



Démarche RESTAU & Co

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne, l'Europe investit dans les zones rurales. Cette opération bénéficie du soutien financier du Ministère de l'Ecologie, de l'Energie et de la Mer, du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, et de l'ADEME

Synthèse du bilan

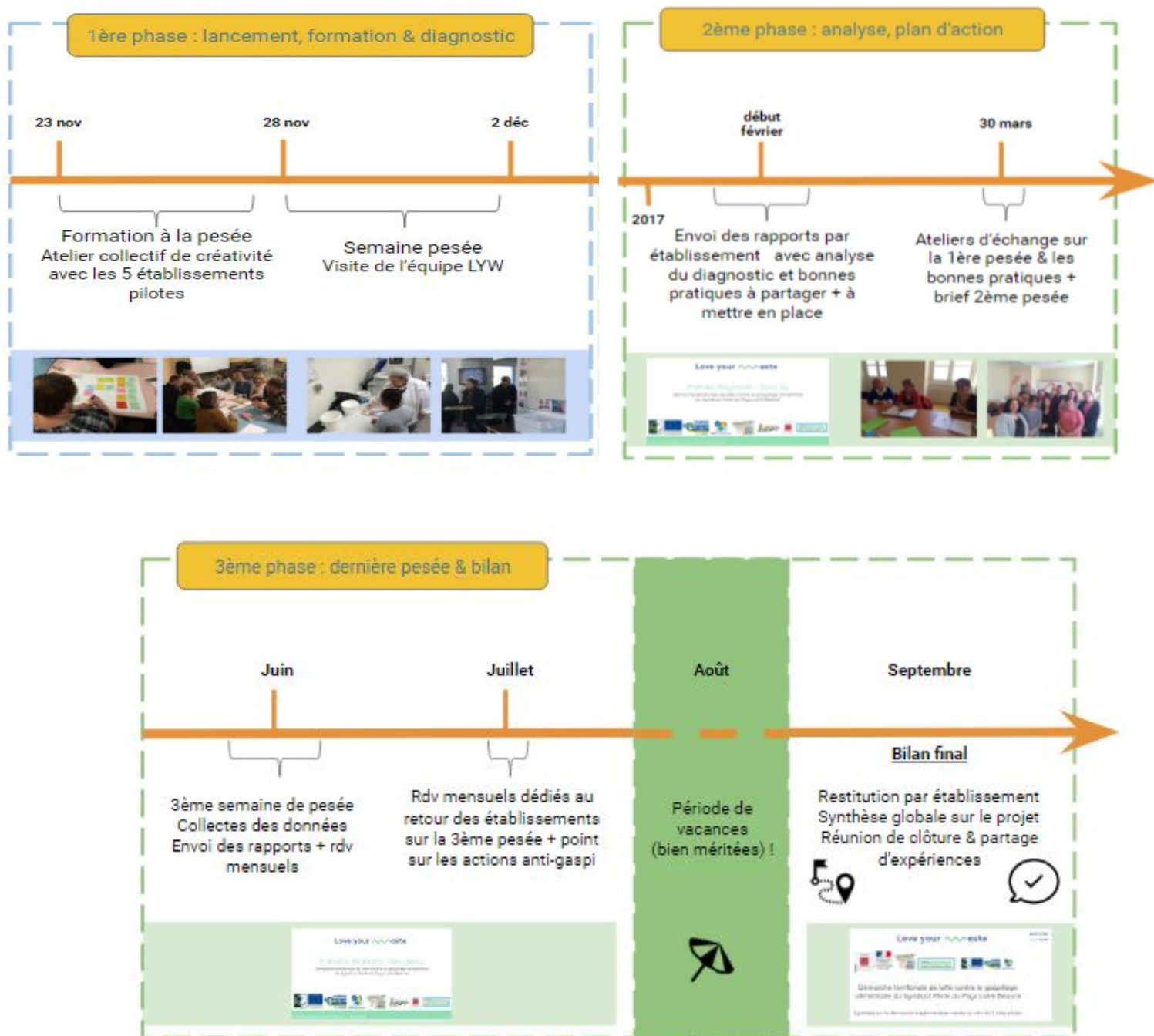
Le Pays Loire Beauce a été désigné Territoire à Énergie Positive pour la Croissance Verte, et désigné lauréat à l'appel à projet DRAAF ADEME, c'est dans ce cadre que le Syndicat mixte du Pays Loire Beauce a engagé une démarche volontariste pour améliorer les pratiques en restauration collective.

Les 5 établissements pilotes volontaires ont bénéficié d'un accompagnement individualisé pour réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire : définir un plan d'action ainsi que partager les bonnes pratiques.

Entre ateliers de créativité, semaines de pesée, actions anti-gaspi, rendez-vous mensuels sur les diagnostics etc, le projet a été mené avec implication et dynamisme. Voici une rétrospective sur ce qui a été accompli par les 5 établissements durant la période de l'accompagnement par Love Your Waste.

Love your waste accompagne les producteurs de biodéchets pour plus de tri, moins de gaspi et le plein d'énergie. Pour en savoir plus : www.loveyourwaste.com

Des étapes clés qui ont rythmé l'avancée du projet



Love your waste accompagne les producteurs de biodéchets pour plus de tri, moins de gaspi et le plein d'énergie. Pour en savoir plus : www.loveyourwaste.com

Au total 3 semaines de pesée ont été organisées par chacun des établissements, avec 1 à 2 mois d'intervalle afin de mettre en place les actions anti-gaspi(*) et pouvoir mesurer leur impact lors de la pesée suivante. Voici les principales actions qui ont pu être réalisées :

- ❖ cahier des charges fournisseurs.
- ❖ *des commissions menu réunissant des acteurs multiples. Compléter l'assemblée des commissions menus en faisant participer les différents acteurs qui préparent, encadrent et consomment les repas. Leur donner la possibilité de s'exprimer sur leurs préférences / leurs réticences apporte une réelle valeur ajoutée à l'élaboration des menus qui sont construits de manière participative et en tenant compte des attentes de chacun mais aussi des contraintes et obligations (GERCM, hygiène, stockage).
- ❖ animation d'atelier de sensibilisation, de découverte du goût auprès de différents publics
- ❖ afficher les menus à l'entrée des classes
- ❖ *un permis à points pour impliquer et responsabiliser les enfants dans les établissements scolaires : Utiliser ce permis comme outil de sensibilisation ludique en intégrant des règles anti-gaspillage pour mobiliser les élèves et inclure les gestes anti-gaspi dans les habitudes de consommation au quotidien. Dans le cas où l'établissement aurait déjà mis en place un système de permis à point sur les règles de bonnes conduites à la cantine ou dans l'établissement en général, il s'agit d'ajouter des nouvelles consignes spécifiques au gaspillage alimentaire.
- ❖ *valorisation desserts non-consommés à l'issue du service en les distribuant d'un jour sur l'autre .Les fruits entiers et yaourts restants à la fin du repas sont resservis d'un jour sur l'autre car leur conditionnement permet aux produits de ne pas être altérés à la fin du service et ainsi d'être réutilisés. Cela permet d'offrir plus de choix aux convives tout en évitant aux équipes de cuisine de devoir gérer des déchets qui auraient pu être évités.
- ❖ *des tableaux de suivi des quantités gaspillées par jour et par composantes. Mise en place d'un tableau de suivi des quantités préparées / consommées / gaspillées pour un retour détaillé sur les composantes du menu.
- ❖ *mise en place d'un bar à soupe & d'un salad'bar : Proposer les entrées aux convives sous forme de salad'bar (self-service) de manière à laisser le choix des quantités et de l'association des aliments pour cette composante. Aménager l'espace de la chaîne de service de manière à proposer ce nouveau mode de service afin que les convives soient proactifs dans leur choix au moment de la restauration. Ce principe requiert un espace nécessaire supplémentaire mais qui peut être relativement restreint en aménageant l'espace de service (ex : installer

un îlot central détaché). Dans certains cas le service à table pour les enfants est maintenu.

- ❖ ***associer les légumes aux féculents pour que certains légumes soient mieux consommés.** Permettre une meilleure consommation des légumes en les associant à un plat de féculents. Une fois présentés avec cette autre composante, les légumes sont perçus avec moins d'appréhension, ce qui permet aussi de rendre certains légumes plus appréciés chez les convives. Par exemple le jeudi 03/12 à Auvilliers le plat est accompagné de choux de bruxelle poêlés et pommes vapeur.
- ❖ **un self-service accompagné de visuels pour accompagner et aiguiller les convives dans leur choix (quantités raisonnables etc).** Mettre en place des affiches de sensibilisation dans la salle de restauration, à proximité de la chaîne de self ou des tables de salad'bar, de manière à ce qu'elles soient visibles au moment du service et puissent avoir un effet de sensibilisation auprès des convives. Ce temps de restauration est aussi une opportunité pour la découverte alimentaire et faire évoluer les goûts avec le temps. Par exemple à Meung sur Loire, lors du service à table ,les enfants grâce aux affiches peuvent adapter leurs portions à leur faim .
- ❖ **un environnement de restauration favorable à la consommation (salle lumineuse, niveau sonore de la salle etc)**
- ❖ **travail avec un diététicienne (permet d'assurer un bon équilibre alimentaire dans les menus et favoriser une bonne consommation)**
- ❖ ***travail en dialogue avec le prestataire pour être force de proposition sur les quantités préparées par exemple :** Entretien de bonnes relations avec le fournisseur afin que les échanges soient favorables au dialogue et à la concertation entre les deux entités pour opérer des changements en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire. Cela passe notamment par l'utilisation d'outils de communication qui permettent de faciliter la transmission des informations et simplifient les procédures.
- ❖ ***travail sur les recettes et ateliers autour des légumes peu appréciés.** Permettre une meilleure consommation des légumes en retravaillant les recettes des aliments peu appréciés. Le but est de mener une réflexion lors de la commission menu pour imaginer de nouvelles présentations ou modes de préparation, pour ensuite animer des ateliers autour de ces nouvelles recettes et améliorer ainsi la consommation finale.
- ❖ **communication autour de la préparation de certaines composantes**
- ❖ **déploiement du projet auprès d'autres établissements de restauration et des syndicats scolaires gérant les établissements.**

- ❖ *des “parts découverte” pour les entrées pour inciter à goûter sans pour autant gaspiller + des “petites” et “grandes” parts pour ajuster le service à la faim de chaque convive. Ajuster les quantités préparées en se reportant à des portions par convives prédéfinies et ajustées à la consommation observée pendant le temps de restauration.
- ❖ utilisation du système de don vers une association pour les fruits restants et produits emballés en restant dans les normes d'hygiène
- ❖ *installation d'affiches anti-gaspillage réalisées par les convives dans le réfectoire pour sensibiliser et inciter à goûter pendant le temps du repas
- ❖ *visite des cuisines par les parents-d'élèves : Organiser une visite guidée des cuisines, espaces de restauration et environnements quotidiens de travail des équipes, pour les entités externes : parents d'élèves.
- ❖ *ajustement des quantités préparées en définissant en amont des portions adaptées aux convives. Ajuster les quantités préparées en se reportant à des portions par convive prédéfinies et ajustées à la consommation observée pendant le temps de restauration. Mobiliser les équipes de cantine de la préparation dans la démarche de réduction du gaspillage via une action quotidienne d'ajustement des quantités, qui permet de constater concrètement le résultat de l'implication.

Un partage & une diffusion des bonnes pratiques permettra de valoriser le projet auprès d'autres acteurs curieux de démarrer une démarche de réduction du gaspillage alimentaire !