les techniques et la maîtrise culinaires sont des facteurs qui doivent absolument être maîtrisés par les équipes concernées pour offrir des repas qui seront bien accueillis et bien consommés par les jeunes consommateurs.

## 1. Manager et former les équipes de fabrication

### **Levier : partager l'objectif de réduction avec l'ensemble de l'équipe de fabrication**

Exemples / illustrations :

- Présenter clairement à tous le projet de réduction du gaspillage
- Clarifier la place et le rôle de chacun, en lien avec la réduction du gaspillage
- Disposer des moyens matériels et humains suffisants
- Avoir des retours, des échanges et des partages réguliers (Cuisine / Offices / salles de restauration)
- Inviter les cuisiniers à aller à la rencontre des enfants pour présenter / expliquer leurs plats et collecter les réactions

Limites / risques / points de vigilance :

Prévoir des temps d'échanges avec l'équipe.

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **Levier : former les équipes aux techniques culinaires permettant d'obtenir une excellente qualité gustative.**

Exemples d'éléments à aborder lors d'une formation :

- Respecter ou savoir ajuster une fiche recette
- Savoir assaisonner, goûter, rectifier
- Maîtriser les techniques de cuisson (ex : « juste » cuisson)
- Respecter les grammages prévus, et comment les réajuster après analyse des consommations précédentes et des actions de présentation et de promotion des plats auprès des enfants
- Soigner le dressage des barquettes, des plats ou bacs
- Faire intervenir des Grands chefs, ou des pairs, pour réfléchir sur les typologies de produits, les recettes et les techniques de cuisine

Limites / risques / points de vigilance :

Avoir un programme de formation adapté au contexte local.

Disposer de temps pour les réunions, la formation et la communication.

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 2. Disposer de fiches recettes adaptées

**Levier** : adapter et/ou faire évoluer les recettes au goût des enfants.

Exemples / illustrations :

- S'assurer que le couple « produit / recette » fonctionne bien ou retravailler la recette
- Ajuster les assaisonnements (épices, condiments)
- Ajuster les grammages aux différentes populations de consommateurs
- Faire tester par les enfants les nouvelles recettes (nouveaux produits/nouvelles formes, présentations) par le biais de dégustation, de « mise en bouche »

Vos idées : \_\_\_\_\_

---

---

---

**Levier** : fiabiliser les fiches recettes sur la durée.

Exemples / illustrations :

- En équipe, déterminer les bonnes quantités / temps de cuisson, ...
- Adapter la technique culinaire et le mode opératoire en fonction du rendement des produits.

Vos idées : \_\_\_\_\_

---

---

---

## 3. Identifier, évaluer et analyser les causes de la non-consommation des repas par les enfants en lien avec la fabrication

**Levier** : disposer des éléments quantitatifs et qualitatifs de la non consommation des plats par les enfants (retours commentés des offices ou des selfs, des salles à manger).

Exemples / illustrations :

- Avoir des outils de collecte d'informations entre la cuisine et les offices.

Vos idées : \_\_\_\_\_

---

---

---

## 4. Autres pistes à explorer

Ne pas produire systématiquement 100 % des volumes en se laissant la possibilité de réajuster, au dernier moment, en fonction du nombre définitif de repas à livrer.

En cas de surproduction, la présenter à d'autres convives (restaurants du personnel, etc.)

Vos idées : \_\_\_\_\_

---

---

---

# La distribution des repas (aspects technique et humain)

## Introduction

Il s'agit d'identifier dans le processus « distribution des repas » (sur office livré ou non) quels peuvent être les différents leviers à actionner pour réduire le gaspillage alimentaire.

### 1. Manager et former les équipes de service / animateurs / ATSEM...

**Levier : partager l'objectif de réduction du gaspillage avec l'ensemble de l'équipe chargée du service.**

Exemples / illustrations :

- Présenter clairement à tous le projet de réduction du gaspillage
- Clarifier la place et le rôle de chacun, en lien avec la réduction du gaspillage
- Disposer des moyens matériels et humains suffisants
- Avoir des retours, des échanges et des partages réguliers (cuisine / Offices / salles de restauration)
- Inviter les cuisiniers à aller à la rencontre des enfants pour présenter / expliquer leurs plats et collecter les réactions
- Permettre au personnel de bien comprendre comment sont préparés les plats, pour les présenter d'une manière éducative aux enfants

**Levier : former les équipes aux techniques de service pour favoriser l'appétence des convives face au plat.**

Exemples d'éléments à aborder lors d'une formation :

- Comprendre le processus de la dégustation chez chacun
- Savoir repérer les besoins de chaque enfant pour adapter la quantité servie
- Comprendre l'impact d'une juste remise ou maintien en température sur la qualité du produit présenté (avec insistance sur les produits sensibles)
- Techniques de présentation des plats
- Faire intervenir des Grands chefs, ou des pairs, pour échanger sur les techniques de service

Limites / risques / points de vigilance :

- Avoir un programme de formation adapté au contexte local
- Disposer de temps pour les réunions, la formation et la communication

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 2. Organiser le service en fonction des caractéristiques du repas du jour

**Levier : gérer les quantités au fur et à mesure du service.**

Exemples / illustrations :

- Ne réchauffer, ne sortir des armoires froides et ne disposer sur le self ou sur les tables que ce qui sera probablement consommé, au regard des effectifs et du type de convives
- Présenter les assaisonnements à part, afin que l'enfant se serve en fonction de son goût (exemple : vinaigrette à part de la salade)



- Ne couper et présenter qu'une partie du pain au départ selon les mets. Réapprovisionner en fonction des besoins
- En libre-service, placer le pain en fin de distribution (plutôt qu'au début) afin que l'enfant ne prenne que la portion qu'il pense manger en fonction des mets qu'il a sur son plateau
- En libre-service, gérer la distribution du supplément tout au long du service (avoir une technique de service pour visualiser les quantités disponibles pour le supplément)
- En travaillant de cette manière, on peut créer des restes (et non des déchets). Il est par contre nécessaire de les gérer pour réduire le gaspillage. Sinon ces restes sont assimilables à des déchets et annulent la démarche (voir fiche Gestion des restes).

**Limites / risques / points de vigilance :**

- Se renseigner auparavant sur la fréquentation la plus juste (voir fiche Gestion des effectifs)

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 3. Impliquer les enfants dans la distribution des repas

**Levier : agir sur l'autonomie et la responsabilisation des enfants.**

**a - Pour le service à table :**

Apprendre progressivement à chaque enfant à se servir de la quantité de chaque plat ou denrée qu'il s'engage à manger.

**Exemples / illustrations :**

- Dans un premier temps, l'enfant se sert plutôt en petite quantité pour goûter et analyser, puis il pourra se resservir en fonction de son appétit et de son appréciation
- Concernant le pain, ne mettre qu'une quantité ajustée sur la table au début du repas, puis réapprovisionner en fonction des besoins liés au plat, ou en lien avec l'appétit des enfants. Les responsabiliser dans le réapprovisionnement, notamment sur ce qu'il faut ramener pour les copains/copines de la table

**Limites / risques / points de vigilance :**

- L'enfant doit se servir tout en respectant les autres et par conséquent en ne prenant jamais plus que sa part lors du premier tour de table
- Privilégier une présentation dans des contenants collectifs :

**Exemples :**

- Présenter les fromages blancs, compotes... en saladier sur chaque table
- Ne pas trop remplir les saladiers au départ mais prévoir des saladiers complémentaires à sortir en cas de besoin

**Limites / risques / points de vigilance :**

- Cela nécessite une réelle et intense présence éducative des adultes accompagnant les enfants, et de préférence une constance dans leur accompagnement jour après jour pour bien les connaître dans leur consommation et dans leur relation à l'aliment. Il est notamment intéressant de travailler sur les « erreurs » régulières de quantité prise (sans oublier que l'enfant a le droit à l'erreur passagère ou occasionnelle).

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**b - Pour le libre-service :****Exemples / illustrations :**

- Pour les entrées et desserts servis en ramequin, coupelle ou en portion, les préparer et les présenter avec des quantités différentes (ex : 1/3 de part, 2/3 de part, part entière) pour que l'enfant dans un premier temps puisse prendre une quantité moindre...et éventuellement prendre un complément à partir d'un saladier ou plat de complément
- Lors de son passage au plat chaud, questionner chaque enfant pour ne lui servir que la quantité qu'il s'engage à manger. Dans un premier temps, on lui sert plutôt en petite quantité pour goûter et analyser, puis il pourra revenir pour qu'il soit resservi ou qu'il se resserve à partir d'un buffet chaud, en fonction de son appétit et de son appréciation
- Inciter l'enfant à prendre la portion de pain qu'il pense manger, en fonction des mets qu'il a sur son plateau. Il peut se réapprovisionner ensuite en revenant à cette bannette (et peut d'ailleurs en reprendre pour d'autres convives de la table)

**Limites / risques / points de vigilance :**

- Cela nécessite une réelle et intense présence éducative des adultes accompagnant les enfants, et de préférence une constance dans leur accompagnement jour après jour pour bien les connaître dans leur consommation et dans leur relation à l'aliment. Il est notamment intéressant de travailler sur les « erreurs » régulières de quantité prise (sans oublier que l'enfant a le droit à l'erreur passagère ou occasionnelle)

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Levier : inciter les enfants à goûter.**

Voir fiche « Actions éducatives »

Présenter les plats aux enfants de manière appétissante

**Levier : améliorer la présentation des produits et des plats.****Exemples / illustrations :**

- Présenter des fruits découpés (en quart et demi), en plus des fruits entiers, et les fromages à la coupe en petites parts (tiers ou demi portion). Les enfants peuvent prendre une seconde part, s'ils le souhaitent
- Jouer sur une variété de formes : quartiers, cubes, rondelles, billes, etc...
- Proposer fruits et légumes en jus. Pour les plus grands : mise à disposition des enfants de presse agrumes manuel pour encourager la consommation

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# L'environnement du repas (notamment temporel, mobilier et spatial)

## Introduction

Il s'agit d'identifier dans le processus « Environnement du repas », (sur office livré ou non) quels peuvent être les différents leviers à actionner pour réduire le gaspillage alimentaire en matière d'horaires et de temps accordé au repas, de choix des matériels et mobiliers (distribution et salle à manger) mis à la disposition des enfants et des accompagnants.

### 1. Informer l'enfant pour le mettre en confiance et lui donner envie

L'objectif reste toujours de favoriser le plaisir de manger.

#### **Levier : prévoir du matériel permettant d'informer l'enfant à l'entrée dans le restaurant.**

Exemples / illustrations :

- Afficher le menu illustré (photo par exemple) et pédagogique (sur aspect nutritionnel et/ou culturel notamment)
- Ponctuellement présenter des ingrédients et des aliments bruts et transformés (panier de légumes, de fruits, etc.)

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### **Levier : prévoir du matériel permettant d'informer l'enfant durant le temps du repas.**

Exemples / illustrations :

- Mettre des chevalets sur la table (informations sur le gaspillage)
- Mettre à disposition des questionnaires, petit quiz sur le gaspillage (sans obligation d'animations)
- Afficher dans la salle de restaurant des supports pédagogiques sur l'alimentation et le gaspillage

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Levier : prévoir du matériel permettant d'informer l'enfant sur le gaspillage à la sortie du restaurant.**

## Exemples / illustrations :

- Afficher la performance collective (les aliments les plus appréciés, les moins appréciés, les plus jetés, les moins jetés, la tendance sur la réduction du gaspillage au sein du restaurant, période après période)

## Limites / risques / points de vigilance :

- Réaliser des supports simples et rapides à la compréhension et adaptés à chaque classe d'âge.

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**2. Choisir le mobilier adapté pour développer l'autonomie et visualiser rapidement le gaspillage alimentaire.****Levier : installer du mobilier/matériel permettant une participation réelle et active des enfants.**

## Exemples / illustrations :

- Salad'bar avec l'idée de : « Prends ce que tu veux, mais mange tout ce que tu prends », en respectant les autres (voir également fiche Distribution des repas)

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Levier : installer du mobilier/matériel permettant de trier les déchets alimentaires et autres.**

## Exemples / illustrations :

Une organisation claire du tri des déchets (à table ou au poste de débarrassage) qui permet à l'enfant de prendre en compte la différence entre :

- des emballages
- des déchets alimentaires inévitables (= parties non consommables comme peau de banane, d'orange... os de poulet, de lapin...)
- des déchets alimentaires évitables (correspondant au trop servi des différents plats ou mets)
- et éventuellement une colonne spéciale « pain » (correspondant au trop servi ou trop pris)

## Limites / risques / points de vigilance :

- Disposer de l'espace suffisant et bien accessible
- Former les agents à l'organisation du tri
- Disposer de temps pour accompagner les enfants dans ce tri

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 3. Aménager et décorer la salle de restaurant pour créer un espace convivial

#### **Levier** : décorer la salle de restaurant.

Une salle où l'enfant se sent bien l'invite à y rester, favorise le plaisir d'être ensemble, la commensalité et donc la consommation.

#### Exemples / illustrations :

Décoration des salles à manger décidée et en partie réalisée avec les enfants

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### **Levier** : aménager / équiper les espaces pour réduire les nuisances sonores.

Une salle où l'enfant peut échanger facilement avec ses camarades ou les animateurs, favorise le plaisir d'être ensemble, la commensalité et donc la consommation.

#### Exemples / illustrations :

- Agir sur l'isolation phonique (revêtement de sol et murs, piétement des chaises, etc.)
- Mettre en place des éléments réduisant le bruit (panneaux, claustras, suspentes phoniques, etc.)

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 4. Permettre aux enfants d'avoir le temps nécessaire et suffisant pour consommer correctement chaque plat jusqu'au dessert

**Levier** : avoir une pause méridienne d'une durée suffisante pour servir correctement tous les enfants, notamment lorsqu'il y a deux services nécessitant un nettoyage de la table et une remise du couvert.

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Levier : respecter globalement les durées proposées par la norme X50-220  
« service de restauration scolaire » .**

- 40 à 55 min pour des enfants de maternelle
- 30 à 45 min pour des enfants d'élémentaire en service à table
- En libre-service pour les élémentaires : inciter fortement à rester au minimum 20 min à table, droit de rester jusqu'à 30 min à table (ou plus en fonction des possibilités)

**Limites / risques / points de vigilance :**

Bien gérer le rythme de mise des plats sur la table en service à table (ni trop lent parce que risquant de bousculer la fin du repas, ni trop rapide pour laisser le temps de finir son plat).

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Levier : moduler ensuite le temps de repas en fonction de l'âge des enfants**

**Exemples / illustrations :**

Laisser plus de temps pour les nouveaux élèves, les plus jeunes.

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# La gestion des restes

## Introduction

Ayant agi pour réduire le gaspillage alimentaire lors des étapes précédentes, il s'agit d'identifier comment gérer les restes (aliments non servis et encore consommables) .

## 1. S'organiser pour conserver les aliments non servis et encore consommables

### Levier : avoir le matériel nécessaire pour conserver les aliments

Exemples / illustrations:

- Corbeilles pour les fruits
- Bacs pour remettre au froid des produits frais (yaourts, fromages emballés, etc.)
- En cuisine sur place : refroidissement et conservation en bac fermé des plats chauds

Limites / risques / points de vigilance :

- S'assurer du respect de la chaîne du froid pour les produits frais, et des conditions de conservation (dans un bac fermé, avec la date d'ouverture si besoin).
- S'assurer du respect des DLC.
- Maîtrise du process de conservation (liaison froide).

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 2. Proposer ces aliments conservés à un autre moment

### Levier : resservir ces aliments en restauration municipale

Exemples / illustrations:

- Au sein du même restaurant : sous la même forme (fruits, yaourts), ou sous une autre forme (verrine, ratatouille, ...)
- Dans un restaurant municipal pour les agents le lendemain

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Levier : donner ces aliments au sein de l'école (hors restaurant scolaire).**

Exemples / illustrations:

- pour le goûter (pain, fruits, yaourts, lait,...)
- dans les classes (bar à fruits, gâteaux secs, ...)

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**3. Effectuer un don****Levier : mettre en place une convention avec un tiers (associations).**

Limites / risques / points de vigilance :

- Bien définir les rôles et responsabilités de chaque acteur (convention en cas de don externe) et sensibiliser le personnel sur ce qui peut être donné, et la traçabilité à assurer (document écrit)
- Proposer un avantage en nature au personnel pourrait paraître un axe intéressant pour réduire le gaspillage, mais des effets pervers ont été régulièrement constatés

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# Les actions éducatives auprès des enfants

## Introduction

Il s'agit d'identifier dans les « actions éducatives auprès des enfants », quels peuvent être les différents leviers à actionner pour réduire le gaspillage alimentaire au moment de la pause méridienne en matière d'actions menées auprès des enfants, et ce avec l'implication de tous les acteurs (le personnel de restauration, le personnel encadrant, l'équipe enseignante, les parents).

Afin de développer auprès des enfants la curiosité de goûter de nouveaux plats et de ne pas partir sur le cliché que comme c'est nouveau, et donc inconnu, ils n'aiment pas, ne mangent pas et jettent, l'étape de l'apprentissage est donc indispensable.

Points de vigilance : Impliquer et associer le plus possible les enfants sans les culpabiliser !

## 1. Développer leur appétence par une présentation quotidienne et dynamique du menu

**Levier : intervenir de manière volontariste auprès des enfants pour présenter les plats, les aliments du jour sous tous leurs aspects**

Exemples / illustrations :

- Animer un temps d'échanges, autour du menu affiché, sur les aliments et plats proposés avant que les enfants aillent se restaurer
- Donner des noms ludiques, mais explicites, aux plats
- Mettre en place des outils pour accompagner cette démarche (ex : l'utilisation d'un tableau mentionnant le menu sur lequel les enfants vont pouvoir être acteurs ; les enfants, accompagnés par le personnel, mettront à côté de chaque aliment, des magnets ou des codes couleurs afin d'identifier le produit laitier, le féculent, l'aliment protidique, ce qui est bio...)

Limites / risques / points de vigilance :

- Avoir un taux d'encadrement suffisant
- Être organisé pour avoir du temps pour faire ces petites animations (planifier, anticiper, etc.)
- Être vigilant sur la posture des agents et le vocabulaire utilisé pour présenter les plats

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 2. Éduquer au goût pour mettre en confiance et en appétit

**Levier** : intervenir de manière volontariste auprès des enfants lors de l'introduction de nouveaux plats pour développer leur curiosité à goûter

Exemples / illustrations :

- Présenter le produit : son origine, son histoire, sa saison, ... : panneaux, affiches, affichettes (à l'entrée du self ou près du produit), ...
- Proposer de goûter des petites quantités et renouveler plusieurs fois l'apprentissage
- Leur demander de s'exprimer sur leur ressenti avec des mots qui précisent les choses au-delà de « j'aime » ou « j'aime pas » (en respectant leurs capacités en fonction de leur âge).

Limites / risques / points de vigilance :

- S'assurer que l'introduction de ces nouveaux aliments soit intégrée dans un menu avec d'autres aliments déjà adoptés et appréciés

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 3. Connaître les habitudes alimentaires des enfants pour mieux les comprendre et les accompagner

**Levier** : recueillir les impressions et attentes des enfants afin de mieux cibler les actions de sensibilisation et d'accompagnement

Exemples / illustrations :

- Faire des enquêtes, questionnaires ou animer des rencontres afin de mieux comprendre pourquoi certains aliments n'ont pas de succès au restaurant scolaire et pourquoi les enfants ne consomment pas certains produits. Ces retours d'enquête permettent d'ajuster les recettes prenant en compte les commentaires des enfants afin que les plats soient mieux consommés et donc moins gaspillés.
- Mettre en place une boîte à idées, une boîte de validation des repas,

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Limites / risques / points de vigilance :

- Capacité limitée des enfants à décrire leur goût ou dégoût avant le cycle 3

#### 4. Présenter le fonctionnement du restaurant et le métier de cuisinier

**Levier** : inviter les enfants à découvrir les locaux de cuisine et à rencontrer le personnel de restauration afin de faciliter l'échange

Exemples / illustrations :

- Expliquer le choix des aliments, les approvisionnements, les temps de préparation, les notions de saisonnalité, de circuits courts, l'impact sur l'environnement

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### 5. Sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire lors du service des plats et du débarrassage

**Levier** : expliquer ce qu'est le gaspillage alimentaire, comment il se produit lors du service.

Exemples / illustrations :

- Expliquer la différence entre reste et déchet
- Proposer des portions de tailles différentes : petite ou grande assiette selon l'appétit
- Proposer de goûter en petites quantités, portion dégustation
- Inviter chaque enfant à manger ce qu'il a choisi de prendre
- Inviter chaque enfant à trier les aliments à la desserte ou sur la table
- Organiser la pesée des restes alimentaires : mobiliser des enfants (les faire quantifier et analyser les causes des restes) et valoriser leur action
- Prendre des photos des restes alimentaires et proposer une exposition photos
- Développer des outils pédagogiques afin de mesurer et visualiser le gaspillage
- Informer les convives des actions entreprises pour réduire le gaspillage alimentaire

Limites / risques / points de vigilance :

- Adapter les actions en tenant compte des conditions d'organisation du repas et des moments disponibles (service à table ou libre-service) et des capacités des enfants (maternelle ou élémentaire)

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 6. Sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire par des actions pédagogiques

### **Levier : organiser des ateliers pédagogiques sur le thème de la réduction du gaspillage alimentaire hors temps du repas**

#### Exemples / illustrations :

- Faire appel à des partenaires extérieurs compétents sur le thème (infirmière scolaire, associations, fournisseurs, etc.
- Développer des projets pédagogiques sur le sujet, comme :
  - Création d'affiches thématiques, (pain – eau...)
  - Rédaction d'une charte de bonne conduite et de bonnes pratiques,
  - Rédaction d'articles, réalisation de vidéos,
  - Création d'un calendrier des fruits et légumes de saison.
  - Animations autour du composteur
  - Développer des actions citoyennes sur cette thématique : animations anti-gaspi
  - Animations en partenariat avec le prestataire de restauration

#### Limites / risques / points de vigilance :

- Former des agents sur leurs capacités à animer certains ateliers

### **Levier : nommer des ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage pour devenir ambassadeurs auprès de leurs camarades**

#### Limites / risques / points de vigilance :

- préciser clairement le rôle des ambassadeurs – ils ne doivent pas prendre la place des adultes !

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **Levier : proposer aux enseignants des actions éducatives**

#### Exemples / illustrations :

- Atelier réalisé ou co-animé par une personne du service restauration (ex : la diététicienne, cuisinier, etc.)
- Visites (venue sur place ou sortie chez le producteur/transformateur) pour mettre plus de lien entre le terroir et les aliments proposés. Les enfants savent comment ça pousse, d'où ça vient et qui produit

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# La formation du personnel

## Introduction

Il s'agit d'identifier dans le champ de la « formation » des différents personnels, quels peuvent être les différents leviers à actionner pour réduire le gaspillage alimentaire au moment de la pause méridienne, notamment pour la qualification des agents sur ce sujet. La formation est un postulat de base à toute démarche de réduction du gaspillage alimentaire

## 1. Former sur l'élaboration et la valorisation des plats

**Levier : former sur l'importance à accorder aux aliments utilisés et à la manière de les cuisiner, de les remettre en température ou de les préparer, comme sur la façon de rendre les mets attractifs afin de donner envie aux enfants de manger dans un but de réduire le gaspillage alimentaire**

Exemples / illustrations :

- respect des grammages
- préparation et cuisson de la viande (ex : Cuisson basse température)
- élaboration des plats cuisinés et des sauces
- préparation des desserts
- remise en température
- présentation des plats et attention portée au service à l'assiette...
- gestion des quantités servies aux enfants

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 2. Formation sur l'accompagnement éducatif des enfants

**Levier : former sur les fonctions éducatives pouvant avoir des incidences sur la réduction du gaspillage alimentaire**

Exemples / illustrations :

- Repérer les besoins/attentes des enfants pendant le temps du repas : alimentaire, détente, convivialité, durée du repas, ...
- Organiser le service pour avoir du temps pour conseiller et accompagner les enfants
- Sensibiliser à la néophobie alimentaire et aux différentes cultures alimentaires
- Adopter une attitude éducative dans l'accompagnement des enfants à la découverte des plats ou produits (les inciter à goûter)

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Levier : former à l'animation d'ateliers spécifiques sur la réduction du gaspillage alimentaire**

Exemples / illustrations : Voir fiche « Actions éducatives »

**3. Former sur site à la lutte contre le gaspillage alimentaire****Levier : former l'ensemble du personnel intervenant sur le temps du repas, sur la problématique du gaspillage alimentaire**

Exemples / illustrations :

- Les notions de gaspillage et de déchets alimentaires (causes, sources, acteurs concernés, enjeux)
- Le diagnostic du restaurant (atouts et faiblesses concernant le gaspillage alimentaire)
- Les solutions déjà existantes et les points de progrès possibles à développer
- L'évaluation et les répercussions du gaspillage alimentaire au niveau du restaurant et d'une manière plus générale au niveau de la collectivité

Limites / risques / points de vigilance :

- Ces démarches de formation ne peuvent se tenir sans un plan d'actions de prévention du gaspillage alimentaire

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Les actions de communication

## Introduction

Il s'agit d'identifier dans les actions de communication à destination des professionnels sur site, des parents et des enseignants, quels peuvent être les différents leviers à actionner pour réduire le gaspillage alimentaire au moment de la pause méridienne.

### 1. Communiquer auprès des professionnels (personnels administratifs, de production et de service des repas, d'encadrement des enfants)

#### **Levier : informer les différents professionnels internes au service pour les mobiliser dès le départ de la démarche**

Exemples / illustrations :

- Diffuser un document de présentation du projet (Objectifs, méthodes, indicateurs, ...)
- Organiser des temps de réunion

Limites / risques / points de vigilance :

- Ne pas oublier d'associer les élus aux temps de réunion
- Être attentif au fait que les agents ont leurs propres habitudes :
  - de travail (Culture professionnelle du cuisinier : surproduire - ou de l'agent de service : sur-servir)
  - de consommation (préférences personnelles, culturelles) qui peuvent générer une résistance au changement

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### **Levier : faire connaître l'avancée des actions et communiquer régulièrement les résultats obtenus pour inscrire le projet dans la durée.**

Exemples / illustrations :

- Choisir des indicateurs qui font sens : poids des déchets, nombre de repas gaspillés, ...
- Valoriser les réussites de court terme : Afficher le résultat des pesées

Vos idées : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 2. Communiquer auprès des personnels enseignants

**Levier : informer les enseignants pour les mobiliser dès le départ de la démarche.  
Présenter leur place et leur rôle éventuel dans le projet.**

Exemples / illustrations :

- Diffuser un document de présentation du projet (Objectifs, méthodes, indicateurs, ...)

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Levier : associer les enseignants à la bonne gestion des effectifs au quotidien**

Exemples / illustrations :

- Définir en conseil d'école :
  - les règles de transmission pour les absences (sorties scolaires, classes transplantées) pour éviter la sur-production de repas
  - les modalités de transmission de l'effectif réel chaque jour

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Levier : mobiliser les enseignants volontaires autour d'actions éducatives**

Exemples / illustrations :

- Action éducative sur les différents domaines en lien avec le gaspillage alimentaire en associant éventuellement le personnel de restauration et d'encadrement des enfants.

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



### 3. Communiquer auprès des familles

#### **Levier : informer les familles pour les mobiliser dès le départ de la démarche**

Exemples / illustrations :

- Diffuser un document de présentation du projet adapté aux parents (objectifs et actions menées)
- Utiliser les outils en ligne...
- Organiser des opérations « portes ouvertes » de la restauration
- Informer du rôle des agents municipaux dans le cadre de cette démarche
- Expliquer aux parents le lien existant entre les modalités d'inscription et la réduction du gaspillage alimentaire
- Inviter les représentants de parents à venir voir les actions menées au cours des repas, l'implication des enfants, le rôle des différents intervenants : personnel de restauration, Atsem et agents d'animation
- Leur proposer de participer aux commissions menus auxquelles participent également des professionnels (cuisiniers, des agents de service et d'animation) et des enfants

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### **Levier : faire connaître l'avancée des actions et communiquer régulièrement les résultats obtenus.**

Exemples / illustrations :

- Valoriser les réussites et afficher les résultats obtenus

Vos idées : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Conclusion

Mettre en œuvre un projet de réduction du gaspillage alimentaire peut prendre plusieurs formes suivant les champs sur lesquels les choix ont été portés. Mais mettre en place un projet global et cohérent nécessite de se réinterroger régulièrement et d'analyser les atouts et faiblesses de chaque étape afin de construire un projet pluriannuel évolutif et adapté au contexte local. Observer, analyser, mesurer pour évaluer régulièrement les effets obtenus et maintenus dans le temps.

Une des clés de réussite est l'implication des agents, des différentes catégories d'agents en fonction de l'étape de la chaîne de production-service concernée. Cet engagement nécessite une explication claire de leurs missions et des actions de sensibilisation-formation permettant de développer leurs compétences professionnelles et leur mobilisation. Mais c'est bien la compréhension globale des effets à toutes les étapes et de la place relative de chacun qui garantira un résultat efficient.

Agir sans l'implication des convives appauvrirait la démarche et surtout, limiterait la valeur éducative. Ces actions éducatives ont pourtant un autre intérêt qui est celui de pouvoir associer des partenaires ou acteurs gravitant autour de l'enfant.

Réduire le gaspillage alimentaire est, par conséquent, un projet multi facettes avec des enjeux sociétaux, sociaux, économiques, humains, éducatifs, tant au niveau de l'équipe municipale, que des équipes de restauration, des personnels d'encadrement-accompagnement des enfants, des parents, des enseignants et d'autres partenaires locaux.

## Quelques éléments sur les obligations en restauration collective

THÈME	RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE	LIEN INTERNET
SANITAIRE	Arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles d'hygiène applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant	<a href="https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00021573483&amp;dateTexte=20160519">https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00021573483&amp;dateTexte=20160519</a>
	Code rural (partie législative)	<a href="https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idArticle=LEGIARTI000006581609&amp;idSectionTA=LEGISCTA00006152138&amp;cidTexte=LEGITEXT00006071367&amp;dateTexte=20080531">https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idArticle=LEGIARTI000006581609&amp;idSectionTA=LEGISCTA00006152138&amp;cidTexte=LEGITEXT00006071367&amp;dateTexte=20080531</a>
	Règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	<a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32004R0852">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32004R0852</a>
	Règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires	<a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20060101:fr:PDF">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20060101:fr:PDF</a>
	Arrêté du 08/06/2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale	<a href="https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000023138831">https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000023138831</a>
	Règlement (CE) n°853/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale	<a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FR:PDF">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FR:PDF</a>
	Règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires	<a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:fr:PDF">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:fr:PDF</a>
	Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant	<a href="https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00028081402&amp;categorieLien=id">https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00028081402&amp;categorieLien=id</a>
	Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration	<a href="https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00021044680&amp;categorieLien=id">https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00021044680&amp;categorieLien=id</a>
	Guide des Bonnes pratiques d'Hygiène en Restauration Collective	
NUTRITION	Arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire	<a href="https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763">https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763</a>
	Décret n°2001-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire	<a href="https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2011/9/30/AGRG1032342D/jo">https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2011/9/30/AGRG1032342D/jo</a>
	Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées	<a href="https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00030491684&amp;categorieLien=id">https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00030491684&amp;categorieLien=id</a>
DÉCHETS	Arrêté du 12/07/2011 fixant les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement	<a href="https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00024388182&amp;categorieLien=id">https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00024388182&amp;categorieLien=id</a>
	LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire	<a href="https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00032036289&amp;categorieLien=id">https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00032036289&amp;categorieLien=id</a>

