

COMMON STRATEGIES, METHODS AND TOOLS

to defeat food wastage

FINAL EVENT Brussels (Belgium), February, 6th 2014



Welcome!

November 2012





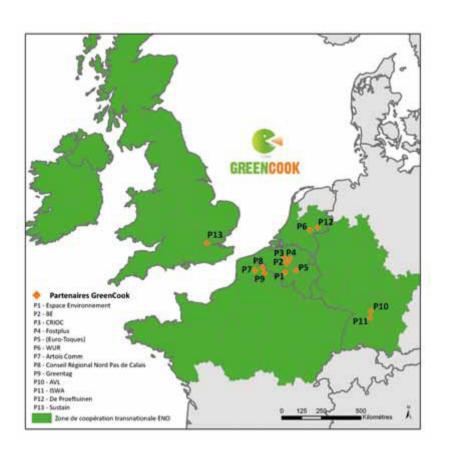
Sustainable canteens and restaurants WORKSHOP







Partners involved



- Bruxelles Environnement (B)
- WUR Food & BiobasedResearch (NL)
- Artois Comm. (F)
- Conseil Régional Nord-Pas de Calais (F)
- ♦ ISWA (D)
- De Proeftuinen (NL)
- Sustain (UK)





Overview

- 10 Highschools (12000 pupils, 15 to 21 year)
- → Strategic and operational guidance
- → Reproductible and transposable measures
- → Hypotheses to be tested

11 Ambassadors:

- → Network of inspirational Ambassadors
- →Educate students in 2 London catering colleges
- → Share good practices in publications

15 Ambassadors

4 restaurants (115 guests)

- → Mesure food wastage, opinion
- & behavior
- → Training & Development
- → Network

1 university:

- → FW reducing in hospital catering
- → FW measurement in canteen catering

Région Nord-Pas de Calais - FR -

Sustain

- UK -

- NL-

Proeftuinen

- NL -

Artois Comm

- FR -

Pilots projects in canteens and restaurants

Bruxelles nvironnement - BE-**WUR**

> ISWA - D -

1 university (5000 meals/day):

- → Understand food wastage behavior
- → Suggest optimization methods for reducing food wastage

3 + 4 schools (2000 meal/day, 3 to 15):

- → Diagnostic and action plan
- → Awareness of pupils and parents
- → Identify an easy method

5 schools (4300 pupils, 6 to 17 year):

- → Raising awareness among school community - Pedagogical approach
- → Implementing changes

20 canteens (7500 meals/day):

- → Collective and individual training
- → Collecting data + developing tools

7 schools (600 meals/day- 6 to 12 year):

- → Charter and steering committee (cooks, service staffs)
- → Participative, quantative and qualitative approach





At school

































Comment réduire le gaspillage alimentaire en milieu scolaire ? Joke De Ridder

Bruxelles Environnement (B)





Bruxelles Environnement

- Administration régionale en charge de l'environnement et de l'énergie à Bruxelles
- Prévention du gaspillage alimentaire inclus :
 - > dans le 4e Plan de Prévention des Déchets de la Région de Bruxelles-Capitale
 - > dans le programme d'actions 'Alimentation Durable'





Gaspillage alimentaire dans les écoles

- 2010: Projet de sensibilisation et d'éducation des enfants, enseignants, directions, ...
- 2011: Projet de réorganisation de la cantine et des repas en collaboration avec et par la société de catering





Gaspillage alimentaire dans les écoles - Exemple

Ecole Notre-Dame des champs

http://www.bruxellesenvironnement.be/Templates/Ecoles/informer.aspx?id=12110&langtype=2060



→ Approche pédagogique





Gaspillage alimentaire dans les écoles - Exemple

- Ecole Notre-Dame des champs
 - Scoles différences de gaspillage entre écoles, en moyenne 8,1 kg/élève/an, selon que les écoles servent ou non des repas chauds ou de la soupe
 - > Le gaspillage a diminué de 4% à 45%





Gaspillage alimentaire dans les écoles - Exemple

- Ecoles communales de Watermael-Boitsfort
 - ➤ Diminuer le gaspillage alimentaire de 20%



ECOLES COMMUNALES DE WATERMAEL-BOITSFORT & TCO SERVICE

Proiet pilote de réduction du gaspillage alimentaire

Ecoles communales maternelles et primaires de Watermael-Boitsfort

- 4 implantations primaires
- 7 implantations maternelles

Porteuse de projet:

Jeanne Collard, TCO Service, 010/41.78.39, secretariat@tcoservice.com

Service de catering scolaire (liaison chaude) assuré par TCO Service dans le cadre d'un marché public communal – 500 repas/jour

Offre quotidienne: repas de midi (potage, plat, dessert)

Équipe de cuisine: 3 cuisiniers (2.8 ETP)

Prix des repas:

- maternelles : 2,50€
- primaires : 2.75€

Public: enfants de 2,5 à 12 ans

→ Approche cantine







Gaspillage alimentaire dans les écoles - Recommandations

- Travailler à la fois sur le plan pédagogique et dans la cantine proprement dite
- Impliquer les élèves, l'ecoteam, les enseignants, la direction, le personnel de cuisine, ...
- ◆ Convaincre le personnel de cuisine que la surproduction est inutile → fiches cuisine techniques
- Laisser assez de temps aux élèves pour manger
- Veiller à une bonne ambiance lors des repas































Sensibiliser les élèves et travailler en cuisine pour réduire le gaspillage Elodie Tissot Artois Comm.





Présentation d'Artois Comm.

Communauté d'Agglomération de Béthune – Bruay – Noeux et environs 65 communes - 225 000 habitants

Compétences exercées en matière de protection et de mise en valeur de l'environnement et du cadre de vie

Politique de prévention des déchets, plan climat territorial







Le projet dans son contexte

- Le gaspillage alimentaire au cœur de la politique de réduction des déchets d'Artois Comm. :
 - > Un enjeu clé du PLPD
 - > Territoire partenaire du projet GreenCook autour de 3 cibles :
 - A la maison
 - Au restaurant scolaire et d'entreprise
 - Dans les associations caritatives Banques alimentaires



- La restauration collective comme enjeu clé de la lutte contre le gaspillage alimentaire :
 - L'opération « Anti-Gaspi » a débuté début 2011
 - 2 phases clés : la sensibilisation, les pratiques en cuisine



Objectifs

- ✓ Limiter les pertes et le gaspillage alimentaire dans la restauration collective
- ✓ Tester et expérimenter les bonnes pratiques pour témoigner de leur faisabilité
- ✓ Identifier des méthodes innovantes applicables à d'autres établissements





Les établissements scolaires pilotes

Le projet « Anti-Gaspi » réunit 8 établissements pilotes, qui dépassent les barrières de l'existant pour tester de nouvelles pratiques

3 Ecoles primaires

1 cuisine centrale

4 Collèges

⇒ L'objectif commun : Tester et expérimenter les bonnes pratiques

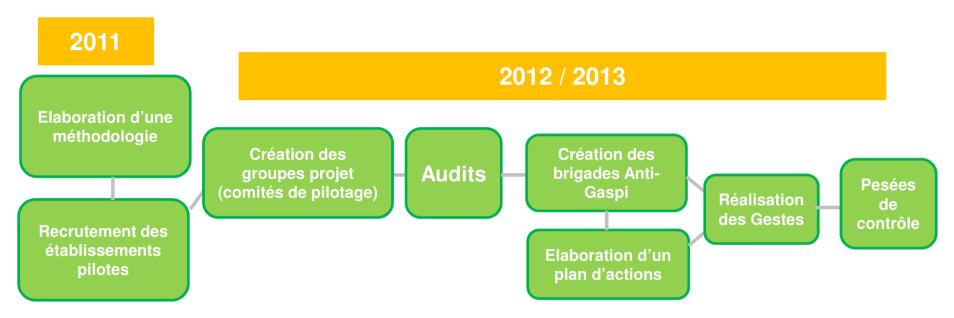
- > Partager les bonnes pratiques existantes
- > Offrir un retour d'expérience pour partir sur de bonnes bases
- > Rassurer sur la faisabilité des actions proposées
- > Fournir des outils aux autres établissements pour réduire le GA







Phase 1 : mobiliser et sensibiliser **Méthodologie**



Principes clés :

Introduire la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le projet d'établissement





Phase 1 : mobiliser et sensibiliser

Constats

Méconnaissance de la quantité de denrées alimentaires jetées

Absence de groupe de réflexion élaborant une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire

Recommandations opérationnelles

- Etablir une méthodologie et un calendrier précis
- Proposer des documents de travail pour accompagner les pilotes dans leurs projets (grilles de pesées, fiches actions, grilles de gestes)
- Organiser régulièrement des comités de suivis pour vérifier l'état d'avancement du projet en interne

Recommandations

- Mesurer pour mieux agir : Réalisation d'un audit sur la base d'un menu commun entre les établissements pilotes qui permette d'établir un état des lieux et d'identifier les leviers d'actions pour réduire le gaspillage
- Mobiliser et Agir : Création d'un groupe projet dans chaque établissement constitué de professeurs, d'élèves, de l'intendant et du chef de cuisine. Ce groupe définit les actions à mettre en place sur la base de l'état des lieux
- <u>Evaluer</u> : Réalisation de pesées intermédiaires pour connaître l'impact des gestes et ajuster la stratégie de communication





Les Brigades « Anti-Gaspi », les élèves au cœur du projet









Phase 1: Mobiliser et sensibiliser

Des actions menées toute l'année

Au réfectoire

- Opération « Grande faim » et « Petite faim »
- Affichage du résultat des pesées
- Diffusion de courts métrages sur le thème du gaspillage alimentaire
- > Sensibilisation à la fin du service

Gestes autour du pain

- Création d'affiches de sensibilisation
- Collecte du pain dans un conteneur transparent installé au cœur du réfectoire
- Pesée du pain et affichage des résultats
- Réalisation d'ateliers sur la fabrication du pain









Phase 1: Mobiliser et sensibiliser

Des actions menées toute l'année

En classe / En club

- Organisation d'ateliers cuisine et d'ateliers du goût
- Rédaction de livres de recettes pour les parents
- Travail sur les disparités Nord/Sud et sur l'équilibre alimentaire
- Création d'affiches
- Rédaction d'articles sur le projet GreenCook pour le journal du collège ou le site internet
- Réalisation d'une vidéo sur les actions « Anti-Gaspi »
- Participation au concours photos « Moi, moche et délicieux »
- Ecriture d'une charte de bonne conduite et de bonnes pratiques





Phase 1 : Mobiliser et sensibiliser

Des résultats encourageants

- Trois séries de pesées ont été réalisées durant l'année scolaire dans les établissements pilotes.
- ◆ Elles ont permis d'estimer l'impact des <u>gestes de sensibilisation</u> menés tout au long de la phase 1.

DANS LES 4 ECOLES PILOTES







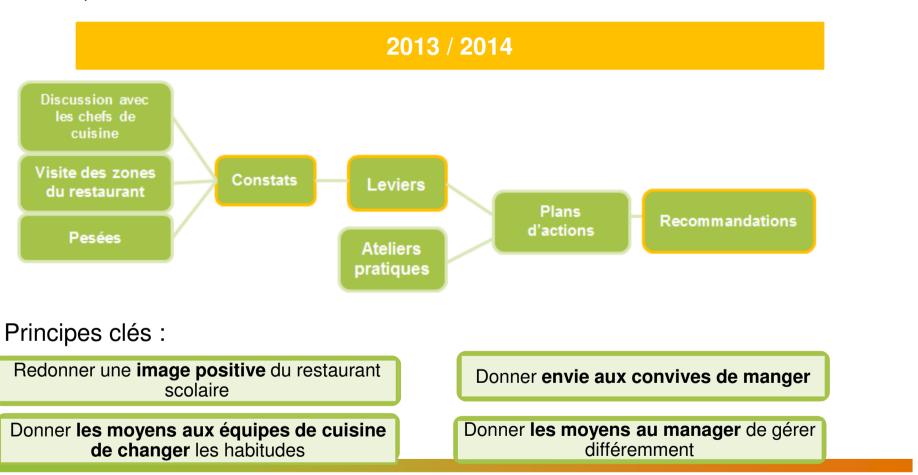




Phase 2 : L'Accompagnement en cuisine

Une méthodologie commune adaptée au territoire communautaire

 La démarche entreprise repose sur <u>l'analyse des constats</u> pour <u>identifier les leviers</u> adaptés à chaque établissement et en tirer des recommandations.







Phase 2 : L'Accompagnement en cuisine

Constats

- Approvisionnement en produits de seconde ou troisième gamme
- Redondance des menus
- Méconnaissance du menu par la plupart des convives
- Méconnaissance des produits cuisinés par les chefs
- Présentation standard qui ne donne pas envie aux convives
- Assiettes souvent trop remplies

Recommandations

- Sortir certains produits du groupe d'achat pour favoriser les produits frais et locaux
- Cuisiner sous de nouvelles formes et échanger avec d'autres chefs
- Afficher le menu à l'entrée de la ligne du self « Aujourd'hui le Chef vous propose »
- Valoriser les produits à travers un affichage
- Présenter autrement et profiter des formations proposées pour s'améliorer
- ➤ Mettre en place une opération « grande faim ou petite faim » et intensifier la communication
- Favoriser le service en scrumble





Phase 2 : L'Accompagnement en cuisine

Constats

- Excédents non servis en fin de service
- Fruits entiers ou des biscuits non entamés restent sur les plateaux
- Méconnaissance des quantités jetées (cuisine centrale)
- Déchets mal triés et non valorisés

Recommandations

- ➤ Anticiper les effectifs à l'aide d'outils informatiques ou de communication
- Mettre en place un coin récup' et proposer des outils pour transformer les produits (coupe-pommes ou presse-agrumes)
- Suivre la production à l'aide d'un cahier de suivi du gaspillage / Renforcer la communication entre la CC et les cuisines satellites
- > Trier les déchets (à l'aide d'une table de tri) et composter les déchets organiques













L'essaimage du projet







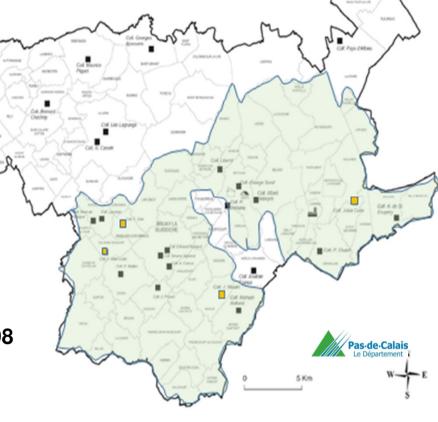
L'essaimage du projet dans les collèges

La contractualisation entre Artois Comm. et le Département permettra d'étoffer le projet et d'aider à sa réalisation dans les collèges qui souhaitent s'investir.

Quelques chiffres

- 7 720 repas servis par jour
- 1 111 680 repas servis pour l'année
- 160 g de nourriture gaspillés par repas soit 98 cts d'euros
- Environ 1.098.450€ gaspillés par an

Objectif: Essaimer les bonnes pratiques dans les 21 collèges du territoire de l'Artois



- Collèges pilotes
- Collèges sur le territoire de l'Artois



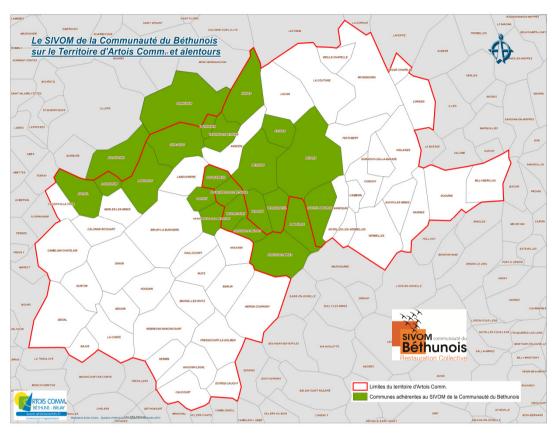


L'essaimage du projet dans les écoles

Le SIVOM est un syndicat intercommunal qui exerce, entre autre, la compétence de cuisine centrale pour certaines écoles primaires et EHPAD du territoire.

Quelques chiffres

La cuisine centrale du SIVOM de la Communauté du Béthunois assure quotidiennement la livraison des repas dans 19 communes et confectionne 3 500 repas jour dont 3 000 pour les écoles primaires du territoire communautaire.



Elle s'est engagée à nos côtés et mène aujourd'hui de nombreuses actions afin de réduire le gaspillage alimentaire auprès des restaurants scolaires satellites.

Objectif: Convaincre les 106 autres écoles primaires du territoire communautaire





Recommendations



- 1. Raise awareness of consumers
- 1. Organise calls for project
- 2. Measure: the first action to be taken































Measuring Food Waste in University Canteen

Claudia Maurer

University of Stuttgart ISWA (D)





Aims and objectives

- Understand food wastage behavior in the canteen
 - > The amount of food waste
 - > The composition of food waste
 - > The points at which most of the waste arise
- Suggest optimization methods for reducing food waste
- Canteen in Stuttgart with 5000 meals per day





Food categories



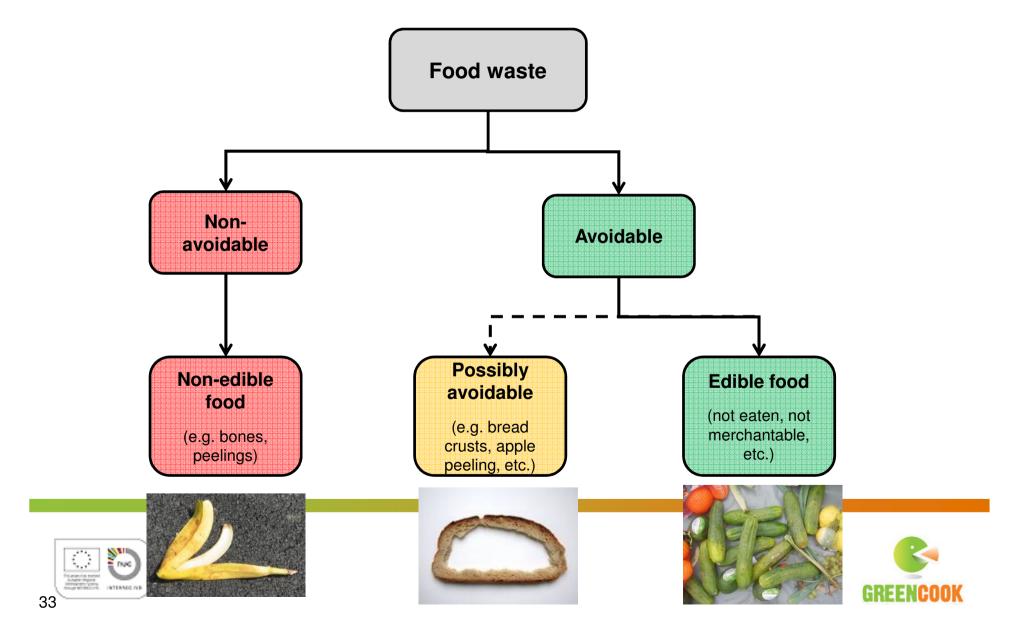


13) Drinks





Avoidance potential of food waste



Types of food waste

Purchasing



Storage & Preservation

Storage losses



Preparing & Cooking

Preparation losses



Serving & Consuming

Serving losses, serving leftover, plate waste



Washing





Preparation losses







Serving losses







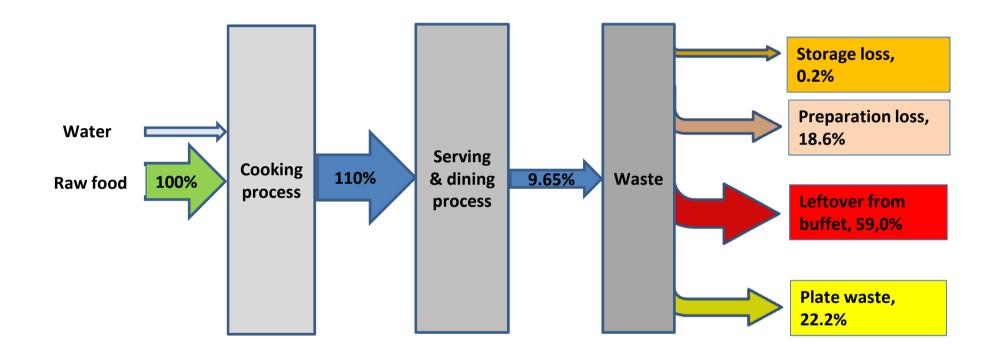
Plate waste







General mass balance

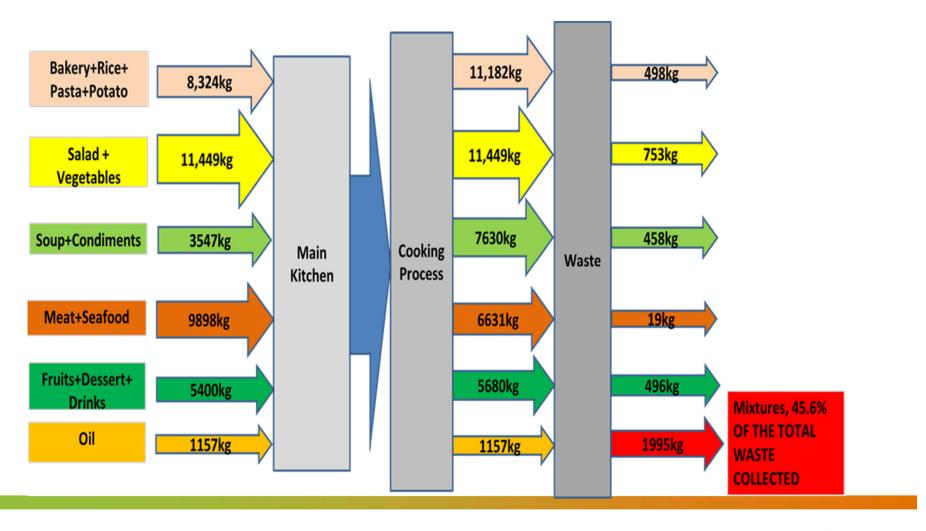


Waste produced per meal: 94 g





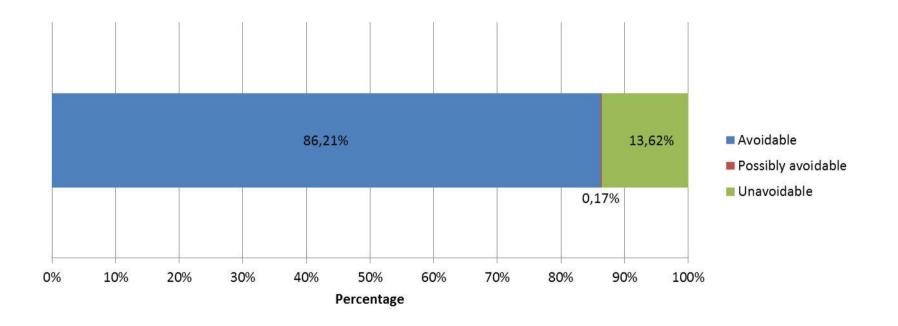
Mass balance, categorized







Avoidance potential of food waste in the canteen







Food waste in the canteen Stuttgart-Vaihingen

Food waste generated:
 713 waste bins á 120 l = 85,560 liter ~ 85.6 tonnes

The disposal of one waste bin costs 9,20 € excl. VAT





Implemented recommendations

- Dealing with leftovers
- ◆ Leftovers can be consumed by employees, e.g. for breakfast
- Food left in the kitchen:
 - > Fresh food can be reused for 2 days, e.g. meat stored in fridge
 - > Prepared vegetables can be freezed
 - > Bread can be dried and used for other meals































Measuring food wastage in canteens

Hilke Bos-Brouwers

Wageningen UR Food & Biobased Research





Measuring food waste & pilot interventions in canteen catering

- Addressing food waste in the Dutch Catering sector (outsorced canteen catering)
- Supported by trade Association VENECA and the Ministry of Economic Affairs
- Members have
 - > 4,000 locations
 - > 90% of the outsourced market

TURNOVER OF VENECA MEMBERS IN 2010 (inflight catering is included under Companies)

Catering	Turnover (million €)	
Companies	926	
Institutions	85	
Education	83	
Total	1094	

SEGMENTATION OF DIFFERENT DIMENSIONS AND CLASSES

Dimensions	Different classes	Number of classes		
Location types:	school (1), company (2), other (3)	3		
Contract form open book (1), with commercial elements (2)		2		
Number of lunch users per day < 100 (1), 100-250 (2), > 250 (3)		3		
Meal types	2			
Total of catering classes (location ty	Total of catering classes (location type x contract form x #lunch users x meal type) 36			

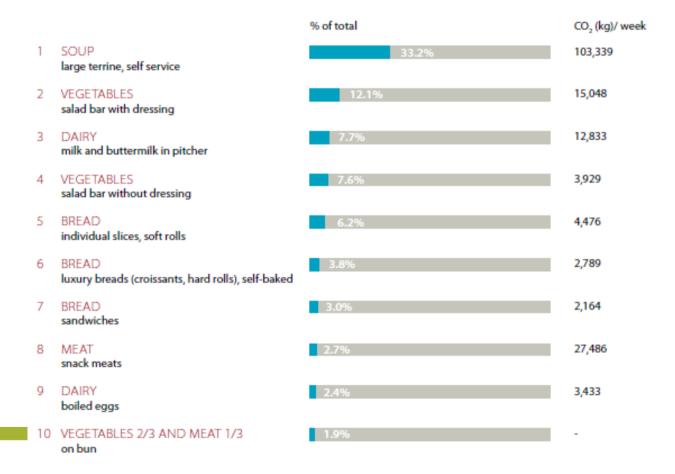




Mapping quantities & CO₂ emissions

FOOD WASTE AND CO, EQUIVALENTS IN THE CATERING SECTOR BY PRODUCT

- 250 locations (25 each of Albron, Appèl, Compass, Avenance, Hutten, Prorest, SAB, Sodexo)
- Focusing on 6
 major types of food
 waste: fruit &
 vegetables, bread,
 soup, fish, meat
 and dairy products







Mapping quantities & CO₂ emissions

5,000 tons per year for Dutch canteen catering sector, approx. 0.06% of total Food Supply Chain

Top 5 causes of food waste:

- 1) Soup (self service from large terrine)
- 2) Salad (with or without dressing from salad bar)
- 3) Milk (from pitcher)
- 4) Bread (single slices/rolls)
- 5) Buttermilk (packaged)





Pilot intervention



EXPERT SCORES ON THE MAIN DIRECTIONS IN WHICH IMPROVEMENT MEASURES ARE REALISTICALLY CONSIDERED

		Tally of the estimated probability of success		
		High	Medium	Low
Α	Better understanding of expected number of guests	# I	# I	
В	Adjustment of product range	8 8 1	# I	1
C	Adjustment of work methods on site	8881	81	
D	Issues related to the distributor		II.	I
Е	Consumers	ł	8 11	ł
F	Issues related to commissioning parties	8	81	
G	Catering personnel issues	1	R	- 1
J	Related to processes or technology	8 1	I	-
ī	Various		1	





Implementation bottlenecks

- Great measure, daunting to implement.
 - Data on the number of customers needs to be obtained from commissioning parties
 - Preparation starts at 9 o'clock, not everybody has decided at that point to join lunch
- Alternatives:
 - Stable rate (people at the property)
 - > Based on # persons, calculate a standard weight for particular products





Options for measures to reduce waste in catering

- A working method to better evaluate the expected number of customers per day.
- Making contract obligations and/or menu cycles more flexible with reference to local consumer preferences.
- Refilling products in appropriate doses as the lunch break progresses.
- Prepare products on request, and provide them as required with a shorter waiting time.
- Adapt minimum order quantities for products where excessive orders are a cause of waste.
- Processing within other products.
- Tackling the wrong incentives to buy high-margin products in open-book contracts.

































Mesurer pour mieux agir

Marie Piard-Georget

Conseil Régional Nord-Pas de Calais





Agenda

- 1. Le conseil régional Nord-Pas de Calais : Présentation de la compétence restauration scolaire
- 2. Le projet régional GreenCook :

Le contexte, les acteurs, les chiffres clés, la démarche et les résultats

- 3. Les recommandations opérationnelles :
- Un guide de bonnes pratiques
- 5 étapes pour réduire le gaspillage alimentaire
- 9 bonnes pratiques, 29 fiches actions





Le conseil régional Nord-Pas de Calais : la restauration scolaire

LES COMPETENCES

- La restauration est une mission de la Région depuis 2007
- Les compétences sont partagées avec les établissements.

La Région:

- Définit les modalités d'exploitation
- Fixe les objectifs aux établissements
- Alloue des moyens : locaux, équipements et personnels





Les CHIFFRES

- 160 sites de restauration
- ☐ 11 millions de repas servis / an

5 objectifs, 5 mots-clés pour la restauration scolaire

Sante, Confiance, Accueil, Accès, développement Durable







	00	nto	exte
LU		וונל	ナスしじ

- Développement d'une stratégie « anti-gaspi » durant 2 ans sur 10 lycées pilotes
- Mettre en place une stratégie de gestion durable de l'alimentation en limitant les pertes alimentaires pour favoriser une alimentation de meilleur qualité
- Favoriser la valorisation des déchets biodégradables
- ☐ Créer une méthodologie pérenne, reproductible et transposable
- Créer une dynamique d'établissements pilotes en vue d'essaimer les bonnes pratiques







- ☐ les acteurs : 10 établissements pilotes
- □ une approche participative de l'ensemble des acteurs de la restauration
- une dynamique d'établissements pilotes et leurs ambassadeurs (les chefs de cuisine, leurs équipes, les chefs d'établissements, les gestionnaires, les convives, la communauté éducative...)











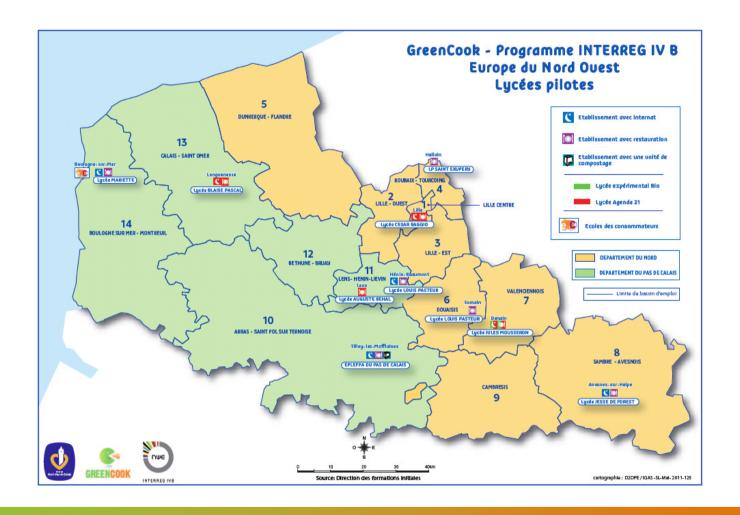






PROJET GREENCOOK

EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS









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

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





□Les chiffres clés

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

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



Niveau moyen de gaspillage par convive et par repas (eng)

Grammage moyen d'un repas





/ La démarche GreenCook en Nord-Pas de Calais

2012

COMPRENDRE

Identifier les causes du gaspillage Obtenir un constat chiffré (diagnostic flash et sur la base de 9 menus identiques)

AU NIVEAU DE LA REGION NORD-PAS DE CALAIS

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

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



20 causes identifiées de gaspillage alimentaire







/ La démarche GreenCook en Nord-Pas de Calais

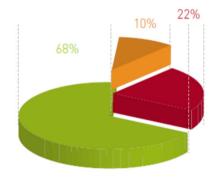
2012 - 2013

AGIR

Choix des actions prioritaires en fonction des causes

/ Principales causes du gaspillage alimentaire

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



RETOUR PLATEAUX

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

PREPARATION

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

DISTRIBUTION

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





/ La démarche GreenCook en Nord-Pas de Calais

2013

FORMER



- ☐ Approche économique
- ☐ Faire Savoir Communiquer / sensibiliser
- □ Savoir faire atelier pratique « cuisine évolutive et alternative » pour une cuisine durable, sobre en ressources et qualitative sur le plan nutritionnel







Cuisson basse température





/ La démarche GreenCook en Nord-Pas de Calais

2013



CONSOLIDER

Elaborer une méthodologie, pérenne, reproductible et transposable





PROJET GREENCOOK

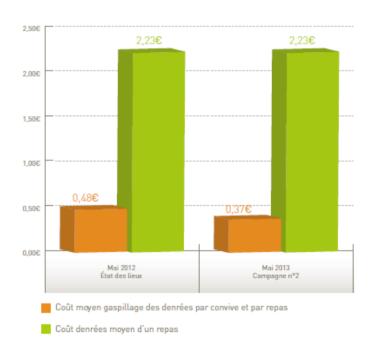
EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

 RÉDUCTION CONSTATÉE DE 23% du gaspillage alimentaire soit 11 centimes d'euros de perte financière évitée par repas en 1 an (5% du coût denrées moyen des 10 lycées pilotes (2,23 €)

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

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

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







Coût denrées moyen 2,23 EU	Etat des lieux Mai 2012	Campagne n°2 Mai 2013	Evolution
Niveau moyen de gaspillage par convive et par repas	de gaspillage par convive et par repas[1], soit l'équivalent de 95 repas jetés sur une moyenne de 434 repas [1] On estime que 20% des déchets organiques produits sont inévitables	117 g	- 35 g
Masse moyenne des biodéchets produits par convive	191g	147 g	-44 g
Estimation de la masse moyenne des biodéchets produits par an	20,0 tonnes	15,4 tonnes	- 4,6 tonnes











Un méthodologie en 5 étapes – 9 bonnes pratiques – 29 fiches actions

COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

/ Une méthodologie en 5 étapes :







PROJET GREENCOOK

ETAPE 2: TRIER ET PESER

EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS



Temps 0 + 2 mois

ETAPE 2 TRIER ET PESER

Lancement de la démarche Mise en place d'une commission restauration (fiche-action 8.1)

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

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



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













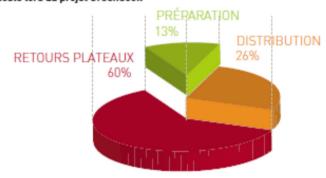
ETAPE 3 : ANALYSER LES RÉSULTATS



ETAPE 3 ANALYSER LES RÉSULTATS

- Lancement de la démarche
- Mise en place d'une commission restauration (fiche-action 8.1)

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



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

ANALYSE QUANTITATIVE:

TRAVAILLER SUR DES INDICATEURS QUI FONT SENS

ANALYSE QUALITATIVE: ETAYER LES CONSTATS QUANTITATIFS



BONNE PRATIQUE

connaître la répartition proportionnée des quantités gaspillées par poste pour ensuite adapter ses actions car chaque poste possède ses spécificités, causes, etc...









Temps 0 + 6 mois

ETAPE 4 ÉLABORER UN PLAN D'ACTION

- Lancement de la démarche
- Mise en place d'une commission restauration (fiche-action 8.1)

NIVEAU DE DIAGNOSTIC	RÉSULTATS ET CHOIX DES ACTIONS
NIVEAU 1 : mesure par poste	Permet d'identifier à quels postes les actions prioritaires doivent être menées Exemple : si le retour plateaux représente la majorité du gaspillage alimentaire > Actions prioritaires : sensibiliser les consommateurs et vérifier les quantités servies par rapport aux besoins
NIVEAU 2 : mesure par poste avec ségrégation des différentes composantes du repas (entrées, plats protidiques, féculents, légumes, fromages et produits laitiers, desserts)	Permet d'identifier les composantes les plus gaspillées par poste Exemple : si les féculents représentent la majorité du retour plateaux > Action prioritaire : réduire les quantités de féculents servis









Temps 0 + 6 mois

ETAPE 4 ÉLABORER UN PLAN D'ACTION

- Lancement de la démarche
- Mise en place d'une commission restauration (fiche-action 8.1)

	BONNES PRATIQUES	FICHES ACTIONS
1	Qualifier et quantifier le gaspillage alimentaire : Réaliser un diagnostic	5 fiches actions
2	Optimiser la gestion des effectifs	2 fiches actions
3	Ajuster les grammages	4 fiches actions
4	Privilégier les produits bruts et de qualité	3 fiches cations
5	Optimiser les pratiques en cuisine	5 fiches actions
6	Prendre en compte les comportements et habitudes alimentaires des convives	5 fiches actions
7	Organiser la prise de repas	2 fiches actions
8	Communiquer / sensibiliser	6 fiches actions
9	Réduire le gaspillage du pain	6 fiches actions



À suivre : Quelques exemples





		3.1	Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN lors de la préparation
3	Ajuster les grammages	3.2	Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN en distribution
		3.3	Ajuster le grammage des produits achetés avec les fournisseurs/titulaires des marchés







Favoriser le service à l'assiette pour adapter la portion à l'appétit du convive







6

Prendre en compte les comportements et habitudes alimentaires des convives

6.4

Mettre en place des modes de distribution alternatifs









Scramble

Légume Bar

Offrir le choix de la portion et de l'aliment au convive







8	Communiquer/sensibiliser	8.3	Mettre en place un affichage en distribution
		8.4	Organiser des visites en cuisine













Communiquer / sensibiliser 8

8.5

Organiser le tri participatif des déchets







Après



Table de tri avec un système de pesée intégré Suivre en temps réel la quantité de gisement généré





Réduire les déchets organiques à la source : valorisation par réemploi, recyclage ou compostage ?

Le choix du projet GreenCook :

l'expérimentation de compostage en restaurant scolaire au sein du LEGTA de Tilloy les Mofflaines

OBJECTIFS DU PROJET

ECONOMIQUE

- limiter les coûts de collecte des déchets par le traitement dans des
- **ENVIRONNEMENTAL**
- réduire l'empreinte environnementale globale de la gestion des déchets
- réduire à la source les déchets

SOCIOLOGIQUE le compostage, un défi aux habitudes

éducation de tous à une plus grande éco-citoyenneté





Le cycle de gestion des déchets organiques

- 2. les déchets alimentaires sont assimilés par le composteur (55 kg de déchets sont traités chaque jour).
- 3. Un maître composteur a été formé pour assurer le bon fonctionnement de l'équipement







Le maître composteur





PROJET GREENCOOK

LES ENSEIGNEMENTS DU PROJET GREENCOOK EN NORD-PAS DE CALAIS

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

- C'est un gain sur la collecte et le traitement des déchets
- C'est un gain sur les achats de denrées alimentaires
- C'est un pouvoir d'achat démultiplié pour des achats de denrées de qualité
- C'est meilleure adéquation entre l'offre alimentaire et les attentes des convives.







Le sera disponible en avril.

(en version numérique exclusivement)

Pour le recevoir, adresseznous un courriel : greencook@nordpasdecalais.fr









Recommendations



- 1. Measure first to better act
- 1. Train professionals
- 2. Involve all stakeholders







Common Methodology to monitor food wastage







Mesurer le gaspillage alimentaire dans les cantines : 3 options suivant vos moyens

3	Option 1	Option 2	Option 3	
Temps	2 jours	1 semaine	2 semaines ou plus	
Personn el	1 personnes	2 personnes	2/3 personnes	
Matériel	1 balance 5 bacs	1 balance 7 bacs	1 ou 2 balances 9 bacs	
Docume nts	1 feuille de pesée	1 feuille de pesée 1 estimation visuelle 1 enquête convive	1 feuille de pesée 1 estimation visuelle ou une table de mesure 1 enquête personnel 1 enquête convives	





3 options : que mesurer ?

	Option 1	Option 2	Option 3
Préparation et distribution	Tout	Distinguer -F/L - féculents - Protéines	Distinguer -F/L - féculents - Protéines
Buffet	Tout	Tout	Tout
Retours plateaux	Tout	Tout	Distinguer -F/L - féculents - Protéines

Remarques : déchets alimentaires ou gaspillage ?





Résultats attendus

	Option 1	Option 2	Option 3
Quantité de	+	++	+++
déchets			
Déchets par poste	+	++	+++
Ingrédients	/	+	++
alimentaires			
gaspillés			
Impact	+	++	+++
environnemental			
Impact	+	++	+++
économique			
Impact social	+	+	+

- / → pas de résultat
- +→ extrapolation approximative
- ++→ extrapolation plus précise et détaillée
- +++→ analyse détaillée





Exemple: Option 1

- 2 jours
- ◆1 personne
- 1 balance (minimum 50 kg)
- ◆5 bacs :
 - > 1 : préparé, non servi et jeté
 - > 2 : gaspillé aux buffets
 - > 3 : gaspillé par les convives avec si possible
 - -3: soupe
 - 4 : pain
 - 5 : autres restes







At the canteen at work, in care homes and hospitals

































Accompagner les cantines vers une alimentation plus durable

Joke de Ridder

Bruxelles Environnement





Programme « Cantines durables «



pour plusieurs secteurs:

73,14 millions de repas/an à Bruxelles

- Encadrement sur mesure
- Formations
- Helpdesk
- Outils
- Système de reconnaissance en phase de test















<u>• 00</u>







Gaspillage alimentaire dans les cantines - Exemple

Crèche du Chant d'oiseau

http://vimeo.com/36889824







Gaspillage alimentaire dans les cantines - résultats

En 2011:

- > 20 cantines encadrées 7500 repas quotidiens
- > 14 cantines 4600 repas/jour actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- > 8 cantines ont mesuré leur gaspillage alimentaire: 136,6g → 107,6g par repas et par jour
 - → Une diminution de plus de 20%!





Gaspillage alimentaire dans les cantines - résultats

Des actions anti-gaspillage:

- une meilleure gestion du stock
- un système de commande
- des assiettes/bols plus petits
- l'utilisation d'un éplucheur plutôt qu'un couteau
- un réapprovisionnement du buffet limité dans le temps et pas jusqu'à la fin du service
- impliquer et expliquer le projet aux dames de service





Gaspillage alimentaire dans les cantines - Recommandations

- Une équipe qui porte le projet
- ◆ Pas à pas prendre le temps (au moins 6 à 12 mois)
- Participation / communication avec les 'clients'
- Consultant externe = plus-value
- Travailler avec le menu complet autour de plusieurs thèmes (environnement, déchets, santé, ...)
- Travailler la présentation/le service des repas
- Mesurer pour agir







Recommendations



- Start with simple actions at low cost
- Rely on relevant external experts when necessary
- Integrate food wastage avoidance in sustainable and healthy food strategies































At the restaurant

De Proeftuinen (NL)

Sustain (UK









PROJECT EVENT



CONCEPT











Sustain advocates food and agriculture policies and practices that enhance the health and welfare of people and animals, improve the working and living environment, enrich society and culture and promote equity.

http://www.sustainweb.org





What did we do?





Background of the action (key factors)

Focus on professional chefs in restaurants & catering, as well as in catering college

Objectives

Maximum reduction of food waste in their restaurants
Raising awareness of food waste reduction with young chefs

Main steps (methodology)

Through work with a network of ambassadors, professional from the catering industry who have a wealth of knowledge about catering and how to create more sustainable dishes we explored in practice ways of reducing food waste. This included training, knowledge sharing and exchange, creating inspiration, measuring waste, raising awareness and promoting a change of behavior.

Main results

Up to 35% reduction of food waste, savings up to €1000,- a month, renewed insights, efficiency and creativity. Strong interest from catering colleges.

Tips and recommendations

Sharing is caring, measuring is believing and acting, trust your senses and (food) knowledge

































Dutch Ambassadors

































UK Ambassadors







































Focus & objectives

The aim of the project has been to reduce food waste in the professional kitchen by:

- > Inspiration
- ➤ Sharing knowledge
- ➤ Create access to a network of (food) professionals
 - > Training & Development
 - >Involvement & shared responsibility
 - > Create a following













iswa

















Training & Development







Training & Development











Inspire & Share Knowledge







Measure and become aware



LOCAL FOOD, LESS WASTE





Waste Measurement

Preparation: divided between animal and vegetable origin Back from guests: divided between bread and others

0-measurement & second measurement

Results: highest of amount of food waste at preparation at 0-measurement, able to reduce to up to 35%, important side effect the concerned chef and kitchen staff became more aware by looking in the bin by the end of the day.































Temptation



Spread the word













Recommendations

Strategic:

✓ Invest in training & development

✓ Facilitate a network (create ownership and commitment)

√ Rely on shared resposibility (CSR)

√ Visualize the economic benefits of food waste reduction to your organization.

Operational:

√ Start with measuring to raise awareness

- ✓ Be critical and precise about your purchase (invest in a relation with local producers).
 - ✓ Re-consider your concept/menu (in favor of using possible leftovers)
 - ✓ Involve your guests and make them accountable for what they order
 - ✓ Be creative and innovative with interpreting the food safety regulations.





























Thank you for your attention! More info: marianne@greencook.nl julie@sustainweb.org





Recommendations

1. Organise networks

2. Mobilise and support Ambassadors





10 recommendations

Main steps

- Start measuring
- Start step by step towards a comprehensive project
- Mobilise all actors
- Sensitise guests
- Optimise professional practices

Support activities

- Run network of professionals
- Train professionals
- Identify Ambassadors
- Rely on external experts if needed
- Organise call for projects
- Joint strategy Food wastage reduction + Sustainable & Healthy
 Food strategy



