

Méthodologie du diagnostic sur le gaspillage alimentaire en restauration collective

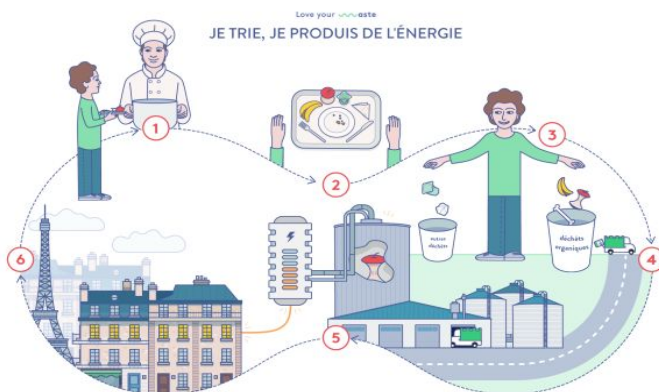
Love your waste a eu le plaisir d'accompagner les cinq sites pilotes du pays Loire Beauce pour réduire le gaspillage alimentaire. La méthodologie développée dans cette étude est décrite dans ce document afin que la démarche puisse être diffusée et dupliquée.

Sommaire :

I. Les objectifs d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire	2
II. Les étapes du diagnostic	4
1. En amont : audit pour un état des lieux	4
2. Les semaines de pesée	5
3. Mise en place d'un groupe de travail	6
4. Réalisation de la pesée	7
III. Analyse & plan d'action	8
1) Analyses	8
1) analyse de la semaine de pesée	8
2) analyses des apports qualitatifs	8
2) Construire un plan d'action	9
1) Prioriser les actions	9
2) Suivi des actions	9

Love your waste en bref

Love your waste accompagne les cantines et restaurants collectifs dans une gestion durable et responsable des biodéchets, une réduction de leur gaspillage et une sensibilisation des parties prenantes.



Nous mobilisons tous les acteurs qui travaillent et mangent dans les écoles entreprises, établissements de santé, administration, etc pour réduire l'impact environnemental de nos repas à travers des solutions logistiques de tri, de collecte et de valorisation mais aussi des campagnes de sensibilisation, formations, analyses d'impact et recommandations et études sur le gaspillage alimentaire.

Suivez-nous sur : www.loveyourwaste.com , [twitter](#) & [Facebook](#)



I. Les objectifs d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire

La volonté des 5 sites de restauration de s'impliquer dans le projet lancé par le Pays Loire Beauce a permis de remplir, entre autres, les objectifs suivants :

- réaliser un état des lieux des quantités gaspillées au cours du processus de restauration : obtenir des résultats par convive, par jour et par composante (type d'aliment)
- savoir où agir exactement pour réduire le gaspillage en menant des actions adaptées et définies suite aux résultats obtenus lors du diagnostic
- construire un projet commun permettant de fédérer les équipes autour d'une démarche positive, des équipes n'ayant pas forcément l'opportunité de se rencontrer dans le cadre de leurs missions professionnelles (équipes de cantine, animateurs périscolaire ...)

Cette méthodologie, recommandée par Love Your Waste implique :

- **3 semaines de pesée** réparties sur la période d'accompagnement, de manière à faire un état des lieux initial et de voir l'évolution de chacun des sites pilotes dans le temps, si possible avec le même menu pour une meilleure visibilité des réductions de gaspillage réalisées grâce à l'impact des actions ciblées sur certains plats. Chaque semaine de pesée est organisée par l'établissement et permet d'avoir des poids détaillés par composantes (entrées - légumes/féculents - viandes/poissons - fromages - desserts - pain + déchets incompressibles).
- la collecte et l'analyse de **données qualitatives** en complément des données chiffrées, afin d'apporter une vision complète, de bien identifier tous les facteurs de gaspillage et les solutions possibles pour chacun des acteurs concernés. En associant une étude qualitative au bilan des flux, le diagnostic permet de travailler avec une vision complète et personnalisée du gaspillage de chaque établissement.
- des **ateliers de créativité et de travail** pour la construction et le suivi de plan d'action : bilan des rapports de diagnostics au fur et à mesure des pesées, identification des points de blocage et actions possibles à mettre en oeuvre en fonction des moyens (humains, techniques et organisationnels) disponibles. Ces temps de concertation sont aussi l'occasion de rassembler les acteurs qui s'impliquent au quotidien dans le projet, de leur faire partager le retour sur les actions pour une construction commune de l'avancée de la démarche. De manière globale, ces ateliers ont pour but les trois objectifs suivants :
 - définir les facteurs de production du gaspillage au sein du restaurant
 - impliquer et valoriser le personnel dans la démarche
 - créer un esprit fédérateur autour du projet, assurant de fait une coopération efficace et de bonne volonté entre toutes les parties prenantes

Définition du gaspillage alimentaire en restauration collective

Avant de commencer toute démarche de réduction du gaspillage alimentaire il est nécessaire de savoir quels types de produits alimentaires sont comptabilisés dans le gaspillage et ceux qui n'en font pas partie du fait qu'ils sont "inévitables". Prendre connaissance de ces distinctions permet d'obtenir les résultats les plus représentatifs du gaspillage réel pour ensuite optimiser les actions en ciblant les aliments qui pourraient ne pas être gaspillés.

- **GASPILLAGE ALIMENTAIRE** : représente ce qui n'est pas consommé alors que c'est comestible !
- **DÉCHETS INCOMPRESSIBLES** : ce qui ne se consomme pas (ex : os de poulet, peau de banane, épluchures de légumes ...)
 - notons que cette catégorie sera toujours présente
 - afin que ces déchets ne soient pas comptés dans le gaspillage final il est important de calculer le poids de chaque bien incompressible issu des aliments de la pesée

OÙ SE TROUVE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Niveaux	Principales sources	
En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations...)
Lors du service	Service, distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
À la fin de la consommation	Consommation	Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger

II. Les étapes du diagnostic

1. En amont : audit pour un état des lieux

Avant de réaliser le diagnostic, il faut commencer par faire un état des lieux du système de restauration par le biais d'une réunion pour collecter les informations suivantes ou d'un questionnaire. L'idéal étant les deux.

Cet audit a pour but de faire une analyse de l'établissement et de ses spécificités, à partir d'informations telles que :

- l'organisation de la préparation des plats :
 - livraison ou préparation sur place
 - contact des fournisseurs
 - capacités de stockage sur site



- élaboration des menus : quels sont les participants aux commissions menus, qui les valide, y a-t-il une "commission menu", etc
- combien de personnes seraient disponibles pour les semaines de pesée
- quel matériel disponible pour la semaine de pesée : balance et bacs
- combien de composantes comporte le menu de la pesée
- quelles sont les horaires de repas
- faire une liste du matériel disponible dans les cuisines
- quelles sont les quantités préparées pour chaque composante
- quels moyens de communication sur la démarche peuvent être mobilisés auprès des collaborateurs

En outre, la diffusion d'un questionnaire peut être un outil complémentaire pour collecter des données qui n'ont pas pu être collectées lors de l'atelier ou faire participer des acteurs qui n'ont pu être présents lors de la concertation. Ce document permet aux interlocuteurs de prendre le temps de répondre et d'assurer ainsi la qualité des informations transmises.

Le questionnaire peut contenir les questions suivantes :

- lieu (surface en préparation, service et plonge, matériel de stockage)
- personnel (nombre et temps de travail)
- repas (horaires, nombre de services)
- préparation (sur place, sous traitée, quantités prévues)
- idées anti-gaspi

Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive, d'autres demandes en rapport avec l'organisation interne peuvent également être formulées.

Exemple de questionnaire diffusé par Love your waste :

Etude sur le gaspillage alimentaire en restauration collective - phase préalable du diagnostic

Pour la bonne réalisation du diagnostic du gaspillage alimentaire dans votre établissement, nous aurons besoins de quelques informations concernant le site où seront effectuées les pesées.

Les réponses nous seront utiles pour analyser au mieux les données de la première pesée et pour vous proposer les meilleures actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en place.


Pour toutes questions, n'hésitez pas à contacter Camille Dudry : you@loveyourwaste.com / 064644404

Adresse e-mail *

Adresse e-mail valide
.....

Ce formulaire collecte des adresses e-mail. [Modifier les paramètres](#)

Titre de l'image



Titre de l'image

Love your waste

Précisez votre nom et prénom

Réponse courte
.....

Pouvez-vous indiquer l'adresse exacte de l'établissement où sera effectuée la pesée ?

Réponse longue
.....

2. Les semaines de pesée

1) Préparation de la pesée :

Transmission d'informations

- réunion d'organisation avant la semaine de pesée : réunir les personnes participant à la semaine de pesée pour expliquer le déroulement de la semaine et les tâches de chacun, coordination et réajustement si nécessaire
- connaissance du contexte en prévision de la pesée : menu & effectifs prévus pour la semaine de pesée
- nommer un responsable chargé de transcrire les données pour chaque jour de pesée
- établir un planning des pesées avec les personnes en charge de les réaliser et les communiquer aux équipes : choix des semaines qui auront le même menu afin de pouvoir comparer les résultats obtenus et évaluer les progressions réalisées
- passer le message aux convives : il faut leur préciser de ne pas mélanger les restes de leur repas pour que le tri au moment de la pesée soit plus simple

[Attention cependant, une trop grande communication peut altérer les résultats. Afin de ne pas conditionner le comportement des convives, il convient de trouver un juste milieu en communiquant sur la démarche du projet ainsi que sur le planning et l'organisation des semaines de pesée. En revanche, la mise en place de compétitions entre les classes scolaires ou le rappel des objectifs anti-gaspillage auprès des convives pendant le temps de restauration peut avoir une influence sur la consommation des repas et fausser les données à l'issue des semaines de pesée.]

Organisation technique et logistique :

- prévoir un temps supplémentaire (de 30 mn à 2h en fonction du nombre de convives et du type de service) pour la réalisation de la pesée : mise en place, réalisation, rangement, inscription des poids et transcription dans le tableau excel
- mobiliser 1 à 2 personnes qui seront nécessaires pour assurer le diagnostic chaque midi (1 personne pour 50 à 80 convives)
- préparation du matériel nécessaire :
 - pots / bacs d'au moins 15 litres
 - sacs poubelle
 - une balance allant au moins jusqu'à 10 Kg
 - imprimer les tableaux de pesée "vierges"

Lutte contre le gaspillage alimentaire - tableau de pesée

En charge de la pesée : Nom: prénom: statut: Date :/...../.....

Tare des bacs:

Important: noter dans ce tableau uniquement le poids en KG des déchets et quantité cuisinées

	nourriture cuisinée en KG	nourriture restant dans les plats en KG (après le service)	nourriture restante dans les assiettes en KG	déchets incompressibles en KG
Entrées				
Légumes/féculents				
Viande/poisson				
Fromage				
Dessert				
Pain				
Total				

Commentaire(s):

3. Mise en place d'un groupe de travail

Identifier des personnes nommées référentes du projet pour suivre les évolutions, coordonner la mise en place et le suivi des actions anti-gaspi, prendre connaissance des diagnostics et en faire le relai auprès des acteurs concernés :

- ceux qui préparent les repas (agents de cantine, diététicienne, etc)
- ceux qui les consomment (parfois différents publics : enfants/adultes, salariés/résidents, etc)
- aussi les acteurs “ prescripteurs” tels que :
 - pour un établissement scolaire : les parents, la mairie, les animateurs, etc
 - pour un établissement médico-social : les encadrants, etc
 - pour un établissement qui n'est pas en gestion directe : les fournisseurs qui livrent les repas et/ou les servent, ou gèrent intégralement la restauration.

Il est indispensable de réunir différentes personnes autour du projet en identifiant un référent qui puisse coordonner l'ensemble des acteurs. Ce référent doit être moteur du projet, comprendre les tenants et aboutissants d'un diagnostic du gaspillage alimentaire.

Pour ce faire, il est nécessaire de :

- réunir plusieurs acteurs avec une vision et un rôle complémentaire sur la restauration mais aussi sur les “temps” de consommation des repas
- organiser des ateliers de travail et de concertation durant lesquels seront rappelés :
 - les enjeux du gaspillage alimentaire en restauration collective
 - le but de la démarche anti-gaspi
 - récapitulatif et planning des actions : semaines de pesées, réunions et groupes de travail...
- Lors des groupes de travail penser à faire passer des feuilles de présence afin que les personnes puissent savoir qui était présent et faire un suivi (envoyer un compte rendu, inviter aux prochaines réunions)
- Lors des réunions il est important que chacun puisse s'exprimer et que les temps d'échange permettent de dégager des actions venant de toutes parts. L'objectif de ces temps d'échange est d'apprendre à se connaître, à créer un esprit de groupe et une adhésion entre les participants. La rencontre des différents acteurs permet d'autre part de rassembler les compétences et connaissances pour optimiser les apports d'idées, de mise en place et donc la distribution des rôles de chacun dans le projet.

4. Réalisation de la pesée

- **Avant le repas**
 - réaliser la tare des bacs, c'est-à-dire peser les bacs vides et noter ces valeurs-témoins
 - peser la quantité de nourriture cuisinée
 - installer les bacs de pesées qui seront utilisées pour trier les retours-plateaux et les restes des services
- **A la fin du repas**
 - peser les “déchets incompressibles”, ex : un os de poulet et le noter sur le tableau de pesée
 - Réaliser les pesées prévues par composante et noter les résultats dans le tableau
 - Prévoir le rangement et la préparation de la pesée du lendemain

En fonction du site, en particulier si c'est un self, vous pouvez demander aux convives de préparer leurs plateaux pour éviter l'encombrement au “retour-plateau”

Par ex : demander de mettre dans l'assiette les restes alimentaires avant de se lever pour rendre son plateau

III. Analyse & plan d'action

1) Analyses

A l'issue de la semaine, regrouper les données enregistrées pour chacun des jours de pesée, par type de composante. Penser à associer les données au menu servi chaque jour afin de pouvoir ensuite produire une analyse mêlant à la fois les données qualitatives et quantitatives. Ceci permettra ensuite de pouvoir déterminer les plats ayant été plus ou moins appréciés et d'orienter les actions à mener par la suite.

1) analyse de la semaine de pesée

A l'aide du tableau complété, il faudra déterminer :

- la quantité totale de nourriture non distribuée et par type de plat (entrée, légumes, etc.)
- la quantité de nourriture non distribuée mais réutilisable
- la quantité de nourriture non distribuée et jetée
- la quantité totale de nourriture gaspillée par les convives le jour de la pesée
- la quantité par personne de nourriture gaspillée le jour de la pesée
- la quantité mangée par les convives
- la portion des déchets non consommables

En multipliant le chiffre obtenu pour chaque catégorie par le nombre de jours de service, on calcule à titre indicatif la quantité gaspillée chaque année par la cantine.

Néanmoins il est plus parlant de faire une moyenne sur l'ensemble des jours de pesées en utilisant des pourcentages.

A l'issue des 3 pesées, il est intéressant de reprendre les chiffres-clés représentatifs du gaspillage pour constater les évolutions sur chaque semaine. Un tableau récapitulatif tel quel celui ci-dessous permet d'avoir une vision d'ensemble sur les résultats obtenus. Pour chaque type de données, reprendre la valeur minimum et maximum enregistrées sur les 3 semaines, en indiquant pour chacune d'entre elles de quelle pesée il s'agit pour voir si une cohérence se dégage dans la continuité du projet.

2) analyses des apports qualitatifs

Cette avant-dernière étape va permettre de planifier les actions qu'il sera possible de mettre en place au regard de l'analyse et de l'interprétation des résultats obtenus. Il est important que ce plan d'action puisse être construit par l'ensemble des acteurs investis dans la démarche afin que chacun ait un rôle à jouer et que le projet puisse continuer d'être porté par l'ensemble des équipes.

- sources du gaspillage :
 - plats non servis : prévoir des actions en amont avec les équipes de cantine, sur les quantités commandées, l'anticipation des effectifs, l'ajustement des quantités préparées en fonction des retours constatés pour certains plats
 - restes dans les assiettes : travail sur les menus, animation d'ateliers découverte, inciter les enfants à goûter, visiter des cuisines pour sensibiliser au travail réalisé par les équipes de cuisine, tester de nouvelles recettes ou de nouvelles associations d'aliments ...
- sensibilisation :
 - ateliers à destination des enfants pour la découverte du goût
 - mise en place d'affiche sur les provenance des produits
 - visites des cantines, rencontre avec les équipes de cantine
 - inciter les enfants à goûter à travers des animations durant le repas ou un lien entre les menus et les ateliers péri-scolaires
- programmer des ateliers de réflexion / de coordination entre les équipes de cantine et périscolaires pour faire évoluer et perdurer les actions

2) Construire un plan d'action

1) Prioriser les actions

Après avoir réalisé un diagnostic du gaspillage lors d'une première semaine de pesée, les équipes disposent d'une vision d'ensemble sur les marges de manoeuvre possibles. Il est alors recommandé de mener une réflexion sur les axes de travail les plus importantes et significatifs et ainsi de prioriser quelques actions à mettre en place sur le moyen et long terme (sur les semaines suivant les pesées et jusqu'à 3 mois après). Une fois que les actions possibles ont été listées pour chaque étape de la restauration (préparation / service / consommation / autre), il peut être intéressant de les qualifier selon qu'elles sont importantes / urgentes / "faciles" à réaliser. On obtient ainsi une hiérarchisation de ces actions qui permet par la suite d'établir un planning général et des fiches actions appropriées.

2) Suivi des actions

Il est conseillé de tenir à jour un reporting des actions qui ont pu être réalisées depuis le lancement de la démarche, ainsi que des acteurs ayant pu y participer. Cela permettra d'avoir une vue d'ensemble sur les progressions réalisées, les ajustements en fonction des résultats observés, les effectifs et interlocuteurs nécessaires à la bonne mise en place des actions, les outils à mobiliser... Ce suivi pourra être utilisé afin de partager les bonnes pratiques dans le cas de partenariat avec d'autres établissements, voire pour créer une communication autour du projet afin de valoriser l'implication de l'établissement



A l'issue de la réalisation des actions, il est important et utile pour la suite de faire des fiches synthèses. Cela permet d'avoir un historique des actions menées en interne, des acteurs impliqués dans la démarche. Ces supports de référence détaillés reprennent essentiellement les objectifs, étapes de mise en place et outils nécessaires à chaque action, de manière à pouvoir les dupliquer ou les ajuster en fonction des résultats obtenus sur le temps de la restauration.

La diffusion des actions et de leurs retombées positives sur le gaspillage alimentaire permet à la fois de promouvoir les bonnes pratiques, de communiquer sur le dynamisme et l'efficacité du projet et de mettre en avant l'implication des acteurs participants. Pour cela, les moyens de diffusion sont relativement variés et permettent de s'adresser à différents publics :

- moyens de communication sur la démarche anti-gaspi :
 - site internet / règlement intérieur / journal de l'établissement scolaire
 - réunion de parents d'élève
 - supports d'affiches des fournisseurs pour les élèves ...

- moyens de communication en interne :
 - tableau de suivi des quantités gaspillées (nombre de plats non servis)
 - tableau de prévision des effectifs mis à jour et partagé entre les acteurs concernés