

Y'a pas d'âge
contre le
gaspillage !
GREENCOOK
Mieux doser pour moins gaspiller

Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

Cahier de recommandations à destination
des établissements en gestion directe

Document de travail non diffusable



Préambule

Face aux enjeux du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires, la Communauté d'Agglomération de l'Artois s'est engagée dès 2012 auprès des établissements pour recenser, expérimenter et analyser des méthodes innovantes de lutte contre le gaspillage alimentaire. Avec l'aide des partenaires européens du projet GreenCook, et surtout grâce à l'implication d'équipes pédagogiques et de cuisine sur le territoire, une méthode de lutte contre le gaspillage a été imaginée dès 2011 et testée pendant les années scolaires 2012/2013 et 2013/2014.

Les travaux effectués en cuisine et avec les convives ont permis de définir les axes de travaux concrets qui permettent de réduire le gaspillage dans les établissements scolaires :

- 1 - Une méthode pour diagnostiquer les causes principales de production du gaspillage et mettre en place des solutions adaptées p. 6
- 2 - Des leviers d'actions concrètes et réalisables dans des établissements en gestion directe p. 9
- 3 - Un panel d'outils pratiques pour mettre en place ces actions..... p. 62

Dans le but de transmettre ces solutions à tous les établissements désirant mettre en place une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire, ce guide propose de compiler ces outils.



Une méthode testée par des chefs du territoire

Pour mener à bien ce projet, 4 chefs cuisiniers, entourés de leurs seconds de cuisine, gestionnaires, principaux et d'équipes pédagogiques ont testé plusieurs actions et contribué à la rédaction de ce guide.



Collège Joliot Curie de Calonne-Ricouart

#innovation #convivialité #goût

Engagé depuis 2012 dans le projet Greencook, le collège Joliot Curie de Calonne-Ricouart a mis en place une véritable démarche cohésive pour lutter contre le gaspillage. Pour les 400 repas préparés par jour, le chef cuisinier M.Hain et les équipes pédagogiques ont réalisé des actions qui ont permis de réduire le gaspillage de 20% en un an !

Eco-Collège d'Auchy-les-Mines

#partage #passion #communication

Après avoir obtenu plusieurs prix culinaires régionaux, M. Grez, qui cuisine pour 400 convives, a été appuyé de la labellisation éco-collège portée par Mme Muzeaux, gestionnaire, pour mettre en place une démarche globale qui a permis d'optimiser les productions et de proposer convivialité et qualité au restaurant scolaire.



Collège Emile Zola de Marles-les-Mines

#cuisinierégionale #curiosité #qualité

Cuisiner pour 450 convives de 5 à 14 ans, c'est le quotidien de M. Etcheberry et de son second qui ont mis en place de nombreuses actions de communication pour revaloriser les produits et responsabiliser les convives du collège.

Collège Jean Moulin de Barlin

#créativité #produitsfrais #équipe

Au collège Jean Moulin, l'équipe de cuisine s'est fortement associée aux professeurs pour mener un projet solide de lutte contre le gaspillage qui a permis de redonner une image positive de la restauration scolaire tout en libérant la créativité du chef cuisinier et de ses équipes.





Qu'est ce que le gaspillage alimentaire

Suite aux nombreuses initiatives sociales grandissantes en Europe pour dénoncer le scandale du gaspillage alimentaire, les autorités publiques se sont engagées :

- **En 2012**, le Parlement Européen adopte une résolution visant la réduction de 50% du gaspillage alimentaire à l'horizon 2025,
- **En 2013**, la France décline cet objectif au niveau national, en signant le pacte national contre le gaspillage alimentaire en juin 2013,
- **2014** est sacrée année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La définition du gaspillage alimentaire est difficile à appréhender. C'est le fait de jeter ou de supprimer des aliments encore consommables par l'homme. Cette définition implique de définir les « aliments », c'est-à-dire ce qui est consommable par l'homme ou non, ainsi que de prendre en compte l'ensemble de la chaîne de gestion du produit alimentaire.

	Gaspillage évitable (qui aurait pu être consommé)	Gaspillage non évitable (Difficilement consommable par l'homme)
Restes de préparation (pertes)	Chutes et pertes liées à la préparation des repas	Epluchures non comestibles, os, noyau etc. produits lors de la préparation des repas
Excédents de service	Denrées consommables présentées mais non servies*	Epluchures non comestibles, os, noyau etc.
Restes de repas ou Retours plateaux	Denrées consommables issues des retours plateaux	Epluchures non comestibles, os, noyau etc. issus des retours plateaux

*Si les excédents sont conservés pour être resservis, ils ne sont pas considérés comme gaspillage

147
g/repas

Les chiffres clés

En milieu scolaire, un convive de restauration scolaire jette en moyenne 147g de nourriture par repas, soit 21kg par an.

En France, ce sont 150 000 tonnes par an d'aliments qui auraient pu être consommées.
(source ADEME).

Des enjeux multiples

- Environnemental**
 - 1 repas = 3 kg de gaz à effet de serre [source ADEME]
 - 1 kg de farine = 1 000 litres d'eau
- Economique**
 - Pour une famille= 400 à 700 €/foyer/an (à domicile et hors domicile confondu) [source WRAP]
- Social et sociétal**
 - 3 millions de personnes qui auraient recours à une aide alimentaire en France
 - 925 millions de personnes dans le monde actuellement menacées par la sous-alimentation





Mettre en place une stratégie de lutte contre le gaspillage

Une démarche d'amélioration continue

La mise en place d'une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire repose sur une méthode simple d'amélioration continue. Après avoir constitué une équipe de travail, la première étape consiste à faire un état des lieux du gaspillage. Une fois les leviers et les opportunités identifiés, plusieurs actions adaptées peuvent être mises en place. Enfin, le suivi et l'évaluation des ces actions au cours du temps permet de réévaluer les possibilités et d'améliorer la stratégie.

Une approche projet cohésive et collaborative

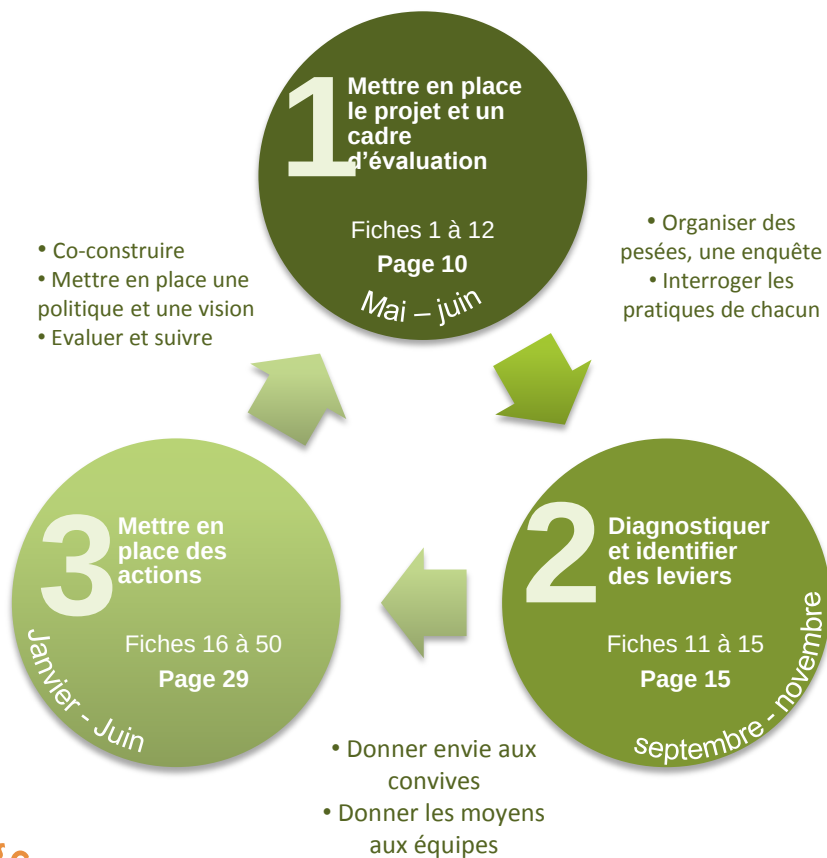
La réussite d'un tel projet nécessite la mise en place d'une démarche cohésive tout au long de la chaîne du repas, depuis sa préparation à sa consommation. Pour cette raison, chaque acteur a son rôle à jouer et l'échange est un pré-requis indispensable à l'atteinte de résultats concrets.

Pour y parvenir étape par étape, ce cahier de recommandations met à disposition 48 fiches actions. Ces dernières sont classées dans l'ordre chronologique de mise en œuvre de la stratégie et permettent d'identifier :

- les étapes clés à mettre en place pour réussir l'action,
- les objectifs qui peuvent être atteints,
- des retours d'expériences marquants dans la région,
- les moyens à mettre en œuvre et les outils et les personnes sur lesquels s'appuyer,
- les avantages et les points de vigilance à prendre en compte lorsqu'un établissement souhaite s'engager.

La stratégie à mettre en place nécessite une confiance et une co-action très forte entre les diverses parties prenantes. Chef de cuisine, équipes pédagogiques et de direction, dans chaque zone fonctionnelle, se complètent à travers différentes actions dont ils sont les pilotes et référents.

En complément de ces fiches, des outils pratiques sont également proposés en annexe de ce guide. Inspirés du travail réalisé dans les établissements pilotes, ces outils sont autant d'exemples à adapter dans les établissements du territoire.





Mettre en place une stratégie de lutte contre le gaspillage

Fiche de lecture

Les actions proposées dans le cahier de recommandations peuvent être mises en place à divers endroits de la chaîne du repas (à la cuisine centrale dans les établissements satellites ou bien dans les deux). Pour cette raison, on distingue des pilotes et des lieux d'intervention divers pour chaque fiche action.

Les personnes qui peuvent créer la dynamique (seuls ou ensemble) autour d'une action sont appelés pilotes:

Le niveau des moyens à mettre en œuvre est illustré par les pictogrammes suivants :



Le temps nécessaire



Les moyens financiers

Dans la cuisine



Les chefs cuisiniers



Les équipes de préparation



Les équipes de service

Dans l'établissement



Les directeurs d'établissements



Les gestionnaires



Les équipes pédagogiques

Lieux de mise en place des actions



Dans les cuisines



Au self ou lors du service



Au réfectoire



A la desserte



En classe

Sommaire général

Remerciements	p.3
Préambule	p.5
Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?	p.6
Mettre en place une stratégie de lutte contre le gaspillage	p.7

Etape 1 : Mettre en place le projet **p.10**

Co-construire	p.11 - Fiche 1 : Monter une équipe projet
	p.12 - Fiche 2 : Créer une commission repas
	p.13 - Fiche 3 : Impliquer des élèves
	p.14 - Fiche 4 : Former les parties prenantes
Gouverner	p.15 - Fiche 5 : Mettre en place une boîte à idées
	p.16 - Fiche 6 : Etablir une charte restauration
	p.17 - Fiche 7 : Inscrire la lutte contre le gaspillage dans le projet d'établissement
	p.18 - Fiche 8 : Labelliser l'établissement
Suivre	p.19 - Fiche 9 : Communiquer sur le projet à l'extérieur
	p.20 - Fiche 10 : Mettre en place une méthode de suivi et d'évaluation du projet et des actions

Etape 2 : Diagnostiquer et identifier les leviers **p.21**

Auditer	p.22 - Fiche 11 : Réaliser une campagne de pesées
	p.23 - Fiche 12 : Réaliser une enquête auprès des convives
	p.24 - Fiche 13 : Etudier les pratiques des parties prenantes
Identifier les leviers	p.25 - Fiche 14 : Identifier les opportunités et les contraintes locales
	p.26 - Fiche 15 : Proposer des leviers d'actions

Etape 3 : Mettre en place les actions

p.27

S'approvisionner	p.29 - Fiche 16 : Gérer les conditions de réception et de stockage
	p.30 - Fiche 17 : Optimiser la cellule de refroidissement
	p.31 - Fiche 18 : S'approvisionner en produits frais, locaux et de saison
	p.32 - Fiche 19 : Favoriser les produits à la coupe
Gérer la demande	p.33 - Fiche 20 : Se donner la possibilité d'adapter les portions
	p.34 - Fiche 21 : Mettre en place un système de gestion des effectifs et des productions
	p.35 - Fiche 22 : Développer le dialogue avec les écoles pour mieux anticiper les effectifs
	p.36 - Fiche 23 : Mettre en place un système d'inscription pour les commensaux
Cuisiner	p.37 - Fiche 24 : Etudier les effets de chaque menu sur le gaspillage et la satisfaction des convives
	p.38 - Fiche 25 : Cuisiner sous de nouvelles formes et textures
	p.39 - Fiche 26 : Travailler les cuissons différemment
	p.40 - Fiche 27 : Augmenter la part de plats faits « maison »
Servir et présenter	p.41 - Fiche 28 : Préparer le pain sur place
	p.42 - Fiche 29 : S'inspirer à l'aide d'autres chefs cuisiniers
	p.43 - Fiche 30 : Se former à de nouvelles techniques culinaires
	p.44 - Fiche 31 : Travailler le dressage des plats
Sensibiliser	p.45 - Fiche 32 : Utiliser des contenants variés pour présenter les préparations
	p.46 - Fiche 33 : Optimiser le nombre de choix de plats chauds
	p.47 - Fiche 34 : Donner la possibilité d'adapter la taille de l'assiette
	p.48 - Fiche 35 : Proposer des plats en libre service
Sensibiliser	p.49 - Fiche 36 : Proposer des fruits et crudités découpés
	p.50 - Fiche 37 : Proposer des ustensiles à disposition pour presser ou couper
	p.51 - Fiche 38 : Etudier la mise à disposition et l'affichage du pain
	p.52 - Fiche 39 : Favoriser l'échange avec les convives
Sensibiliser	p.53 - Fiche 40 : Informer les convives sur le menu et les plats proposés
	p.54 - Fiche 41 : Organiser une journée à thème ou un évènement
	p.55 - Fiche 42 : Organiser des ateliers culinaires avec les élèves
	p.55 - Fiche 43 : Créer un espace de récupération des fruits non consommés
Sensibiliser	p.56 - Fiche 44 : Mettre en place une colonne à pain
	p.57 - Fiche 45 : Trier et peser le gaspillage
	p.58 - Fiche 46 : Réaliser un court métrage sur le restaurant scolaire
	p.59 - Fiche 47 : Organiser un concours autour de la thématique du gaspillage

Outils pratiques **p.61**

Etape 1 Mettre en place le projet

- Implanter le projet dans l'établissement
- Reconnaître et coordonner les acteurs

10 actions pour y parvenir

Co-construire

p.11 - Fiche 1 : Monter une équipe projet    

p.12 - Fiche 2 : Créer une commission repas   

p.13 - Fiche 3 : Impliquer des élèves  

p.14 - Fiche 4 : Former les parties prenantes 

p.15 - Fiche 5 : Mettre en place une boîte à idées  

Gouverner

p.16 - Fiche 6 : Etablir une charte restauration 

p.17 - Fiche 7 : Inscrire la lutte contre le gaspillage dans le projet d'établissement 

p.18 - Fiche 8 : Labelliser l'établissement 

p.19 - Fiche 9 : Communiquer sur le projet à l'extérieur 

Suivre

p.20 - Fiche 10 : Mettre en place une méthode de suivi et d'évaluation du projet et des actions 



Objectifs :

- > Permettre aux parties prenantes du restaurant scolaire de se rencontrer
- > Créer un cadre cohérent d'actions pour les convives
- > Créer une dynamique professionnelle cohésive au sein de l'établissement

Il l'ont fait :

Tous les établissements pilotes du projet GreenCook ont mis en place une équipe projet constituée de parties prenantes d'horizon divers. Après avoir établi une forte cohésion, les équipes se sont complétées dans la mise en œuvre d'actions ambitieuses et cohérentes pour les élèves.



Moyens à mettre en œuvre :

- > Du temps de réunions internes à dégager à chacun
- > Des outils de bureautique partagés
- > Des salles de réunion ou des lieux de rencontres conviviaux à rendre disponibles



Outils et ressources disponibles :

- > Exemples de convocations, mémos et compte-rendu de réunions réalisés dans d'autres établissements
- > Les outils et guides proposés par le réseau Eco-Ecole : <http://www.eco-ecole.org/telechargements/>

Sur qui s'appuyer :

- > La direction qui peut permettre d'assurer le lien
- > Artois Comm. qui transmet les informations aux deux parties pendant l'accompagnement

Points de vigilance :

- > Rédiger un compte-rendu tenant compte de l'engagement de chacun, voire mettre en place une charte
- > Prendre en compte les contraintes, capacités et les envies de tous les participants pour co-construire le projet

Suivi et évaluation :

- > Nombre et efficacité des projets mis en commun
- > Satisfaction globale des équipes

Etapes clés :

Prendre contact

- Identifier les acteurs les plus impliqués sur le développement durable ou la citoyenneté dans l'établissement
- Échanger avec certains acteurs clés de la possibilité de mettre en place un projet commun



Faire le point

- Organiser une réunion courte (1h) pour permettre à chacun de se rencontrer
- Identifier les possibilités et compétences de tous les participants
- Identifier l'ambition du projet et définir jusqu'à quel point il sera possible de mettre en place la stratégie
- Planifier les prochaines échéances



Pérenniser le partenariat

- Échanger régulièrement de manière formelle et informelle
- Partager des documents et s'informer des actions menées
- Réaliser des actions communes

Objectifs :

- > Améliorer le dialogue entre les parties prenantes (parents d'élèves, équipes pédagogiques, représentants des convives, équipes de cuisine etc.)
- > Impliquer tous les acteurs dans les projets du restaurant scolaire et les informer des contraintes

Il l'ont fait :

Suite à la mise en place de commissions menus, les collèges de Calonne-Ricouart et d'Auchy-les-Mines ont développé une instance plus large pour échanger sur le projet GreenCook.

De nombreux établissements scolaires partout en France (ex : cité scolaire de Bressuire (76), le collège de Bouchain (59), et celui de Bain de Bretagne (35)- voir ci dessous, ont axé les réunions d'information sur la qualité du service de restauration et le gaspillage.



Moyens à mettre en œuvre :

- > Du temps d'organisation et de présence pour cette réunion



Outils et ressources disponibles :

- > La fiche technique FAQ « commission repas »

Sur qui s'appuyer :

- > La direction et le projet d'établissement
- > Les établissements qui ont déjà mis en place ce type de réunions (pour prendre exemple sur les supports de réunions)
- > Les adultes encadrant la brigade « Anti-Gaspi »

Points de vigilance :

- > Ne pas confondre commission menu et commission repas. La première est uniquement dédiée au choix des menus et à la validation du PMA, la seconde concerne le service de restauration dans son ensemble : sensibilisation des convives, aux types d'approvisionnement, au type de service etc.
- > La définition des objectifs et des participants en amont détermine la réussite de la réunion

Suivi et évaluation:

- > Nombre de participants
- > Nombre de remarques des parents d'élèves en lien avec le restaurant scolaire

Etapes clés :

Faire valider le projet

- Définir les objectifs de la commission repas et préparer une note de présentation (argumentaires)
- Présenter le projet à l'équipe de Direction
- Obtenir l'accord de la Direction et du Conseil d'Administration



Préparer la réunion

- Choisir un lieu et une date propice
- Etablir une liste de participants adaptée aux objectifs définis (parents d'élèves, élèves, commensaux, personnels de la restauration, direction, services et élus du Conseil Général, des mairies, communauté d'agglomération, associations locales, intervenants extérieurs etc.)
- Rédiger un plan de séance et un support de présentation (informatique et/ou papier) :
 - Présenter le restaurant, son équipe et ses contraintes (réglementation, hygiène, recommandations nutritionnelles, contraintes techniques, moyen humains etc.)
 - Prévoir des échanges avec les participants (format participatif)



Inviter les participants

- Préparer les invitations
- Envoyer les invitations (quelques semaines à l'avance) et effectuer des relances éventuelles



Animer la réunion

- Prévoir la logistique sur place (réservation de salle etc.)
- Définir les modalités pour les futures réunions (fréquence, personnes à convier, etc.)

Objectifs :

- > Rendre les élèves acteurs de leur propre changement
- > Responsabiliser les élèves sur un thème de société
- > Adapter les solutions du projet en fonction des constats établis par les élèves

Ils l'ont fait :

Les collèves pilotes de GreenCook ont créé des brigades « Anti-Gaspi » pour mettre en œuvre leurs projets. Ces équipes étaient pour certains établissements déjà constituées à travers des clubs citoyens ou environnement. D'autres établissements ont créé les équipes de toute pièce, mélangeant des élèves de différentes classes. Afin de valoriser cette implication, Artois Comm. a organisé un événement fédérateur (la battle des desserts) en juin 2013, et a fourni les tee-shirts et affiches nécessaires.



Moyens à mettre en œuvre

- > Du temps d'organisation et de présence pour cette réunion



Outils et ressources disponibles :

- > L'animation réalisée par Artois Comm. à destination des élèves
- > Les fiches pédagogiques développées par les réseaux école et nature et Eco-Ecole
- > L'exemple de grille de choix des gestes créé en 2013 par les équipes d'Artois Comm.
- > L'exemple de diplôme décerné par Artois Comm.

Sur qui s'appuyer :

- > Les équipes pédagogiques
- > L'équipe prévention des déchets d'Artois Comm.

Points de vigilance :

- > Prévoir du temps pour faciliter l'action de ces élèves est indispensable à l'engagement souhaité.
- > De nouvelles actions de valorisation sont à prévoir très régulièrement pour pérenniser l'engagement (récompenses, diplômes, goodies, article dans la presse etc.).

Suivi et évaluation :

- > Nombre d'élèves inscrits et participant à l'opération
- > Nombre d'actions réalisées par an

Etapes clés :

Identifier un groupe d'élèves moteurs (par exemple à travers un projet de classe ou un club en lien avec la citoyenneté ou l'environnement)



Identifier des professeurs ou éducateurs prêts à encadrer les élèves



Co-construire un projet annuel avec les élèves (leur proposer une grille de gestes à mettre en place et un calendrier)



Donner les moyens aux élèves de s'impliquer en leur fournissant des outils et du temps

- Valoriser l'implication des élèves à travers un événement, un cadeau, un bénéfice spécifique

Objectifs :

- > Donner les moyens aux agents et acteurs pédagogiques de mettre en place de nouvelles techniques
- > Valoriser l'engagement et le savoir faire des équipes de direction, pédagogiques et de cuisine à travers de nouvelles compétences

Ils l'ont fait :

Les gestionnaires de Marles-les-Mines et d'Auchy-les-Mines ont été formés à la mise en place d'actions de développement durable dans les collèges.

Les chefs cuisiniers des établissements pilotes ont bénéficié de formations spécifiques en lien avec leur évolution.

Certains encadrants pédagogiques ont également participé à des formations sur l'encadrement des projets de développement durable et l'éducation à l'environnement.

Moyens à mettre en œuvre

- > Du temps à prévoir pour la recherche des formations adaptées



Etapas clés :

Identifier les formations souhaitées et existantes

- Faire le bilan sur les formations habituelles et identifier des formations innovantes
- Identifier des besoins particuliers (repas à thème, techniques spécifiques etc.)



Se former

- Se former lors d'une session (sous réserve de validation)
- Lire les documents proposés par le Conseil Général pour avoir de nouvelles idées sur les moyens d'action innovants identifiés

Outils et ressources disponibles :

- > Les FAQ « techniques culinaires et gaspillage »
- > La FAQ « se former avec le CNFPT »
- > Le Conseil Général, et la médiathèque sur la restauration : <http://mediatheque.pasdecals.fr>
- > Le site internet cuisinevirtuelle.com

Sur qui s'appuyer :

- > Le CNFPT (voire les formateurs privés) et leurs catalogues
- > Les idées et techniques des autres chefs cuisiniers du territoire

Points de vigilance :

- > Les délais de prise en compte des formations sont souvent longs
- > Anticiper le remplacement

Suivi et évaluation :

- > Satisfaction des participants aux formations

Objectifs :

- > Recueillir les avis de chacun (convives, parents d'élèves, commensaux, équipes)
- > Impliquer et responsabiliser toutes les parties prenantes dans l'amélioration continue des pratiques

Ils l'ont fait :

Les collèges de Marles-les-Mines, Calonne-Ricouart et Barlin ont mis en place cette action qui a permis de recueillir de nombreux avis, et de responsabiliser les convives face à leurs attentes de la restauration scolaire. Chaque jour c'est environ 30 commentaires qui sont déposés dans l'urne.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Les exemples réalisés dans les collèges pilotes

Sur qui s'appuyer :

- > La commission menu ou la commission repas
- > Les savoirs-faire des professeurs de technologie ou les entreprises d'insertion locales pour la réalisation de l'urne.

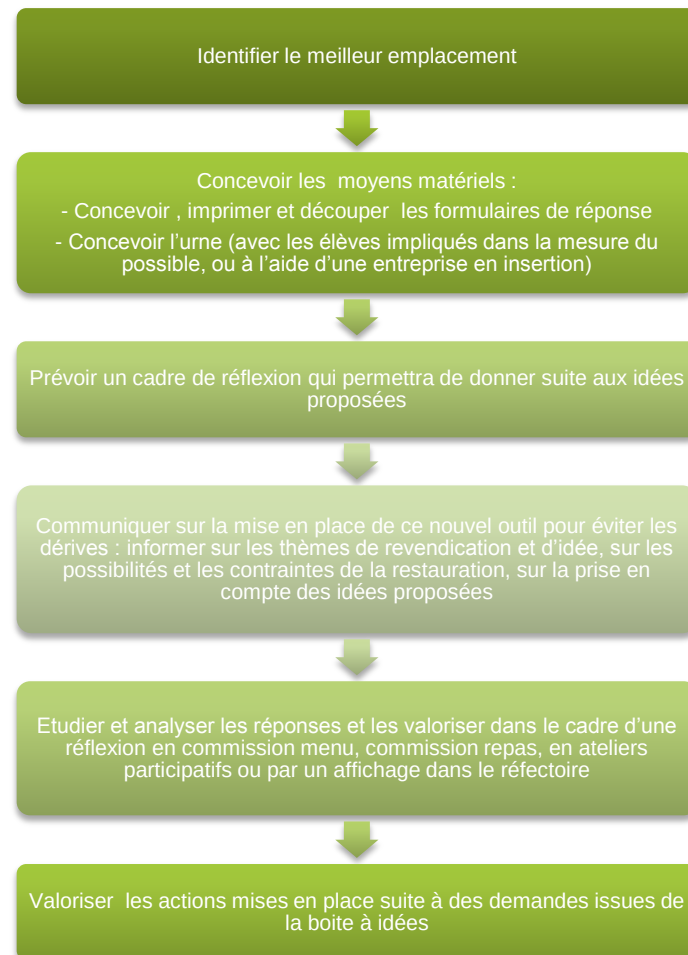
Points de vigilance :

- > Une phase de test (accompagnée) est à prévoir pour mettre en place un dispositif constructif
- > Cette action est à coupler avec des informations précises sur les contraintes des équipes de cuisine en termes de possibilité de nouveauté. Dans le cas contraire, les commentaires peuvent être largement orientés vers des propositions de menus inapplicables par les équipes de cuisine
- > La boîte à idée peut être mise en place de manière ponctuelle et régulière, mais si elle est constamment présente, un risque d'essoufflement est à prévoir
- > Pour éviter la frustration des participants, les propositions analysées peuvent faire l'objet d'une communication (commission repas ou par affichage)

Suivi et évaluation :

- > Nombre de commentaires collectés par jour
- > Nombre d'idées mises en place
- > Evolution des commentaires

Etapes clés :



Objectifs :

- > Recueillir les avis de chacun
- > Impliquer et responsabiliser toutes les parties prenantes dans l'amélioration continue des pratiques

Ils l'ont fait :

Pour chaque engagement dans une démarche de lutte contre le gaspillage, Artois Comm. signe une charte bipartite avec l'établissement concerné.

Les élèves des brigades anti-gaspi s'engagent également à mettre en place les gestes à travers une liste d'actions signée

Le Conseil Général de Seine et Marne a mis en place une charte restauration en 2012.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Exemple de la charte du projet GreenCook
- > Les outils sur l'alimentation durable et locale mis à disposition par le Conseil général du Pas de Calais depuis 2008 (manger autrement dans les collèges)
- > Exemples de chartes mis à disposition par le Conseil Général de Seine et Marne

Sur qui s'appuyer :

- > Les parties prenantes : l'équipe projet, la brigade « Anti-Gaspi » etc.
- > La commission repas
- > Artois Comm. et le Conseil Général 62

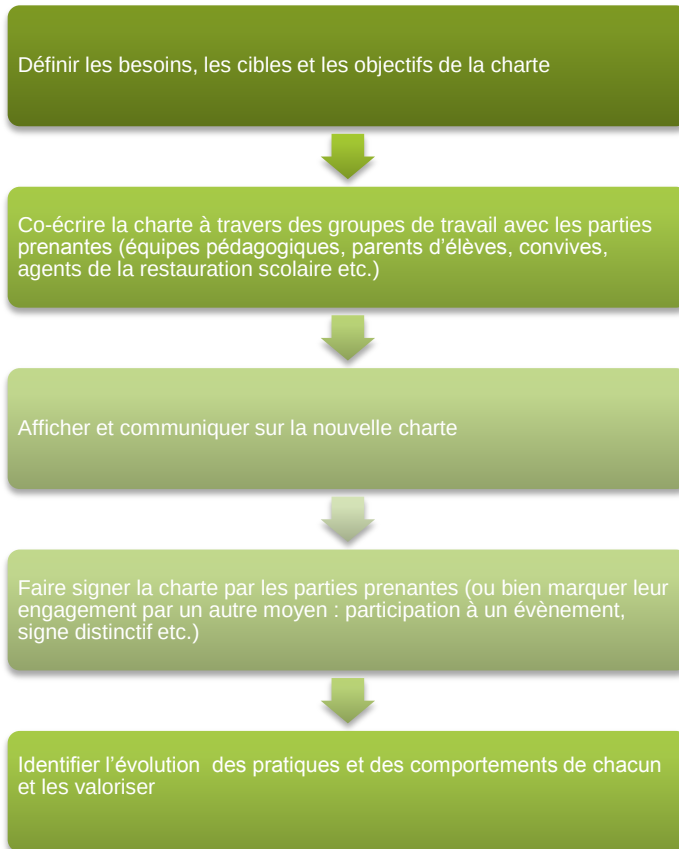
Points de vigilance :

- > Rédiger une charte courte
- > Valoriser l'implication et l'engagement des partenaires à travers une signature ou un signe distinctif (label dans la salle de classe, badge, titre dans une signature,

Suivi et évaluation :

- > Evolution des actions et des comportements suite à l'adoption de la charte

Etapes clés :



Objectifs :

- > Valoriser l'ensemble des actions dans le cadre d'un projet commun
- > Donner une forte ampleur au projet de développement durable
- > Intégrer la lutte contre le gaspillage dans une démarche plus large de développement durable, d'environnement et de citoyenneté

Ils l'ont fait :

Les établissements engagés dans le réseau E3D ont inscrit la réduction des déchets dans le projet pédagogique de l'établissement. C'est le cas de 31 établissements du Pas-de-Calais labellisés : 3 lycées, 5 collèges et 23 écoles.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Le guide Etablissement en Démarches de Développement Durable (E3D) : engager votre établissement dans une démarche de développement durable
- > Circulaire EDD du 29 mars 2007 parue au BO n°14 du 5 avril 2007.
- > Les fiches proposées dans les boîtes à outils agenda 21 scolaire, réseau Eco-Ecole (« De l'école au campus, agir ensemble pour le développement durable-guide méthodologique de l'Agenda 21 scolaire », « Manuel Eco-Ecole », « L'établissement en démarche de développement durable, une construction collective »)

Sur qui s'appuyer :

- > Le réseau E3D : établissement en démarches développement durable
- > Le Conseil Général fournit un accompagnement financier à la mise en place de telles démarches
- > Le Centre de Ressources du Développement Durable (CERDD) et de la Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités (MRES)

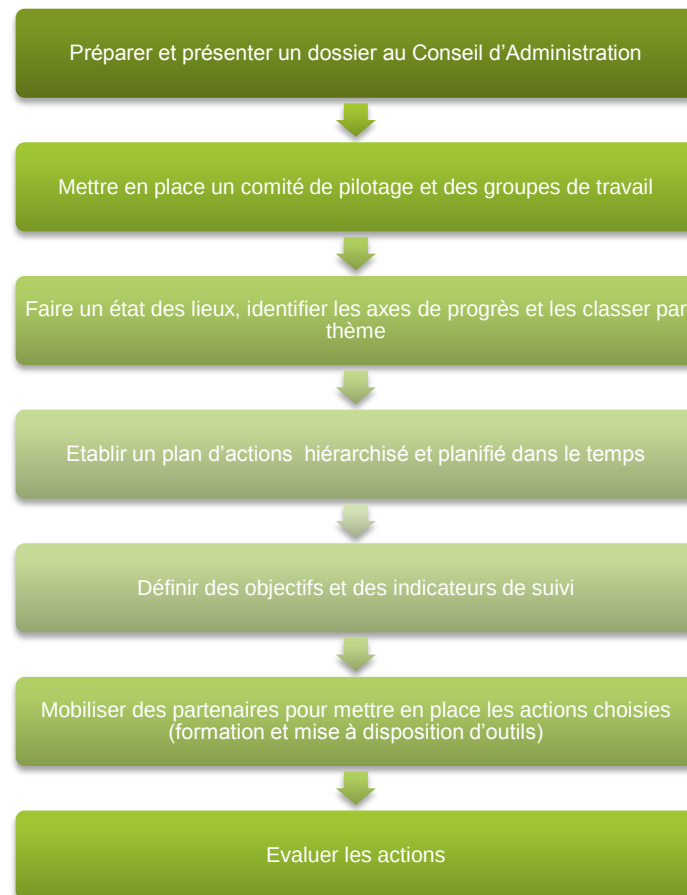
Points de vigilance :

- > Mettre en place la démarche dans un processus d'information, de concertation, et d'amélioration continue

Suivi et évaluation :

- > Nombre d'actions mises en place
- > Nombre de partenariat mis en place
- > Nombre de personnes impliquées dans la démarche au sein de l'établissement

Etapes clés :



Objectifs :

- > Valoriser les actions mises en place et les initiatives souhaitées par les parties prenantes
- > Créer un cadre de suivi et d'amélioration fiable
- > Intégrer un réseau moteur de l'innovation
- > Donner de la visibilité aux actions de l'établissement à travers un outil connu par le plus grand nombre

Ils l'ont fait :

Le collège d'Auchy-les-Mines est labellisé Eco-Collège .

En 2009, les élèves de l'éco-collège M. Cors de Dourgne (81) ont travaillé sur un projet d'éco-réfectoire.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Label Eco-Ecole (réseau Eco-Ecole)
- > Label Agenda 21 (comité 21)
- > Label E3D (Ministère)
- > ISO 14001, 9001, 26000 (AFNOR)

Sur qui s'appuyer :

- > Le réseau E3D : établissement en démarches développement durable
- > Le Conseil Général et son Centre de Ressources du Développement Durable (CERDD) ainsi que la Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités (MRES) en matière de suivi de projets

Points de vigilance :

- > S'assurer que les parties prenantes sont prêtes à prendre en charge et piloter la mise en place de ces démarches
- > Valoriser le label en communiquant régulièrement sur sa signification

Suivi et évaluation :

- > Nombre d'année de certification effective
- > Nombre d'actions mises en place
- > Evolution des effectifs d'élèves ou de la satisfaction des parents

Etapes clés :

Préparer et présenter un dossier au Conseil d'Administration et inscrire la démarche dans le projet d'établissement



Mettre en place un comité de pilotage et des groupes de travail



Préparer un dossier en fonction des pré-requis demandés :

- Faire un état des lieux des actions existantes
- Justifier des enjeux liés au développement de la labellisation (impacts, résultats attendus, opportunités et menaces à prévoir)
- Justifier des moyens qui pourront être mis en place suite à la labellisation
- Envoyer et suivre le dossier de labellisation



Une fois la labellisation obtenue, communiquer sur cet outil et déployer la démarche d'amélioration continue :

- Former les parties prenantes
- Suivre et évaluer les actions
- Impliquer l'ensemble des participants

Objectifs :

- > Valoriser les actions mises en place et les initiatives souhaitées par les parties prenantes
- > Améliorer l'image de la restauration scolaire
- > Développer le dialogue avec les parents d'élèves

Ils l'ont fait :

Les collèges de Barlin et d'Auchy-les-Mines ont fait l'objet de nombreux articles dans la presse locale.

Le collège de Poligny tient une page facebook très visitée et dédiée à la valorisation des projets de la restauration scolaire.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Les outils de communication existants de l'établissement (journal, blog, site internet etc.)
- > Les lettres adressées aux parents, les journées portes ouvertes, les réunions parents/professeurs
- > Les journaux et la presse locale
- > Les bulletins municipaux et intercommunaux
- > FAQ « réaliser un court métrage »

Sur qui s'appuyer :

- > Les services communication d'Artois Comm., du conseil général et régional
- > Les associations, vidéo, photos et articles de presse locaux

Points de vigilance :

- > Attention à gérer les relations presse pour éviter toute dérive : vérifier le contenu
- > Gérer les droits à l'image et les droits d'auteur

Suivi et évaluation :

- > Nombre d'articles parus dans la presse locale
- > Nombre de personnes suivant la page Facebook ou Twitter

Etapes clés :



Objectifs :

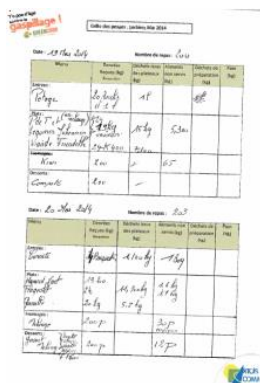
- > Evaluer et mesurer l'impact des actions
- > Prendre du recul sur la mise en place et l'évolution des actions

Ils l'ont fait :

Tous les collèges pilotes mettent en place des méthodes de suivi adaptées à leurs contextes et actions.

Par exemple, ils pèsent les déchets tous les jours pour les mettre en regard des menus proposés et étudier l'évolution du gaspillage.

D'autres indicateurs sont également mis en place : le nombre d'actions, l'évolution qualitative de la prise des repas (la fréquence à laquelle les convives viennent se resservir), la satisfaction des convives et la convivialité dans le réfectoire.



Date	Menu	Quantité (kg)	Autres
19 Nov 2014	Menu 1	1.5	
19 Nov 2014	Menu 2	2.0	
19 Nov 2014	Menu 3	1.0	
19 Nov 2014	Menu 4	1.5	
19 Nov 2014	Menu 5	1.0	
19 Nov 2014	Menu 6	1.5	
19 Nov 2014	Menu 7	1.0	
19 Nov 2014	Menu 8	1.5	
19 Nov 2014	Menu 9	1.0	
19 Nov 2014	Menu 10	1.5	
19 Nov 2014	Menu 11	1.0	
19 Nov 2014	Menu 12	1.5	
19 Nov 2014	Menu 13	1.0	
19 Nov 2014	Menu 14	1.5	
19 Nov 2014	Menu 15	1.0	
19 Nov 2014	Menu 16	1.5	
19 Nov 2014	Menu 17	1.0	
19 Nov 2014	Menu 18	1.5	
19 Nov 2014	Menu 19	1.0	
19 Nov 2014	Menu 20	1.5	
19 Nov 2014	Menu 21	1.0	
19 Nov 2014	Menu 22	1.5	
19 Nov 2014	Menu 23	1.0	
19 Nov 2014	Menu 24	1.5	
19 Nov 2014	Menu 25	1.0	
19 Nov 2014	Menu 26	1.5	
19 Nov 2014	Menu 27	1.0	
19 Nov 2014	Menu 28	1.5	
19 Nov 2014	Menu 29	1.0	
19 Nov 2014	Menu 30	1.5	
19 Nov 2014	Menu 31	1.0	
19 Nov 2014	Menu 32	1.5	
19 Nov 2014	Menu 33	1.0	
19 Nov 2014	Menu 34	1.5	
19 Nov 2014	Menu 35	1.0	
19 Nov 2014	Menu 36	1.5	
19 Nov 2014	Menu 37	1.0	
19 Nov 2014	Menu 38	1.5	
19 Nov 2014	Menu 39	1.0	
19 Nov 2014	Menu 40	1.5	
19 Nov 2014	Menu 41	1.0	
19 Nov 2014	Menu 42	1.5	
19 Nov 2014	Menu 43	1.0	
19 Nov 2014	Menu 44	1.5	
19 Nov 2014	Menu 45	1.0	
19 Nov 2014	Menu 46	1.5	
19 Nov 2014	Menu 47	1.0	
19 Nov 2014	Menu 48	1.5	
19 Nov 2014	Menu 49	1.0	
19 Nov 2014	Menu 50	1.5	
19 Nov 2014	Menu 51	1.0	
19 Nov 2014	Menu 52	1.5	
19 Nov 2014	Menu 53	1.0	
19 Nov 2014	Menu 54	1.5	
19 Nov 2014	Menu 55	1.0	
19 Nov 2014	Menu 56	1.5	
19 Nov 2014	Menu 57	1.0	
19 Nov 2014	Menu 58	1.5	
19 Nov 2014	Menu 59	1.0	
19 Nov 2014	Menu 60	1.5	
19 Nov 2014	Menu 61	1.0	
19 Nov 2014	Menu 62	1.5	
19 Nov 2014	Menu 63	1.0	
19 Nov 2014	Menu 64	1.5	
19 Nov 2014	Menu 65	1.0	
19 Nov 2014	Menu 66	1.5	
19 Nov 2014	Menu 67	1.0	
19 Nov 2014	Menu 68	1.5	
19 Nov 2014	Menu 69	1.0	
19 Nov 2014	Menu 70	1.5	
19 Nov 2014	Menu 71	1.0	
19 Nov 2014	Menu 72	1.5	
19 Nov 2014	Menu 73	1.0	
19 Nov 2014	Menu 74	1.5	
19 Nov 2014	Menu 75	1.0	
19 Nov 2014	Menu 76	1.5	
19 Nov 2014	Menu 77	1.0	
19 Nov 2014	Menu 78	1.5	
19 Nov 2014	Menu 79	1.0	
19 Nov 2014	Menu 80	1.5	
19 Nov 2014	Menu 81	1.0	
19 Nov 2014	Menu 82	1.5	
19 Nov 2014	Menu 83	1.0	
19 Nov 2014	Menu 84	1.5	
19 Nov 2014	Menu 85	1.0	
19 Nov 2014	Menu 86	1.5	
19 Nov 2014	Menu 87	1.0	
19 Nov 2014	Menu 88	1.5	
19 Nov 2014	Menu 89	1.0	
19 Nov 2014	Menu 90	1.5	
19 Nov 2014	Menu 91	1.0	
19 Nov 2014	Menu 92	1.5	
19 Nov 2014	Menu 93	1.0	
19 Nov 2014	Menu 94	1.5	
19 Nov 2014	Menu 95	1.0	
19 Nov 2014	Menu 96	1.5	
19 Nov 2014	Menu 97	1.0	
19 Nov 2014	Menu 98	1.5	
19 Nov 2014	Menu 99	1.0	
19 Nov 2014	Menu 100	1.5	

Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Les fichiers Excel mis en place pour le suivi des quantités
- > Diverses fiches d'évaluations testées par le établissements pilotes

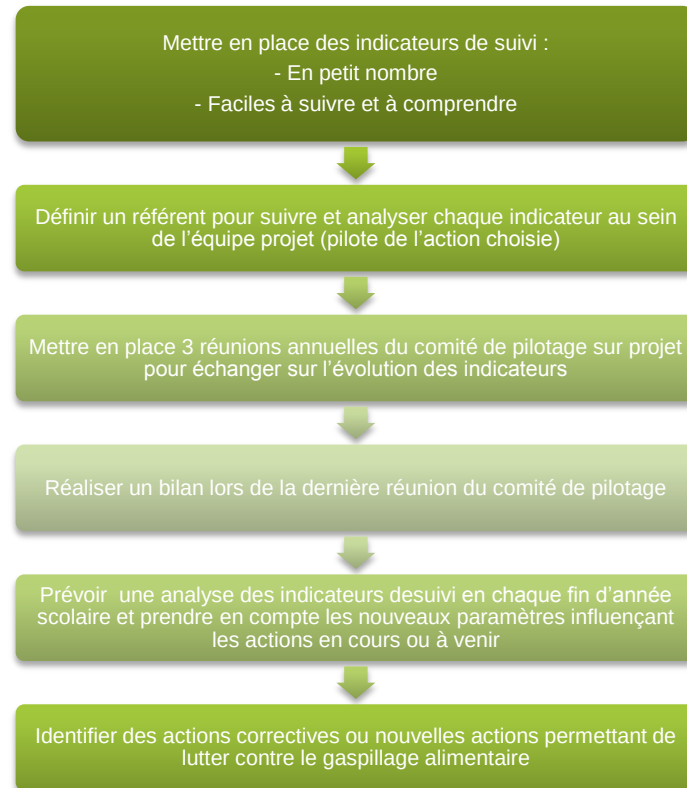
Sur qui s'appuyer :

- > Les collèges pilotes qui l'ont déjà fait
- > Artois Comm.
- > Le Conseil Général

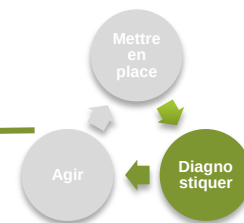
Points de vigilance :

- > Avoir bien identifié le pilote de chaque action
- > Fixer des objectifs atteignables de suivi
- > Evaluer dans le temps et en tirer des conclusions

Etapes clés :



Etape 2 Diagnostiquer et identifier les leviers



- Faire un état des lieux
- Choisir des actions adaptées

5 actions pour y parvenir

Auditer

p 21 -Fiche 11 : Réaliser une campagne de pesées  

p 22 -Fiche 12 : Réaliser une enquête auprès des convives   

p 23 -Fiche 13 : Etudier les pratiques des parties prenantes    

Identifier des actions

P 24 -Fiche 14 : Identifier les opportunités locales    

P 25 -Fiche 15 : Proposer des leviers d'actions    



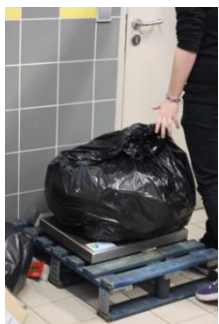
Fiche 11 - Réaliser une campagne de pesées

Objectifs :

- > Identifier la quantité et la typologie du gaspillage généré
- > Identifier les zones sectorielles où le gaspillage est généré
- > Sensibiliser les convives et les équipes au gaspillage alimentaire
- > Evaluer l'impact quantitatif de certains gestes ou pratiques

Ils l'ont fait :

Tous les établissements pilotes du projet GreenCook. Les établissements ont parfois créé leur propre grille de suivi et la plupart réalisent une pesée quotidienne.



Outils et ressources disponibles :

- > Les grilles de pesées utilisées pour les campagnes GreenCook
- > Le protocole proposé dans le cadre du projet
- > Les tables de tri financées par le Conseil Général
- > Une balance peut être mise à disposition par Artois Comm. selon condition

Sur qui s'appuyer :

- > Les équipes pédagogiques qui pilotent le groupe d'élèves pour faire intervenir des convives référents lors de ces campagnes
- > Le Conseil Général ou la mairie pour appuyer la démarche auprès des agents

Points de vigilance :

- > Afin d'assurer la réussite de l'évènement, mieux vaut commencer par une campagne simple, puis la complexifier avec le temps
- > Expliquer l'intérêt de la campagne aux agents et aux convives permet d'assurer un meilleur respect des règles
- > Pour évaluer l'impact de certains gestes en comparant deux résultats de campagnes de pesées (avant/après, comparaison de plusieurs établissements), il est important de réaliser les pesées sur des menus identiques.

Suivi et évaluation :

- > Exploitabilité des résultats
- > Nombre de campagnes réalisées par année scolaire

Etapes clés :

Etablir les objectifs de la campagne



Définir un plan de campagne en fonction des objectifs :

- Réaliser au moins 2 sessions de pesées à intervalle de temps important pour pouvoir observer une évolution
- Prévoir plusieurs jours de pesées pour assurer la représentativité des résultats



Organiser les moyens matériels et humains à mettre en place :

- Les moyens pour trier le gaspillage (table de tri, affichettes, information et surveillance de la part des agents)
- Les moyens pour peser : sacs plastiques, balance, personnel disponible



Préparer une grille de saisie adaptée



Réaliser la campagne, veiller à la sécurité et prendre des photos



Analyser et communiquer les résultats



Pour aller plus loin, les pesées peuvent être effectuées tous les jours

Objectifs :

- > Connaitre la satisfaction et les comportements des convives pour améliorer le service de restauration scolaire
- > Identifier des pistes d'amélioration
- > Responsabiliser et faire réfléchir les convives à leur appréciation de la restauration scolaire

Ils l'ont fait :

Les services d'Artois Comm. ont réalisé ce type d'enquête dans les collèges pilotes. Les établissements réalisent des sondages informels très régulièrement.



Outils et ressources disponibles :

- > Les exemples d'enquêtes réalisées dans les collèges du département
- > La mise en place d'une boîte à outil peut être complémentaire à la réalisation d'une enquête thématique
- > Les logiciels de création d'enquête simple et gratuit (surveymonkey, Google Survey), ou payant (Sphinx)

Sur qui s'appuyer :

- > La commission repas ou menu
- > Les diététiciens et responsables pédagogiques
- > Les groupes d'élèves impliqués dans le projet de lutte contre le gaspillage
- > Les professeurs de français et de mathématiques pour la rédaction et le traitement des données

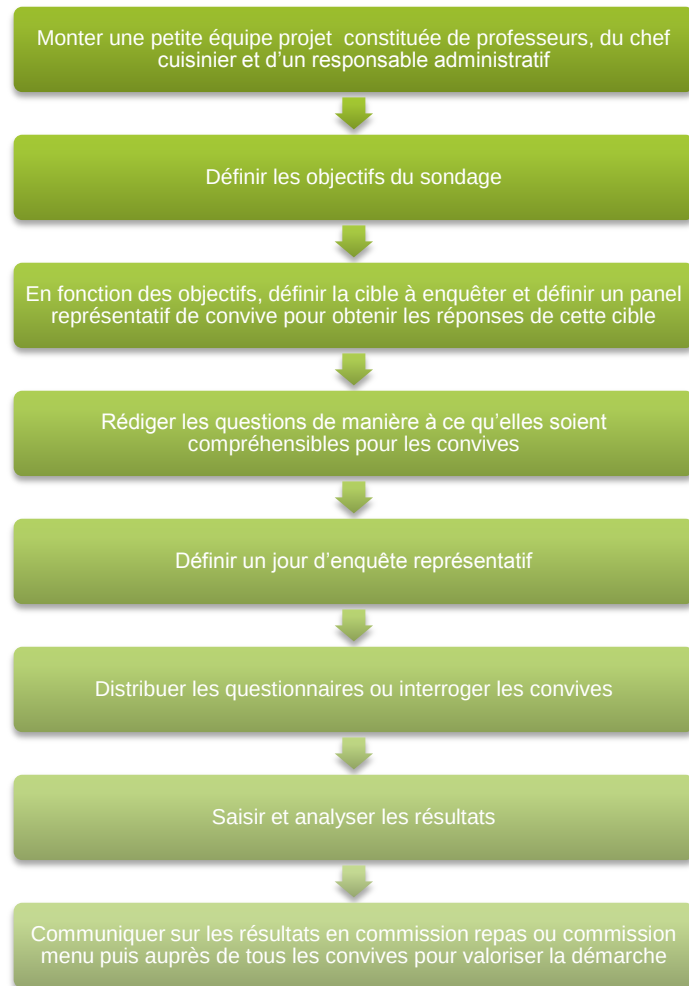
Points de vigilance :

- > Préparer un questionnaire court et ciblé permet d'assurer un maximum de réponses fiables
- > Mieux vaut plusieurs jours d'enquête avec peu de questions qu'un seul jour avec de nombreuses questions
- > Des possibilités de questionnaires en ligne ou à saisir directement permet d'assurer un gain de temps certain et d'économiser du papier dans une démarche éco-exemplaire
- > Il est important de réaliser l'enquête lors d'une journée représentative de restauration

Suivi et évaluation :

- > Nombre de réponses au questionnaire
- > Nombre d'actions mises en place suite à l'enquête

Etapes clés :

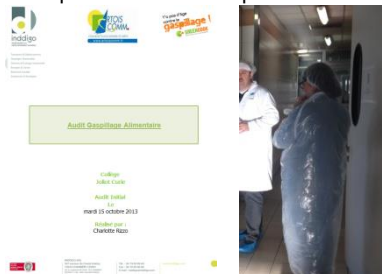


Objectifs :

- > Identifier les bonnes pratiques déjà en cours pour les valoriser
- > Identifier les contraintes et opportunités qui sont autant d'enjeux à prendre en compte dans la définition des actions
- > Identifier l'intérêt et les possibilités des parties prenantes à changer de pratiques

Ils l'ont fait :

Les établissements pilotes du projet GreenCook se sont soumis à une étude précise de leurs pratiques, à travers des rendez-vous, des visites dans les cuisines et des échanges informels. Ces rencontres ont permis d'identifier des actions très adaptées aux problématiques et aux possibilités de chaque restaurant.



Outils et ressources disponibles :

- > Grille d'audit proposée
- > Les fiches fonctionnelles

Sur qui s'appuyer :

- > La commission repas en charge de faire appliquer le PMA
- > La commission menu
- > Les services du Conseil Général qui ont une bonne connaissance des pratiques de chaque établissement

Points de vigilance :

- > Ne pas juger les pratiques mais plutôt les analyser au regard des leviers d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- > Préparer un questionnaire court et ciblé permet d'assurer un maximum de réponses fiables
- > Etablir un climat de confiance entre l'enquêteur et l'enquêté (prévoir plusieurs rencontres, une immersion de plusieurs heures dans le quotidien de la personne ou sur le lieu défini)

Suivi et évaluation :

- > Grilles et compte-rendu d'entretien
- > Nombre d'actions identifiées et adaptées aux réalités du terrain

Etapes clés :

Identifier un groupe de travail externe pour réaliser l'analyse de manière neutre



Identifier les parties prenantes à auditer (équipes pédagogiques, équipes de cuisine, de direction etc.)



Définir les points clés sur lesquels une question est posée et préparer des questions simples et permettant de répondre à un enjeu du gaspillage alimentaire :

- Cibler un type de déchets
- Cibler une zone de production du gaspillage
- Cibler un type d'acteur en particulier



Visiter le lieu de travail et engager une conversation avec les personnes concernées pour répondre aux questions posées. Prendre des photos et rédiger un compte rendu des faits les plus marquants



Analyser ensemble les points de production du gaspillage alimentaire et en déduire des marges de manœuvre adaptées aux réalités du terrain



Objectifs :

- > Adapter les actions en fonction des possibilités existantes localement
- > S'appuyer sur des actions et acteurs proches pour faciliter la mise en place des actions

Ils l'ont fait :

Un diagnostic des opportunités a été réalisé pour les communes d'Artois Comm. Le collège de Barlin l'a utilisé pour mettre en place un système de don du pain et la réalisation d'un film

Outils et ressources disponibles :

- > Liste et réseaux associatifs locaux disponibles sur Internet ou sur demande
- > Exemple de matrice AFOM et méthodologies de cette démarche

Sur qui s'appuyer :

- > Réseaux associatifs locaux
- > Etablissements publics locaux, Artois Comm., le Conseil Général
- > Chambres consulaires (CCI, CMA, CRESS etc.)

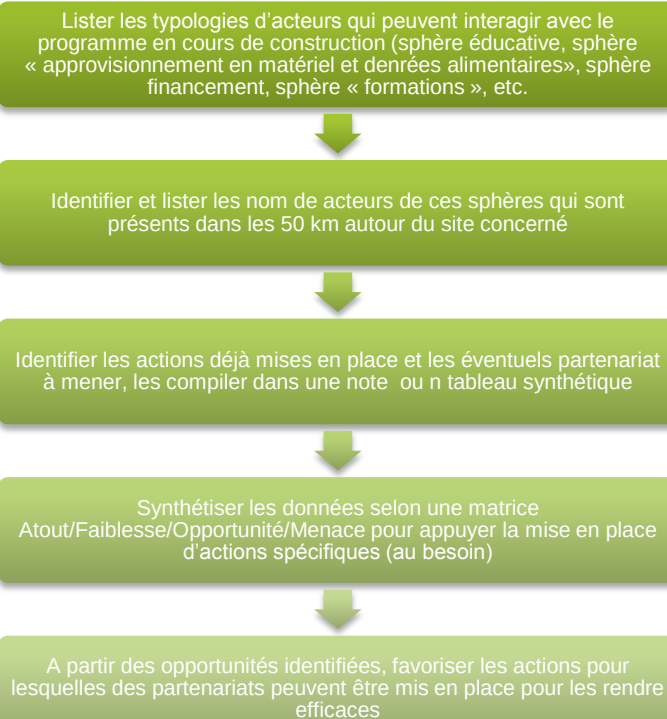
Points de vigilance :

- > Mettre en place un groupe de travail pour compiler ces données est un moyen de gagner du temps. La création d'une base de données collaborative peut être un outil intéressant à mettre en place
- > Mettre à jour le document d'opportunités régulièrement permet d'assurer que les actions mises en place dans le temps seront toujours possibles. Cette mise à jour coïncide avec celle du plan d'actions

Suivi et évaluation :

- > Nombre d'opportunités identifiées
- > Nombre d'opportunités utilisées dans le cadre de la mise en place des actions

Etapes clés :





Objectifs :

- > Proposer des leviers adaptés aux contraintes identifiées
- > Impliquer l'ensemble de parties prenantes dans le choix des actions
- > Figer un plan d'actions à la fois réalisable et ambitieux

Ils l'ont fait :

Les établissements pilotes du projet GreenCook ont participé à des ateliers de choix des actions.



Outils et ressources disponibles :

- > Exemples d'ateliers de travail de choix des actions
- > Actions proposées dans ce guide ou dans d'autres guides disponibles sur internet

Sur qui s'appuyer :

- > Les services d'Artois Comm.
- > Les réseaux de chefs ayant mis en place ce type de démarche

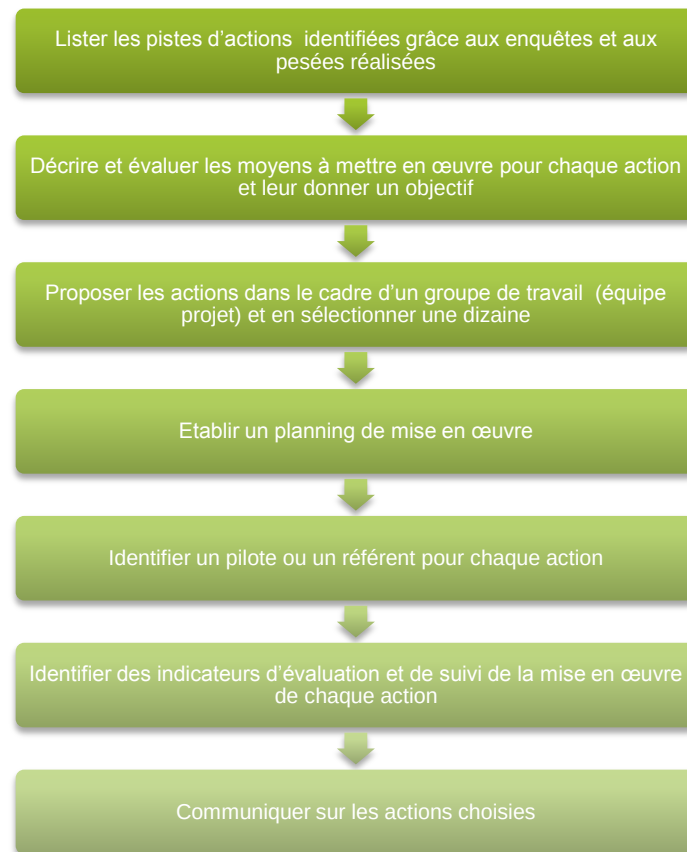
Points de vigilance :

- > La sélection d'un nombre raisonnable d'actions permet de se fixer des objectifs atteignables. On estime que 10 actions menées par année scolaire est un nombre suffisant pour initier un changement au sein du service de restauration
- > Choisir des actions simples et d'autres plus ambitieuses, ainsi qu'au moins une action par type d'acteur permet d'assurer la réussite du plan d'actions

Suivi et évaluation :

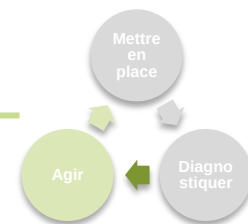
- > Nombre d'action identifiées
- > Nombre d'actions choisies par l'équipe projet

Etapes clés :



Etape 3 Mettre en place des actions

➤ Agir en cohérence tout au long de la chaîne des aliments



42 actions pour y parvenir

S'approvisionner

- p.29 -Fiche 16 : Gérer les conditions de réception et de stockage
- p.30 -Fiche 17 : Optimiser la cellule de refroidissement
- p.31 -Fiche 18 : S'approvisionner en produits frais, locaux et de saison
- p.32 -Fiche 19 : Favoriser les produits à la coupe
- p.33 -Fiche 20 : Se donner la possibilité d'adapter les portions

Gérer la demande

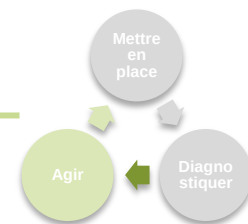
- p.34 -Fiche 21 : Mettre en place un système de gestion des effectifs et des productions
- p.35 -Fiche 22 : Développer le dialogue avec les écoles pour mieux anticiper les effectifs
- p.36 -Fiche 23 : Mettre en place un système d'inscription pour les commensaux
- p.37 -Fiche 24 : Etudier les effets de chaque menu sur le gaspillage et la satisfaction des convives

Cuisiner

- p.38 -Fiche 25 : Cuisiner sous de nouvelles formes et textures
- p.39 -Fiche 26 : Travailler les cuissons différemment
- p.40 -Fiche 27 : Augmenter la part de plats faits « maison »
- p.41 -Fiche 28 : Préparer le pain sur place
- p.42 -Fiche 29 : S'inspirer à l'aide d'autres chefs cuisiniers
- p.43 -Fiche 30 : Se former à de nouvelles techniques culinaires

Etape 3 Mettre en place des actions

➤ Agir en cohérence tout au long de la chaîne des aliments



Servir et présenter

- p.44 -Fiche 31: Travailler le dressage des plats
- p.45 -Fiche 32 : Utiliser des contenants variés pour présenter les préparations
- p.46 -Fiche 33 : Optimiser le nombre de choix de plats chauds
- p.47 -Fiche 34 : Donner la possibilité d'adapter la taille de l'assiette
- p.48 -Fiche 35 : Proposer des plats en libre service
- p.49 -Fiche 36: Proposer des fruits et crudités découpés
- p.50 -Fiche 37 : Proposer des ustensiles à disposition pour presser ou couper
- p.51-Fiche 38 : Etudier la mise à disposition et l'affichage du pain

Sensibiliser

- p.52 -Fiche 39 : Favoriser l'échange avec les convives
- p.53 -Fiche 40: Informer les convives sur le menu et les plats proposés
- p.54 -Fiche 41 : Organiser une journée à thème ou un évènement
- p. 55 -Fiche 42 : Organiser des ateliers culinaires avec les élèves
- p.55 -Fiche 43 : Créer un espace de récupération des fruits non consommés
- p.56 -Fiche 44 : Mettre en place une colonne à pain
- p.57 -Fiche 45 : Trier et peser les denrées alimentaires non consommées
- p.58 -Fiche 46 : Réaliser un court métrage sur le restaurant scolaire
- p.59 -Fiche 47 : Organiser un concours autour du gaspillage alimentaire

Fiche 16 - Gérer les conditions de réception et de stockage des produits

Pilotes :



Objectifs :

- > Eviter les pertes de produits bruts dans la zone de stockage
- > Gagner du temps pour d'autres tâches

Ils l'ont fait :

Les collèges de Marles-les-Mines et Barlin ont des systèmes d'alerte en cas de panne d'électricité, ce qui permet d'intervenir rapidement pour déstocker.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > FAQ « DLC et DLUO » en annexe
- > Les outils proposés dans les guides et livres disponibles à la médiathèque du Conseil Général : <http://mediatheque.pasdecals.fr/>

Sur qui s'appuyer :

- > Les responsables techniques et sanitaires du Conseil Général
- > Les fournisseurs de matériels
- > Les formateurs du CNFPT

Points de vigilance :

- > Se former lors de la prise en main d'un nouveau matériel (notamment pour la gestion des chambres froides)
- > Impliquer l'ensemble des agents dans la mise en place de nouvelles méthodes de stockage (micro-chantier)
- > Mettre en œuvre les actions progressivement

Suivi et évaluation :

- > Pertes au niveau de la zone de stockage sur l'ensemble de l'année

Etapes clés :

Anticiper les pannes : se doter d'un système d'alerte en cas de coupure électrique



Gérer les stocks :

- Appliquer le principe du premier arrivé, premier consommé : gérer les DLUO et DLC
- Respecter la compatibilité des produits avec les conditions de stockage
- Se doter d'un logiciel de gestion au besoin



Mettre en place et respecter les inventaires à l'aide d'outils simples

Pilote : 



Objectifs :

- > Réutiliser les excédents non servis dans les conditions d'hygiènes idéales
- > Assurer la sécurité sanitaire à travers un protocole fiable

Ils l'ont fait :

Les collèges d'Auchy-les-Mines, et de Marles-les-Mines choisissent les jours de repas en fonction des possibilités d'utiliser la cellule de refroidissement (les repas les moins appréciés sont présentés les lundi et les jeudis de manière à pouvoir refroidir puis resservir les excédents de production.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > FAQ PMS
- > Instruction « gestion des restes » validée par les professionnels de l'hygiène en restauration
- > Exemples de fiches de suivi des températures utilisées par les chefs cuisiniers des établissements pilotes

Sur qui s'appuyer :

- > Les équipes de cuisine
- > La DDPP et les services du Conseil Général
- > Des experts formateurs en gestion des risques sanitaires

Points de vigilance :

- > Assurer le refroidissement rapide (de +63°C à +10°C en 2 heures)

Suivi et évaluation :

- > Quantité d'excédents récupérés
- > Quantité d'excédents resservis

Etapes clés :

Mettre en place un protocole de récupération avec les services vétérinaires (sur le modèle proposé)



Dans le cadre du PMA du dernier trimestre, étudier la possibilité de cuisiner les menus les moins appréciés les lundis et jeudis, de manière à pouvoir les resservir les mardis et vendredi (pour ne conserver les denrées froides qu'une journée)



Récupérer les denrées non servies le lundi et le jeudi et renseigner les fiches de procédures associées



Cuisiner les denrées récupérées de manière différente le lendemain, en combinaison avec d'autres denrées, sous une forme mixée, en cake, en sucré salé etc.



Identifier si les menus choisis sont bien ceux qui génèrent le plus d'excédents (compiler les menus qui en génèrent sur une feuille)

Pilotes :  


Objectifs :

- > Augmenter la qualité des plats pour satisfaire les convives
- > Donner plus de valeur au restaurant scolaire

Ils l'ont fait :

Les collèges pilotes du territoire ont identifié des partenaires locaux fiables pour s'approvisionner régulièrement. L'accompagnement des services d'Artois Comm. est un plus pour découvrir les producteurs qui peuvent satisfaire les besoins des restaurants scolaires.

La région PACA et le CPIE Vaucluse proposent des formations sur l'approvisionnement biologique et local.

La démarche mise en place par les collèges de Seine et Marne en lien avec le PNR du Gâtinais.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > La FAQ « circuits courts et gaspillage »
- > Les formations sur les approvisionnements de qualité
- > Les catalogues des fournisseurs

Sur qui s'appuyer :

- > Les astuces des chefs pour le choix de fournisseurs adaptés
- > La commission de rédaction des marchés publics d'achats
- > La commission menu
- > Les connaissances du chef et du gestionnaire en matière de produits et marchés locaux
- > L'association AproBio
- > Les services d'Artois Comm. en lien avec les circuits courts

Points de vigilance :

- > Bien connaître les règles liées aux marchés publics

Suivi et évaluation :

- > La quantité de gaspillage alimentaire sur les plateaux à la desserte
- > La satisfaction des convives

Etapes clés :

Etudier les besoins et les opportunités d'approvisionnement local et de saison



Etablir l'état de besoin à transmettre aux personnes en charge de rédiger les marchés d'approvisionnement



Identifier la possibilité de sortir certains produits du groupement d'achat de manière à proposer des produits peu connus ou locaux



Associer la commission menu dans l'orientation de quelques produits locaux à privilégier (légumes, fruits, laitages etc.)



Tester de nouveaux approvisionnements en dehors du groupe d'achat

Pilotes :  



Objectifs :

- > Responsabiliser les convives sur leurs besoins et envies
- > Proposer plus de produits frais
- > Sensibiliser les convives à la forme réelle des produits

Ils l'ont fait :

Les collègues pilotes du territoire ont progressivement mis en place le fromage à la coupe.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > FAQ « PMA »
- > L'action « Grande faim / Petite faim » qui est complémentaire
- > Les catalogues des fournisseurs de denrées alimentaires
- > Les catalogues des fournisseurs de matériel de découpe

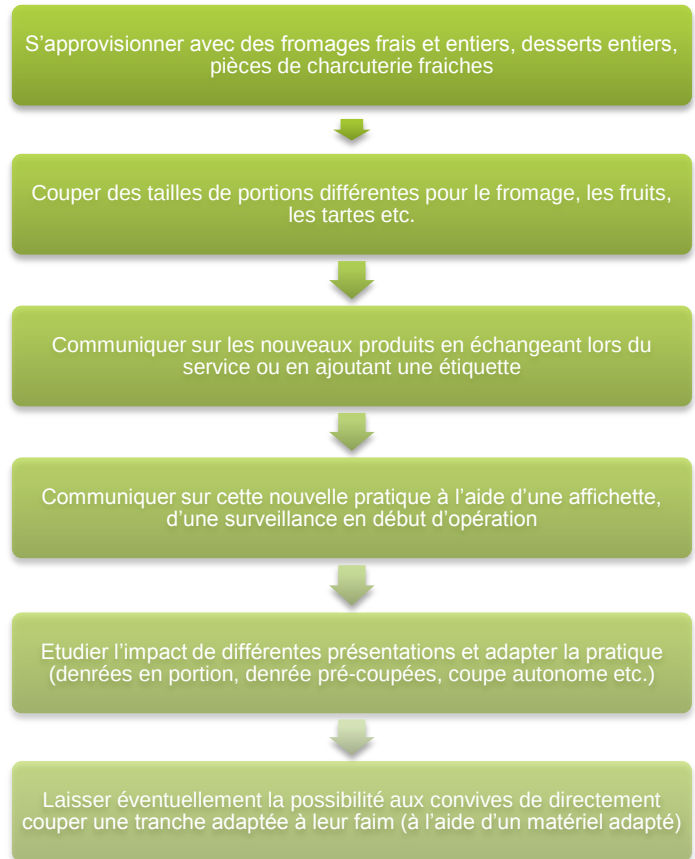
Sur qui s'appuyer :

- > Le gestionnaire
- > La commission en charge de rédiger les marchés d'approvisionnement
- > Les réseaux d'approvisionnement connus du chef et du gestionnaire
- > Le retour des autres chefs

Points de vigilance :

- > Rester conforme au PMA
- > Communiquer sur la pratique pour la valoriser
- > Couper des tranches adaptées au besoin et qui facilite la prise du produit
- > Mélanger produits entiers et produits coupés est une manière de proposer un choix qui peut plaire aux convives

Etapes clés :



Suivi et évaluation :

- > Le gaspillage en retour plateau

Pilotes :  



Objectifs :

- > Adapter les portions de viande ou de poisson en fonction de l'appétit des convives
- > Inciter les convives à goûter puis à venir se resservir si nécessaire

Ils l'ont fait :

Les collègues de Barlin et de Calonne-Ricouart proposent des demi portions ou des morceaux plus petits pour adapter les portions à l'appétit des convives (notamment pour le poisson et la viande).



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > FAQ « Plan de Maitrise Alimentaire »
- > L'action « Grande faim / Petite faim » qui est complémentaire

Sur qui s'appuyer :

- > Le gestionnaire
- > La commission en charge de rédiger les marchés d'approvisionnement
- > Le retour des autres chefs

Points de vigilance :

- > Etre conforme au PMA
- > Communiquer sur la pratique pour la valoriser
- > Organiser les équipes de préparation et de service pour proposer plusieurs offres de taille

Suivi et évaluation :

- > Le gaspillage alimentaire observé sur les plateaux lors de la desserte
- > La continuité de l'approvisionnement
- > La satisfaction des convives

Etapes clés :

Etablir l'état de besoin pour réaliser les futurs marchés : quelles pièces peuvent être proposées en deux tailles sans compromettre le PMA (Etudier la possibilité de cette action en commission menu ou commission repas pour en identifier l'intérêt)



Participer aux échanges sur la rédaction des marchés d'approvisionnement

- Pour mieux connaître les possibilités d'approvisionnement
- Pour orienter les approvisionnements vers des gammes de choix plus importantes



Identifier la possibilité d'acheter quelques produits en direct pour tester et proposer des tailles différentes sur des produits achetés en direct

Pilote : 



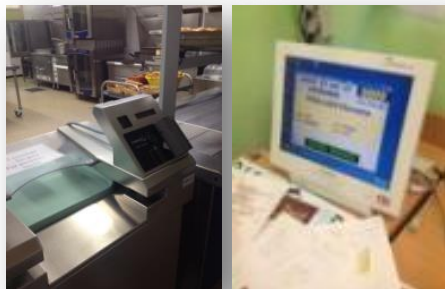
Objectifs :

- > Mieux connaître l'affluence
- > Adapter les quantités et les menus en conséquence des variations d'effectifs

Il l'ont fait :

Le collège de Barlin collecte tous les matins les absences en lien avec la vie scolaire, ce qui permet de réajuster les besoins de production. A la fin de l'année scolaire, un système de commande une semaine à l'avance a également été testé.

A Auchy-les-Mines, un système de badgeuse permet de connaître en temps réel les effectifs qui fréquentent le restaurant. Ainsi, le chef peut ajuster sa production en fonction de l'affluence. Les données compilées peuvent également être analysées pour anticiper certaines périodes spécifiques. Ce système est en cours de mise en place à Marles-les-Mines.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Catalogue des badgeuses et des logiciels de gestion destinés à la restauration collective

Sur qui s'appuyer :

- > La vie scolaire
- > L'équipe de direction et le gestionnaire
- > Les responsables de mairie des écoles partenaires
- > Les expériences similaires dans certains collèges
- > Les expériences du réseau CCC Nord Picardie

Points de vigilance :

- > Lors de l'achat d'un logiciel de gestion, choisir un investissement capable de répondre aux besoins précis de l'établissement (fiable, robuste etc.)
- > Former les équipes à l'utilisation des nouveaux matériels et logiciels

Suivi et évaluation :

- > Quantité d'excédents de préparation (écart entre ce qui est préparé et ce qui est servi)

Etapes clés :

Mettre en place une fiche d'inscription plus régulière



Organiser une rencontre avec la vie scolaire pour éventuellement connaître les absences prévues (voyage, grève, absence longue durée d'un professeur)



Revoir les modalités d'accès pour les écoles

- Etudier et adapter la convention
- Indiquer une clause qui permettrait de connaître les absences prévues à l'avance (voyages, sorties, absence professeur etc.)
- Identifier un moyen pour les écoles de prévenir le chef en cas d'absence imprévue et importante



Travailler avec un logiciel de gestion des effectifs

- Se doter d'un moyen de suivi des effectifs (logiciel, badgeuse ou outil bureautique de suivi) et se former à ce nouvel outil
- Etudier les possibilités de connaître les effectifs mois par mois
- Etudier grâce au logiciel les différences entre les prévisions et le réel
- Suivre les effectifs et les anticiper à partir de statistiques



Se donner la possibilité d'adapter les productions en fonction de la connaissance des effectifs en direct (préparer moins en prévision puis compléter par une offre en allant en fonction de l'évaluation du nombre de convives restant au deuxième service)



Objectifs :

- > Anticiper les besoins au plus tôt et au plus juste
- > Anticiper les absences individuelles et collectives
- > Co-construire un accueil adapté aux jeunes convives

Il l'ont fait :

Les collèges de Marles-les-Mines, Calonne-Ricouart et de Barlin échangent régulièrement avec les écoles accueillies pour notamment travailler sur les conditions de partage des locaux, et le partenariat mis en place. Chaque année la convention concernée fait l'objet d'une réflexion et d'un dialogue plus poussé.



Moyens à mettre en œuvre :

- > La mise en place du dialogue peut être chronophage



Outils et ressources disponibles :

- > Les expériences existantes
- > Les exemples de conventions établies chaque années
- > Le catalogue des équipements de gestion des effectifs

Sur qui s'appuyer :

- > Le Conseil Général
- > Les responsables restauration des mairies partenaires
- > Les directeurs des écoles partenaires

Points de vigilance :

- > Mettre en place une démarche de concertation et d'échange avec les parents qui font les inscriptions et avec les parties prenantes qui identifient les absences
- > Impliquer les agents qui accompagnent les jeunes convives pour connaître leurs contraintes et leur faire passer des messages
- > Prendre conscience des différences marquantes entre les besoins des collégiens et des élèves de primaires

Suivi et évaluation :

- > Ecart entre les effectifs annoncés et les effectifs réels

Etapes clés :

Impliquer les responsables des écoles :

- Les inviter aux réunions GreenCook et aux commissions repas
- Leur faire part de toute information ou échange qui puisse impacter leur travail.



Entamer un dialogue avec les mairies

- Organiser une réunion et /ou un groupe de travail pour réfléchir aux moyens de communiquer les effectifs au collège (appel, feuille d'inscription etc.)



Mettre en place une procédure

- Mettre en place une procédure claire écrite (sur le principe de la convention)
- Tester l'application opérationnelle de la procédure



Intégrer éventuellement de nouvelles clauses dans la convention pour l'année suivante



Objectifs :

- > Mieux anticiper les effectifs pour préparer au plus juste
- > Impliquer les commensaux dans les activités du restaurant scolaire

Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Les exemples de fiches d'inscriptions utilisées dans d'autres collèges

Sur qui s'appuyer :

- > L'équipe de direction, le gestionnaire
- > Les retours d'expérience des établissements ayant mis en place ce système

Points de vigilance :

- > Un suivi quotidien est nécessaire
- > Un dialogue et une co-construction de l'action est indispensable à la réussite de l'action
- > La mise en place d'une méthode fiable nécessite plusieurs essais et un dialogue continu

Suivi et évaluation :

- > Satisfaction des commensaux
- > Excédents non servis pour les plats principalement destinés aux commensaux

Etapes clés :

Engager une discussion avec les enseignants et agents sur les possibilités de prévoir les présences au restaurant scolaire



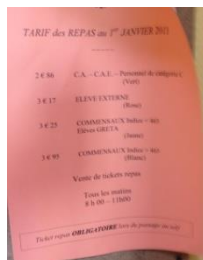
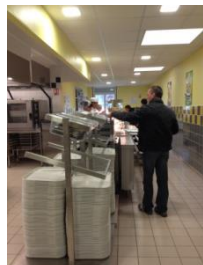
Etablir un moyen de connaître les effectifs de commensaux (en lien avec les enseignants et agents)



Tester la démarche choisie

Ils l'ont fait :

Le collège d'Auchy-les-Mines mettra en place cette action dans le cadre du nouveau réfectoire disponible en 2015





Objectifs :

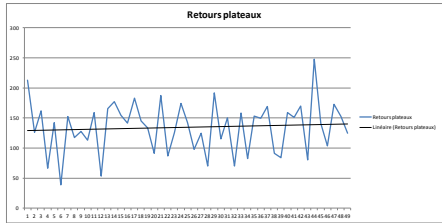
- > Identifier les menus les moins appréciés pour limiter le gaspillage
- > Evaluer l'évolution du gaspillage et le mettre en lien avec divers facteurs externes

Ils l'ont fait :

Le collège de Barlin, grâce à son suivi quotidien du gaspillage et à ses enquêtes régulières, a pu identifier les effets de chaque menu. Les collèges de Marles-les-Mines et Auchy-les-Mines mettent également en place ces outils.

A Calonne-Ricouart, l'effet des menus est évalué de manière qualitative (excédents de préparation, nombre de service des convives).

Les collèges d'Echirolles (38) et de Moret sur Loing (77), se sont constitué une grille qui permet de connaître les quantités jetées pour chaque service.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Les fiches de suivi du gaspillage alimentaire
- > Les données de la boîte à idées
- > Les résultats des enquêtes de satisfaction
- > Une colonne supplémentaire dans la fiche de sortie
- > Les guides nationaux sur l'évolution des goûts des adolescents (référence sur le site réseau-enfance.com)

Sur qui s'appuyer :

- > L'expérience du chef
- > La technique du gestionnaire

Points de vigilance :

- > Un suivi au « jour le jour » est nécessaire
- > Travailler à plusieurs (se répartir les tâches), permet de gagner du temps

Suivi et évaluation :

- > Gaspillage alimentaire généré sur les nouveaux plats et tests réalisés

Etapes clés :

Etudier le menu en lien avec les résultats de gaspillage

- Identifier une petite équipe de personnes intéressées pour travailler sur cette thématique
- Récupérer les données de pesées et le menus des jours correspondants
- Etudier ensemble les causes des journées de gaspillage important
- Compiler les menus qui ne fonctionnent pas dans un registre co-construit (tableau de bord)



Proposer des solutions

- Pour les menus qui génèrent du gaspillage, proposer et tester des substitutions ou nouvelles formes



Evaluer l'effet de ces substitutions sur le gaspillage



Utiliser le tableau de bord créé pour rapidement identifier les menus qui ne fonctionnent pas et mettre en place des mesures correctives

Pilote : 



Objectifs :

- > Développer le goût et attiser la curiosité des convives
- > Adapter les textures et formes aux envies des convives
- > Valoriser la créativité du chef cuisinier
- > Valoriser le travail des agents de préparation

Ils l'ont fait :

Les chefs cuisiniers des établissements pilotes ont travaillé sur des plats déstructurés (brochettes), des légumes sous forme de cake, de beignets, des fruits pressés et mixés, des combinaisons de fruits

Les chefs des collèges de Poligny (39), Gradignan, (33), Bourges (18), Perthes (77) font également partie des pionniers de ces techniques



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > FAQ nouvelles formes
- > Les outils proposés dans les guides et livres disponibles à la médiathèque du Conseil Général : <http://mediatheque.pasdecals.fr/>

Sur qui s'appuyer :

- > La créativité et les compétences du chef
- > Les retours d'expériences d'autres chefs cuisiniers
- > La commission menu

Points de vigilance :

- > Impliquer tous les agents de préparation si possible
- > Commencer par des idées simples à réaliser
- > Veiller à respecter les grammages et le Plan de Maitrise Alimentaire
- > Proposer des nouveautés en plus des plats connus
- > Du temps de recherche d'idées et d'expérimentation est nécessaire

Suivi et évaluation :

- Pour chaque nouveauté, tester :
- > Le gaspillage alimentaire retour plateau
 - > La satisfaction des convives

Etapes clés :

S'inspirer à partir de retours d'expériences professionnels et personnels de manière à identifier :

- De nouvelles formes
- De nouvelles textures
- De nouvelles combinaisons



Tester de nouveaux plats



Evaluer les impacts des nouveautés sur la satisfaction des convives et leur adaptation en tenant un registre des succès



Varier les plats et innover régulièrement

Pilote : 



Objectifs :

- > Valoriser le savoir faire des chefs en leur permettant d'identifier de nouvelles idées
- > Proposer de nouveaux plats aux convives de manière à attiser leur curiosité et à satisfaire leurs envies

Ils l'ont fait :

Les chefs cuisiniers de Barlin et de Calonne-Ricouart ont testé la cuisson basse température

L'hôpital de Louhans (71) est passé à une cuisson sous vide basse température
Philippe Baratte et Franck Berger, restaurateurs et webmasters de sites internet sur la cuisine basse température.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > La médiathèque du Conseil Général sur la restauration : <http://mediatheque.pasdecals.fr/>
- > Le site internet : <http://www.cuisinebasetemperature.com>

Sur qui s'appuyer :

- > Le CNFPT (voire les formateurs privés) et leurs catalogue de formation
- > Les clubs de chefs existants (ex: Saint Omer)

Points de vigilance :

- > Anticiper la demande de formation (cf. FAQ formations)
- > Planifier la formation au moment optimal
- > Du temps de recherche d'idées et d'expérimentation est nécessaire
- > L'action est couteuse dans la mesure où il faut pouvoir être équipé de plusieurs fours

Suivi et évaluation :

- > Le gaspillage alimentaire (retours plateau)
- > La satisfaction des convives
- > La satisfaction du chef cuisinier

Etapes clés :

Identifier les formations souhaitées et existantes:

- Demander une formation auprès du Conseil Général



Se former

- Se former lors d'une session (sous réserve d'une validation)
- Lire les documents proposés par le Conseil Général pour avoir de nouvelles idées sur les moyens d'action innovants identifiés



Mettre en pratique la formation

Pilote : 



Objectifs :

- > Augmenter la qualité des plats pour satisfaire les convives
- > Donner de la valeur au travail des agents et des chefs
- > Valoriser les denrées choisies et achetées

Ils l'ont fait :

Tous les collèges pilotes du projet GreenCook

Les collèges de Poligny (39), Salon de Provence (13), CC Bosc Roger en Roumois (27) et à Gap (04), engagés dans la démarche Slow Food.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Les techniques du chef

Sur qui s'appuyer :

- > Le gestionnaire et les responsables restauration de la mairie pour réorganiser les temps de présence et la charge des agents
- > Le retour d'expérience des autres chefs
- > La commission menu

Points de vigilance :

- > Développer les compétences et le temps des agents pour assurer la possibilité de réaliser l'action
- > Communiquer sur les plats « faits maison »

Suivi et évaluation :

Pour chaque nouveauté, mesurer :

- > Le gaspillage alimentaire retour plateau
- > La satisfaction des convives

Etapes clés :

Réorganiser l'intervention et les tâches des agents de préparation en fonction de l'augmentation du temps de travail :

- Modifier progressivement l'approvisionnement pour augmenter la part de produits bruts
- Identifier et valoriser les compétences et les envies de chacun



Identifier quelques plats qui pourraient être « faits maison » sans un besoin important de temps supplémentaire

- Eventuellement associer la commission menu et /ou la commission repas au choix de nouveaux plats
- Augmenter la part de « fait maison » sur quelques plats (par exemple les entrées)



Augmenter la part de « fait maison » sur d'autres plats et évaluer les incidences sur le gaspillage alimentaire en tenant un registre



Objectifs :

- > Proposer des produits d'une qualité optimale
- > Rendre la fabrication plus flexible (quantité, qualité etc.)
- > Valoriser les compétences du chef
- > Faire des économies financières

Ils l'ont fait :

Le collège de Marles-les-Mines a obtenu une dérogation pour préparer le pain le matin .

Le collège de Barlin a obtenu une dérogation pour expérimenter cette action également. Il est ainsi possible de faire varier les ingrédients pour faire déguster de nouvelles saveurs (pain aux graines, pain au son etc.)



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Formations existantes sur la fabrication du pain en restauration scolaire
- > Equipements adaptés à prévoir dans le budget des investissements

Sur qui s'appuyer :

- > Les brigades « Anti-Gaspi » pour analyser la satisfaction des convives

Points de vigilance:

- > Vérifier rapidement l'adéquation entre les besoins et les quantités préparées pour éviter toutes pertes à la préparation
- > Cette action réquisitionne un four pendant les premières heures de préparation
- > Plusieurs formes sont à tester : boule, baguette, tranché. Ces formes devront être adaptées à une prise en main facile pour les convives
- > Un outil de gestion et suivi des commandes d'ingrédients peut être à prévoir

Suivi et évaluation:

- > Satisfaction des convives (analyse des quantités de pain gaspillé et courte enquête au dérochage ou en classe)
- > Impact financier
- > Temps supplémentaire

Etapes clés :



Pilote : 



Objectifs :

- > Valoriser l'image du restaurant scolaire
- > Valoriser le travail du chef et de ses agents

Moyens à mettre en œuvre :



Outils disponibles :

- > Les ordres de mission du Conseil Général
- > Les formations proposées

Sur qui s'appuyer :

- > Les réseaux de chefs connus (club des chefs, chefs de GreenCook, affinité avec d'autres chefs de restauration commerciale ou collective)
- > La brigade « Anti-Gaspi » et Artois Comm. pour communiquer

Points de vigilance :

- > Communiquer sur l'évènement
- > Se rendre disponible et se faire remplacer au besoin

Suivi et évaluation :

- > Gaspillage alimentaire (retours plateaux)
- > La satisfaction des convives

Etapes clés :

Identifier les opportunités

- Identifier quelques chefs au sein des réseaux connus (au niveau local et national)
- Contacter les chefs intéressés et motivés par une rencontre



Organiser une journée de travail en commun

- Identifier la journée idéale, le thème de travail et les objectifs de la rencontre
- Communiquer en amont sur cette journée auprès des convives
- Valoriser la journée le jour même en présentant les chefs aux convives, en prenant des photos, vidéos et en réalisant un article dans les médias locaux



Pour aller plus loin : mettre en place des rencontres régulières sur des thèmes variés

Ils l'ont fait :

Les chefs du projet GreenCook ont participé à plusieurs réunions d'échange et à la mise en place de menus communs. Cyril Lignac vient régulièrement travailler en binôme avec les chefs de la restauration scolaire.

Le club des chefs du midi et les chefs du Valenciennois proposent des journées en commun.



Pilote : 



Objectifs :

- > Valoriser le savoir faire des chefs en leur permettant d'identifier de nouvelles idées
- > Acquérir de nouvelles techniques moins génératrices de déchets
- > Proposer de nouveaux menus aux convives de manière à leur donner envie

Il l'ont fait :

Faire intervenir un fournisseur de matériel pour s'approprier les possibilités techniques de la cuisine, faire une formation-action sur la cuisine basse température ou l'organisation d'une journée à thème sont autant d'actions mises en place par les chefs cuisiniers des établissements pilotes GreenCook.

Franck Pouffet, chef cuisinier de collège propose des formations et un livre de recettes pour des techniques innovantes à mettre en place en restauration collective.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Les FAQ « Techniques culinaires et gaspillage »
- > Liste des formations sur le territoire
- > Le Conseil Général, et la médiathèque sur la restauration : <http://mediatheque.pasdecals.fr>
- > Le site internet cuisinevirtuelle.com

Sur qui s'appuyer :

- > Le CNFPT (voire les formateurs privés) et leurs catalogues
- > Les idées et techniques des autres chefs cuisiniers du territoire

Points de vigilance :

- > Les délais de prise en compte des formations sont souvent longs
- > Pour se former, les parties prenantes doivent pouvoir se laisser du temps
- > Si la plupart des formations sont proposées par les services du Conseil Général, certaines formations très spécifiques peuvent être prises en charge par le collège

Suivi et évaluation:

- > Satisfaction des convives
- > Gaspillage généré

Etapes clés :

Identifier les formations souhaitées et existantes

- Faire le bilan sur les formations habituelles et identifier des formations innovantes
- Identifier des besoins particuliers (repas à thème, techniques particulières, connaissance d'un matériel, cuisson etc.)



Se former

- Se former lors d'une session existante
- Lire les documents proposés par le Conseil Général pour avoir de nouvelles idées sur les moyens d'action innovants identifiés



Objectifs :

- > Réduire les quantités non servies ou non consommées
- > Rendre les plats attrayants
- > Valoriser les compétences et la créativité des équipes de cuisine

Ils l'ont fait :

Les chefs et équipes de cuisine des établissements pilotes GreenCook ont étudié la façon de présenter leur plats pour proposer des visuels plus attrayants. Des roses avec les tomates, des sourires dans les assiettes etc.

Plusieurs chefs de restauration collective travaillent également sur ces thèmes (ex : collège de Poligny (39), de Gradignan (33), de Bourges (18))



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles

- > FAQ « Dressage et gaspillage »
- > Formations disponibles sur ce thème

Sur qui s'appuyer :

- > La boîte à idée ou un concours permettant de mettre à contribution les convives sur les couleurs, les textures et les combinaisons qu'ils apprécient pour mieux dresser les plats
- > Le CNFPT pour se former

Points de vigilance :

- > La présentation permet de mettre en valeur le travail effectué
- > La prise en main de certains technique et la réalisation d'un dressage différent et attrayant nécessite des réorganisation et donc un certain temps d'adaptation

Suivi et évaluation :

- > Satisfaction des convives
- > Quantités d'excédents de service

Etapes clés :

Identifier les plats concernés par des possibilités de dressage innovants et attrayants (plats d'entrée, desserts, présentation à l'assiette etc.)



Identifier des moyens de substitution des éléments de décoration jetés (salade par exemple), pour valoriser les plats différemment (épices, aromates, mélanges des couleurs et des textures etc.)



Tester les nouvelles techniques graduellement et identifier le retour des convives



Identifier et préparer des plats « à la minute lorsque c'est possible »

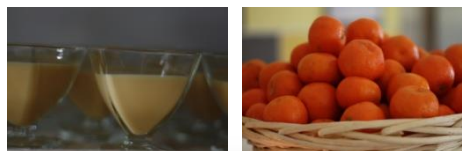


Objectifs :

- > Redonner une image positive de la restauration scolaire
- > Donner envie aux convives
- > Valoriser les plats préparés
- > Réaliser un gain financier (dans le cas où une partie de la vaisselle est jetable)

Ils l'ont fait :

Dans le cadre du renouvellement de matériel, les collèges pilotes GreenCook ont investi dans du matériel de présentation que l'on retrouve souvent en restauration commerciale, ou lors des diners de famille: saladiers, corbeille de fruit en osier, verrines à pied. Les produits sont ainsi mis en valeur.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Les catalogues de fournisseurs
- > Les tests en cours de mise en place dans les collèges pilotes

Sur qui s'appuyer :

- > Le gestionnaire qui valide la commande
- > Les fournisseurs pour proposer des contenants test ou venir présenter leurs produits

Points de vigilance :

- > Communiquer sur la pratique
- > Etudier la robustesse des nouveaux matériels pour éviter d'investir régulièrement
- > Anticiper les bons volumes de contenants
- > Faire participer un groupe de convives (élèves et commensaux) pour le choix des contenants et de la vaisselle

Suivi et évaluation :

- > La satisfaction des convives
- > Gaspillage alimentaire (retours plateaux et excédents non servis)

Etapes clés :

Créer un petit groupe de travail ou aborder le thème des contenants en commission repas



Etudier les besoins et possibilités (catalogue des fournisseurs) pour divers contenants : verrines, ramequins, assiettes, verres, tasses, couverts, plats, mais aussi bacs gastronomes, saladiers et couverts du libre service.

Définir les matériaux à utiliser.



Présenter un argumentaire budgétaire (au regard des besoins et des éventuels gains à prévoir) et commander le matériel choisi.



Etudier l'évolution des excédents de service de manière très précise lors de l'utilisation des nouveaux matériels



Communiquer sur la mise en place de ces nouveaux contenants et évaluer la satisfaction des convives



Objectifs :

- > Faire découvrir de nouvelles saveurs aux convives
- > Donner la possibilité de choisir entre plusieurs goûts et réduire ainsi le gaspillage
- > Se donner de la latitude pour appliquer le PMA

Ils l'ont fait :

Le collège de Calonne-Ricouart est passé d'un monochoix de plats à un multichoix pour l'ensemble des composantes du repas. Après un temps de réorganisation, les excédents de préparation diminuent et la satisfaction des convives augmente. Le multichoix permet également aux convives de goûter de nouvelles saveurs dans des quantités limitées

A Auchy-les-Mines, un choix de plats important a également fait l'objet d'une optimisation pour éviter les pertes.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Le PMA
- > Contenants et bacs gastronomes plus petits

Sur qui s'appuyer :

- > Les retours d'autres chefs et les compétences du chef sur la présentation de nouveaux légumes et les combinaisons proposées (notamment en lien avec le PMA)
- > La commission menu ou repas
- > Les équipes pédagogiques et brigades « Anti-Gaspi » pour communiquer sur les nouveaux plats proposés

Points de vigilance :

- > S'assurer du respect du PMA
- > Prévoir un temps d'adaptation pour connaître les quantités à commander
- > Du choix mais pas trop pour ne pas complexifier la gestion et éviter les pertes au service

Suivi et évaluation :

- > Le gaspillage alimentaire retour plateau
- > La satisfaction des convives

Etapas clés :

Identifier une composante à dupliquer simplement (les légumes par exemple)



En lien avec les campagnes de communication en cours, proposer deux choix d'une même composante et faire goûter les convives (par exemple un légume classique et un légume ancien)



Tenir un registre des choix proposés et identifier ceux qui ont le plus de succès pour les présenter de nouveau



Identifier l'impact du multichoix sur le gaspillage alimentaire et la satisfaction des convives



Continuer à communiquer sur les plats proposés et sur le multichoix

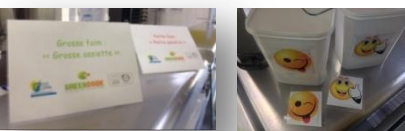


Objectifs :

- > Responsabiliser les convives sur leur appétit du jour
- > Eviter de servir de trop grosses assiettes

Ils l'ont fait :

Les 4 établissements pilotes à travers diverses techniques (smiley, affiches, différents types d'assiettes, dialogue etc.) ont mis en place une démarche de choix des tailles d'assiette. Au college de Marles-les-Mines, des assiettes avec liserets ont été achetées pour matérialiser le choix des convives et faciliter le service.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Les smileys et affiches d'Artois Comm.
- > Des emballages récupérés pour fabriquer les réceptacles à smileys

Sur qui s'appuyer :

- > La brigade « Anti-Gaspi » pour faire passer les messages et accompagner les convives dans l'appropriation de la démarche
- > Les équipes pédagogiques et brigades « Anti-Gaspi » pour réaliser les smiley (à partir d'affiches plastifiées, de pastilles de couleur en PVC par exemple)
- > La commission menu ou la commission repas
- > Les collègues qui ont mis en place cette démarche

Points de vigilance :

- > Communiquer sur la pratique dès le début de l'opération et accompagner les convives dans le changement
- > Attention à ne pas faire ralentir le self pour autant
- > Veiller à surveiller la récupération des pastilles pour éviter les dérives , par exemple en bout de chaine
- > Respecter le PMA

Suivi et évaluation :

- > La satisfaction des convives
- > Gaspillage alimentaire (retours plateaux et excédents non servis)

Etapes clés :





Objectifs :

- > Responsabiliser les convives
- > Permettre à chacun d'adapter la quantité en fonction des envies et besoins
- > Donner du temps au personnel de service

Ils l'ont fait :

Les collèges pilotes du projet GreenCook proposent tous des entrées en libre service de type salad'bar. Pour certains, les légumes et les fruits sont également en choix libre.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > La FAQ « PMA et gaspillage »
- > Les exemples de présentation sur les selfs des collèges ayant mis en place ce dispositif

Sur qui s'appuyer :

- > L'expérience du chef
- > Les experts PMA

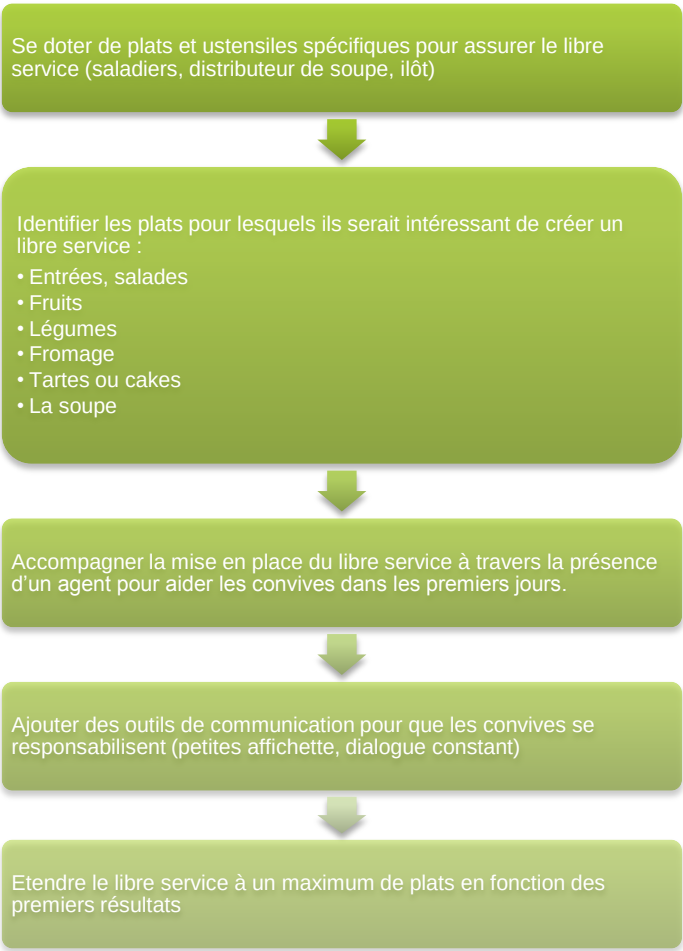
Points de vigilance :

- > Un suivi quotidien est nécessaire
- > Le libre service pour les desserts est plus difficile à mettre en œuvre

Suivi et évaluation :

- > Les quantités gaspillées,
- > Le temps gagné pour le personnel au service,
- > La propreté du self,
- > Le temps de passage des convives
- > La satisfaction des convives

Etapes clés :



Pilote : 



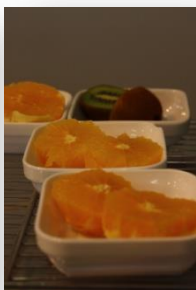
Objectifs :

- > Faciliter la consommation de fruits et de légumes (notamment pour les jeunes convives)
- > Faire ressortir les couleurs et les textures des fruits et crudités pour sensibiliser et donner envie aux convives

Ils l'ont fait :

Les établissements pilotes du territoire s'attachent, pour certains fruits, à retirer la peau ou à présenter les assiettes pour qu'elle donnent envie.

Présenter les crudités en bâtonnet plutôt que râpés est également une technique utilisée pour faciliter leur consommation.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Le retour d'expérience des autres chefs
- > Des équipements innovants pour faciliter la découpe (disponibles dans les catalogues de fournisseurs)

Sur qui s'appuyer :

- > La brigade « Anti-Gaspi » et Artois Comm. pour éventuellement faire passer un petit questionnaire, communiquer et évaluer le gaspillage
- > Le gestionnaire et les fournisseurs pour commander du matériel

Points de vigilance :

- > Il est nécessaire de dégager du temps aux équipes de préparation pour réaliser cette action
- > La communication permet de valoriser l'action
- > Continuer à proposer une offre complémentaire de fruits et crudités entières et coupés permet de sensibiliser les convives.

Suivi et évaluation :

- > Le gaspillage alimentaire (retours plateaux)
- > La satisfaction des convives

Etapes clés :

Réaliser un test chaque jour :

- Fruits découpés en dés
- Crudités découpées en bâtonnet
- Salade de fruits frais à composer par les convives (3 choix de fruits par exemple)
- Les jours de test, proposer un passage dans le réfectoire pour estimer la satisfaction des convives



Pérenniser et compléter les actions en place

- Pour les fruits qui ne peuvent pas être coupés avec les équipements en libre service (coupe pommes et presse agrumes): kiwi, ananas
- Une animation peut être organisée autour des fruits et légumes



Objectifs :

- > Faciliter la consommation des fruits pour les convives
- > Les responsabiliser sur leurs gestes de transformation des produits

Ils l'ont fait :

Le collège de Marles-les-Mines met à disposition un presse-agrumes manuel très utilisé.

Pour les jours où de la viande est proposée le collège de Barlin met à disposition des couteaux plus coupant. L'accompagnement et la surveillance mis en place ont permis d'éviter tout accident

Les collèges de Seine et Marne (77) proposent des coupe-pommes qui circulent dans le réfectoire.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Coupe -pommes, centrifugeuse, presse-agrumes en démonstration
- > Mode d'emploi du coupe-pommes à afficher

Sur qui s'appuyer :

- > Le gestionnaire pour commander
- > La brigade « Anti-Gaspi » pour communiquer sur l'ustensile lors de ses premières utilisations et pour réaliser éventuellement une affichette
- > Les expériences similaires dans certains collèges

Points de vigilance :

- > Associer les surveillants pour communiquer et accompagner la mise en place en début d'opération (prévoir éventuellement une animation les premiers jours)

Suivi et évaluation :

- > Les quantités de fruits gaspillées,
- > La satisfaction des convives

Etapes clés :

Prévoir un budget de 10 à 30€ pour un matériel solide et passer la commande



Etudier le meilleur emplacement pour le dispositif de manière à assurer hygiène et sécurité (mise à disposition sur une table accessible, circulation dans le réfectoire, distribution sur demande etc.)



Tester différentes mises en place



Communiquer auprès des surveillants sur l'utilisation du dispositif et les points de vigilance à apporter



Prévoir une petite affichette pour les premières utilisations (mode d'emploi)



Prévoir une démonstration les 3 premiers jours d'utilisation et vérifier les jours suivants



Ne pas laisser l'équipement en place lorsqu'il n'y a pas de situation qui se prêtent à son utilisation



Objectifs :

- > Responsabiliser les convives
- > Donner du temps au personnel de service
- > Faire des gains financiers en évitant le gaspillage

Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > La FAQ « PMA et gaspillage alimentaire »
- > Les exemples d'affiches réalisées par les établissements pilotes et Artois Comm.

Sur qui s'appuyer :

- > L'expérience du chef
- > Les brigades « Anti-Gaspi » pour la communication
- > Les fournisseurs du pain

Points de vigilance :

- > Continuer à responsabiliser les convives sur le gaspillage du pain, à travers des affiches, un dialogue continu au self, dans le réfectoire et à la desserte

Suivi et évaluation :

- > La satisfaction des convives
- > La quantité de pain jetée (une mesure en février sur une semaine, puis en mars par exemple)

Etapes clés :

Couper le pain lorsqu'il est froid pour éviter que les tranches ne se collent ou s'approvisionner en pain « boule »



Passer de façon progressive d'une distribution à une mise à disposition surveillée



Créer une affiche pour responsabiliser les convives à ne pas prendre trop de pain



Garder ou placer la corbeille de pain en fin de chaîne et surveiller la mise à disposition



Continuer à approvisionner le bac de pain très régulièrement et à séparer les tranches à l'aide d'une pince



Trier le pain non consommé et exposer les quantités gaspillées pour sensibiliser

Ils l'ont fait :

Tous les collègues pilotes du projet GreenCook ont travaillé sur la mise à disposition du pain.





Objectifs :

- > Dialoguer pour avoir un retour rapide de la satisfaction des convives
- > Responsabiliser les convives face au travail du chef et à son implication
- > Impliquer plusieurs personnes de l'équipe projet dans la mise en place du dialogue

Ils l'ont fait :

Les chefs des restaurants pilotes sont tous présents tous les jours au self pour servir les convives. Pour assurer un climat de confiance et serein, certains passent de l'autre côté du self qui peut être vu comme une barrière hiérarchique (plus que physique)



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Formations sur la communication en restauration scolaire
- > Le trombinoscope pour mieux connaître les visages des convives

Sur qui s'appuyer :

- > Les équipes de service
- > Les surveillants du réfectoire
- > Les équipes pédagogiques

Points de vigilance :

- > La régularité de l'action assure son efficacité
- > Réadapter le discours au fur et à mesure de l'avancement de l'année scolaire

Suivi et évaluation :

- > Changement de point de vue des convives sur le restaurant scolaire

Etapes clés:

Introduire un dialogue continu lors du service :

- Informer les convives sur le menu et les produits, les recettes ou d'autres sujets
- Interroger les convives sur leurs envies
- Les interroger sur leur satisfaction
- Parler d'autres choses que du menu pour établir un climat de convivialité



Identifier une personne de l'équipe projet qui puisse effectuer des passages dans le réfectoire et dialoguer avec les convives (phase test):

- Trouver des techniques d'approches adaptées aux convives (parler d'autres choses que du menu)
- Recueillir les avis des convives quant à la qualité des plats servis



Mettre en place un dispositif tournant dans lequel les personnes de l'équipe projet effectuent un passage dans le réfectoire au moins une fois par semaine pour échanger avec les convives sur divers sujets.



Pour aller plus loin, manger avec les convives

Pilotes :



Objectifs :

- > Dialoguer pour avoir un retour rapide de la satisfaction des convives
- > Responsabiliser les convives face au travail du chef et à son implication

Ils l'ont fait :

Ecrire le menu sur un tableau de type brasserie : « Le chef vous propose », et ajouter le nom des plats sur le self sont des actions qui ont été mises en place dans tous les collèges pilotes du projet GreenCook. Cette action est un véritable point positif pour sensibiliser et responsabiliser les convives.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Les catalogues fournisseurs qui proposent des outils très fiables

Sur qui s'appuyer :

- > Les équipes
- > Les surveillants du réfectoire

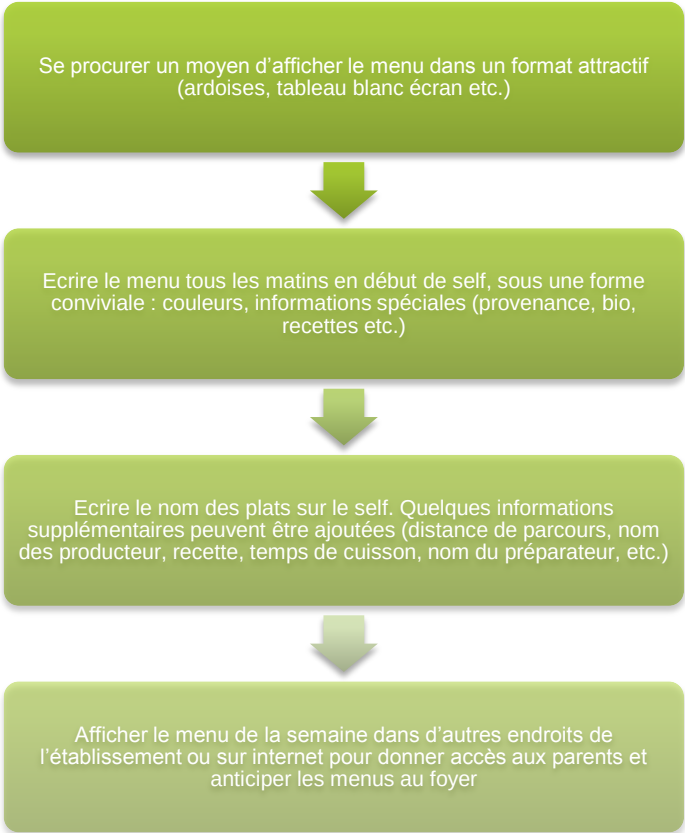
Points de vigilance :

- > Organiser son temps pour pouvoir rédiger le menu chaque matin (ou la veille)
- > La régularité de l'action assure son efficacité

Suivi et évaluation:

- > Changement de point de vue des convives sur le restaurant scolaire

Etapes clés:



Pilote : 

Objectifs :

- > Faire découvrir de nouveaux produits et menus aux convives
- > Axer le passage au restaurant comme un moment convivial et festif
- > Valoriser les compétences des équipes de cuisine
- > Favoriser l'échange entre les équipes de restauration et les équipes pédagogiques

Il l'ont fait :

Dans les collèges du territoire, plusieurs journées sont régulièrement organisées : journée espagnole, nouvel an chinois, distribution de glaces fermières, animations autour du fromage etc.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > La FAQ « Journée à thème »
- > Les retours d'expériences des autres chefs
- > Les formations disponibles

Sur qui s'appuyer :

- > La brigade « Anti-Gaspi » pour les décors, le titre et la communication amont
- > Les fournisseurs de matériel
- > Le comité de promotion des produits régionaux

Points de vigilance :

- > Pour assurer la réussite de la journée, la communication est essentielle (cette dernière peut faire l'objet d'un projet avec les équipes pédagogiques, les brigades « Anti-Gaspi » et les enseignants de l'établissement)
- > Un budget spécifique est à prévoir pour organiser ce type d'évènement (surcoût sur les denrées et achat de matériel spécifique)

Suivi et évaluation :

- > Nombre de participants
- > Satisfaction des convives
- > Gaspillage généré

Etapas clés :

Définir les thèmes et les besoins

- Donner un titre attrayant
- Eventuellement définir le thème avec les brigades « Anti-Gaspi »



Préparer la journée

- Commander les denrées
- Prévoir les décors et affichages (certains peuvent être mis à disposition par le comité de promotion régional ou par les fournisseurs)
- Identifier les référents pour chaque tâche
- Inviter éventuellement des intervenants extérieurs



Organiser la journée

- Communiquer en amont sur la journée
- Cuisiner
- Décorer
- Recueillir la satisfaction des convives

Pilote : 

Objectifs :

- > Valoriser les techniques, l'image et les produits du restaurant scolaire
- > Sensibiliser les élèves au goût et à la cuisine

Ils l'ont fait :

Les collèges de Barlin et de Calonne – Ricouart ont mis en place des ateliers avec les plus grands, dans le cadre d'un projet de club.

Lors de la « Battle des desserts » organisée en 2013 par Artois Comm., les élèves des brigades « Anti-Gaspi » ont été conviés à des ateliers de création culinaire.

Le collège de Poligny (39) et de Bourges (18) réalisent régulièrement des ateliers.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Guides réalisés sur l'organisation d'ateliers :
- > http://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/guide_pratique_16mars_bat_2.pdf
- > http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/20110615GUIDE_2010_BDF_cle_01625c.pdf
- > FAQ « Ateliers culinaires »

Sur qui s'appuyer :

- > Les équipes pédagogiques et les projets mis en œuvre sur l'alimentation
- > La DDPP et le Conseil Général

Points de vigilance:

- > Inscrire les pratiques dans le PMS
- > Impliquer les équipes pédagogiques

Suivi et évaluation :

- > Satisfaction des participants
- > Nombre de participants

Etapes clés :

Mettre en place une réflexion spécifique sur l'organisation de l'atelier :

- Quels enjeux et objectifs
- Quelle cible
- Quel thème



Trouver une date adéquat et un groupe d'élève moteur



Identifier une personne qui pourra animer le groupe en plus du chef cuisinier



Inscrire la mise en place des ateliers dans le PMS



Organiser un atelier avec un petit groupe d'élèves



Identifier les limites de la démarche



Valoriser l'atelier à travers un communiqué ou un livre de recettes



Identifier les possibilités de reproduire la démarche de façon régulière pour la future année scolaire (club cuisine, séquence d'ateliers sur des thèmes divers etc.)



Objectifs :

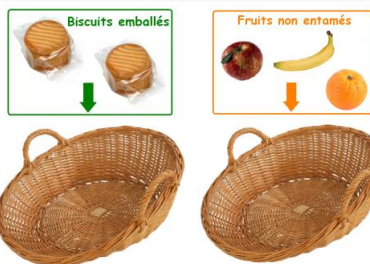
- > Récupérer les fruits et biscuits non consommés en respectant les règles d'hygiène
- > Sensibiliser les convives au gaspillage des fruits et biscuits

Ils l'ont fait :

Suite à l'accord de la DDPP, le collège de Barlin va tester cette action à la rentrée 2015.

Suite à un accompagnement du Conseil Général et de la DDPP, plusieurs collèges de Seine et Marne ont mis en place le coin récup'.

Le coin récup'



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Le protocole validé par les professionnels de l'hygiène en restauration
- > Exemple d'affiche du coin récup'

Sur qui s'appuyer :

- > La brigade « Anti-Gaspi » pour surveiller l'application du tri des denrées
- > Les adultes encadrant la brigade anti-gaspi

Points de vigilance:

- > Accompagner les convives au tri au début de la mise en place pour éviter toute dérive
- > L'application du protocole permet de respecter les règles d'hygiène
- > Attention à proposer les fruits récupérés en début de service

Suivi et évaluation:

- > Quantité de fruits ou biscuits récupérés
- > Qualité des fruits récupérés et compréhension des consignes

Etapes clés :

Etudier le protocole de mise en œuvre proposé pour respecter les règles d'hygiène



Former les agents à la mise en œuvre du protocole (circuit de décontamination)



Placer un saladier au niveau de la desserte et communiquer sur le nouveau dispositif auprès des convives



Commencer à récupérer les fruits jetés pour identifier leur quantité et l'opportunité de mettre en place le système dans l'établissement



En fonction des résultats de l'étude d'opportunité, mettre en place la procédure le jour où des fruits entiers sont proposés et la pérenniser



Objectifs :

- > Sensibiliser les convives et leur faire prendre conscience des quantités de pain gaspillées
- > Récupérer le pain pour la valoriser en don animal

Ils l'ont fait :

Le collège de Barlin a fait fabriquer une colonne en plastique par une entreprise d'insertion locale. Toutes les semaines, des quantités variables de pain s'accumulent. Le pain non consommé est ensuite récupéré puis donné au centre équestre le plus proche.

A Auchy-les-Mines, c'est un sac transparent qui est utilisé, et à Barlin et Marles-les-Mines, une caisse en plastique transparente.



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Un affiche disponible
- > Les cadres réglementaires pour le don animal

Sur qui s'appuyer :

- > La colonne peut être fabriquée par des élèves ou commandée à une entreprise extérieur
- > La brigade anti-gaspi pour surveiller l'application du tri des denrées
- > Les adultes encadrant la brigade « Anti-Gaspi » pour communiquer

Points de vigilance:

- > Toujours laisser le dispositif au même endroit pour habituer les convives
- > Pour assurer une communication sur le pain, les brigade « Anti-Gaspi » ont besoin d'horaires parfois aménagés.
- > Une trop forte communication sur la valorisation du pain peut entraîner les convives à jeter leurs nourriture. Une forte communication est à prévoir pour éviter cette dérive

Suivi et évaluation:

- > Quantité de pain récupéré

Etapes clés :

Identifier le moyen de collecter le pain facilement (sac transparent, caisse, colonne faite sur mesure, gâchimètre etc.)



Trouver un lieu adéquat pour permettre aux convives de trier les restes de pain sans encombrer la desserte et à la fois voir le récipient



Communiquer de manière importante sur le tri du pain les deux premières semaines de mise en place



Peser les quantités de pain jetées par jour, compiler ces données et communiquer sur l'évolution des quantités



Identifier les possibilités de donner les restes de pain à un chenil ou un centre équestre



Mettre en place le système de don grâce à une convention de partenariat avec une structure adéquat

Pilote :



Objectifs :

- > Récupérer les restes de plateau pour sensibiliser et valoriser la matière organique
- > Préparer les denrées pour les valoriser

Ils l'ont fait :

Tous les établissements pilotes du territoire ont mis en place une table de tri des denrées. A Marles-les-Mines, des élèves sont désignés pour surveiller l'application du tri.



Moyens à mettre en œuvre :



(bien que recommandé, l'achat d'une table de tri n'est pas obligatoire)

Outils et ressources disponibles :

- > FAQ « PMA et gaspillage »

Sur qui s'appuyer :

- > La brigade « Anti-Gaspi » pour surveiller l'application du tri des denrées et communiquer sur l'opération
- > Les expériences similaires dans plusieurs collèges

Points de vigilance :

- > Associer les surveillants ou les brigade « Anti-Gaspi » pour assurer la mise en place en début d'opération
- > Surveiller la propreté de l'espace

Suivi et évaluation :

- > Sensibilisation des convives
- > Propreté de la zone de desserte

Etapas clés :

Réaliser des devis et effectuer la demande de subvention auprès du Conseil Général ou de la mairie



Commander la table de tri



Mettre en place la table au niveau de la desserte (devant le système mitrailleuse)



Adapter l'affichage en fonction du tri choisi



Si possible, garder la mise en place du coin récup' et du sac transparent pour le pain



Communiquer sur la façon de trier (les brigades « Anti-Gaspi » peuvent par exemple être présentes au début de la mise en place)

Pilote :



Objectifs :

- > Valoriser les techniques, l'image et les produits du chef et de son équipe
- > Impliquer les élèves ou les équipes dans un projet créatif

Ils l'ont fait :

Les collèges de Barlin, Marles-les-Mines et Calonne-Ricourt.

Plusieurs établissements en France (exemple dans le nord Pas de Calais ; <http://www.youtube.com/watch?v=2BXUm1Cjv8> et Extraits réalisés par Matthieu Toucas pour Slow Food :

<http://www.youtube.com/watch?v=cukpBLxZG9A>)



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > FAQ « Faire un film »
- > Les guides en lien avec les droits à l'image (par exemple <http://www.cndp.fr/savoirscdi/index.php?id=870>)

Sur qui s'appuyer :

- > Les professionnels et associations locales (cf. liste dans la FAQ)
- > Les retours d'expérience des équipes qui ont mis en place ce type d'action

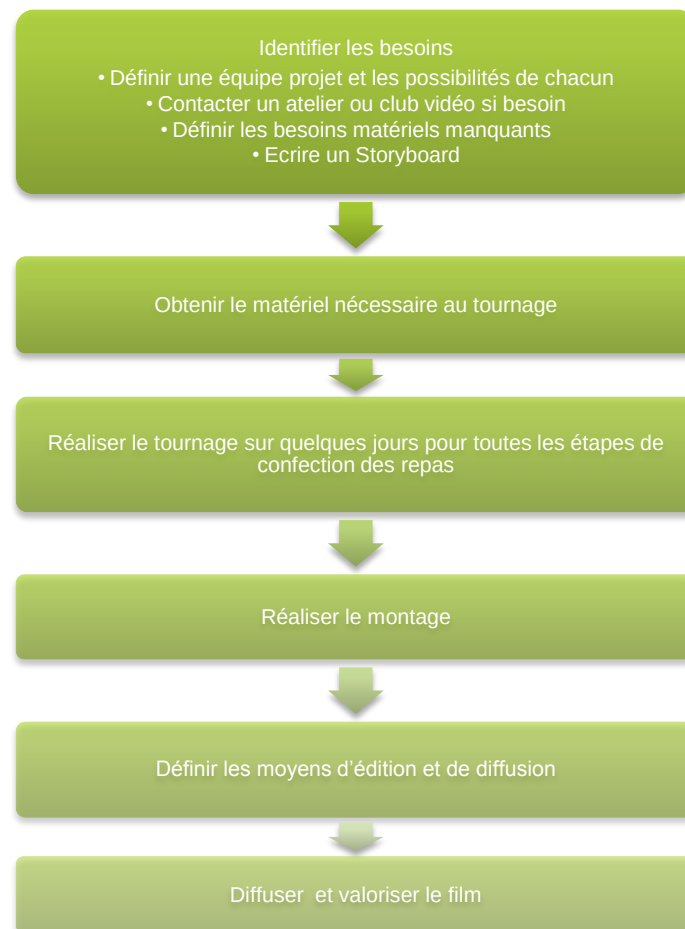
Points de vigilance :

- > Bien identifier les phases à montrer pour valoriser le service de restauration
- > Gérer les droits à l'image selon les règles

Suivi et évaluation :

- > Temps de réalisation
- > Nombre de diffusions du film au cours de l'année
- > Satisfaction des spectateurs

Etapas clés :



Fiche 47 - Organiser un concours autour de la thématique du le gaspillage

Pilote :



Objectifs :

- > Sensibiliser les convives à travers un évènement ludique
- > Mettre en place un projet commun entra la cuisine et les équipes pédagogiques

Ils l'ont fait :

Tous les collègues pilotes du projet GreenCook ont participé au concours proposé par Artois Comm. sur la création d'affiche « moi moche et délicieux ».



Moyens à mettre en œuvre :



Outils et ressources disponibles :

- > Règlement du concours « Moi moche et délicieux
- > Les guides en lien avec les droits à l'image (par exemple <http://www.cndp.fr/savoirscdi/index.php?id=870>)

Sur qui s'appuyer :

- > Les équipes pédagogiques pour encadrer le projet
- > Les clubs, professionnels et associations locales pour collecter du matériel et construire un concours ludique et créatif

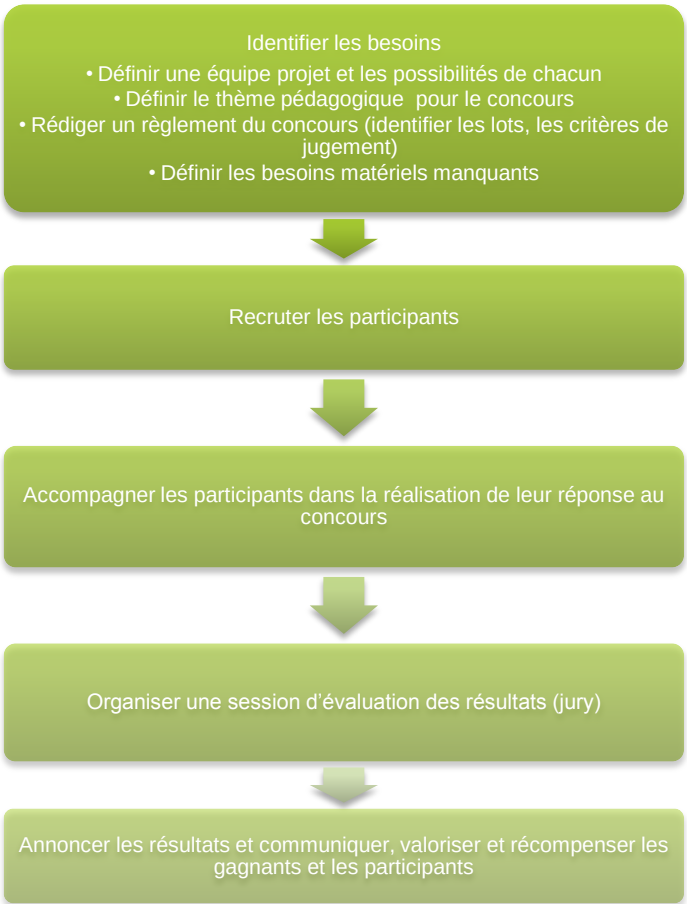
Points de vigilance :

- > Trouver des thèmes en lien le plus direct possible avec le gaspillage pour éviter de perdre le sens et l'objectif du concours
- > Gérer les droits à l'image selon les règles
- > Prévoir des lots adaptés aux goûts des convives

Suivi et évaluation :

- > Temps de mise en œuvre du concours
- > Nombre de participants au concours
- > Qualité des réalisations/ des résultats obtenus

Etapes clés :

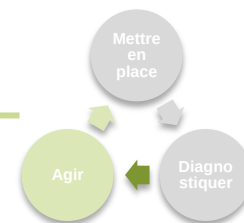




Outils annexes

Outils annexes

- Prendre exemple sur des outils existants
- Répondre aux questions les plus fréquentes



Outils de suivi	p.63 - Exemple de grille de pesées p.64 - Exemple de protocole de pesée p.65 - Exemple d'affiches utiles au tri p.67 - Exemple d'enquête terrain p.68 - Exemple d'enquête de satisfaction convive p.69 - Exemple d'enquête de satisfaction parents p.70 - Exemple d'enquête de satisfaction agents p.71 - Exemple de grille de choix des gestes
Outils de communication	p.72 - Affiche mode d'emploi coupe-pommes p.73 - Affiche coin récup' p.74 - Diplôme p.75 - Plaque d'engagement p.76 - Charte d'engagement
Protocoles réglementaires	p.77 - Instruction récupération des fruits en réfectoire p.78 - Instruction conservation des aliments p.79 - Base réglementaire don du pain aux animaux
Fiches techniques Foire aux questions	p.81 - Circuits-courts p.82 - Techniques culinaires anti-gaspi p.83 - Dressages anti-gaspi p.84 - Se former avec le CNFPT p.85 - PMA et gaspillage p.86 - PMS et gaspillage p.87 - Journée à thème p.89 - Atelier culinaire p.90 - Tourner un film

Nom du collège :

	Annoncé par la vie scolaire	Réellement présents à la cantine
Nombre de convives		

APPROVISIONNEMENT

Menu	Gammes utilisées	Quantités préparées (kg)	Quantités servies (kg)	Remarques

PESEES

	Préparation (kg)	Service(kg)		Restes de plateaux (entrées, plats, desserts)	Pain	Autres déchets
		Non servi et jeté	Conservé en cellule ou au réfrigérateur			
Quantités en kg						

REMARQUES PARTICULIERES

Exemple de protocole de pesée

POURQUOI DES CAMPAGNES DE PESÉES ?

Pour savoir :

- A quels endroits de la cantine le gaspillage est produit
- Quelles denrées et flux sont les plus gaspillés

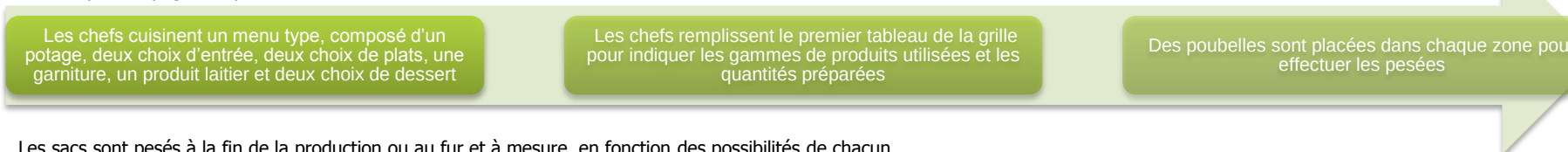
⇒ **L'analyse des résultats permet d'identifier les causes du gaspillage et d'imaginer des leviers pour le limiter**

COMMENT S'ORGANISENT LES CAMPAGNES ?

• Tout au long de l'année, 3 campagnes d 4 jours sont organisées comme suit :

Diagnostic	• Novembre
Suivi	• Février
Conclusion	• Avril

Pour chaque campagne, la procédure est la suivante :



Les sacs sont pesés à la fin de la production ou au fur et à mesure, en fonction des possibilités de chacun.
Les définitions de chaque catégorie sont détaillées dans le tableau ci-dessous.

Catégories	Définitions et exemples
Denrées emballées	Les produits qui se trouvent encore dans l'emballage (fermé ou non) et qui sont périmés ou qu'il est impossible de préparer pour leur aspect visuel (boîte trop abîmée, etc.)
Épluchures	Déchets de la légumerie : épluchures de fruits et légumes qui auraient pu être consommées avec le produit dans d'autres conditions (produit bio, non abîmé etc.). Exemples : épluchures de poires, de pommes de terre, de courges etc.
Produits préparés et non servis	Restes de produits qui n'entrent pas dans les proportions du plat à préparer et qui ne peuvent pas être conservés.
Restes présentés non servis	Plats préparés et qui ne peuvent pas être servis pour des raisons diverses (problème dans la préparation, le conditionnement etc.)
Pain, entrée, plats et dessert restant sur le plateau	Entrées, plats, desserts ou pain présentés au self ou au buffet et qui n'ont pas été pris par les convives.
Autres déchets résiduels	Entrées, plats, desserts ou pain servis sur les plateaux et non consommés (le morceau de pain peut être entier ou à moitié consommé)
	Cartons, plastiques et autres déchets alimentaires qui ne font pas l'objet des catégories précédentes (noyaux, pépins, épluchures non comestibles).

Exemples d'affiches pour les pesées



Exemples d'affiches pour les pesées



Exemple de grille d'enquête terrain

4 - MODALITE DE GESTION DES DECHETS

Préambule : Les points sources

Dans la cuisine centrale, différentes activités sont susceptibles de produire des pertes alimentaires :

- la zone de réception/décartonnage
- la zone de stockage
- la léguerie
- la zone de préparation froide
- la zone de préparation chaude
- la zone de conditionnement
- la livraison

4.1 - La zone de réception/décartonnage

Modalité de gestion de la zone de livraison :
(agents de la CC/prestation de la collectivité)

Mode d'arrivée des denrées :

Mode de traçabilité des denrées :

Mode de conditionnement des denrées :

Équipements notables :

Surface approximative de la zone : m²

Désignation du flux de déchet produit	Ce déchet aurait-il été comestible	Causes de production du déchet	Nombre (estimation)	Exutoire
Fruits/légume		abîmés		
Vieilles		emballage ouvert		
Sauces		emballage ouvert		
Surplus				
Etc.				

Principale(s) contrainte(s) pour le changement :

4.2 - La zone de stockage

Modalité de gestion du stockage : 
(agents de la CC/prestation de la collectivité)

	Équipement	Temps de stockage	Technique particulière
Stockage avant préparation			
Stockage après préparation			
Stockage après livraison			

(chambre froide, cellule de refroidissement, camion réfrigéré etc.)
(compatibilité des stocks, files in first, gestion informatique des DLC etc.)

Surface approximative de la zone : m²

Désignation du flux de déchet produit	Ce déchet aurait-il été comestible	Causes de production du déchet	Nombre (estimation)	Exutoire
Fruits/légume		abîmés		
Vieilles		DLC dépassée		
Sauces		emballage ouvert		
Surplus		décongelé		
Etc.				

Avez-vous recours au don après stockage ?

Si oui, pour quelle denrée ?

A quel niveau de la chaîne ?

Pour quel récepteur ?

Pratiquez-vous le resservoir après stockage (le lendemain) ?

Principale(s) contrainte(s) pour le changement :

4.3 - La léguerie

Modalité de gestion de la léguerie :
(agents de la CC/prestation de la collectivité)

Équipements notables :

Techniques notables :

Surface approximative de la zone : m²

Désignation du flux de déchet produit	Ce déchet aurait-il été comestible	Causes de production du déchet	Nombre (estimation)	Exutoire
Épluchures				
Chutes				
Produits non calibrés				
Etc.				

Principale(s) contrainte(s) pour le changement :

4.4 - La zone de préparation froide

Modalité de gestion :
(agents de la CC/prestation de la collectivité)

Équipements notables :

Techniques notables :

(substitution de la salade par des épices, réutilisation des restes, temps de préparation etc.)

Surface approximative de la zone : m²

Désignation du flux de déchet produit	Ce déchet aurait-il été comestible	Causes de production du déchet	Nombre (estimation)	Exutoire
Plat cuisiné				
Chutes				
Sauces				
Où/ nouveaux				
Surplus				
Etc.				

Principale(s) contrainte(s) pour le changement :

4.5 - La zone de préparation chaude

Modalité de gestion :
(agents de la CC/prestation de la collectivité)

Équipements notables :

Techniques notables :

(cuisson lente, menus spéciaux etc.)

Nombre plats différents préparés par repas :

Surface approximative de la zone : m²

Désignation du flux de déchet produit	Ce déchet aurait-il été comestible	Causes de production du déchet	Nombre (estimation)	Exutoire
Plat complet				
Chutes				
Sauces				
Où/ nouveaux				
Restes				
Etc.				

Principale(s) contrainte(s) pour le changement :

4.6 - La zone de conditionnement

Modalité de gestion :
(agents de la CC/prestation de la collectivité)

Techniques et équipements notables et conditionnements :
(Gastro, barquettes plastiques, plats individuels, taille et résistance etc.)

Les entrées

Les plats chauds

Les produits laitiers

Les desserts

Le pain

Les sauces et épices

Surface approximative de la zone : m²

Désignation du flux de déchet produit	Ce déchet aurait-il été comestible	Causes de production du déchet
Restes non conditionnés		
Etc.		

Principale(s) contrainte(s) pour le changement :

4.7 - La livraison

Modalité de gestion :
(agents de la CC/prestation de la collectivité)

Équipements notables :
(Type de véhicule, équipement particulier etc.)

Traçabilité de la livraison

Communication avec le récepteur :

Techniques notables :
(Traçabilité, optimisation du trajet etc.)

Surface approximative de la zone : m²

Désignation du flux de déchet produit	Ce déchet aurait-il été comestible	Causes de production du déchet
Plats chauds		
Plats froids		
Pain		
Etc.		

Principale(s) contrainte(s) pour le changement :

Exemple d'enquête de satisfaction convives



Projet Green Cook
Enquête destinée aux élèves



Annexe 5

Merci de prendre quelques minutes pour répondre à ce questionnaire, ainsi nous allons pouvoir trouver ensemble des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire.

Ton comportement

Gaspiiller des aliments, c'est jeter à la poubelle de la nourriture qu'on aurait pu manger.

1/ Et toi, est-ce que ça t'arrive ?

- ☐ Tous les jours
☐ De temps en temps
☐ Rarement
☐ Jamais

2/ A ton avis, est-ce que jeter de la nourriture à un impact sur l'environnement (la nature) ?

- ☐ Oui ☐ Non ☐ Je ne sais pas

3/ Le matin au petit déjeuner, tu manges... :

- ☐ Beaucoup
☐ A ta faim
☐ Un peu
☐ Tu ne déjeunes pas

4/ Que déjeunes-tu en général ? (Coches 3 cases maxi)

Un produit laitier (yaourt, bol de lait, fromage)

Un fruit

Une tartine

Un gâteau / biscuit

Des céréales

Des friandises

5/ Au goûter du matin, tu manges ... :

- ☐ Beaucoup
☐ A ta faim
☐ Un peu
☐ Tu ne goûtes pas.

6/ Que goûtes-tu en général ?

- ☐ Un fruit
☐ Un gâteau ou des bonbons
☐ Une tartine
☐ Un produit laitier (yaourt, bol de lait, fromage)
☐ Des friandises
☐ Des gâteaux apéritifs
☐ Tu ne goûtes pas

7/ Par quoi remplacerais-tu le pain au chocolat que tu peux acheter à la récréation ?

Au restaurant scolaire

8/ A la cantine est-ce que tu termines ton assiette ?

- ☐ Toujours ☐ Souvent ☐ Jamais

9/ Si tu n'as pas très faim, ou si tu n'aimes pas, est-ce que tu demandes à en avoir moins dans ton assiette ?

- ☐ Oui ☐ Je n'ose pas ☐ Je n'y pense pas

10/ Tu trouves que les plats servis à la cantine sont :

- ☐ Bons ☐ Moyens ☐ Plutôt mauvais

11/ Si tu pouvais choisir un menu équilibré toi-même, tu choisirais

Entrée :

Plat :

Dessert :

Boisson :

A la maison

12/ Chez toi, est-ce que tu termines ton assiette ?

- ☐ Toujours ☐ Souvent ☐ Jamais

13/ Est-ce que c'est toi, qui jette le reste de ton assiette à la poubelle ?

- ☐ Oui ☐ Non ☐ Parfois

Pourquoi ?

A l'école

14/ Est-ce que tu considères que le gaspillage alimentaire à l'école..... :

- ☐ Est un problème ☐ N'est pas un problème

15/ Quelles sortes d'aliments jettes-tu ? (Plusieurs réponses possibles)

- ☐ Des friandises
☐ Des fruits
☐ Des boissons
☐ Des restes de repas

16/ Pour diminuer le gaspillage alimentaire, quelles seraient les meilleures solutions selon toi ? (Plusieurs réponses possibles)

- ☐ Se servir soi-même à la cantine
☐ Avoir des petites portions et pouvoir se resservir
☐ Avoir choix entre plusieurs menus
☐ Manger dans une ambiance moins bruyante
☐ Améliorer l'organisation du réfectoire (décoration, disposition des tables...)
☐ Autre :

Merci d'avoir répondu à cette enquête !

ENREGISTREMENT

Exemple d'enquête de satisfaction parents



Annexe 4

Projet Green Cook
Enquête destinée aux Parents d'élèves

Dans le cadre du projet européen Green Cook dont l'objectif est la lutte contre le gaspillage alimentaire, Artois Comm. met en place une opération pilote qui vise à diminuer la perte de nourriture dans les établissements scolaires du territoire.

L'opération AntiGaspi est une action visant à démontrer qu'un établissement scolaire est capable d'entrer dans une démarche de réduction des déchets alimentaires par le biais d'animations de sensibilisation.

Afin de mener à bien notre projet, nous devons réaliser une étude sur les habitudes et le comportement des établissements scolaires, des parents d'élèves et des enfants face à ce problème.

Grâce à vos réponses nous allons effectuer un premier diagnostic.
Cette étude va nous permettre d'accompagner des actions permettant de réduire ce gaspillage.

Perception du gaspillage alimentaire

1/ Selon vous, le gaspillage alimentaire se produit surtout au niveau :

- ☐ De la production agricole
- ☐ Des industries agroalimentaires
- ☐ Des commerces et de la grande distribution
- ☐ Des écoles
- ☐ Des ménages

2/ Pour vous, jeter de la nourriture a-t-il un impact négatif sur l'environnement ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Je ne sais pas

Si oui, lesquels ?

Gaspi alimentaire à la maison

3/ Après un repas, que faites-vous des restes ?

- ☐ Vous les jetez
- ☐ Vous les conservez et les mangez plus tard
- ☐ Vous les cuisinez différemment
- ☐ Vous les donnez aux animaux
- ☐ Vous les compostez

4/ Dans votre ménage, quelle est la principale motivation qui vous pousse à réduire le gaspillage alimentaire ?

- ☐ Motivation économique
- ☐ Motivation environnementale
- ☐ Motivation éthique (faim dans le monde...)

5/ Pensez-vous pouvoir réduire le gaspillage alimentaire au sein de votre ménage ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Je ne gaspille pas

Gaspi alimentaire à l'école

6/ Considérez-vous que le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire de votre enfant soit un problème important ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Je ne sais pas

7/ Pensez-vous que vos enfants participent au gaspillage alimentaire de l'école ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Je ne sais pas

Participation

8 / Souhaiteriez-vous participer au groupe de travail sur le gaspillage alimentaire au sein de l'école de votre enfant ?

☐ Oui ☐ Non

Commentaire et suggestions

Suite à ce sondage, avez-vous des commentaires ou des suggestions à apporter ?

ENREGISTREMENT

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION !

Exemple d'enquête de satisfaction agents



Projet Green Cook
Enquête auprès du personnel de
l'établissement



Annexe 3

Dans le cadre du projet européen Green Cook dont l'objectif est la lutte contre le gaspillage alimentaire, Artois Comm. met en place une opération pilote qui vise à diminuer le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires du territoire.

Afin de mener à bien notre projet, nous devons réaliser une étude sur les habitudes et le comportement des établissements scolaires face à ce problème.

Grâce à vos réponses nous allons effectuer un premier diagnostic.
Cette étude va nous permettre d'accompagner des actions permettant de réduire ce gaspillage.

1 - IDENTIFICATION

Etablissement :

Nom de l'ambassadeur Greencook :

Nom du chef de cuisine :

Nombre d'élèves dans l'établissement :

Nombre de demi-pensionnaires :

2 - QUESTIONNAIRE

1/ Votre restaurant scolaire dépend ... ?

☐ D'une régie
☐ De la cuisine centrale
☐ D'un prestataire privé

2/ Considérez-vous que le gaspillage alimentaire soit un problème au sein de votre établissement ?

☐ Oui ☐ non

3/ Pensez-vous que le gaspillage alimentaire soit important dans votre restaurant scolaire ?

☐ Oui ☐ non

4/ Avez-vous déjà abordé le problème du gaspillage alimentaire avec les élèves de votre établissement ?

☐ Oui ☐ non ☐ c'est en projet

Si oui de quelle manière ?

5/ Pouvez estimer le poids de déchets alimentaires que vous jetez chaque jour ?

☐ Oui ☐ Non

Si oui, combien (Réponse approximative) :

6/ Quel est le type d'aliment que vous jetez le plus ?

7/ Pratiquez-vous le tri ?

☐ Non ☐ oui au self ☐ oui en cuisine

Si oui de quelle manière ?

8/ A votre avis, que pouvez-vous mettre en place comme actions pour limiter le gaspillage ?

9/ Quels seraient pour vous les acteurs à mobiliser pour faire évoluer positivement les choses au sein de l'école ?

☐ La direction ☐ Les élèves ☐ Les parents
☐ Les enseignants ☐ Le personnel organisateur Autres :

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION !



67

www.inddigo.com

T'a pas d'âge
contre le
gaspillage !
GREENCOOK

BM71-G33P1



N° de l'élève	Type d'actions	Vues Tafles d'AP	Vos engagements pour cette année			
Les actions autour du pain		2018 2019	Nou	Nou	Don	Don
	Distribuer le pain à la fin du séj. et mener au début		Nou	Don		
	Distribuer le pain plutôt qu'une leçon à disposition					
	Collecter le pain dans un contenant transparent installé au sein du restaurant « la gloriole »					
	Réaliser une piste du pain jûé et afficher les résultats					
	Order des affiches de sensibilisation autour du gaspillage du pain					
	Organiser des ateliers autour de la fabrication du pain					
N° de l'élève	Type d'actions	Vues Tafles d'AP	Vos engagements pour cette année			
Les actions dans le restaurant scolaire (cuisine, séj., restaurant)		2018 2019	Nou	Nou	Don	Don
	Réaliser régulièrement les pistes des déchets alimentaires jûés et en afficher les résultats dans le séj. avec une députation en menuiserie de repas jûés		Nou	Don		
	Supprimer ou transformer les assemblages qui génèrent trop de déchets					
	Mise en place d'une signalétique « grande Abou » et « petite Abou ». Donner aux services la possibilité d'adapter les portions selon leurs appétits					
	Travailler sur une présentation/présentation différente des plats (assiettes, sals, wrap)					
	Afficher le nom des plats proposés sur le signe de séj.					
	Revoir le menu sur un tableau type « menu » et jûer/produit et le séj. sous presse »					
	Réaliser les produits de soups					
	Travailler les actions différemment					
	Installer un « distributeur » et « séj. » Bar » (proposer des plats et boissons)					
	Organiser un exposé 2018 au gaspillage alimentaire dans le restaurant (sur les déchets, sur le séj., menu)					

N° de l'élève	Type d'affaires	Votre tableau de bord	Vos engagements pour cette année			
		2018 2019	Fev.	Mars	Avril	Septembre
	Les affaires scolaires (en classe ou en solo)					
	Organiser des ateliers scolaires					
	Créer des affiches au sujet d'un aspect sur la thématique du gaspillage alimentaire (semences, plantes, déchets...)					
	Réaliser une enquête auprès des services					
	Réaliser un court métrage au sujet d'un site sur le gaspillage (interviews du staff et des services)					
	Diffuser des courts métrages au sujet d'un site sur le gaspillage ou les processus des produits dans le restaurant ou dans le café					
	Organiser des repas zéro déchet					
	Organiser une visite des cuisines avec un groupe d'écoles					
	Créer une affiche Anti-Bœuf qui engage les élèves à respecter une liste de règles au dîner tout éliminant le gaspillage					
	Rédiger régulièrement des articles autour de la thématique du gaspillage sur le site internet ou le journal du collège					
	Rédiger un bref rapport Anti-Bœuf à destination des parents					
	Organiser des rôles alternatifs afin de mener une réflexion sur l'ambivalence de la vie scolaire et notamment du moment où il y a la restauration					
	Intégrer les travaux sur la thématique du gaspillage dans les cours d'art plastiques, de mathématiques, de géographie, de SVT, d'éducation civique...					

[illegible]

Exemple de grille de choix des actions

[illegible]

Etape 1

Placer la pomme entre le plateau et le coupe-pommes, tête en haut



Etape 3

Une fois que les quartiers sont découpés, mettre le tout dans une coupelle



Etape 2

Appuyer avec les deux mains au niveau des oreilles du coupe-pommes



Ne
pas mettre
les doigts sous
les lames !!

Etape 4

Manger la pomme à table



Biscuits emballés



Fruits non entamés



Je les mets dans la corbeille, ils seront lavés et redistribués

DIPLOME Anti Gaspi



_____ ,
_____ ,
relève le défi «anti-gaspi» !

... et lutte au quotidien contre le gaspillage alimentaire par des améliorations au niveau des repas et une sensibilisation continue de son entourage.





Notre collège, établissement pilote du programme européen Greencook, **relève le défi «anti-gaspi» !**

Les élèves et l'ensemble du personnel luttent au quotidien contre le gaspillage alimentaire par des améliorations au niveau des repas et une sensibilisation continue.



La charte d'engagement avec Artois Comm



CHARTE D'ENGAGEMENT DU PARTENARIAT



Réduire le gaspillage alimentaire... Ensemble nous nous y engageons !

Parce que chaque année dans le monde, près d'1/3 de la nourriture produite pour la consommation humaine est perdue, gaspillée ou jetée sans avoir été consommée ;

Parce que le gaspillage alimentaire nécessite des ressources et engendre des pollutions évitables ;

Parce que plus d'un milliard de personnes souffrent de sous-alimentation ;

Parce que chacun de nous, à son niveau, peut être acteur de changement et combattre ce fléau !

Dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets dans lequel la collectivité s'est engagée, Artois Comm., propose, un dispositif qui vise à diminuer le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires du territoire.

L'opération « Anti-Gaspi » vise à démontrer qu'un établissement scolaire est capable d'entrer dans une démarche de réduction des déchets alimentaires par le biais d'une prise de conscience, d'actions de sensibilisation et d'ateliers participatifs.

L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE S'ENGAGE A :

- Créer un groupe projet, basé sur le volontariat (enseignants, élèves, parents d'élèves, représentants de la mairie, gestionnaire, chef de cuisine) ;
- Réaliser un diagnostic au début du projet ainsi que deux pesées de contrôle en cours d'année (restes issus des plateaux et de la cuisine du restaurant scolaire) ;
- Organiser au moins 3 comités de pilotage avec les membres du groupe projet ;
- Mettre en place les actions décidées lors des comités de pilotages ;
- Avoir un comportement exemplaire en matière de gaspillage alimentaire au sein du restaurant scolaire ;
- Diffuser les bonnes pratiques auprès des élèves, de leurs parents et du personnel ;
- Participer aux réunions de restitution afin de présenter ses travaux ;

ARTOIS COMM. S'ENGAGE A :

- Accompagner l'établissement scolaire dans la réalisation des comités de pilotage et dans la mise en œuvre des bonnes pratiques ;
- Réaliser les animations de sensibilisation auprès des élèves ;
- Organiser les réunions nécessaires tout au long du projet ;
- Accompagner techniquement l'opération ;
- Mettre à disposition des établissements scolaires les outils nécessaires au bon déroulement de l'opération ;
- Faciliter les échanges d'expériences entre les établissements (mise en réseau) ;
- Réaliser un bilan de l'opération ;
- Communiquer autour de l'opération ;



IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

ETABLISSEMENT

Nom :
(nom complet détaillé)

Adresse :
(complète)

Email :

Nombre et niveau des classes :

Nombre d'élèves :

Nombre d'élèves demi-
pensionnaire :

Caractère de la restauration scolaire :

☐ sur place ☐ à l'extérieur ☐ centralisée ☐ en directe

DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT

Nom :

Prénom :

Fonction dans l'établissement :

Téléphone :

Email :

PERSONNE REFERENTE de l'opération « Anti-Gaspi » : Ambassadeur GreenCook.

Nom :

Prénom :

Fonction dans l'établissement :

Téléphone :

Email :

Classe / Groupe pilote :

Nombre d'élèves :



MEMBRES DU COMITE DE PILOTAGE

Nom / Prénom	Fonction	e-mail et téléphone

Fait à

le

Pour l'Etablissement Scolaire
Le Représentant légal

Pour Artois Comm.
Par Délégation du Président
Le Vice-Président

Raymond GAQUERE



Exemple de charte d'engagement pour les convives



CHARTE ANTI-GASPI

Ya pas d'âge contre gaspillage !

- Parce que le gaspillage alimentaire nécessite des ressources et engendre des pollutions évitables !
- Parce que gaspiller du pain a le même effet sur les gaz à effet de serre que rouler 2,2km en voiture !
- Parce que pour produire un kilo de viande rouge, il a fallu 16.000 litres d'eau !
- Parce que 1% de la nourriture produite chaque année dans le monde finit à la poubelle sans avoir été consommée ... ce qui est inacceptable !
- Parce que plus d'un milliard de personnes souffrent de sous-alimentation !

En tant qu'Ambassadeur GreenCook

je m'engage à :

- Respecter la nourriture.
- Ne pas jouer avec les aliments (ni à la maison, ni à l'école).
- Ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre.
- Éviter de jeter la nourriture à la poubelle.
- Terminer mon assiette.
- Goûter les aliments que le chef me propose.
- Partager mon goûter avec un camarade quand celui-ci a oublié le sien.
- Demander une plus petite portion quand je n'ai pas très faim.
- Sensibiliser mes camarades et ma famille à la thématique du gaspillage alimentaire.

Quel est le rôle de l'ambassadeur ?

Le rôle de l'ambassadeur est avant tout d'être exemplaire. Un ambassadeur doit pouvoir s'appuyer sur son propre comportement pour porter le message de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

le Chef d'établissement	le Chef de cuisine	le Staff Anti Gaspi
-------------------------	--------------------	---------------------

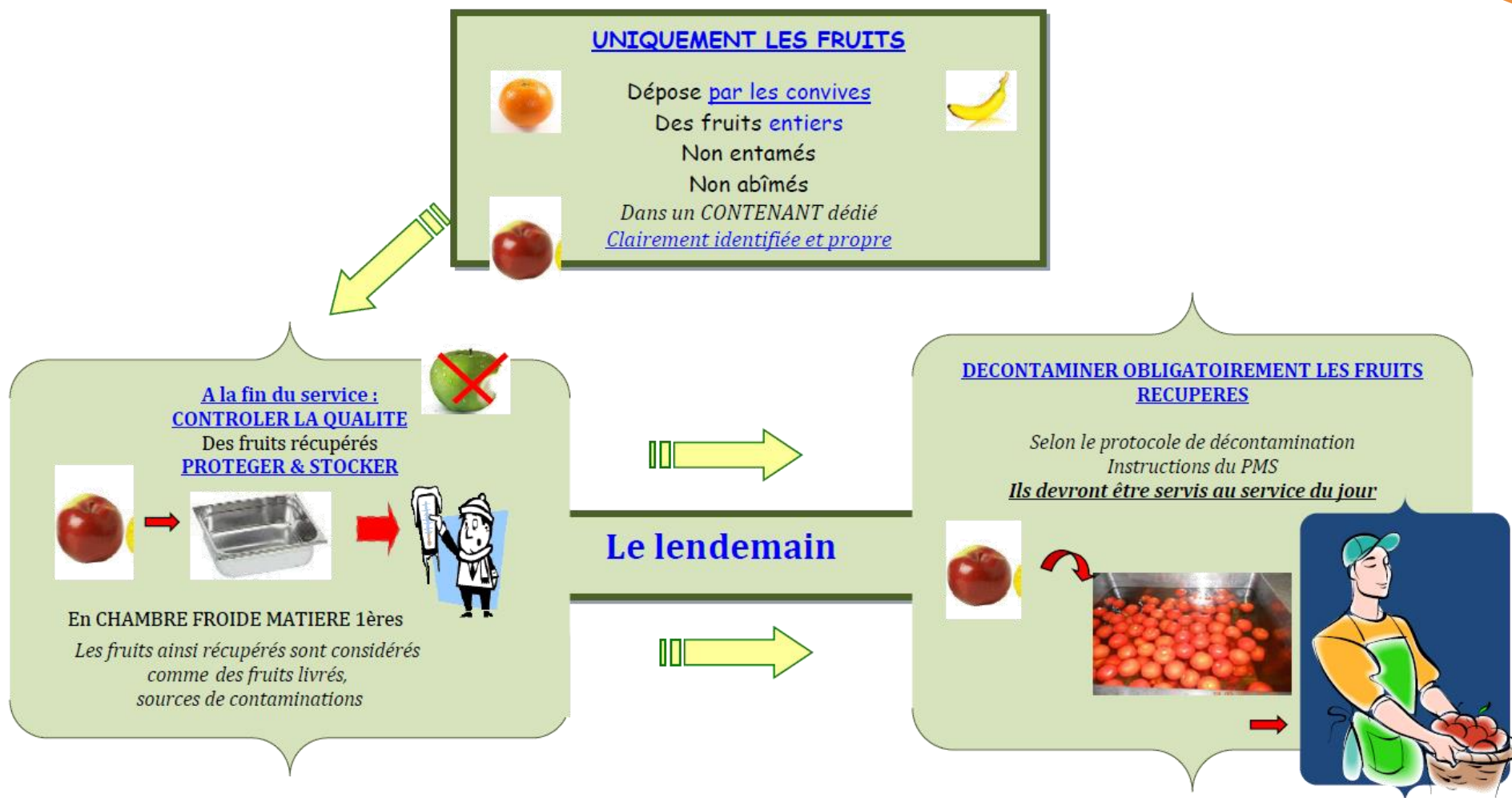


GREENCOOK

Vers une gestion intégrée et durable de la nourriture



Instruction – Récupération des fruits en réfectoire



Selon la note DGAL N°2012-8054

Les excédents:

1. Produit chaud et froid présenté au consommateur, protégé servi par le personnel maintenu aux températures réglementaires
2. Produit chaud fabriqué sur place protégé, Maintenu aux températures réglementaires, et non servi
3. Produit livré en liaison froide, maintenu au froid (-18 surgelés, <+3° pour le frais)

Produit destiné à être servi froid

Produit destiné à être servi chaud

Produit
Operculé
avec DLC
affiché :
Conservation
jusqu'à DLC

Produit filmé
sans DLC
affiché :
Identifier et
Servir le
lendemain
(j+1).

Produit livré
froid maintenu
à <3° :
Identifier et
Servir le
lendemain
(j+1).

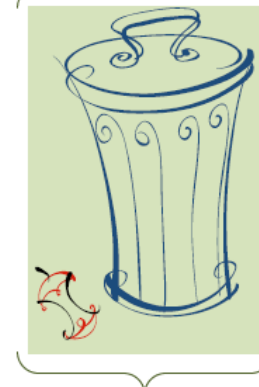
Produit cuisiné sur place
maintenu au chaud <+63° au
bain marie :
Refroidir rapidement
(De +63 à +10° en moins
de 2 heures)
Identifier et
Servir le lendemain

Le lendemain en cas de surplus

Les restes :

1. Produit servi au consommateur
2. Produit présenté, non protégé non filmé
3. Produit froid présenté sans maintien en T° réglementaire
4. Produit en liaison froide, remis en température, non servi
5. Produit livré en liaison chaude non servi

Jeter



Jeter

Quelles obligations :?

- > La circulaire biodéchets préconise la valorisation en alimentation animale des biodéchets

« Une valorisation matière [des biodéchets de gros producteurs], ou l'utilisation en alimentation animale, notamment auprès de chenils ou de zoos, peut tout aussi bien être retenue, sous réserve de conformité à la réglementation sanitaire »

Article R543-226 du code de l'environnement

- > Les différentes crises alimentaires restreignent l'utilisation des déchets alimentaires pour nourrir les animaux d'élevage :

« Les utilisations de sous-produits animaux et de produits dérivés sont interdites :[pour] l'alimentation d'animaux d'élevage autres que des animaux à fourrure au moyen de déchets de cuisine et de table ou de matières premières pour aliments pour animaux contenant des déchets de table ou dérivés de ces déchets »

Article 11-Règlement n° 1069/2009 du 28 janvier 2009

« Animaux d'élevage :

a) tout animal détenu, engraisé ou élevé par les êtres humains et utilisé pour la production d'aliments, de laine, de fourrure, de plumes, de cuirs et de peaux ou de tout autre produit obtenu à partir des animaux ou à d'autres fins d'élevage;

b) les équidés; »

Article 3 -Règlement n° 1069/2009 du 28 janvier 2009

« Sous produits animaux : les cadavres entiers, ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine.

Article 3 -Règlement n° 1069/2009 du 28 janvier 2009

« Par dérogation aux articles 13 et 14, l'autorité compétente peut autoriser, dans des conditions qui garantissent la maîtrise des risques pour la santé publique animale, la collecte et l'utilisation des matières de catégorie 3 pour l'alimentation :

- Des animaux de zoo*
- Des animaux de cirque*
- Des reptiles et des rapaces*
- Des animaux à fourrure*
- Des animaux sauvages*
- Des chiens provenant d'élevages ou de meutes reconnues*
- Des chiens et chats dans les refuges*
- Des asticots et des vers destinés d'appât de pêche »»*

Article 18 -Règlement n° 1069/2009 du 28 janvier 2009

- ⇒ Par précaution, tous les déchets de cuisine, qu'ils contiennent des résidus d'animaux ou non, ne peuvent servir à l'alimentation d'animaux qui peuvent être destinés à l'alimentation humaine.
- ⇒ Pas de précision sur les déchets non carnés (pain, biscuit secs etc.)

1. Peut-on mettre un critère de proximité dans les marchés publics ?

Non, la mise en place d'un critère de proximité en tant que critère d'attribution d'un marché public est illicite. Toutefois, depuis 2011 (décret 2011-1000), les « performances en matière de protection de l'environnement » et les « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » sont considérés comme non discriminatoires et peuvent être combinés aux autres critères choisis pour sélectionner une offre.

Plusieurs études et guides permettent d'adapter un approvisionnement en circuits courts aux contraintes des marchés publics :

- > Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective – Equisol- Adabio
- > Le critère de proximité dans les achats publics de produits biologiques – FNAB Avril 2008
- > L'approvisionnement de la restauration collective en circuits de proximité dans le Nord Pas de Calais – Aprobio (http://www.aprobio.fr/apb/docs/Guide_RC_en_circuits_courts_APROBIO.pdf)

2. Dans quel cas peut-on acheter de gré à gré, en direct à un producteur local ?

Selon le code des marchés publics, l'acheteur est tenu de souscrire à un marché public formalisé lorsque le montant d'achat dépasse le seuil fixé (soit 15 000€).

Les produits concernés doivent répondre à l'exigence d'homogénéité. Ce critère est laissé à la libre appréciation de l'acheteur, qui se reporte le plus souvent à la nomenclature définie par l'arrêté du 13/12/01 (bien que non obligatoire).

Dans tous les cas, il faut établir un contrat (marché de GRE à GRE) déterminant les termes de l'accord sa durée et son montant.

3. Peut-on cuisiner des produits issus de l'élevage des animaux ou de la culture des fruits et légumes au sein de l'établissement ?

Oui, dans le cas où l'achat des semences ou des animaux font l'objet d'une procédure d'achat publique, que les pratiques d'agriculture sont respectées et tracées et que les méthodes de récupération, **l'analyse des risques et la maîtrise de danger est inscrite dans le PMS** (exemple au collège de Poligny) .

4. Est-il autorisé de manger les œufs des poules nourris avec les déchets organiques de l'établissement ?

Non, car il y a un risque que ces poules aient ingéré des sous-produits animaux potentiellement responsables de problèmes sanitaires

Il n'est pas possible d'intégrer dans la chaîne alimentaire des animaux ayant été nourris de restes issus de la restauration (principe de précaution).

FAQ – Techniques culinaires anti-gaspi

1. Quelles formes travailler ?



La cuisine d'anne et olivia

Les steaks, gratins et cakes



Chez marigot

Râpés, en lamelle



Ma TV pratique

Bâtonnets, boules, cubes



Restaurant scolaire Saint Lo

La sculpture

2. Quelle cuisson proposer ?



Maxiscience

A la vapeur, rôti, grillé



Guillem Holding

Cuisson sous vide ou en papillote, pasteurisation



Franck Berger

Cuisson lente à basse température



Accot Gironde

Sauter

3. Quelles textures associer ?



Christophe Demaninger

Croquant



Collège de Pontivy

Moelleux



Supertoinette

Fondant



Collège d'Avesnelles

Liquide, mousseux

4. Quelles combinaisons ? Travailler la cuisine fus



La petite toulousaine

Les hamburgers, sandwich, panini, wraps



Cécile Lorillon

Les panés, beignets, briques, nuggets



Collège Littré (Bourges)

Les gratins, crumbles, tartes, cakes



Ville d'Aubagne

Les pizzas, tartines, crêpes, gaufres, millefeuilles, brochettes, macarons,

1. Comment utiliser les couleurs ?

Les mélanger et utiliser les couleurs complémentaires
Les faire ressortir et les mettre en valeur
Utiliser les contrastes



PNR du Gâtinais et
collèges de Seine et
Marne

2. 3D ou 2D ?

Superposer plusieurs éléments pour faire ressortir les couleurs et les textures
Utiliser des contenants diversifiés (de couleur, utiliser la transparence, etc.)
Mais... les présentations simples sont parfois mieux appréciées.



Christophe Démangel
Collège de Poligny



PNR du Gâtinais et
collèges de Seine et
Marne

3. Comment substituer la décoration superflue ?

Remplacer la salade et les citrons par des épices, herbes aromatiques, graines, fruits secs, vinaigre, etc.
Présenter en libre service plutôt qu'en portions individuelles



Christophe Démangel
Collège de Poligny



Lycée de Beaune

4. Comment rendre les assiettes plus ludiques?

Utiliser les couleurs et les volumes pour faire des formes connues
Susciter la surprise : Utiliser les superpositions pour « cacher » certains éléments et sensibiliser au goût
Ecrire des messages avec les éléments constitutifs du plat



Ecole de Saint Lo



Collège de Littré (18)



Ecole des Sorbiers -
Béthune

1. Combien de formation puis-je demander par an

Deux formations peuvent être demandées par an (au cas par cas selon les agents).

2. Quand et comment s'y prendre

Lors des entretiens annuels, il suffit de choisir une formation parmi celles proposées.

3. Quelles sont les formations en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire?

Le catalogue complet des formations est disponible sur le site du CNFPT : <http://www.cnfpt.fr>

Les formations les plus en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire sont les suivantes :

Formations en lien avec les techniques culinaires :

- [Le dressage de l'assiette](#)
- [Elaborer des plats cuisinés et des sauces selon la technique de juste cuisson](#)
- [Organiser et animer un repas à thème en milieu scolaire](#)
- [La restauration pour le jeune enfant : techniques culinaires](#)
- [La pâtisserie](#)
- [Maîtriser les techniques culinaires : les bases de la cuisine](#)
- [Travailler avec les produits bio et les produits issus des circuits courts](#)
- [L'art culinaire du Nord-Pas-de-Calais](#)
- [Techniques culinaires : cuisiner les produits de la méditerranée](#)
- [Les hors d'œuvre](#)
- [Techniques culinaires : élaboration des sauces et plats cuisinés](#)

Formations en lien avec les autres fonction de la gestion de restauration :

- [Réaliser l'achat des denrées](#)
- [Hygiène alimentaire en restauration collective](#)
- [Encadrant en restauration collective : l'alimentation de l'enfant](#)
- [Elaborer les menus selon les nouvelles normes nutritionnelles](#)
- [Maîtriser les techniques culinaires : perfectionnement](#)
- [Rôle et missions du cuisinier et du chef cuisinier](#)
- [L'équilibre nutritionnel pour les enfants et les adolescents](#)
- [Mettre en œuvre la fiche technique, outil de gestion en restauration collective](#)
- [Hygiène alimentaire : rappel des bonnes pratiques de fabrication](#)
- [Qualité nutritionnelle et menus en restauration scolaire](#)
- [La réglementation en restauration collective : le paquet hygiène](#)
- [Accueillir les enfants lors du temps du repas](#)
- [L'hygiène alimentaire en restauration collective](#)
- [Gérer efficacement une cuisine en restauration collective](#)
- [Qualité de service en restauration scolaire : une nouvelle norme nf](#)
- [Promotion du développement durable en restauration collective](#)
- [Connaissance des denrées alimentaires et traçabilité](#)
- [Audit interne et efficacité du plan de maîtrise sanitaire](#)
- [La gestion financière d'un service de restauration](#)
- [La formation des référents nutrition en restauration scolaire](#)
- [La programmation des équipements de restauration collective](#)

1. Est-il possible de proposer plusieurs tailles d'assiettes ou plusieurs tailles de pièces de viande aux convives ?

Oui, tant que les recommandations sont respectées. **Seuls certains plats sont limités en grammages. Pour ceux qui ne sont pas concernés, des recommandations existent mais peuvent être adaptées.**

Donc pour les légumes, les viandes entières, les fruits et les crudités, les quantités préconisées ne sont pas obligatoires.

2. Est-il possible de proposer des desserts ou entrées en libre service ?

Oui, pour les mêmes raisons que celles citées ci-dessus. Cela est même conseillé dans un cadre éducatif.

3. Comment peut-on proposer des sauces ?

Il est possible de proposer des sauces en libre service lorsqu'elles font partie intégrante du plat proposé (il faut apporter une justification du besoin de cette sauce). On ne peut pas proposer des sauces tous les jours et elles doivent être placées sur le self pour éviter une surconsommation.

4. Combien de choix maximum sont autorisés ?

Aucun maximum n'est prévu, toutefois, on considère qu'à partir de 3 choix protidiques, il est compliqué de respecter les recommandations du GEMRCN.

5. Dans quelle mesure peut-on proposer des plats sans protéine animale ?

L'instauration d'une fréquence minimale de consommation de viandes non hachées vise à favoriser la diversité de l'offre de viande et la qualité culinaire, ainsi que l'indispensable éducation au goût et à l'usage de la mastication.

Les fréquences minimales suivantes sont prescrites sur 20 repas :

- > 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ;
- > 4 repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70% de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses.

Concernant les autres repas, aucune disposition particulière quant à la nature du plat protidique n'est fixée.

Il est donc admis que les plats ayant pour base des protéines végétales soient proposés. Selon le comité d'expert du GEMRCN un plat protidique est défini comme :

« plat principal, sans légume d'accompagnement, à base de viande, de poisson, d'œuf, d'abats de boucherie ou de fromage, plat principal à base de protéines végétales. Lorsque le plat comprend aussi des féculents ou des légumes, il est considéré comme un plat protidique s'il contient au moins 70% du grammage recommandé pour une portion de viande ».

Une alternative végétarienne peut être aussi proposée dans le cas de choix multiples.

1. . Quels plats peut on cuisiner en direct ?

Tous les plats peuvent être cuisinés en direct dans la mesure où la température à cœur réglementaire de + 63° est atteinte.

2. Est –il possible de récupérer les fruits servis non consommés dans la zone de dérochage pour les présenter de nouveau ?

Oui, dans le cas où la marche en avant est respectée et que des mesures de décontamination sont appliquées avant de resservir les fruits. Pour rappel le fruit doit être intact.
Le protocole de décontamination sera une instruction du PMS.

⇒ Voir Instruction « Récupération des fruits en réfectoire »

3. Quelles denrées présentées et/ou servies peuvent être conservées et dans quel cadre ?

⇒ Voir Instruction « Gestion des restes et des excédents »

4. Est-il possible de donner les excédents de préparation à des associations ?

Oui, dans le cas où la chaîne du froid ou du chaud est respectée, et que la traçabilité est assurée.

Il faut, sur le sujet, avoir mis en place une convention de don et un protocole d'hygiène pour garantir la sécurité du produit jusqu'au service.

5. Est-il possible de servir des produits issus de la production agricole du collège ?

⇒ Voir FAQ « circuits courts »

1. Quel thème développer ?

◆ Cuisine et cultures de France et du monde

- > Anglais
- > Espagnol, Portugais, Italien
- > Polonais, Nordique, Russe
- > Chinois, Japonais
- > Régions de France

◆ Cuisine et produits

- > Fraiche attitude - fruits et légumes à l'honneur
- > La cuisine d'antan
- > Herbes aromatiques et épices
- > Les graines et céréales
- > Les produits de la mer
- > Les viandes
- > Autour du chocolat

◆ Au gré du calendrier

- > Fête du pain
- > Nouvel an chinois
- > Chandeleur

◆ Cuisine et apprentissage

- > L'art et la cuisine
- > Cuisiner les mathématiques
- > La cuisine au 19^{ème} siècle
- > La cuisine moléculaire
- > Une cuisine et des mots
- > Cuisine et botanique

◆ Cuisine et textures

- > Gratins et crumble
- > Soupes et purées
- > Tartes, tartines, pizza, crêpes
- > Farcis
- > Brochettes
- > Sandwiches, wraps et burgers
- > Dés, bâtonnets, bonbons
- > Nuggets, beignets

2. Quel est le meilleur moment pour organiser l'évènement ?

Un jour où les convives ont le moins de contraintes.

A un moment clé du calendrier (fêtes, fin d'année, Noël, semaine du goût, fraîche attitude, etc.). Pour l'année scolaire 2013/2014, quelques dates clés sont recensées ci-dessous :

Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout
		du 19/10 au 3/11		du 21/12 au 6/01		du 22/02 au 09/03		du 19/04 au 5/05			du 05/07 au 31/08	
		vacances scolaires										
		SDgout 14 au 20/10		SERD 16 au 24/11	Repas de Noël Semaine du 15/12		Journée de l'eau 22/03			Fête de la nature 19 au 25/05		Fraîche attitude 16 au 22/06
		Aïd el kebira 15/10			Nouvel an chinois 31/01		Concours invitez les saveurs Fin mars					
							SDD 1 au 07/04					

3. Comment communiquer ?

En amont :

- Sur le menu de la semaine
- A l'aide d'un affichage en salle

Pendant :

- A l'aide d'affichages sur le self
- En décorant le self et le réfectoire aux couleurs du thème choisi
- En proposant une animation annexe en lien avec le thème

Après :

- En diffusant les photos
- En interrogeant les convives sur leur appréciation de la journée



Repas Allemand au Collège Littré de Bourges (18)



Repas de mardi gras à l'école

1. Combien d'élèves peut-on accueillir ?

En fonction des âges, autant que le permet la réglementation sur l'encadrement des jeunes publics.

2. Faut-il un encadrant pédagogique supplémentaire ?

Oui, car un cuisinier ou un chef de cuisine ne fait pas partie de l'équipe pédagogique et ne sont donc pas habilités à prendre en charge seuls des enfants.

3. Quelles mesures sanitaires faut-il prendre ?

La note DGAL 20128054 doit être appliquée : § 3 - Cuisines ou ateliers pédagogiques, foyers et structures de vie

Il peut s'agir, par exemple, de la préparation de repas par des élèves dans le cadre de leur formation (lycées pédagogiques) ou de la préparation de repas par des patients dans des ateliers pédagogiques mis en place au sein d'hôpitaux.

Plusieurs cas de figures peuvent alors se présenter :

- > les repas ne sont pas consommés (destruction) : aucune réglementation ne s'applique puisqu'il n'y a pas de consommation ; cependant, il est fortement recommandé, dans un but pédagogique, de respecter la réglementation communautaire (règlement (CE) n° 852/2004) ;
- > les repas sont consommés exclusivement par les personnes qui les préparent : il s'agit de préparation, de manipulation et d'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;
- > les repas sont consommés dans le cadre de la restauration collective de l'établissement (personnes internes ou externes mais liées par contrat à l'établissement), il s'agit d'une activité de restauration collective, la cuisine est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective ;
- > les repas sont consommés par des personnes extérieures à l'établissement : s'ils sont consommés sur place par des personnes extérieures ou vendus à des personnes extérieures, il s'agit de remise directe. En revanche, si les repas sont livrés à des restaurants collectifs, la cuisine réalise une activité de restauration collective, elle devra bénéficier d'un agrément communautaire ou d'une dérogation à l'obligation d'agrément. Elle est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective.

4. Quelles mesures de sécurité faut-il prendre ?

Selon la destination des plats préparés les règles sont différentes si les plats sont à destination des autres élèves ou des professeurs. Les élèves doivent respecter les mêmes règles de sécurité et d'hygiène de la restauration collective que les travailleurs (il est donc indispensable de rappeler ces règles en début d'atelier). (cf. note ci-dessus)

En ce qui concerne l'assurance, les locaux et les participants doivent être couverts par le biais de l'assurance de la structure accueillante.

1. . Quelles étapes montrer pour valoriser le restaurant scolaire ?

Toutes les étapes « cachées » depuis la production des produits jusqu'à l'arrivée des produits transformés dans l'assiette sont intéressantes à montrer :

- > Les produits chez les maraichers ou éleveurs locaux ,
- > La vente ou l'échange entre le producteur et le chef (par exemple au marché)
- > La préparation des plats chauds et froids : la transformation des produits vers des denrées sophistiquées
- > La préparation du self

Quelques exemples pour s'inspirer :

- > <http://www.youtube.com/watch?v=GdzeQRnve-c> (cuisine centrale de Dijon)
- > <http://www.youtube.com/watch?v=jYcJNv6ghBI> (cuisine centrale Sogeres à Asny)
- > <http://www.youtube.com/watch?v=jYcJNv6ghBI> (CHU de Poitier)
- > <http://www.youtube.com/watch?v=F2JoEp5gm-Y> (cuisine centrale Elior Cap –Oise)
- > <http://www.youtube.com/watch?v=cukpbLxZG9A> (2 lycées en démarche Slow food)
- > <http://www.youtube.com/watch?v=2BXUnm1CjV8> (Région Nord Pas de Calais)

2. Quelles sont les étapes clés ?

- > Définir l'objectif du film
- > Ecrire le scénario et le story-board qui définissent les images , les scènes à filmer et les mouvements de caméra
- > Définir le mode de tournage et de montage
- > Tourner le film selon les prérogatives du scénario et du story-board
- > Visionner l'ensemble des scènes et les assembler à l'aide d'un logiciel de montage
- > Ajouter la musique, les voix, le titre, les sous titres et les génériques
- > Une fois le clip achevé, le faire valider par les instances nécessaires (droit à l'image, droit d'auteur etc.) (se rapporter aux guides rédigés à cet effet : http://netia59a.ac-lille.fr/~ienwat/IMG/pdf_Ecole_droit_image.pdf ; <http://www.cndp.fr/savoirscdi/index.php?id=870>
- > Diffuser le film selon les objectifs définis

3. Quel matériel utiliser ?

Les technologies actuelles permettent de faire des clips à partir d'un appareil photo compact ou d'un téléphone portable. En fonction de la qualité recherchée, il sera possible de se procurer une caméra numérique, une perche pour le son, des micros, et des projecteurs pour améliorer l'éclairage.

Attention à bien vérifier que le matériel choisi pour tourner les scènes est adapté aux outils logiciels disponibles.

4. Quels logiciels de montage sont les plus faciles à prendre en main ?

Plusieurs logiciels existent. Les plus simples et intuitifs sont « Windows movie maker » fourni avec tous les systèmes d'exploitation Windows et iMovie fourni avec les systèmes d'exploitation d'Apple.

D'autres logiciels gratuits ont été développés : « vidéo spin », « AVS vidéo editor », « avidemux ».

Les professionnels ou club vidéo utilisent le plus souvent « adobe première », « magix vidéo »

5. Vaut-il mieux réaliser son film avec des élèves ou faire appel à un professionnel ?

Les deux démarches sont différentes. Faire intervenir des élèves est un atout en termes de communication et de relai du message auprès des convives. Toutefois, cette démarche demande de monter un projet pédagogique.

L'intervention d'un professionnel peut être intéressante dans l'optique de diffuser des informations d'une grande qualité. Cet investissement peut être pris en charge par le budget du collège, le département, ou subventionné par les fonds de développement de la culture du Conseil Général ou du Conseil Régional.

Une démarche intermédiaire peut consister à faire intervenir un professionnel ou une association d'amateur de vidéo sur une étape précise du projet de réalisation du film.

Enfin, une solution alternative consiste à faire réaliser un film ou un documentaire par la presse locale, de manière à réduire les coûts associés à ce projet et à diffuser les informations auprès d'une. Toutefois, cette solution peut entraîner une perte de la maîtrise des informations à faire transparaître.

6. Sur quelles initiatives locales puis-je m'appuyer ?

- > Atelier départemental de communication sociale (Thierry Distinguin ; 03.21.44.13.15)
- > De la suite dans les images (Bruay la Buisnière)
- > Cinélique Nord Pas de Calais (activités d'éducation aux images ; Bruno FOLLET ; bfollet@cinelique-npdc.org ; 03 20 58 14 12)
- > Plan séquence (Arras ; interventions sur le temps scolaire et hors temps scolaire ; Clément Duriez ; 03 21 59 56 30)

7. Comment faire financer son film ?

Plusieurs solutions peuvent être envisagées :

- > Le film peut être réalisé de manière bénévole par les élèves, ou une association locale, avec un prêt du matériel.
- > Si des dépenses sont à engager, le projet inscrit au projet d'établissement peut faire l'objet du budget du collège.
 - Si ce n'est pas le cas, d'autres sources de financements sont envisageables :
 - Les fonds culturels du Conseil Régional et du Conseil Général
 - Le plan d'éducation aux images, proposé par le Conseil Général du Pas de Calais, propose aux collèges de s'inscrire dans un projet en lien avec l'image
 - Le financement participatif est en fort développement en France et en Europe. Plusieurs plateformes accueillent la promotion des films en autofinancement, les plus connues sont mymajorcompany.com Ulule.fr, kisskissbankbank.com, indiegogo.com.



Un guide réalisé dans le cadre du projet GreenCook par :



**Direction de l' Environnement
Pôle Prévention des Déchets**

Avec la participation de :



Pôle des Réussites Citoyennes

Direction de l'Education et des Collèges



**Projet européen Interreg
IVb**



Ademe
Nord Pas-de-Calais



**Bureau d'étude
INDDIGO**