

FICHE ACTION N°8.3 METTRE EN PLACE UN AFFICHAGE EN DISTRIBUTION

/ Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
			✓	✓

BONNE PRATIQUE :
COMMUNIQUER / SENSIBILISER
PACKAGE : II
EFFICIENCE : 29%

/ Constats :

De nombreuses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire peuvent s'appuyer, au moins en partie, sur une politique d'affichage inventive et renouvelée, sur la ligne de distribution ou au restaurant.

Certaines actions peuvent être autonomes, comme la réalisation d'affiches sur le gaspillage alimentaire dont les meilleures font l'objet d'une impression en grand format et sont affichées dans le self. D'autres, au contraire, viendront compléter certaines initiatives. Par exemple, si l'équipe de restauration met en place des visites de producteurs ou fait intervenir des producteurs sur l'espace de restauration, l'affichage des menus pourra évoluer en conséquence pour devenir plus précis sur l'origine des produits, le nom des producteurs. Ce lien entre l'aliment et son producteur est de nature à influencer les convives pour réduire leur gaspillage.

Par ailleurs, même si les menus sont disponibles en ligne sur le site internet de l'établissement ou sont affichés à l'entrée de la demi-pension, peu nombreux sont les élèves qui les lisent. Une fois arrivés devant les plats, ils ne connaissent pas nécessairement la composition du multichoix du jour et n'osent pas demander aux agents en distribution. Ou alors les flux au restaurant scolaire sont parfois tels aux heures de pointe que les personnels en distribution n'ont pas le temps de présenter les plats et peu d'élèves osent demander. Or, lorsque les convives ne connaissent pas un plat, ils ont souvent tendance à ne pas le choisir et si l'assiette est préparée à l'avance, ils ont tendance à laisser l'assiette intacte sans avoir même goûté le plat, favorisant ainsi le gaspillage alimentaire en retour-plateaux.

On peut donc distinguer deux types de communication : l'une spécifique à la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'autre spécifique aux produits proposés. La 1^{re} vise à sensibiliser le convive et à le responsabiliser pour qu'il gaspille moins (affichage pour le choix de la portion - grande faim/petite faim - pour le service à l'assiette, affichage explicatif sur le rationnement du pain, affichage des résultats des pesées, etc.). La 2^{de} permet de faciliter le choix du convive au moment du service (nom des ingrédients du plat, origine des produits, etc.).

Aujourd'hui les démarches d'affichage sont généralement peu développées ou assez conventionnelles. Dans bien des établissements, il existe une grande marge de progrès pour rendre cet affichage plus attractif et impactant pour les convives.

Sans que cette liste soit exhaustive, on peut penser aux items suivants : type et origine des produits dans les menus ou sur la chaîne de distribution (nom du producteur, photo, labellisation des produits), programmation des menus à moyen terme (pour la semaine suivante par ex.), performances en termes de fréquentation du restaurant, chiffres de production des déchets semaine après semaine, affiches de lutte contre le gaspillage, etc.

Quelques exemples d'affichages :



Affichage pour sensibiliser sur les bonnes quantités à prendre pour éviter le gaspillage



Affiches pour renseigner sur le choix des produits proposés

METTRE EN PLACE UN AFFICHAGE EN DISTRIBUTION

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
<p>1/ RÉUNION D'ÉQUIPE :</p> <p>réaliser un état des lieux des pratiques d'affichage actuelles, réfléchir aux besoins nouveaux en termes de communication et particulièrement en termes d'affichage, réfléchir aux modalités d'affichage (espaces disponibles, affichage simple ou dynamique - vidéo)</p>	<p>Chef de cuisine / gestionnaire</p>	<p>1 réunion d'1 heure</p>	<p>Exemples de questions à se poser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les menus sont-ils affichés ? - Si oui, où ? - Est-ce que les élèves lisent le menu ? - Est-ce que l'équipe en distribution a le temps nécessaire pour expliquer la composition des plats au moment du service ? <p>Existe-t-il une vitrine ou une table témoin pour présenter le multichoix ?</p>
<p>2/ FAIRE RÉALISER UN DEVIS</p> <p>pour l'acquisition des éventuels matériels nécessaires (tableaux, écrans vidéos, bornes d'information, etc.) ou la reproduction d'affiches (de lutte contre le gaspillage, par ex)</p>	<p>Gestionnaire</p>	<p>2 ou 3 rencontres / échanges avec des prestataires</p>	<p>-</p>
<p>3/ METTRE EN PLACE LES NOUVEAUX SYSTÈMES D'AFFICHAGE</p> <p>et diffuser les nouveaux messages, recueillir l'avis des convives sur ce nouvel affichage, tester les incidences sur le gaspillage (organisation d'une campagne de pesée de déchets avant/après, etc.)</p>	<p>Chef de cuisine / gestionnaire</p>	<p>-</p>	<p>Check-list des pré-requis pour les pesées + fiche d'enregistrement des résultats (tableau Word) + tableau Excel « Résultats pesées »</p>

METTRE EN PLACE UN AFFICHAGE EN DISTRIBUTION

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Les convives ne prennent pas connaissance du menu du jour, ne connaissent pas les plats et n'osent pas demander Le personnel en distribution peut ne pas disposer d'un temps suffisant pour échanger avec les convives et leur expliquer la composition du plat ou d'autres informations qui donneraient envie de choisir ce plat	Privilégier l'affichage des menus en plusieurs endroits de passage et/ou acquérir un affichage digital à l'entrée de la demi-pension au niveau de la file d'attente car les élèves attendent et sont plus captifs Privilégier également l'affichage en distribution (cf. photo page 1)	
Manque de créativité ou d'imagination pour définir les informations à afficher et leur forme	Mobiliser un ou plusieurs membres enseignants afin de faire participer leur classe à l'élaboration des messages et supports Mettre en place un concours de création d'affiches contre le gaspillage alimentaire	✓ En complément de l'affichage physique sur la ligne de distribution, le lycée et/ou l'équipe de restauration peut utiliser des médias actuels tels que Facebook ou Twitter
Difficulté à se mettre au niveau des adolescents pour trouver les bons modes d'expression	Lors d'une enquête de consommation ou d'une commission de restauration interroger les convives sur leurs desiderata en matière d'information	



METTRE EN PLACE UN AFFICHAGE EN DISTRIBUTION

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Nombre de convives qui consultent régulièrement l'affichage	75% des convives	1 à 3 mois	Ce chiffre peut être déterminé par une simple interrogation des convives qui passent en self, ou faire l'objet d'un point particulier d'une enquête de consommation
INDICATEURS QUALITATIFS	Diversité des informations diffusées	-	-	-
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité (les messages restent néanmoins spécifiques à chaque lycée)	Tous les lycées	3 ans	-

METTRE EN PLACE UN AFFICHAGE EN DISTRIBUTION

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Lycée Saint Exupéry 3 rue Louis Pergaud - B.P. 74 59250 Halluin Tél. : 03 20 94 21 67 E-mail : Intendant.0592850c@ac-lille.fr	Le lycée a installé un tableau effaçable blanc à l'entrée du self pour écrire le menu du jour Des étiquettes sont également placées en ligne de distribution devant chaque composante du menu pour en préciser les ingrédients et ainsi faciliter le choix du convive	Le personnel de distribution n'a plus besoin de répéter la composition des plats	Non évalués