



GUIDE DE BONNES PRATIQUES

Pour lutter contre
le gaspillage alimentaire
en restauration lycéenne

SOMMAIRE



Préambule - Mieux doser pour moins gaspiller	3
Historique - La Démarche GreenCook en Nord-pas de Calais	4
QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?	6
Définitions.....	6
Chiffres clés.....	7
Principales causes du gaspillage alimentaire.....	9
POURQUOI PRÉVENIR ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ? ..	10
Bénéfice environnemental : préservation des ressources	10
Bénéfice économique : préservation et amélioration de la rentabilité du service de restauration	12
COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?	14
ETAPE 1 : Mobiliser les acteurs	15
ETAPE 2 : Trier et peser	23
ETAPE 3 : Analyser les résultats	27
ETAPE 4 : Elaborer un plan d'action	31
ETAPE 5 : Mettre en œuvre et suivre les actions	34
LES FACTEURS CLES DE REUSSITE D'UN PLAN D'ACTION DE REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	36
ANNEXES	37

p2

PRÉAMBULE

/ Mieux doser pour moins gaspiller

Un rapport de la FAO estime que les déchets par personne sont estimés entre 95-115 kg par an en Europe et en Amérique du Nord, tandis que les consommateurs en Afrique sub-saharienne, au sud et au sud-est de l'Asie, ne jettent que 6 à 11 kg par an respectivement.

Ainsi, chaque année, un tiers de la nourriture produite pour l'alimentation humaine dans le monde est perdu. En France et au niveau des ménages (consommateurs finaux), environ 20 kg de nourriture sont jetés par an et par personne, dont 7 kg de produits non consommés encore emballés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un problème complexe, recouvrant de multiples enjeux, impactant l'ensemble des piliers du développement durable (environnementaux, économiques, sociaux et sociétaux) et interpellant, sur le plan éthique, l'ensemble de la communauté.

Selon un nouveau rapport publié en septembre 2013 par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le gaspillage de 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année. Le Directeur exécutif du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), Achim Steiner, a souligné que les agences onusiennes ont reconnu les pertes et gaspillages alimentaires comme une grande occasion pour les économies du monde entier d'effectuer la transition vers une économie verte inclusive, sobre en carbone et reposant sur une utilisation rationnelle de ressources.

« L'excellent rapport de la FAO met en lumière les multiples avantages pouvant en dériver, souvent, par l'adoption de mesures simples et réfléchies au niveau des ménages, des détaillants, des restaurants, des écoles et des entreprises, en contribuant ainsi à un environnement durable, à des améliorations d'ordre économique, à la sécurité alimentaire et à la réalisation du Défi Faim Zéro lancé par le Secrétaire général de l'ONU. **Nous encourageons à adopter notre slogan : Pensez. Mangez. Préservez - Réduisez votre empreinte** », a indiqué M. Steiner.

Le projet GreenCook s'inscrit pleinement dans la démarche initiée par le PNUE et la FAO : la campagne **Pensez. Mangez. Préservez - Réduisez votre empreinte** qui a été lancée cette année et a pour but d'aider à coordonner les efforts mondiaux de réduction des pertes et gaspillages alimentaires.

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

HISTORIQUE

/ La démarche GreenCook en Nord-Pas de Calais

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est prendre en compte le fait alimentaire dans son ensemble : les aspects sociaux et environnementaux pour favoriser la qualité des produits sans sacrifier aux exigences en matière de sécurité alimentaire.

Entre décembre 2011 et octobre 2013, la région Nord-Pas de Calais s'est engagée dans le projet transnational GreenCook visant à réduire le gaspillage alimentaire et faire de la zone «Europe du Nord-Ouest» (ENO) un modèle de gestion alimentaire durable.

La démarche a consisté à co-construire une stratégie pérenne et reproductible de lutte contre le gaspillage alimentaire avec dix établissements pilotes de sorte que cette expérimentation puisse être déployée à l'issue du projet à l'ensemble des sites de restauration de la région (160 au total).

Découvrez la liste des 10 établissements pilotes

LES ENSEIGNEMENTS DU PROJET GREENCOOK SONT MULTIPLES :

Le gaspillage alimentaire est multifactoriel et multi-acteurs.

Après 22 mois de projet, on constate une diminution de près d'un tiers des déchets organiques à l'échelle des 10 sites (de 152 g/convive/repas à 117g/convive/repas). Cette réduction a été opérée en combinant une approche multi-acteurs et un ajustement des pratiques professionnelles à la fois préventives et correctives sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, de l'approvisionnement à la production en passant par la distribution.

Les constats doivent être partagés par l'ensemble des acteurs de la restauration d'un établissement. Les actions doivent pouvoir être initiées par chacun.

La concertation de tous les acteurs pour déterminer ensemble les actions à préconiser a créé de nouvelles dynamiques d'équipes au sein des restaurants scolaires et des établissements pilotes

Réduire le gaspillage alimentaire requiert de former et d'informer l'ensemble des acteurs car une bonne gestion de la pause méridienne requiert l'attention de tous. De la gestion des emplois du temps qui déterminent les flux au restaurant scolaire, à la réservation des repas, à l'approvisionnement, la production, la préparation à la distribution autant de postes qui nécessitent une réflexion et une action collective.

Si le gaspillage a pu être réduit, la lutte contre le gaspillage alimentaire invite à changer les comportements des professionnels comme ceux des convives, il faut du temps pour accompagner le changement mais les résultats sont là

Des actions simples conduites de manière concertée entre les acteurs permettent de réduire le gaspillage.

A l'issue du projet GreenCook en Nord-Pas de Calais, le gaspillage alimentaire a été réduit grâce aux actions mises en œuvre par les établissements pour ajuster leurs pratiques en termes de gestion des effectifs, d'ajustement des grammages, d'approvisionnement, de prise en compte des habitudes alimentaires des convives, d'organisation de la prise des repas et de communication notamment.

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

Site officiel du projet : www.green-cook.org

L'espace Europe du Nord-Ouest regroupe, soit en totalité, soit en partie : l'Allemagne, la France, la Grande-Bretagne, l'Irlande, le Luxembourg, la Belgique, les Pays-Bas et la Suisse en tant que partenaire externe. La loi du 13 août 2004 a transféré aux régions la compétence de la restauration scolaire dans les lycées publics ainsi que les personnels techniques en charge de cette mission.

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

HISTORIQUE

/ La démarche GreenCook en Nord-Pas de Calais

Avant de lutter contre le gaspillage alimentaire, une question se pose :

« Pourquoi tant d'aliments partent à la poubelle ? »

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), et l'ensemble des partenaires européens GreenCook à l'issue du projet, mesurer le gaspillage alimentaire pour comprendre les sources et le réduire constitue le premier levier de réduction du gaspillage alimentaire.

Il est nécessaire de procéder à un constat chiffré du gaspillage alimentaire en commençant par un autodiagnostic.

Basé sur le retour d'expérience de l'accompagnement opérationnel et stratégique GreenCook en Nord-Pas de Calais, ce guide est un outil opérationnel conçu pour les lycées désirant initier ou poursuivre une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

> Ce guide vous propose un choix d'actions identifiées par bonnes pratiques en fonction de la situation de départ de l'établissement vis-à-vis du gaspillage et des domaines d'action prioritaires.

Chiffres clés de la démarche GreenCook en région Nord-Pas de Calais :

- 21 MOIS DE PROJET
- PLUS DE 50 PERSONNES MOBILISÉES sur l'ensemble des 10 établissements d'expérimentation
- 221 JOURS DE CAMPAGNE de pesées (pour obtenir des constats chiffrés, identifier les sources de gisements, évaluer le gisement annuel des déchets alimentaires, estimer l'impact économique du coût denrée gaspillé et créer une démarche participative)
- 20 CAUSES IDENTIFIÉES de gaspillage alimentaire
- 28 FICHES-ACTIONS de réduction du gaspillage
- RÉDUCTION CONSTATÉE DE 23% du gaspillage alimentaire soit 11 centimes d'euros de perte financière évitée par repas en 1 an (5% du coût denrées moyen des 10 lycées pilotes (2,23 €))

p5

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

Site officiel du projet : www.green-cook.org

L'espace Europe du Nord-Ouest regroupe, soit en totalité, soit en partie : l'Allemagne, la France, la Grande-Bretagne, l'Irlande, le Luxembourg, la Belgique, les Pays-Bas et la Suisse en tant que partenaire externe. La loi du 13 août 2004 a transféré aux régions la compétence de la restauration scolaire dans les lycées publics ainsi que les personnels techniques en charge de cette mission.

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



/ Définitions

A ce jour, il n'existe pas de définition officielle du gaspillage alimentaire. La définition retenue dans le cadre du projet GreenCook en Nord-Pas de Calais est celle d'Annie Soyeux, (Direction Générale de l'Alimentation, Ministère de l'agriculture, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire) : « **la déperdition d'un produit alimentaire qui finalement ne satisfera pas le besoin pour lequel il a été prévu (nourrir) alors qu'il est parfaitement comestible à la base** ».

Il convient de distinguer le gaspillage issu des produits **présentés** au convive, c'est-à-dire mis à sa disposition, et celui des produits **servis** au convive, c'est-à-dire qui lui ont été remis ou qu'il a lui-même posés sur son plateau.

Parmi les produits présentés au convive, certains seront qualifiés d'**excédents** en fin de service et pourront être représentés le lendemain à condition d'avoir été maintenus à température pendant toute la durée du service et d'être protégés ; ils ne constituent donc pas du gaspillage. En revanche, tous les produits servis au consommateur, à l'exception de ceux qui sont conditionnés et stables à température, doivent être éliminés. A titre d'exemple, un dessert lacté (produit non stable à température ambiante) qui a été posé sur le plateau d'un convive doit être jeté après le service, même s'il n'a pas été entamé. Alors, il s'agit de gaspillage alimentaire.

p6

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

Etude Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (restauration et distribution), MAAPRAT, 2011
On estime que 20% des déchets organiques produits sont inévitables et ne peuvent donc pas être considérés comme du gaspillage alimentaire

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Chiffres clés

CHIFFRES CLÉS AU NIVEAU NATIONAL

Les pertes et gaspillages alimentaires dans les métiers de la restauration représentent en moyenne **167g/pers/repas pour la restauration collective**.

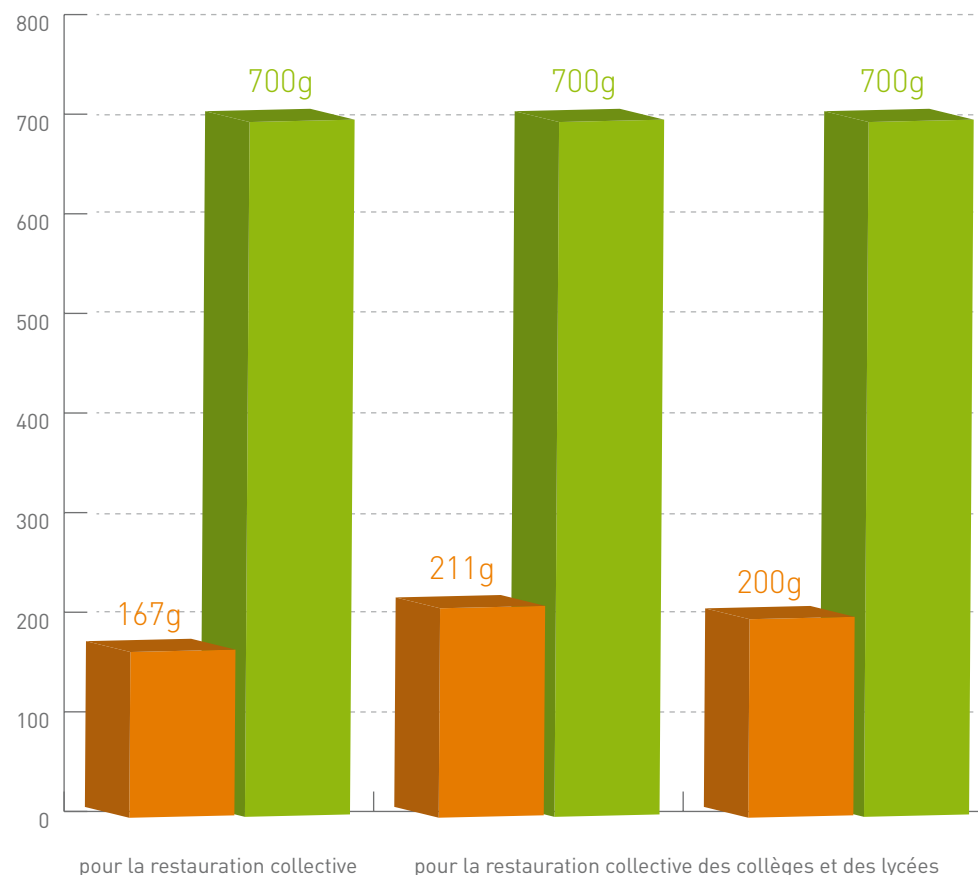
En restauration collective scolaire, les cantines des collèges et des lycées enregistrent les plus gros volumes de pertes et gaspillages alimentaires (179 – 200g/pers/repas) alors que les écoles primaires enregistrent les volumes les plus faibles de pertes et gaspillages par convive à chaque repas (110 – 130g/pers/repas)

g/pers/repas  

Poids moyen par repas *

1 repas de lycéen correspondant à 700g d'aliments (1)

Chiffre basé sur les recommandations de grammages du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN)



p7

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

Etude Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (restauration et distribution), MAAPRAT, 2011
On estime que 20% des déchets organiques produits sont inévitables et ne peuvent donc pas être considérés comme du gaspillage alimentaire

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

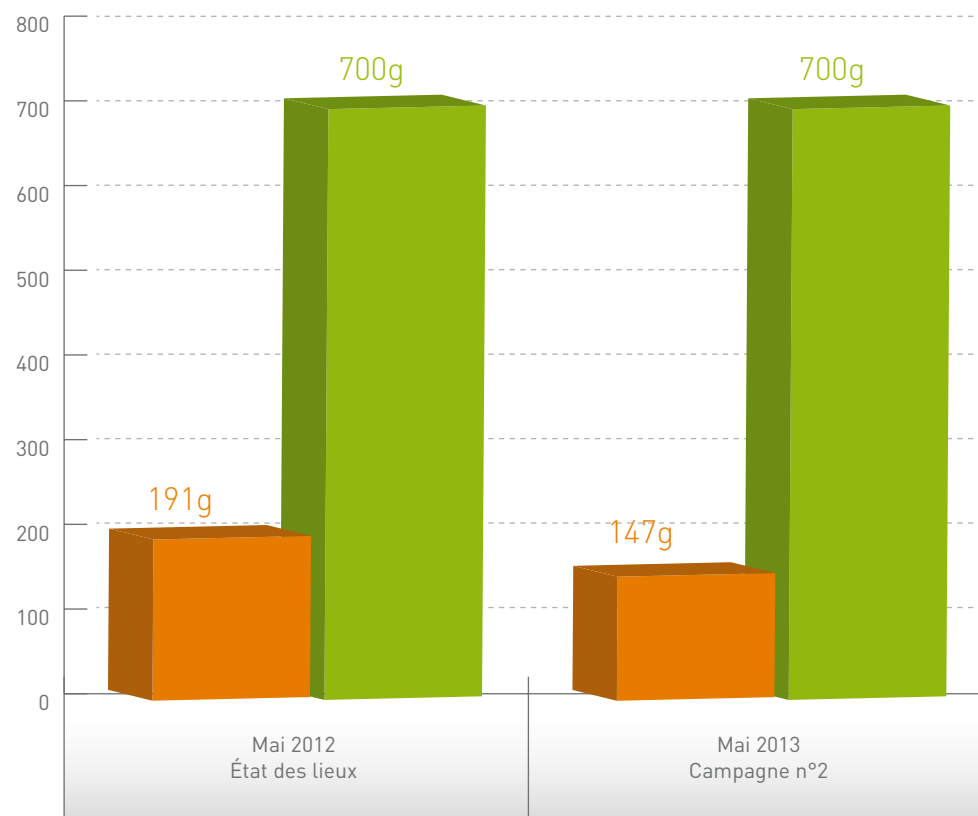
QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Chiffres clés

CHIFFRES CLÉS DE LA REGION NORD-PAS DE CALAIS, EN RESTAURATION SCOLAIRE (CHIFFRES ISSUS DU PROJET GREENCOOK)

La masse moyenne des biodéchets produits par convive lors du déjeuner sur l'ensemble des 10 restaurants scolaires pilotes GreenCook était lors de l'état des lieux de **191 g/pers/repas**, ce qui représente **152 g de gaspillage par convive et par repas**, soit l'équivalent de **95 repas jetés sur une moyenne de 434 repas**.

Niveau moyen de gaspillage par convive et par repas (eng) ■
Grammage moyen d'un repas ■



p8

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

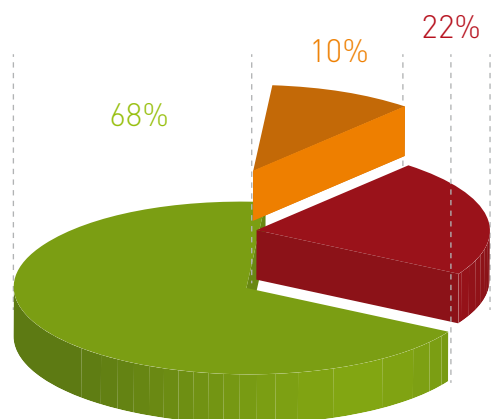
Etude Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (restauration et distribution), MAAPRAT, 2011
On estime que 20% des déchets organiques produits sont inévitables et ne peuvent donc pas être considérés comme du gaspillage alimentaire

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Principales causes du gaspillage alimentaire

Le graphique ci-dessous liste les principales causes du gaspillage alimentaire recensées dans différentes études sur le sujet.



Lors de l'expérimentation GreenCook, une enquête a été menée auprès des convives des lycées pilotes. Il leur a notamment été demandé de citer les raisons pour lesquelles ils laissaient des aliments dans leur assiette. Pour les quatre types d'aliments sélectionnés (légumes, féculents, viande, poisson), la raison principale évoquée est « ça ne me plaît pas », vient ensuite la question du goût, « ça n'a pas de goût », qui est elle-même souvent liée à l'assaisonnement et/ou à la cuisson des plats. Enfin, le volume trop important des portions distribuées par rapport à la faim du convive est, dans une moindre mesure, une autre raison du gaspillage alimentaire

■ RETOUR PLATEAUX

- Type de plat (+/- facile à manger)
- Habitudes de consommation des convives, présentation et qualité gustative, température
- Contexte de l'établissement (lycée urbain/rural)
- Préférences personnelles, culturelles,...
- Absence de commission menus ou de restauration
- Communication/sensibilisation auprès des convives
- Réticence au changement

■ PREPARATION

- Surgrammages (notamment des décults)
- Fluctuation des effectifs
- Formation du personnel
- Réglage du matériel

■ DISTRIBUTION

- Portions servies trop importantes
- Manque de communication
- Pratiques professionnelles du personnel de cuisine
- Type de distribution (libre-service)
- Organisation du restaurant (self, scramble,...)

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

POURQUOI PRÉVENIR ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



/ Bénéfice environnemental : préservation des ressources

EVITER ET RECYCLER LES BIODECHETS

Les déchets alimentaires relèvent de la catégorie des déchets organiques ou biodéchets.

La loi dite « Grenelle II » prescrit qu'à compter du 1er janvier 2012, « les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique ou, lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol ».

ANNÉE D'APPLICATION	SEUIL RÉGLEMENTAIRE	EXEMPLE DE PRODUCTEURS CONCERNÉS*
2012	120 t/an	Restaurant servant 4170 repas/jour
2013	80 t/an	Restaurant servant 2780 repas/jour
2014	40 t/an	Restaurant servant 1390 repas/jour
2015	20 t/an	Restaurant servant 690 repas/jour
2016	10 t/an	Restaurant servant 350 repas/jour

* Hypothèses : 200g de biodéchets produits par repas // 4 repas/semaine // 36 semaines de fonctionnements. Seuils définis par l'arrêté du 12 juillet 2011

La lutte contre le gaspillage alimentaire représente un défi aux habitudes, mais aussi un potentiel d'économie et de pouvoir d'achat :

- C'est un gain sur la collecte et le traitement des déchets (anticipation des contraintes financières de l'application de la redevance spéciale par territoire) ;
- C'est un gain sur les achats de denrées alimentaires ;
- C'est un pouvoir d'achat démultiplié pour des achats de denrées de qualité ;
- C'est meilleure adéquation entre l'offre alimentaire et les attentes des convives.

..... **PROJET GREENCOOK** EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

POURQUOI PRÉVENIR ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Bénéfice environnemental : préservation des ressources

Le tri des déchets alimentaires, ainsi que leur valorisation deviennent obligatoire dans un délai de 1 à 5 ans en fonction des quantités produites ou détenues

La loi encourage la mise en œuvre de ce principe en autorisant les autorités compétentes, à titre expérimental, et pour une durée de 5 ans, à instaurer une part variable de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères calculées en fonction du poids des déchets. Une tarification incitative doit être instituée d'ici 2014 pour permettre l'application du principe pollueur payeur aux usagers du service. Elle doit intégrer le niveau de production de déchets pour facturer l'utilisateur. Dans le cadre de l'expérimentation GreenCook en Nord-Pas de Calais, une estimation de la masse moyenne des biodéchets produits par an a été réalisée pour positionner les lycées par rapport à la réglementation sur les biodéchets

Compte tenu des échéances réglementaires liées à la gestion des biodéchets pour des niveaux proches de ceux observés dans les restaurants pilotes, une réduction du niveau de gaspillage telle que celle observée dans le cadre du projet GreenCook peut permettre de retarder l'année d'application pour un établissement donné.

REDUIRE SON EMPREINTE CARBONE

L'alimentation est très largement contributrice en terme d'émissions de gaz à effet de serre au niveau mondial. D'après l'Institut français de l'environnement (IFEN), la chaîne de production et de consommation alimentaire représentait en 2004 30% du PRG (pouvoir de réchauffement global) de la France avec environ 170 millions de tonnes équivalent CO₂, dont 57% provenait de l'agriculture. Des études ont été réalisées permettant d'estimer l'empreinte carbone d'un repas entre 1,8kg CO₂e et 3kg CO₂e. La donnée retenue ici est la moyenne des deux. La quantité de CO₂ potentiellement évitée grâce à la réduction du gaspillage réalisée pour un niveau équivalent à celui de l'expérimentation GreenCook peut donc être estimée à 60 kg de CO₂ par jour pour un établissement de 500 couverts et à 1 317 tonnes de CO₂ par année scolaire pour l'ensemble des lycées de la Région

REDUIRE SON EMPREINTE EAU

La quantité d'eau correspondant à 1kg de gaspillage est estimée à env 200 litres, la quantité d'eau gaspillée pour un repas peut donc être estimée à 140 litres d'eau (1 repas de lycéen correspondant à 700 g d'aliments).

La quantité d'eau potentiellement économisée grâce à la réduction du gaspillage réalisée pour un niveau équivalent à celui de l'expérimentation GreenCook peut donc être estimée à 3 500 litres par jour pour un établissement de 500 couverts et à 76 832 m³ par année scolaire pour l'ensemble des lycées de la Région (voir annexe 6).

Pour comparaison, en moyenne en 2009, un habitant du Nord-Pas de Calais consommait 66 m³ d'eau par an.

REDUIRE SON EMPREINTE FONCIERE

1,4 milliard d'hectares de terres agricoles sont utilisées pour des produits qui vont être finalement gaspillés. Cela représente 30% des terres cultivables agricoles mondiales. Un repas gaspillé correspond donc à 1 ha de terres agricoles utilisé.

L'empreinte foncière correspondant aux repas qui n'auront pas été gaspillés pour un niveau équivalent à celui de l'expérimentation GreenCook peut donc être estimée à une économie de 25 hectares par jour pour un établissement de 500 couverts et à une économie de 550 000 hectares par année scolaire pour l'ensemble des lycées de la Région

..... **PROJET GREENCOOK** EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

POURQUOI PRÉVENIR ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Bénéfice économique : préservation et amélioration de la rentabilité du service de restauration

Jeter quotidiennement de la nourriture qui aurait pu être mangée coûte cher.

AU NIVEAU NATIONAL

En 2007, 72 700 structures de restauration collective à caractère social, publiques ou privées ont distribué en France plus de 3 milliards de repas, soit 8 millions de repas par jour.

L'offre de restauration collective a généré 7 milliards d'achats alimentaires dont 2,7 milliards de produits frais, 2,2 milliards de produits surgelés et 2,1 milliards de produits d'épicerie. Il s'agit du premier secteur en termes d'achats alimentaires avec le secteur santé/social (2 865 millions d'euros), suivi de l'enseignement (2 043 millions d'euros), du travail (1 392 millions), et autres collectivités (700 millions d'euros).

Pour les décideurs et gestionnaires, la maîtrise des coûts de la restauration collective est une préoccupation constante. Locaux dédiés et équipements, coûts de leurs fonctionnement, coût du travail, achats de matières premières sont d'importantes dépenses, qui compte tenu de la tarification, doivent faire l'objet d'une attention soutenue pour le maintien de l'équilibre financier.

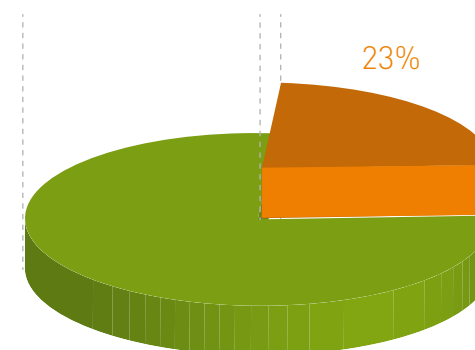
Un million deux cent mille poubelles, c'est ce que représentait en 2012 en terme de déchets le gaspillage alimentaire, en France, selon l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME).

AU NIVEAU DE LA REGION NORD-PAS DE CALAIS

A l'échelle des 10 sites pilotes GreenCook, 478 repas sont servis en moyenne par jour et 105 050 par an. La masse moyenne de biodéchets par an est de 15,4 tonnes (résultat de la 2ème campagne de pesées).

La masse moyenne des biodéchets produits par convive lors du déjeuner sur l'ensemble des 10 restaurants scolaires pilotes GreenCook était lors de l'état des lieux de 152 g de gaspillage par convive et par repas, soit l'équivalent de 95 repas jetés sur une moyenne de 434 repas.

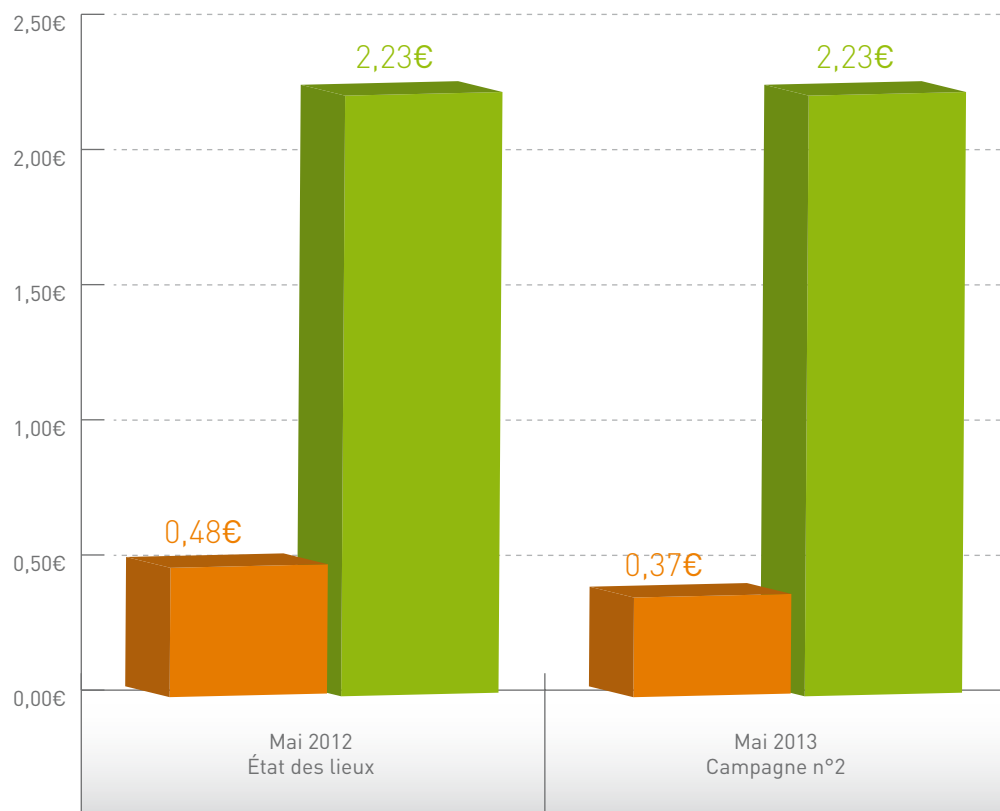
Réduction du gaspillage entre état des lieux et campagne 2



PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

POURQUOI PRÉVENIR ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Bénéfice économique : préservation et amélioration de la rentabilité du service de restauration



■ Coût moyen gaspillage des denrées par convive et par repas

■ Coût denrées moyen d'un repas

La réduction du gaspillage (y compris le pain) se traduit par une perte financière évitée de 11 centimes d'euros/convive/repas, soit environ 5% du coût denrées moyen. Sur une année, cela représente 11 733 € d'économie.

A elle seule, la réduction du gaspillage du pain permet un gain de près de 700 € par an, ce qui correspond à 6% de la perte financière globale évitée annuellement.

5% de repas non gaspillés représentent pour un établissement de 500 couverts en moyenne, 25 repas non gaspillés en moyenne, grâce aux actions de réduction du gaspillage mises en œuvre.

> Pour aller plus loin, retrouver en annexe 2 le détail des résultats de l'expérimentation GreenCook par lycée pilote

Les seuils ont été établis de la façon suivante :

- Nombre moyen de repas servis par jour : < 300
- Nombre moyen de repas servis par jour : Entre 300 et 600
- Nombre moyen de repas servis > 600

p13

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

On estime que 20% des déchets organiques produits sont inévitables et ne peuvent donc pas être considérés comme du gaspillage alimentaire

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :



p14

..... **PROJET GREENCOOK** EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

Remarque : les délais sont indicatifs et doivent être adaptés aux caractéristiques de l'établissement. Il appartient à chaque lycée de s'approprier cette méthodologie pour en faire son propre projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, en fonction de ses contraintes, ses moyens et ses objectifs spécifiques.

GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

ETAPE 1 : MOBILISER LES ACTEURS

Un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire est un projet multi-acteurs et multifactoriel. Mobiliser l'ensemble des parties prenantes et les faire adhérer tout au long de la démarche est à la fois une condition nécessaire pour la réussite du projet et une tâche complexe qui s'inscrit dans la durée.

Les différents acteurs de la communauté éducative au sens large (chef d'établissement, équipe de restauration, gestionnaire, professeurs, personnel de la vie scolaire, personnel de soins...) doivent être mobilisés au plus tôt. Pour ce faire, une enquête de motivation peut être un outil précieux. Faisant l'état des lieux de la compréhension, des motivations et des souhaits de chacun, elle permettra d'enclencher une dynamique de projet en parallèle des premières actions de pesée.

> Fiche-action 1.5 « Mobiliser les acteurs de l'établissement au démarrage du projet : enquête de motivation »

La mise en place d'une commission restauration est par ailleurs une condition nécessaire pour la réussite du projet qui s'inscrit dans la durée. Au-delà de la prise en compte des goûts et des attentes des convives (rôle de la commission menus), elle permettra d'échanger plus généralement aux différents acteurs d'échanger sur le fonctionnement du service de restauration et sur les moyens de l'améliorer.

> Fiche-action 8.1 « Mettre en place et animer une commission de restauration »

AGIR SUR LA MOTIVATION DES ACTEURS

L'équipe de restauration : transformer la fatalité en opportunité

Dans l'équipe de restauration, nous considérons l'ensemble des acteurs impliqués à un moment de la chaîne de restauration du magasinier à l'équipe en charge de la plonge en passant par les cuisiniers et l'équipe de service. Le gestionnaire, bien

qu'agent d'Etat est considéré dans cette démarche comme partie intégrante de l'équipe de restauration du fait du lien opérationnel très étroit qui existe entre chef et gestionnaire et du caractère déterminant de ce binôme pour l'efficacité de la restauration.

Remarque : le chef de cuisine seul ne peut assurer la pérennité de la démarche. Il est donc indispensable d'y associer d'autres acteurs, notamment via la commission restauration.

> Fiche-action 8.1 « Mettre en place et animer une commission de restauration »

Les enquêtes réalisées auprès de l'équipe de restauration au démarrage du projet GreenCook montrent que le phénomène du gaspillage est à la fois bien connu mais difficilement quantifié et que l'attitude commune relève d'un certain fatalisme hérité de l'histoire même de la restauration ; « le gaspillage à la « cantine », c'est malheureusement normal ! ».

La sensibilisation de l'équipe passe avant tout par des constats chiffrés sur la base des quantités gaspillées, rapportées à des unités de valeur qui font sens pour chacun des acteurs, par exemple conversion du gaspillage en équivalent repas (par exemple : « 56 kilogrammes jetés ce sont 80 repas qui ont été préparés pour rien »), ou coût (par exemple : « 100 kilogrammes de produits jetés ce sont 275 € qui ont été dépensés inutilement dans l'achat de denrées »).

Les leviers d'action au niveau de l'équipe de restauration sont très nombreux et détaillés dans les fiches-actions.

La lutte contre le gaspillage alimentaire comme tout projet de changement apporte son lot de questionnements, de remises en cause et de doutes pour des acteurs déjà très sollicités sur de multiples enjeux (équilibre alimentaire, sécurité sanitaire, introduction de produits locaux et de qualité ...).

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

Au-delà de l'évolution des pratiques et de l'organisation, plusieurs facteurs sont déterminants pour mobiliser les membres de l'équipe et maintenir l'engagement dans la durée :

- l'accompagnement de l'équipe à chaque phase du projet : du diagnostic, à l'élaboration et mise en œuvre du plan d'action jusqu'au bilan ;
- la construction et l'animation d'un réseau de partage des bonnes pratiques entre équipes de restauration engagées dans la lutte contre le gaspillage permettant de créer les conditions d'une entraide et d'une émulation précieuses ;
- la valorisation des résultats du projet au fil de l'eau donnant à la fois du sens aux efforts réalisés et l'occasion de démontrer la capacité de l'équipe à conduire des projets innovants et à forte valeur ajoutée.

Il est possible d'affirmer que le bénéfice principal d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au niveau de l'équipe de restauration porte sur le dynamisme que cette démarche crée au sein de l'équipe en révélant un ensemble de possibles, propices à l'amélioration continue des pratiques professionnelles.

> Fiche-action 8.2 « Manager et animer son équipe »

Les fournisseurs doivent également être impliqués dans le projet dont certaines actions vont les toucher directement. Cela peut concerner la nature des produits (qualité, grammages, emballages...), les caractéristiques de l'approvisionnement afin d'ajuster au mieux les quantités consommées.

> Fiches-actions 3.3 « Ajuster le grammage des produits achetés avec les fournisseurs/titulaires des marchés » et 9.2 « Améliorer la qualité du pain servi aux convives »

Dans tous les cas, une réunion de présentation du projet et d'échanges facilitera le déroulement du projet.

Les convives : passer du désintérêt à l'investissement

Nous traiterons dans ce chapitre le cas des élèves représentant la très grande majorité des convives de la restauration lycéenne. Néanmoins, une partie des constats sont applicables aux convives adultes.

Les lycéens ont une connaissance réduite des enjeux et impacts du gaspillage alimentaire et un intérêt, a priori, faible pour le sujet, qui peut apparaître à leurs yeux comme un sujet « ringard ». Lutter contre le gaspillage relève de la contrainte, voire du discours parental (« *finis ton assiette !* »), position peu attractive, en particulier pour les tranches d'âge des adolescents. Pourtant le gaspillage alimentaire peut mobiliser les élèves notamment au travers de la notion d'iniquité sociale qui lui est attachée ; les adolescents sont, en général, très sensibles à la possibilité d'un accès à l'alimentation pour tous et en particulier pour leurs camarades dont certains ne peuvent pas manger à la cantine faute de moyens nécessaires.

La sensibilisation des élèves passe donc par l'activation des registres de la compréhension et du ressenti au travers d'informations « choc » qui révèlent à la fois l'étendue du gaspillage alimentaire et ses multiples impacts sociaux et environnementaux. Il s'agit également de déconstruire des attitudes consommatrices du style « *j'ai payé donc je peux gaspiller* » que l'on retrouve quelque soit l'âge des convives.

Les modes de communication utilisés doivent être cohérents par rapport à ceux utilisés par les adolescents dans leur vie quotidienne (vidéo, internet, réseaux sociaux...), mais la communication directe entre les équipes de restauration et les convives est également très efficace lorsqu'elle est basée sur une réelle écoute, une volonté d'échanges et un climat de confiance. Toutes les occasions doivent être saisies pour faciliter cette communication et permettre aux élèves de mieux comprendre la valeur associée aux repas qui leur sont servis.

> Fiche-action 8.4 « Organiser des visites en cuisine »

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

La communication vers un public adolescent doit être très dynamique et renouvelée en permanence tant sur le fond que sur la forme au risque qu'un effet de lassitude s'installe rapidement ; il s'agit de surprendre le convive pour conserver son attention.

La communication sur le gaspillage alimentaire peut être réalisée dans le cadre de modules pédagogiques intégrés aux programmes (voir paragraphe suivant sur la communauté éducative). Dans ce cas, l'efficacité des messages diffusés dans le cadre de la restauration est favorisée.

Pour mobiliser les convives élèves, il est nécessaire de les rendre acteurs en les associant à une ou plusieurs étapes de la démarche. Ils peuvent ainsi participer aux opérations suivantes :

- tri des plateaux repas en fin de service ;
- participation à la pesée des déchets ;
- analyse et suivi des résultats ;
- éalisation d'actions de sensibilisation à destination de leurs camarades ;
- Quelque soit leur niveau d'implication et de responsabilité dans le projet, il faut néanmoins veiller à ce que le temps de restauration ne se transforme pas en un temps contraint au détriment de la récupération nécessaire qui doit avoir lieu durant la pause méridienne.

Engager la communauté éducative :

Le gaspillage est multifactoriel et multiacteurs.

La mise en place des mesures à la fois préventives et correctives doit être concertée entre les personnels de direction des établissements, proviseurs et gestionnaires, les équipes de cuisine, et les membres de la communauté éducative pour maximiser leur efficacité pour une responsabilité partagée.

Pour qu'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire soit pérenne, il doit pouvoir être partagé et collectif. La participation des élèves comme des membres de l'équipe pédagogique d'un établissements constitue un levier d'action essentiel pour la réussite du projet.

Pour mobiliser les membres de la communauté éducative et leurs élèves, notamment lors des campagnes de pesées, plusieurs passerelles pédagogiques et pistes de travail par thématiques (Biodiversité, Eau, Déchets, Energie, Mobilité, Alimentation, Social, Cadre de vie) et par filière ont été identifiées en concertation avec l'autorité académique.

Ainsi, les enjeux du gaspillage alimentaire pourront être abordés en lien et en cohérence avec les programmes d'enseignements facilitant ainsi une meilleure appropriation du projet par l'élève.

PASSERELLES PEDAGOGIQUES DES LYCEES D'ENSEIGNEMENT GENERAUX

Education au Développement Durable (EDD)

Enseignements - Sciences et vie de la Terre

Les professeurs impliqués pourront intégrer un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec les programmes dans le cadre des enseignements obligatoires, dans le cadre des modules d'accompagnements personnalisés, ou dans le cadre de l'enseignement d'exploration « méthodes et pratiques scientifiques » qui permet aux élèves de découvrir différents domaines des mathématiques, des sciences physiques et chimiques, des sciences de la vie et de la Terre et des sciences de l'ingénieur.

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

Comme le stipule le bulletin officiel spéciale n° 4 du 29 avril 2010 du Ministère de l'Éducation Nationale « C'est aussi l'occasion de montrer l'apport et la synergie de ces disciplines pour trouver des réponses aux questions scientifiques que soulève une société moderne, d'en faire percevoir différents grands enjeux, et de donner les moyens de les aborder de façon objective. » La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit pleinement dans cette démarche.

A NOTER : le programme de 1ère L / ES mais également de 1ère S, en sciences et vie de la terre, intitulé Nourrir l'humanité constitue une possibilité de passerelle pédagogique.

Retour d'expérience d'un lycée pilote GreenCook – A l'issue des premiers résultats de campagnes de pesées de 2012, les membres de l'équipe de direction (gestionnaire et gestionnaire adjointe en charge de l'hébergement et de la restauration), de l'équipe de cuisine, en concertation avec des membres de la communauté éducative de la Cité Scolaire Baggio, ont choisi de mettre place des visites en cuisine pour l'ensemble des nouveaux entrants, soit l'ensemble des élèves de 2nde comme action cible pour réduire le gaspillage alimentaire. Un professeur en Sciences et Vie de la Terre a initié cette démarche qui a ensuite été proposée à d'autres membres de la communauté éducative.

> **Fiche-action 8.4 « Organiser des visites en cuisine »**

PASSERELLES PÉDAGOGIQUES DES LYCÉES D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUES ET FILIÈRES POST-BAC

On distingue également plusieurs domaines et filières qui permettent d'initier une démarche pédagogique en lien avec les programmes sur le thème du gaspillage alimentaire.

Ainsi, on distinguera dans le domaine professionnel de la santé, la filière ST2S Sciences et Technologies de la santé et du social ([BAC TECHNO] ainsi que le BTS diététique.

On distinguera également dans le domaine professionnel du social et des services aux personnes, la filière Accompagnement Soins et Services à la personne option B en structure (BAC PRO), ou encore le BTS ÉCONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE (BTS).

On identifiera également le domaine HYGIÈNE-ENVIRONNEMENT (BAC PRO) et la filière HPS (hygiène propreté stérilisation ou encore la filière GPPE (gestion des pollutions et protection de l'environnement) (BAC PRO)

Retour d'expérience d'un lycée pilote GreenCook- Au lycée polyvalent Hôtelier, Marguerite Yourcenar de Beuvry, deux professeurs et leurs élèves de BTS ESF (Économie Sociale et Familiale) se sont engagés en partenariat avec la communauté d'Agglomération de l'Artois, ArtoisComm. dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de leur plan local de prévention des déchets. Ainsi plusieurs projets pédagogiques de sensibilisation à destination des ménages ont été développés notamment en faveur des bénéficiaires des repas de portage à domicile.

..... **PROJET GREENCOOK** EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

La direction de l'établissement : faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire un projet gagnant pour l'établissement

La gestion de la restauration ne figure pas automatiquement dans les priorités de la direction de l'établissement. Elle est souvent considérée comme une contrainte budgétaire à respecter et déléguée au binôme chef de cuisine – gestionnaire.

Cependant, la qualité de la restauration a une incidence très importante sur le bon fonctionnement d'un établissement et son image notamment au niveau des parents d'élèves.

À partir de ces constats, l'objectif est donc de faire en sorte que les sujets de la restauration, et du gaspillage alimentaire soient considérés comme des leviers de l'efficacité globale de l'établissement et intégrés à ce titre dans le projet d'établissement.

Quelques indicateurs simples doivent être mis en place pour souligner l'intérêt de maintenir des efforts dans ces domaines :

- satisfaction des convives ;
- pertes financières évitées grâce à la réduction du gaspillage alimentaire ;
- passerelles pédagogiques (nombre de projets engagés sur le sujet...).

La vie scolaire : renforcer le lien avec l'équipe de restauration pour réduire le gaspillage alimentaire

La mobilisation des intervenants de la vie scolaire dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire est déterminante.

En effet, un des leviers principaux de réduction du gaspillage tient à une bonne estimation du nombre de repas à produire, or cette information ne peut être obtenue qu'en lien avec la vie scolaire qui dispose des informations sur les absences des élèves, les sorties de classes, dates de stage ou d'examens ainsi que tout événement qui aura un impact sur l'effectif de convives.

Le projet GreenCook a montré qu'en moyenne entre des établissements disposant d'un système de réservation des repas (informatisé ou non), et des lycées n'en disposant pas, le pourcentage de repas produits et non servis est près de 2 fois moins important pour les premiers (moyenne de 5% pour les premiers contre 12% pour les seconds). Si l'écart entre nombre de repas produits et servis ne se traduit pas systématiquement par un gaspillage, par exemple dans le cas où le lycée dispose d'une cellule de refroidissement et peut resservir le lendemain certains produits, il n'en demeure pas moins que cette situation accroît le risque de gaspillage.

Sur la base des retours d'expérience de GreenCook entre un établissement disposant d'un système de réservation et un établissement n'en disposant pas (tous deux servant 500 couverts en moyenne), le coût de l'absence de gestion des effectifs peut être estimé à 98 €/ jour (coût correspondant au gaspillage de 35 repas intégrant les coûts des denrées, des déchets et des fluides).

En l'absence de système de réservation automatisé, il est donc primordial qu'une bonne communication soit mise en place entre la vie scolaire et l'équipe de restauration.

> Fiche-action 2.2 « Mettre en place un système de transmission des informations entre la vie scolaire et l'équipe de cuisine »

Pour sensibiliser l'équipe de la vie scolaire aux enjeux de la démarche de lutte contre le gaspillage, il est utile de leur communiquer les écarts moyens entre le nombre de repas produits et le nombre de repas servis et de valoriser cette donnée financièrement ou en termes de repas perdus (certains établissements sont en mesure de tracer également le nombre de repas réservés).

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

Pour sensibiliser l'équipe de la vie scolaire aux enjeux de la démarche de lutte contre le gaspillage, il est utile de leur communiquer les écarts moyens entre le nombre de repas produits et le nombre de repas servis et de valoriser cette donnée financièrement ou en termes de repas perdus (certains établissements sont en mesure de tracer également le nombre de repas réservés).

Un axe d'action complémentaire réside dans la gestion des flux pour l'accès au restaurant, avec des ordres de passage permettant aux élèves de se présenter à un créneau fixé à l'avance en fonction de leur classe (avec une rotation au fil de semaine pour que les premiers/derniers ne soient pas toujours les mêmes). Cela permet de limiter l'attente pour accéder au self et améliore ainsi le confort global de la pause déjeuner pour l'élève (et les incidences sur le gaspillage).

Au-delà de la problématique de la gestion des effectifs, l'équipe de la vie scolaire peut contribuer très utilement au projet, par exemple, en participant à l'encadrement du tri et de la pesée des déchets et en établissant une communication régulière avec les convives pour déterminer les raisons du gaspillage et les solutions possibles.

L'infirmier(ère) : légitimer la démarche

Lorsque l'établissement profite de la présence d'un(e) infirmier(ère), il est intéressant de l'associer à la démarche de lutte contre le gaspillage en profitant de sa légitimité sur les sujets de santé pour appuyer la communication du projet. Il (elle) peut contribuer ainsi, à confirmer en lien avec le(la) diététicien(ne), les messages concernant l'équilibre alimentaire, le respect des portions servies, qui on l'a constaté, représentent un des facteurs contribuant le plus au gaspillage.

L'infirmier(ère) est souvent facilement mobilisable car intéressé(e) par ce type de projet et sa contribution est précieuse pour « légitimer » la communication associée.

Les parents d'élèves : développer une conscience citoyenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire

La démarche de lutte contre le gaspillage est un sujet qui intéresse les parents d'élèves et rejoint les messages qui sont depuis quelques mois largement diffusés par les médias dans le cadre du Pacte national anti-gaspillage.

La connaissance des enjeux et des actions associés à la lutte contre le gaspillage alimentaire reste néanmoins limitée dans la population en général. Par ailleurs, certains réflexes consuméristes doivent également être combattus.

La sensibilisation des parents peut être réalisée au travers de l'information communiquée aux familles dans le cadre de la restauration (document accompagnant la communication des menus du mois ou la facture et présentant la démarche de l'établissement) mais elle est beaucoup plus efficace si elle passe par l'intermédiaire des élèves eux-mêmes. Il est possible de développer et de diffuser des supports de transition entre l'élève et ses parents (kits de bonne gestion des courses, objets permettant de réduire le gaspillage à la maison, ...).

Réduire le gaspillage en restauration collective est donc une démarche globale qui concerne l'ensemble des acteurs de l'établissement. Son efficacité est directement liée à la capacité des acteurs à communiquer et travailler ensemble, qui dépasse largement le seul cadre du projet.

Enfin, la lutte contre le gaspillage alimentaire fait le lien pour l'ensemble des acteurs entre le domaine professionnel ou scolaire et le domaine personnel. En diffusant des messages qui mobilisent autant le professionnel que le citoyen, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet cohérent.

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

Les facteurs clés par catégorie d'acteurs d'une méthodologie de sensibilisation et de mobilisation pour les principaux acteurs :

Tableau 1 : Particularités et facteurs clés de la méthodologie de sensibilisation et de mobilisation des acteurs

	CONSTATS	ELEMENTS FACILITANTS	LEVIERS D'ACTION	FICHES ACTIONS
ELÈVES	- Faible niveau de connaissance des enjeux et impacts du gaspillage alimentaire - Peu d'intérêt pour le sujet - Des habitudes de consommation difficiles à modifier - Une préférence pour les plats et textures consensuels	- Adopter une méthode « choc » pour les interpeller, les faire réagir (importance des chiffres, des visuels) - Utiliser des supports de communication « modernes » (vidéo, internet)	- Les responsabiliser - Les rendre acteurs	1.1 ; 1.2 ; 1.3 ; 1.4 ; 1.5 ; 7.2 ; 8.4 ; 8.5 ; 9.1
EQUIPE DE RESTAURATION ET GESTIONNAIRE	- Initialement, connaissance intuitive du gaspillage alimentaire - Fort enjeu en terme d'amélioration de l'efficacité de la restauration - Mais sentiment initial d'impuissance face à la complexité de la tâche / fatalisme	- Présenter les impacts du gaspillage en terme d'unités de travail gaspillées (nombre de repas) ou de coûts - S'appuyer sur des retours d'expérience positifs - Partager les résultats	- Les accompagner tout au long de la démarche et en particulier dans la mise en œuvre des actions - Créer un réseau de partage et d'entre-aide entre équipes de différents établissements engagés - Valoriser les résultats obtenus au fil de l'eau	Toutes
EQUIPE DE DIRECTION	- La gestion de la restauration ne figure pas automatiquement dans les priorités - Une contrainte budgétaire à respecter	- Mettre en avant les potentialités d'actions de lutte contre le gaspillage : économique, pédagogique, en termes d'image de l'établissement...	- Inclure le projet de lutte contre le gaspillage dans le projet d'établissement - Capitaliser sur les retours d'expériences et les bonnes pratiques	1.5 ; 2.2 ; 7.1 ; 8.1
EQUIPE PÉDAGOGIQUE	- Des programmes à respecter - Peu d'implication au niveau de la restauration collective	- Mettre en exergue les aspects pédagogiques - Souligner l'importance des enjeux de la restauration collective durable	- Faire le lien entre les programmes d'enseignement et le projet - Créer des synergies entre équipe éducative et équipe de cuisine	1.1 ; 1.2 ; 1.3 ; 1.4 ; 1.5 ; 8.1 ; 8.4 ; 8.5 ; 8.6 ; 9.1
PARENTS D'ÉLÈVES	- Pas directement en contact avec le service de restauration - Volonté d'une restauration de qualité à budget modéré	- Développer une communication spécifique vers les parents	- Mettre en place des instances impliquant les parents (commission de restauration, comité de suivi des projets...) - En début d'année, organiser un repas ouvert aux parents volontaires	1.5 ; 8.1

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

S'ORGANISER

La commission restauration : impliquer l'ensemble des parties prenantes dans une logique d'efficacité

Afin de piloter le projet, il est recommandé de mettre en place et d'animer une commission restauration qui regroupera les représentants des principales parties prenantes : équipe de restauration, convives, équipe de direction, équipe pédagogique et vie scolaire fiche-action 8.1 « Mettre en place et animer une commission de restauration » La fréquence des réunions de cette commission dépendra des phases du projet ; elle pourra être mensuelle au démarrage de la démarche de telle sorte à cadrer les travaux et arbitrer entre les différentes priorités, puis plus légère dans un second temps.

L'équipe projet : maintenir la dynamique dans la durée

L'équipe projet est en charge de décliner opérationnellement la démarche de réduction de gaspillage alimentaire. De fait, les membres les plus impliqués dans cette équipe sont le chef de cuisine et son équipe, ainsi que le gestionnaire. Dans certains cas, le projet peut être porté par un ou plusieurs enseignants mais ce cas de figure reste minoritaire et, dans tous les cas, exige une grande coordination avec l'équipe de restauration.

Un des membres de l'équipe projet joue le rôle de chef de projet ; il s'agit bien souvent du chef de cuisine. Il est en charge d'assurer la dynamique de la démarche et notamment de coordonner l'ensemble des autres acteurs. Il initie les différentes actions, répartit les tâches entre les membres de l'équipe projet et arbitre au niveau opérationnel.

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

ETAPE 2 : TRIER ET PESER

POURQUOI TRIER ET PESER ?

La pesée constitue la première étape d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle vise, en effet, à quantifier la production de déchets et à les qualifier pour comprendre les raisons du gaspillage alimentaire. Les modalités précises de la pesée sont donc différentes en fonction des buts recherchés : pesée globale de l'ensemble des déchets quel qu'en soit la nature et le poste de production ou pesées très précises basées sur une ségrégation de l'ensemble des composantes du repas proposé à chaque étape de la chaîne de restauration. Dans ce dernier cas, il sera possible d'élaborer des hypothèses sur les raisons qui conduisent au gaspillage des différentes denrées. Le tri est donc une action complémentaire de la pesée qui permet d'améliorer l'efficacité de celle-ci.

Par ailleurs, des interviews des convives et de l'équipe de restauration réalisées avant le démarrage des pesées ont montré que tous avaient conscience que le gaspillage était important sans pour autant être capables d'en mesurer l'ampleur. Peser permet donc de confirmer une information détenue par les acteurs et de la concrétiser. Par ailleurs, le niveau élevé du gaspillage, par son caractère éthiquement inacceptable, marque souvent durablement les personnes confrontées à ce constat et les amène à prendre partie contre ce phénomène et à s'engager même de manière informelle dans une réduction du gaspillage.

EN RÉSUMÉ, PASSER À L'ACTE DE TRIER ET DE PESER, VOUS PERMETTRA :

- D'obtenir un constat chiffré du gaspillage alimentaire
- D'identifier les sources de gaspillage
- D'évaluer votre gisement annuel de déchets alimentaires
- D'estimer l'impact coût denrée gaspillé
- De créer une démarche participative

COMMENT TRIER ET PESER ?

PRE-REQUIS

La réalisation de la pesée nécessite un certain nombre de pré-requis à la fois au niveau matériel et organisationnel. L'ensemble de ces éléments est détaillé dans les fiches concernant les modalités opérationnelles de pesée (voir fiches 1.1, 1.2 et 1.3).

En résumé, il est nécessaire de rassembler les éléments suivants :

- **LE MATERIEL** : contenants de tri (sacs poubelles, bacs en plastique ou en inox...) utilisés comme réceptacle des déchets, suffisants en nombre et contenance, balance mobile, fiche journalière de résultat de pesée, fiche de synthèse des pesées,

- **LES DONNEES** : il est nécessaire de collecter les informations suivantes permettant de qualifier les résultats des pesées : nombre de repas réservés, produits et servis, coût denrées, menus, fiches de sortie de stock, fiches techniques associées au repas ainsi que toute autre information permettant de spécifier le repas (événement météorologique perturbant, période particulière dans le calendrier scolaire permettant de comprendre une variation de l'effectif : veille de congés, période d'exams, de stages, sorties de classes, présence de commensaux ...),

- **LES ACTEURS** : il est nécessaire d'identifier les personnes participant au tri et à la pesée et le détail de leurs tâches respectives. Pour les raisons évoquées précédemment, il est important d'associer les élèves à cette étape afin de faciliter leur prise de conscience. Il est conseillé de constituer une équipe d'élèves volontaires encadrés par un ou plusieurs enseignants, en lien avec les programmes pédagogiques ou indépendamment. Cette organisation permet non seulement d'alléger la charge de travail au niveau de l'équipe de cuisine mais également de resserrer les liens entre l'équipe, les élèves et les professeurs à l'occasion de ces pesées.

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

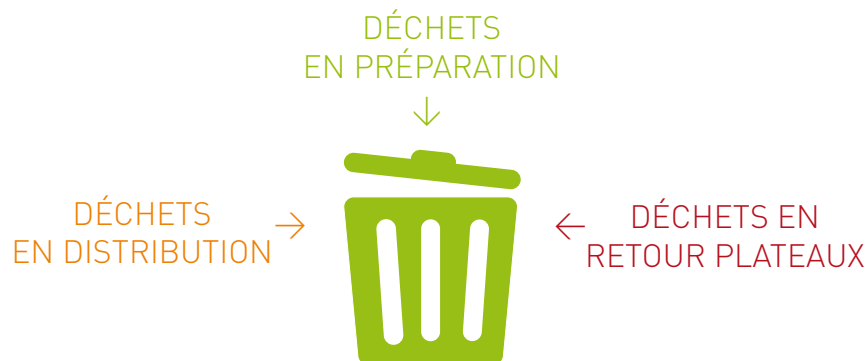
/ Une méthodologie en 5 étapes :

MODALITES DE TRI ET DE PESEE : 3 NIVEAUX DE DIAGNOSTIC

Les modalités de tri et de pesée dépendent donc à la fois des ambitions de l'établissement en matière de précision recherchée du diagnostic, mais également des prérequis détaillés ci-dessus et en particulier de la disponibilité des moyens humains.

Compte tenu des principaux facteurs intervenant dans le gaspillage, et donc des leviers existant pour le réduire, il est préconisé de **réaliser systématiquement un tri et une pesée par poste : préparation, distribution, retour plateaux** et non une pesée tous postes confondus.

Figure 1 : Principaux postes de gaspillage où réaliser le tri et la pesée

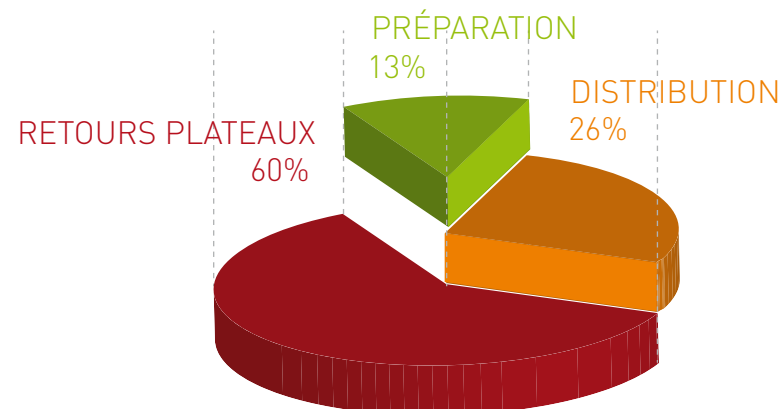


Les trois postes de gaspillage alimentaire ont une importance relative bien différenciée

Importance relative des trois postes de pesée des déchets

La figure suivante propose une illustration de l'importance relative des trois postes de pesée des déchets (la surface de chaque cercle est proportionnelle à la masse respective moyenne de chaque poste) :

Figure 2 : Répartition proportionnée des quantités moyennes gaspillées par poste lors du projet GreenCook



La hiérarchie entre les trois postes est quasiment toujours la même (1/ retours plateaux 2/ distribution 3/ préparation des repas).

Chaque poste ayant ses spécificités (causes, acteurs concernés, méthodes de quantification, solutions possibles...), il est important de connaître la répartition proportionnée des quantités gaspillées par poste pour ensuite adapter ses actions.

Au vu du retour d'expérience GreenCook, 3 niveaux de diagnostic vous sont proposés.

> **Fiches-actions 1.1, 1.2, 1.3 Le tableau suivant présente les avantages et inconvénients de chacun.**

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

Tableau 2 : Avantages et inconvénients des 3 niveaux de diagnostic

NIVEAUX DE DIAGNOSTIC	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS	ESTIMATION DU TEMPS DE TRAVAIL QUOTIDIEN
NIVEAU 1 : tri et pesée par poste (préparation, distribution, retour plateaux)	Diagnostic court nécessitant peu de moyens et permettant d'identifier les leviers d'action pour réduire le gaspillage au niveau du poste le plus générateur	Peu de précisions sur les raisons du gaspillage et difficulté pour agir de manière précise sur l'adéquation de l'offre à la demande	1/2h
NIVEAU 2 : tri et pesée par poste avec ségrégation des différentes composantes du repas (entrées, plats protidiqes, féculents, légumes, fromages et produits laitiers, desserts)	Diagnostic permettant d'identifier les composantes les plus gaspillées, de distinguer les raisons du gaspillage (notamment les surgrammages) et d'agir sur l'adéquation de l'offre à la demande	Diagnostic nécessitant une organisation plus lourde des moyens humains plus importants	1h
NIVEAU 3 : tri et pesée par poste avec ségrégation des différents choix au sein des différentes composantes du repas (différentes entrées, différents plats protidiqes, différents féculents, différents légumes, différents fromages et produits laitiers, différents desserts)	Diagnostic permettant d'analyser finement le niveau d'appréciation des produits par les convives et d'identifier les leviers d'action pour réduire le gaspillage des différents aliments	Peu de différence avec le niveau 2 en termes de charge de travail	1h

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

Recommandation : Il est recommandé de débiter par le niveau de pesée n°1 qui est le plus facile à mettre en œuvre. Une fois ce niveau maîtrisé, il sera alors possible de passer au niveau 2, puis au niveau 3 pour affiner le diagnostic et cibler davantage les actions pour réduire le gaspillage. Utilisez le calculateur de saisi et des résultats de pesées .

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

LE CAS DU PAIN

Par ailleurs, le pain occupant une place particulière dans l'alimentation, notamment en France, il peut être utile de commencer par trier et peser spécifiquement cet aliment. Dans ce cas, les modalités de mise en oeuvre sont simplifiées, la pesée ayant lieu seulement au niveau de la distribution et du retour plateaux fiche-action 9.1 « Quantifier le gaspillage du pain ». Les résultats sont rapides à obtenir et facilement visibles par les acteurs de la communauté éducative, ce qui peut favoriser leur prise de conscience du gaspillage existant et leur mobilisation dans une démarche plus globale de réduction du gaspillage alimentaire. Dès lors, vous pourrez passer au niveau 1 de pesée.

Recommandations opérationnelles avant de démarrer les diagnostics :

La planification des pesées doit tenir compte des facteurs suivants :

- la pesée doit être réalisée durant une période suffisamment représentative du fonctionnement de la restauration (éviter les périodes proches de vacances, de ponts, de stages ou d'examens, veiller à tracer, le cas échéant, les événements pouvant expliquer des variations de l'effectif comme les sorties de classes entières) ;
- les jours de pesée particuliers (mercredi, vendredi, veille de congés) doivent être consignés car les variations d'effectifs sont souvent très significatives ces jours là ;

- la durée de la campagne de pesées peut être variable mais il est conseillé qu'elle ne soit pas inférieure à une semaine complète afin de disposer d'une référence pour chaque jour de la semaine. Augmenter la durée de la campagne de pesées permet évidemment de disposer de données plus robustes mais nécessite logiquement une mobilisation plus importante et un temps de traitement des résultats conséquent. Le retour d'expérience GreenCook laisse penser qu'une durée de 2 semaines est raisonnable. La mise en place d'une pesée en continu sur certains établissements permet de disposer d'informations très précises sur les raisons du gaspillage alimentaire (impacts de la nature des denrées utilisées, des recettes et techniques culinaires, notamment ...)



COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

ETAPE 3 : ANALYSER LES RÉSULTATS

La durée de traitement des données et l'analyse des résultats dépendent directement des choix réalisés concernant le niveau de ségrégation et la durée de la campagne de pesées. Afin d'alléger la charge de travail, il est préconisé de réaliser une analyse à l'issue de chaque semaine de pesées, durée permettant une base de comparaison raisonnable en termes de fiabilité des résultats obtenus.

ANALYSE QUANTITATIVE :

TRAVAILLER SUR DES INDICATEURS QUI FONT SENS

Les résultats obtenus peuvent être exprimés sur la base de différents indicateurs :

- **MASSE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES (BIODÉCHETS)** : logiquement, un des indicateurs les plus intéressants dans la lutte contre le gaspillage alimentaire est la masse des denrées jetées (chiffre obtenu en pesant les déchets). Celle-ci peut s'exprimer en kilogrammes (kg) ou en tonnes (t), et elle peut être déclinée par poste, par composante ou encore par sous-composantes du repas. Elle est également souvent rapportée au nombre de convives pour un repas donné afin de comparer les résultats obtenus entre plusieurs établissements ou bien les résultats d'un établissement donné dans le temps en gommant la variabilité du nombre de convives (elle s'exprime alors en g/convive et par repas). Enfin, il est intéressant d'estimer la masse des biodéchets produits par an en multipliant la masse des déchets alimentaires jetés quotidiennement par le nombre de jours de fonctionnement du service de restauration. Ainsi, l'établissement est en mesure de se positionner par rapport aux seuils relatifs à l'obligation de tri et de valorisation des biodéchets instaurée par la loi « Grenelle II », et de déterminer sa date potentielle de mise en conformité réglementaire.

- **NIVEAU DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE** : 20% des déchets alimentaires produits étant inévitables, ils ne sont donc pas considérés comme du gaspillage ; autrement dit, le niveau de gaspillage correspond à 80% de la masse des déchets alimentaires. Il peut également s'exprimer en kg ou en t, et être décliné par poste, composante ou sous-composante. Divisé par le nombre de convives, il permet de comparer les performances de différents établissements ou de différents jours de pesées d'un même site (voir page 6).
- **NOMBRE DE REPAS GASPILLÉS** : cet indicateur permet de convertir le niveau de gaspillage en équivalent repas à l'aide de la masse moyenne préconisée pour un repas, soit 700 g pour un adolescent. Par exemple, pour un établissement ayant un niveau de gaspillage de 56 kg, le nombre de repas gaspillés sera égale à 80. Il est particulièrement efficace pour sensibiliser les différentes parties prenantes sur l'impact du gaspillage alimentaire puisqu'il est fréquent que l'équivalent du tiers des repas préparés finisse à la poubelle en début de démarche.
- **COUT DU GASPILLAGE** : cet indicateur permet d'estimer la perte financière occasionnée par le gaspillage alimentaire. Il est calculé par convive et par repas en utilisant la formule présentée dans l'annexe 4. Cet indicateur économique basé sur le seul coût denrées peut être complété par les coûts complémentaires suivants : coût de l'enlèvement des déchets éventuellement supporté par l'établissement, coût des consommations énergétiques et des fluides au niveau de la préparation, voire du stockage, coût de la main d'œuvre nécessaire à la manutention et à la préparation des produits. Ce dernier coût, s'il est plus délicat à calculer, représente la face immergée des impacts économiques en raison du coût très élevé du travail..

..... **PROJET GREENCOOK** EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

D'autres indicateurs quantitatifs complémentaires peuvent être utilement tracés :

- **DIFFERENCE ENTRE NOMBRES DE REPAS SERVIS ET PRODUITS, RESERVES ET PRODUITS, RESERVES ET SERVIS** : ce calcul permet de déterminer l'écart, parfois très important, entre les nombres de repas réservés et/ou préparés et le nombre de repas effectivement servis. Dans ce cas, une action sur la gestion des effectifs doit être impérativement mise en place.

- **CONFORMITE DES GRAMMAGES** : cet indicateur est calculé en divisant la masse d'aliments effectivement préparée par le nombre de rations prévues. On compare le résultat obtenu aux recommandations nutritionnelles en matière de grammage (décret et arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire).

Tableau 3 : Indicateurs quantitatifs permettant d'analyser les résultats du diagnostic

INDICATEUR	DESCRIPTION	DÉCLINAISON	UNITÉ	UTILISATION
Masse de biodéchets	Masse des déchets alimentaires jetés	Par poste, composante ou sous-composante des repas Par repas, par jour et par an	kg ou t	Positionnement par rapport à la réglementation sur les biodéchets
		Par convive et par repas	g/convive /repas	Comparaison entre plusieurs établissements ou entre plusieurs résultats d'un établissement donné
Niveau de gaspillage	Masse des déchets alimentaires gaspillés	Par poste, composante ou sous-composante des repas Par repas, par jour et par an	kg ou t	Valeur absolue du gaspillage alimentaire
		Par convive et par repas	g/convive /repas	Comparaison entre plusieurs établissements ou entre plusieurs résultats d'un établissement donné
Nombre de repas gaspillés	Equivalence du gaspillage alimentaire en nombre de repas	Par poste, composante ou sous-composante des repas Par repas, par jour et par an	nombre de repas	Communication de l'ampleur du gaspillage aux parties prenantes
Coût du gaspillage	Perte financière occasionnée par le gaspillage alimentaire	Coût denrées Coût d'enlèvement des déchets Coût des consommations énergétiques et des fluides Coût de la main d'œuvre	€	Communication sur la perte financière occasionnée par le gaspillage alimentaire
Différence entre nb de repas réservés et/ou produits et nb de repas servis	Ecart entre nb de repas réservés et/ou produits et nb de repas servis	Par repas, par jour et par an	nombre de repas	Analyse de l'efficacité de la gestion des effectifs
Grammage par portion	Rapport entre les quantités préparées et le nombre de portions	Pour chaque denrée faisant l'objet d'une recommandation de grammage (notamment les féculents)	g	Vérification de la conformité aux grammages recommandés par le GEM-RCN

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

Il est préconisé de comparer les résultats obtenus aux résultats équivalents des établissements pilotes GreenCook ou d'autres établissements ayant engagé une démarche identique.

ANALYSE QUALITATIVE : ETAYER LES CONSTATS QUANTITATIFS

L'analyse qualitative intervient en parallèle ou dans un second temps par rapport à l'analyse quantitative. Elle permet d'identifier les éventuelles raisons relatives à un niveau de gaspillage donné.

Elle peut porter sur différents facteurs :

- **QUALITÉ DES PRODUITS** : la qualité des produits influe nettement sur le gaspillage alimentaire lorsqu'elle a une incidence sur leurs qualités organoleptiques : des poires à maturité sont consommées alors que leurs homologues non mûres iront alimenter le gaspillage, de la même façon, les courgettes fraîches sont particulièrement appréciées par les adolescents en raison de leur consistance légèrement croquante alors que la consistance molle des courgettes décongelées conduit à un rejet plus fréquent. A contrario, lorsque la qualité des produits ne s'accompagne pas par des modifications organoleptiques positives du point de vue des convives, le gaspillage n'est pas impacté (cas des produits bio vs produits bruts, autres produits labellisés mais ne se distinguant pas de produits « conventionnels » de moindre qualité). La qualité des produits doit donc être suivie et les évolutions tracées et mises en regard des niveaux de gaspillage des plats correspondants fiches-actions 4.1 « Utiliser davantage de produits bruts et les valoriser » et 9.2 « Améliorer la qualité du pain servi aux convives »).
- « **POPULARITÉ** » **DES PLATS** : au-delà des aliments eux-mêmes, la nature des plats servis influence le gaspillage. Avec par exemple un « combat inégal » entre des spaghetti bolognaises d'une part et du filet de poisson d'autre part. Cela ne signifie pas qu'il faut se cantonner à des plats consensuels, mais que l'introduction de plats moins populaires doit se faire avec précaution (en quantité et en mesures d'accompagnement) voir fiches-actions 5.3 « Travailler la présentation des plats », 6.2 « Prendre en compte la néophobie envers les nouveaux produits » et 6.3 « Travailler l'image et la consistance des produits »).

- **APPELLATION DES PLATS** : sans doute plus marginal, ce facteur explicatif n'en sera pas moins influant en positif ou en négatif. Qu'on pense par exemple à l'effet sur des adolescents d'un plat dénommé : « filet de Hoki sauce Duglere » fiche-action 8.3 « Mettre en place un affichage en distribution »
- **FICHES TECHNIQUES ET RECETTES** : l'expérimentation GreenCook a permis de déterminer l'incidence forte des recettes et de leurs modifications sur le niveau de gaspillage. Le suivi du niveau de gaspillage associé à des plats donnés (et dans l'absolu à tous les plats) permet d'identifier les leviers pour améliorer notablement la consommation de ces plats. Cette évaluation qui peut paraître laborieuse dans un premier temps, a été mise en place de manière systématique par un des établissements pilotes. L'indicateur retenu peut être l'utilisation des fiches techniques ou recettes, ces dernières pouvant être transmises sous forme orale. L'objectif de cette évaluation n'est pas de réduire la créativité des chefs et de leurs équipes mais de réduire les écarts de préparation responsables d'une augmentation du gaspillage fiche-action 5.1 « Utiliser des fiches techniques pour préparer les repas »
- **COMMUNICATION** : la qualité de la communication entre les différentes parties prenantes, et notamment entre l'équipe de service et les convives, est également déterminante dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle peut être évaluée à partir d'enquêtes de satisfaction ou plus simplement par des échanges directs entre le chef ou un membre de son équipe et un échantillon de convives fiches-actions 1.4 « Réaliser une enquête de consommation auprès des convives », 1.5 « Mobiliser les acteurs de l'établissement au démarrage du projet : enquête de motivation », 8.1 « Mettre en place et animer une commission de restauration », 8.2 « Manager et animer son équipe », 8.3 « Mettre en place un affichage en distribution », 8.4 « Organiser des visites en cuisine », 8.6 « Impliquer la communauté éducative - Passerelles pédagogiques »

..... **PROJET GREENCOOK** EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

A noter : les « fiches lycées » synthétisent les apports de greencook pour chaque lycée pilote ayant participé au projet. Elles présentent pour chaque établissement : ses coordonnées, les membres de son équipe projet, les modalités de son fonctionnement, les hypothèses et actions testées, ainsi que les résultats obtenus dans le cadre du projet.

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

COMMENT COMMUNIQUER LES RESULTATS ?

Les étapes de communication des résultats des pesées doivent être réalisées en tenant compte des éléments suivants :

- la communication conduit les acteurs à modifier sensiblement leur comportement, même en dehors d'un plan d'action formalisé ;
- a contrario, il existe un effet de lassitude lorsque la communication est répétitive dans le fond et la forme ; il est donc nécessaire de surprendre les convives pour pouvoir capter leur attention et faire passer les messages importants.

Il est donc préconisé :

- de réaliser une communication à l'issue de la 1ère campagne de pesée et si possible de la coupler avec la présentation des actions destinées à réduire le gaspillage constaté de telle sorte que les convives ne se sentent pas démunis par rapport à l'état des lieux réalisé ;
- de réaliser d'autres supports de communication pour accompagner la mise en place des actions (étiquettes pour indiquer la composition des plats, charte d'engagement pour réduire le gaspillage alimentaire, sets d'information sur les plateaux...) ;
- de réaliser une nouvelle communication après les campagnes suivantes d'évaluation afin de mettre en exergue la réduction du gaspillage atteinte grâce à la démarche engagée ;
- de diversifier les supports de communication (affiches, vidéo, ...) ;
- d'adapter les messages aux jeunes en adoptant leur langage (SMS par exemple) et en utilisant des équivalences (nb de téléphones portables, d'ordinateurs, % de surfaces de terres agricoles...) ;
- de renouveler souvent les affiches pour attirer leur attention.

La mobilisation des lycéens de l'établissement est, enfin, une garantie d'efficacité des actions de communications. A ce titre, la commission restauration pourra être interrogée pour élaborer les messages les plus adaptés. Plus largement, la mise en place d'un challenge visant à créer, sélectionner et éditer les affiches les plus réussies constitue une démarche particulièrement efficace.

Un facteur clé de succès de la communication réside dans la mobilisation des élèves pour la réaliser que ce soit sur le fond des messages, la forme, les supports ...

Des modèles d'affiches et différents supports de communication (présentation ppt, films, articles de presse...) sont disponibles sur la plateforme d'échange de la Région.

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

ETAPE 4 : ELABORER UN PLAN D'ACTION

Le plan d'action peut être élaboré par bonnes pratiques et actions.

LE CHOIX DES ACTIONS PAR BONNES PRATIQUES EN FONCTION DE LA SITUATION DE DEPART DE L'ETABLISSEMENT VIS-A-VIS DU GASPILLAGE ET DES DOMAINES D'ACTION PRIORITAIRES

Dans cette approche, il est proposé aux équipes projets de bâtir leur plan d'action « sur mesure » en se basant sur les résultats de leur diagnostic pour sélectionner les bonnes pratiques étape de diagnostic (voir les 3 niveaux de diagnostic proposés page 25).

Tableau 4 : Exemples d'actions à mettre en œuvre en fonction des résultats des pesées

Le tableau ci-contre présente des exemples d'actions à mettre en œuvre en fonction des résultats des pesées (dans le cas où des pesées ont été réalisées lors du diagnostic) :

NIVEAU DE DIAGNOSTIC	RÉSULTATS ET CHOIX DES ACTIONS
NIVEAU 1 : mesure par poste	Permet d'identifier à quels postes les actions prioritaires doivent être menées <i>Exemple : si le retour plateaux représente la majorité du gaspillage alimentaire</i> > Actions prioritaires : sensibiliser les consommateurs et vérifier les quantités servies par rapport aux besoins
NIVEAU 2 : mesure par poste avec ségrégation des différentes composantes du repas (entrées, plats protidiques, féculents, légumes, fromages et produits laitiers, desserts)	Permet d'identifier les composantes les plus gaspillées par poste <i>Exemple : si les féculents représentent la majorité du retour plateaux</i> > Action prioritaire : réduire les quantités de féculents servis
NIVEAU 3 : mesure par poste et par choix de chaque composante du repas	Permet d'aller encore plus loin dans la précision des actions à mettre en place en connaissant quels sont les aliments qui sont le plus gaspillés <i>Exemple : si les champignons à la grecque représentent la majorité du gaspillage des entrées</i> > Action prioritaire : revoir la recette et/ou la qualité des produits

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

Le tableau ci-dessous présente les 9 bonnes pratiques identifiées, les 30 fiches-actions correspondantes et leurs domaines d'action.

Tableau 5 : Bonnes pratiques et fiches-actions correspondantes

N° BONNE PRATIQUE	BONNE PRATIQUE	N° FICHE ACTION	ACTION	DOMAINE(S) D'ACTION
1	Qualifier et quantifier le gaspillage alimentaire : Réaliser un diagnostic	1.1	PESÉE NIVEAU 1 : Peser les déchets alimentaires par poste	Préparation / Distribution Mesure d'accompagnement / communication
		1.2	PESÉE NIVEAU 2 : Peser les déchets alimentaires par poste avec ségrégation des différentes composantes du repas	Préparation / Distribution Mesure d'accompagnement / communication
		1.3	PESÉE NIVEAU 3 : Peser les déchets alimentaires par poste avec ségrégation des différents choix au sein des différentes composantes des repas	Préparation / Distribution Mesure d'accompagnement / communication
		1.4	Réaliser une enquête de consommation auprès des convives	Mesure d'accompagnement / communication
		1.5	Mobiliser les acteurs de l'établissement au démarrage du projet : enquête de motivation	Mesure d'accompagnement / communication
2	Optimiser la gestion des effectifs	2.1	Informatiser le système de réservation des repas (y compris l'installation d'un compteur en cuisine)	Préparation
		2.2	Mettre en place un système de transmission des informations entre la vie scolaire et l'équipe de cuisine	Préparation
3	Ajuster les grammages	3.1	Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN lors de la préparation	Préparation
		3.2	Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN en distribution	Distribution
		3.3	Ajuster le grammage des produits achetés avec les fournisseurs/titulaires des marchés	Approvisionnement
4	Privilégier l'approvisionnement et l'utilisation des produits bruts et de qualité	4.1	Utiliser davantage de produits bruts	Approvisionnement / Préparation

N° BONNE PRATIQUE	BONNE PRATIQUE	N° FICHE ACTION	ACTION	DOMAINE(S) D'ACTION
5	Optimiser les pratiques en cuisine	5.1	Utiliser des fiches techniques pour préparer les repas	Préparation
		5.2	Recourir à la cuisson lente / basse température	Préparation
		5.3	Travailler la présentation des plats	Préparation / Distribution
		5.4	Revaloriser les excédents	Préparation / Distribution
6	Prendre en compte les comportements et habitudes alimentaires des convives	6.1	Modifier l'ordre de distribution des composantes	Distribution
		6.2	Prendre en compte la néophobie envers les nouveaux produits	Approvisionnement / Préparation
		6.3	Travailler l'image et la consistance des produits	Approvisionnement / Préparation / Distribution
		6.4	Mettre en place des modes de distribution alternatifs	Approvisionnement / Préparation / Distribution
		6.5	Mieux gérer le multichoix	Approvisionnement / Préparation / Distribution
7	Organiser la prise des repas	7.1	Optimiser les plages d'ouverture du restaurant en fonction des emplois du temps	Préparation – Distribution
		7.2	Aménager l'espace de restauration pour favoriser la convivialité	Mesure d'accompagnement / communication
8	Communiquer / sensibiliser	8.1	Mettre en place et animer une commission de restauration	Approvisionnement / Préparation / Distribution Mesure d'accompagnement / communication
		8.2	Manager et animer son équipe	Approvisionnement / Préparation / Distribution Mesure d'accompagnement / communication
		8.3	Mettre en place un affichage en distribution	Distribution / Mesure d'accompagnement communication
		8.4	Organiser des visites en cuisine	Approvisionnement / Préparation / Distribution Mesure d'accompagnement / communication
		8.5	Organiser le tri participatif des déchets	Mesure d'accompagnement / communication
9	Réduire le gaspillage du pain	9.1	Quantifier le gaspillage du pain	Distrib / Mesure d'accompagnement / comm
		9.2	Améliorer la qualité du pain servi aux convives	Approvisionnement

Il est recommandé de réaliser un 1er plan d'action qui ne soit pas trop ambitieux. Il s'agira de se limiter au démarrage à quelques actions pouvant avoir un réel impact sur la réduction du gaspillage et la sensibilisation des acteurs. L'objectif est d'ancrer le projet dans la réalité quotidienne de la restauration pour faire évoluer les pratiques de la manière la plus efficiente possible.

Lorsque les actions sont choisies de manière pertinente, les résultats qu'elles ont servent de tremplin pour passer au 2ème niveau d'actions plus ambitieux.

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :

ETAPE 5 : METTRE EN ŒUVRE ET SUIVRE LES ACTIONS

COMMENT METTRE EN ŒUVRE LES ACTIONS ?

Le niveau de volontarisme des acteurs de l'établissement est déterminant pour la réussite des actions (voir étape 1 sur la mobilisation des acteurs).

Pour chaque action, il convient de définir :

- un responsable qui en assurera la mise en œuvre ;
- les tâches à effectuer ;
- les acteurs concernés.
- le planning
- les résultats attendus.

COMMENT SUIVRE LES ACTIONS ?

Le suivi des actions est réalisé lors de la commission restauration, sur la base des indicateurs quantitatifs et qualitatifs présentés dans l'étape 3. La fréquence de mesure des indicateurs doit être adaptée en fonction des ambitions et des moyens de l'établissement.

Le nombre de campagne de pesées et leur durée varie en fonction des ambitions et des moyens des établissements. Il est préconisé de **réaliser systématiquement une pesée au démarrage de la démarche, puis une nouvelle pesée de « vérification » suite à la mise en place des actions** (6 à 9 mois après). Celle-ci doit être réalisée idéalement à une période équivalente à celle de la pesée initiale avec des modalités équivalentes (durée comparable, démarrage et fin de période à des jours identiques...).

Au-delà des outils développés dans le cadre du projet GreenCook et identifiés dans les fiches-actions, la partie bibliographie ci-après liste un certain nombre d'outils (guides, rapports, textes réglementaires, sites Internet) qui sont une mine d'informations précieuses complémentaires.

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

LES FACTEURS CLES DE REUSSITE D'UN PLAN D'ACTION DE REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les facteurs clés de succès d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire réside dans :

L'IMPLICATION DE L'ENSEMBLE DES PARTIES PRENANTES ET EN PARTICULIER L'ÉQUIPE DE RESTAURATION, LES ÉLÈVES CONVIVES ET LA COMMUNAUTÉ PÉDAGOGIQUE :

- en encourageant les échanges de bonnes pratiques entre acteurs (via la plateforme d'échange de la Région notamment)
- en tenant compte de l'ensemble des préoccupations et des intérêts des acteurs à contribuer au projet

LA CRÉATION D'UNE ORGANISATION SPÉCIFIQUE :

- en identifiant des acteurs-relais pour chacune des catégories de parties prenantes qui jouent le rôle d'interface
- en légitimant formellement cette structure « transversale » dans le fonctionnement de l'établissement

LE PILOTAGE À PARTIR D'UN PLAN D'ACTION EFFICACE :

- en définissant un nombre limité d'axes de travail pour concentrer les efforts
- en cadrant pour chaque action les objectifs, les difficultés envisagées et les solutions correctives, les coûts associés, le retour sur investissement
- en mettant en place un dispositif de suivi (indicateurs de mise en œuvre et d'efficacité de la démarche engagée)

LA COMMUNICATION :

- en la basant sur des résultats effectifs de réduction du gaspillage alimentaire
- en interne puis en externe
- en utilisant les bons moyens de communication

EN FAISANT DE LA DÉMARCHE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE UN PROJET GLOBAL DE QUALITÉ DE LA RESTAURATION DURABLE :

- en réinvestissant les économies générées dans la qualité des produits, des actions en faveur des convives (équipements des lieux de vie, activités extra scolaires, ...)
- en profitant du projet pour faire connaître le travail de l'équipe et le revaloriser, resserrer les liens entre les acteurs et en particulier entre l'équipe de restauration et les convives mais également entre cette 1ère et la vie scolaire, l'équipe pédagogique

..... PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

annexes

ANNEXE 1 : LES LYCÉES PILOTES AYANT PARTICIPÉ AU PROJET GREENCOOK

Les dix lycées pilotes, répartis équitablement entre les départements du Nord et du Pas-de-Calais, ont été sélectionnés par la Région en fonction d'une dizaine de critères, dont la non inscription dans une préfiguration de construction ou rénovation

du bâti, le nombre de repas servis, le type d'enseignement (technique et général) et l'intérêt pour d'autres démarches (agenda 21, introduction du bio en restauration). Ils constituent un panel représentatif des 161 sites de restauration de la Région.

NOM	ADRESSE	TÉLÉPHONE / FAX	SITE WEB
César Baggio	23 boulevard d'Alsace - 59000 Lille	03 20 88 67 88 / 03 20 88 67 77	http://www.lycee-baggio.fr/
Saint Exupéry	3 rue Louis Pergaud - 59250 Halluin	03 20 94 21 67 / 03 20 03 42 28	http://www5.ac-lille.fr/~stexhalluin/
Louis Pasteur	151 boulevard Louise Michel - 59490 Somain	03 27 86 09 30 / 03 27 86 47 51	http://lycee-somain.etab.ac-lille.fr/
Jules Mousseron	Boulevard du 8 Mai 1945 - 59220 Denain	03 27 44 16 52 / 03 27 44 75 92	http://www5.ac-lille.fr/~mdenain/
Jesse de Forest	15 avenue du Pont Rouge - 59440 Avesnes-sur-Helpe	03 27 56 10 30 / 03 27 56 10 39	http://lyceeavesnes.free.fr/projetsite/
EPLEFPA du Pas de Calais	Route de Cambrai - 62217 Tilloy-lès-Mofflaines	03 21 60 73 00 / 03 21 60 73 13	http://www.formationsnatures.fr
Auguste Béhal	6 rue Paul Eluard - 62300 Lens	03 21 14 21 14 / 03 21 43 41 19	http://www5.ac-lille.fr/~behallens/spip/
Louis Pasteur	800 rue Léon Blum - 62110 Hénin-Beaumont	03 21 08 86 00 / 03 21 08 86 01	http://www2.ac-lille.fr/pasteur-henin
Blaise Pascal	Rue Roger Salengro - 62219 Longuenesse	03 21 98 28 66 / 03 21 38 90 25	http://www4.ac-lille.fr/~longuenesseci/
Mariette	69 rue Beaurepaire - 62200 Boulogne-sur-Mer	03 21 10 66 66 / 03 21 10 66 90	http://www4b.ac-lille.fr/~mariette.boulogn/index.php

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

annexes

GREENCOOK

Programme INTERREG IV B
Europe du Nord Ouest - Lycées Pilotes



p37

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS



**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

annexes

ANNEXE 2 : DÉTAIL DES RÉSULTATS DE L'EXPÉRIMENTATION GREENCOOK PAR LYCÉE PILOTE

Le tableau ci-dessous présente les résultats moyens obtenus pour les 10 lycées pilotes lors de l'état des lieux (correspondant à la moyenne entre les résultats du diagnostic flash et ceux de la campagne n°1) et de la campagne n°2, et indique l'évolution entre les deux.

Tableau 1 : Evolution du coût du gaspillage des denrées et du pain dans les 10 sites pilotes GreenCook entre l'état des lieux et la 2ème campagne de pesées (seuls les déjeuners sont pris en compte)

	ETAT DES LIEUX MAI 2012	CAMPAGNE 2 MAI 2013	EVOLUTION
Niveau moyen de gaspillage par convive et par repas	152 g	117 g	- 35 g
Coût denrées moyen	2,23 €		/
Coût moyen du gaspillage des denrées par convive et par repas	0,48 €	0,37 €	- 0,11 €
Coût moyen annuel du gaspillage des denrées	50 921 €	39 188 €	- 11 733 €
Coût moyen annuel du gaspillage du pain*	2 530 €	1 831 €	- 699 €

La réduction du gaspillage (y compris le pain) se traduit par une perte financière évitée de 11 centimes d'euros/convive/repas, soit environ 5% du coût denrées moyen. Sur une année, cela représente 11 733 € d'économie. A elle seule, la réduction du gaspillage du pain permet un gain de près de 700 € par an, ce qui correspond à 6% de la perte financière globale évitée annuellement.

Au cours de l'expérimentation GreenCook en Nord-Pas de Calais, le coût du gaspillage des denrées par repas a été calculé de la façon suivante :

$$\text{Coût gasp. denrées/conv./repas} = \frac{\text{NIVEAU DE GASP./CONV./REPAS}}{700} \times \text{coût denrées}$$

Il a ensuite été multiplié par le nombre moyen de repas servis par an par les 10 lycées pilotes (105 050) pour obtenir le coût annuel du gaspillage des denrées. Une formule similaire a également été utilisée pour calculer le coût annuel du gaspillage du pain :

$$\text{Coût gasp. pain} = \frac{\text{MASSE DE PAIN GASPILLÉ/CONV./REPAS}}{1000} \times \text{coût moyen d'1kg de pain}$$

Tableau 2 : Estimation de la masse moyenne des biodéchets produits par an et échéance par rapport au décret sur les biodéchets (nb moyen de repas servis/an = 105 050 à l'échelle des 10 sites pilotes).

	ETAT DES LIEUX MAI 2012	CAMPAGNE 2 MAI 2013	EVOLUTION
Masse moyenne des biodéchets produits par convive	191 g	147 g	- 44 g
Estimation de la masse moyenne des biodéchets produits par an	20,0 tonnes	15,4 tonnes	- 4,6 tonnes
Echéance Grenelle II	2015	2016	- 1 an

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

**GUIDE
DE BONNES
PRATIQUES**

annexes

Tableau 3 : Résultats de la 2ème campagne de pesées en fonction du nombre moyen de repas servis dans les lycées pilotes GreenCook

NB MOYEN DE REPAS SERVIS LORS DE LA CAMPAGNE N°2	< 300	ENTRE 300 ET 600	> 600
Nb de lycées	3	4	3
Masse moyenne des biodéchets produits/repas	33,8 kg	47,4 kg	136,7 kg
Niveau moyen de gaspillage par repas	27,0 kg	37,9 kg	109,4 kg
Equivalence en nombre de repas gaspillés	39	54	156
Masse moy. des biodéchets produits/convive/repas	156 g	127 g	156 g
Niveau moyen de gaspillage/convive/repas	125 g	102 g	125 g
Masse moyenne des biodéchets produits/an	10,6 tonnes	13,6 tonnes	21,7 tonnes
Echéance Grenelle II	2016	2016	2015
Masse moyenne de pain gaspillé par repas	4,28 kg	5,40 kg	5,08 kg
Masse moyenne de pain gaspillé/convive/repas	19,75 g	14,46 g	5,78 g

Tableau 4 : panorama de la masse moyenne des biodéchets produits par an et échéance par rapport au décret sur les biodéchets par site pilote au démarrage et après les actions de réduction

	LYCÉE A	LYCÉE B	LYCÉE C	LYCÉE D	LYCÉE E	LYCÉE G	LYCÉE H	LYCÉE I	LYCÉE J
Nb moyen de repas servis / jour	> 600	Entre 300 et 600	Entre 300 et 600	< 300	> 600	Entre 300 et 600	> 600	< 300	< 300
Estimatif annuel (en tonnes)	38,3	8,3	19,2	30,9	20,8	14,1	36	21,1	13,2
Janvier 2012 Echéance décret	2014	2016	2016	2014	2015	2016	2013	2015	2015
Estimatif annuel (en tonnes) Mai 2013	22	4,3	15,3	16,8	19,1	11,8	27,7	14,1	8,1
Ecart (en tonnes)	-16,3t	-4t	-3,9t	-14,1t	-1,7t	-2,3t	-8,3t	-7t	-5,1
Echéance décret	2015	2016	2016	2016	2016	2016	2015	2016	IN SITU COMPOSTEUR

PROJET GREENCOOK

Programme INTERREG IV B ENO
Gestion transnationale durable de l'alimentation
2010-2013



Projet inscrit dans le cadre du programme Interreg IV B ENO
pour la période 2010 - 2013

