Recommandations issues du projet européen GreenCook

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective et traditionnelle

Sophie Marguliew

Espace Environnement

Journées d'information organisées par la DRAAF Auvergne
18 juin 2014

Espace Environnement

Association sans but lucratif basée à Charleroi, Belgique
Médiateur en environnement, participation citoyenne

Nos métiers:

-Informer et sensibiliser
- Former
- Animer des réseaux
- Organiser la concertation
- Réaliser des études
- Accompagner stratégiquement et opérationnellement

Equipe pluridisciplinaire de 35 personnes

3 équipes :
- Aménagement du territoire, patrimoine, urbanisme
- Santé et habitat
- Environnement : espaces verts, sols, eau, prévention des déchets, éco-consommation, alimentation

http://www.espace-environnement.be

GREENCOOK

Vers une stratégie transnationale pour la gestion durable de l'alimentation

2010 – 2014

Investing in Opportunities
This project has received European Regional Development Funding through INTERREG IV B.
INTERREG IVB

- Programme Interreg IVB
- Priority 4 – Communautés fortes et prospères
- 2010-2014
- 12 partenaires
- 5 pays
- 6.1 milions d’euros
- 2.9 millions d’euros de FEDER

GREENCOOK a pour ambition

- **de réduire le gaspillage alimentaire en Europe du Nord-Ouest**
- **de faire de l'ENO un modèle de gestion durable de l'alimentation**

→ en agissant à la fois sur le **comportement du consommateur** et **l'optimisation de l'offre alimentaire**

→ en développant des stratégies innovantes pour **influencer la relation du consommateur et du cuisinier à la nourriture**

→ en **impliquant tous les acteurs de la chaîne** de production et de consommation alimentaire (partenariat multi-sectoriel)

→ grâce à des **actions innovantes**

GREENCOOK

Au supermarché

A la cantine

4 secteurs emblématiques pour influencer la consommation à domicile et hors domicile

Au restaurant

A la maison

GREENCOOK

Une combination exclusive et originale de partenaires

GREENCOOK

Un partenariat transnational et multi-sectoriel

- Autorités locales et régionales gestionnaires de déchets:

IBGE, Artois Comm., AV Ludwigsburg

- Autorités publiques compétentes en matière de restauration scolaire et de publics défavorisés

Conseil Régional Nord-Pas de Calais

- Producteurs et utilisateurs d'emballages

Fost Plus

- Supermarchés

GREENTAG – E. Leclerc

- Instituts de recherche

CRIOC, Univ. Stuttgart, Univ. Wageningen

- Restaurants

Sustain, De Proeftuinen

- Animateur de partenariats

Espace Environnement (Chef de file)

Plan d'action et résultats attendus

WP1 Enable

Produire faits et chiffres, méthodes pertinentes et outils pour réduire le gaspillage alimentaire, à l'usage des particuliers, professionnels de la restauration, concepteurs d'emballage, travailleurs sociaux et coaches pour les ménages

WP4 Encourage

Evaluer les résultats pour déterminer des standards GreenCook à intégrer aux stratégies de réduction du gaspillage alimentaire et pour récompenser les bonnes pratiques des professionnels et des ménages

Réduction du gaspillage alimentaire

WP3 Engage

Enraciner les bonnes pratiques de réduction du gaspillage alimentaire en mobilisant des Ambassadeurs GreenCook et en les diffusant à travers nos réseaux

WP2 Exemplify

Tester des approches sectorielles innovantes et faire du lobby pour valider des modèles européens de gestion durable de l'alimentation

GREENCOOK

En quelques chiffres

- 26 ambassadeurs
- 200 professionnels : cuisiniers / employés supermarchés
- 1 000 citoyens consom'acteurs
- 15 experts
- 80 sites pilotes : écoles, cantines, supermarchés, associations caritatives

Exemplify : Projets pilotes en restauration (collective)

Projets pilotes dans 19 écoles

- sensibilisation et pédagogie
- restauration

= plusieurs angles d'approches

Projets pilotes dans 45 sites de restauration

- Audit gaspillage dans 250 sites (4 restaurants privés)
- Mise en œuvre dans 45 restaurants collectifs

Institut Sainte-Marie, Schaerbeek

Ecole Ferdinand Buisson de Béthune

En quelques chiffres

En restauration collective

- - 23% gaspillage en restaurant scolaire (lycée) soit 12.000 € - 5.000 repas
- -20% gaspillage en restaurant d'entreprise
- - 30% gaspillage en écoles grâce à sensibilisation poussée (écoles et collèges)
- - 20% gaspillage en écoles liaison froide avec société prestataire

GREENCOOK

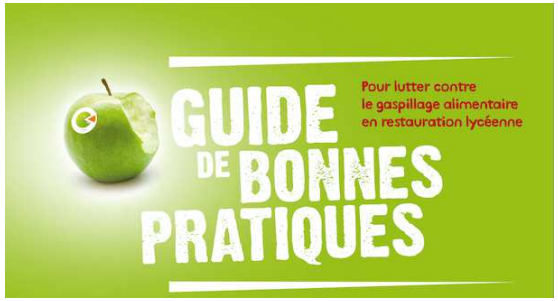
Recommandations sectorielles issues de GreenCook

- Distribution : Réduire le gaspillage alimentaire sur le lieu de vente et optimiser le don
- Ménages : Sensibiliser le consommateur à la réduction du gaspillage alimentaire et le mobiliser pour l'action
- Restauration : Mettre en place des dynamiques multi-factorielles vers les cantines et restaurants

METTRE EN PLACE DES DYNAMIQUES MULTI-FACTORIELLES VERS LES CANTINES ET RESTAURANTS

GREENCOOK

En résumé
5 points clés pour lancer la dynamique



- Commencer par mesurer
  - Méthode commune de suivi
- Commmencer pas à pas vers un projet global
- Mobiliser tous les acteurs
- Sensibiliser les convives
- Optimiser les pratiques professionnelles

GREENCOOK

En résumé

5 points clés pour **soutenir la dynamique**

- Mettre en réseau les professionnels
- Former les professionnels
- Identifier des Ambassadeurs
- S'appuyer sur des experts externes si besoin
- Organiser des appels à projets

Stratégie intégrant réduction du gaspillage alimentaire + Alimentation saine et durable

GREENCOOK

MESURER POUR COMMENCER ET METTRE EN ÉVIDENCE LE COÛT DU GASPILLAGE

GREENCOOK

Quantifier le gaspillage généré par une structure est fondamental pour :

- Faire **prendre conscience** aux parties prenantes de la réalité du gaspillage
- Mettre en évidence **l'ampleur** du problème
- Commencer à mieux comprendre les **causes** du gaspillage
- Porter un **regard neutre** sur une situation sans juger
- Mettre en évidence le **partage des responsabilités** et commencer à **mobiliser** l'ensemble des ateurs
- Mettre en place une **démarche d'amélioration continue**
- **Commencer à réduire** le gaspillage alimentaire

GREENCOOK

Mesurer c'est savoir

- Le fait de **peser** les déchets alimentaires conduit à **ajuster ses pratiques**
- De ce fait, la **participation d'une diversité de parties prenantes** à cet état des lieux devrait être un préalable à toute action collective
- Il importe de **caractériser** les pertes en identifiant les **sources** de gaspillage et les **produits** gaspillés pour **cibler les actions** correctives

GREENCOOK

Estimer les coûts du gaspillage

- Une fois les quantités gaspillées connues, il est possible de calculer le **coût** du gaspillage
- C'est un **argument de poids** pour passer à l'action
- Une **dynamique d'amélioration continue** peut s'installer : améliorer la qualité de l'alimentation, les conditions de repas, le matériel de cuisine, la satisfaction des cuisiniers, le bien-être des convives …

Une méthode transnationale de suivi du gaspillage alimentaire pour toute structure

- à 3 étapes :
  - préparation (surproduction) et service
  - zone de buffet
  - retour d'assiette
- option 1 : 2 jours, pas de distinction des types d'aliments sauf pain (et soupe)
- option 2 : 1 semaine, distinction sur plat principal protéines / féculents / légumes au service + enquête convives + estimation visuelle retour d'assiette
- option 3 : > 2 semaines, tous les types d'aliment à toutes les étapes

GREENCOOK

Une méthode transnationale de suivi du gaspillage alimentaire : Résultats

- Présenter les résultats de façon parlante :
  - en « équivalent repas » plutôt qu'en kg
  - en valeur relative plutôt qu'en valeur absolue
  - en évitant les comparaisons hâtives
- Estimer des coûts indicatifs : poids moyen et coût moyen d'un repas
- Estimer l'impact sur l'environnement :
  - Le changement climatique : en équivalent CO2
  - Empreinte eau
  - Empreinte sol

GREENCOOK

COMMENCER PAR DES ACTIONS SIMPLES POUR S'INSCRIRE DANS UN PROCESSUS DE PROJET STRUCTURÉ À MOYEN TERME

GREENCOOK

- Les structures souhaitant s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire sont parfois hésitantes…
- Mettre en place des actions simples et peu coûteuses est une première étape rassurante pour :
  - (faire) **prendre conscience** de la réalité du gaspillage,
  - éveiller **l'intérêt** pour la problématique,
  - commencer à **s'approprier** la question et en découvrir des aspects méconnus,
  - montrer **qu'agir donne des résultats**,
  - **rassurer** sur les coûts, la complexité des actions à mener, des changements à entreprendre,
  - **faire adhérer un plus grand groupe** sur base des résultats,
  - déclencher **un processus de petits pas** qui va conduire progressivement à des changements plus importants,
  - poser des jalons **vers un plan d'action plus structuré**.

GREENCOOK

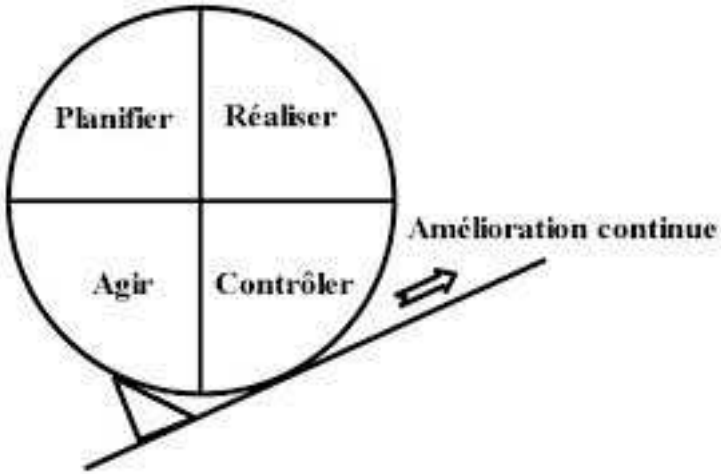
Quelques exemples d'actions simples et peu coûteuses

- Modifier le matériel utilisé (taille des cuillères – éplucheur à légumes au lieu de couteaux).
- Adapter la façon de servir, en demandant aux convives la quantité voulue plutôt qu'en imposant une quantité standard.
- Proposer les sauces à part, notamment pour les crudités.
- Afficher les menus et les noms des plats pour démystifier ce qui est mangé.
- Proposer de goûter, laisser la possibilité de se resservir.

GREENCOOK

Inscrire le gaspillage alimentaire dans une perspective de long terme

- est nécessaire pour réduire de façon significative et pérenne le gaspillage
- implique une démarche projet en plusieurs phases :
  - la réalisation d'un **état des lieux** permettant d'établir un diagnostic,
  - l'élaboration d'un **plan d'action** adapté et **concerté**,
  - la mise en place d'une **évaluation** des actions menées (indicateurs),
  - **l'ajustement** du plan d'action, dans une logique d'amélioration continue.



- concerne une organisation / un territoire, sur plusieurs années

MOBILISER DANS UNE DYNAMIQUE DE PROJET PARTICIPATIVE TOUS LES ACTEURS IMPLIQUÉS DANS LA PRÉPARATION ET LA CONSOMMATION

- **Chaque étape de** production et de consommation des repas est **potentiellement source de gaspillage**

- La responsabilité du gaspillage est **partagée**

- Chaque intervenant, y compris les convives, a donc la **possibilité d'agir** en adaptant sa façon de faire ou son comportement

Mobiliser tous les acteurs permet :

- d'agir sur un plus grand nombre de causes du gaspillage,
- de combiner différentes approches, et de créer des synergies,
- de bénéficier de la créativité croisée d'un plus grand nombre d'acteurs pour la recherche de solutions,
- de responsabiliser chacun en évitant la stigmatisation d'une catégorie d'acteurs,

GREENCOOK

- de créer un effet d’entrainement conduisant à des changements en profondeur,
- d’éviter de se heurter à des obstacles majeurs, créés par le fait que certains acteurs, non associés, méconnaissent les enjeux,
- d’inscrire les actions dans la durée, car les acteurs s’encouragent les uns les autres, en évitant l’essoufflement des pionniers.

GREENCOOK

Pistes pour la mise en œuvre

- Identifier les acteurs et les mobiliser

autorités publiques
professionnels de l'alimentation
fournisseurs, producteurs
encadrement administratif
personnel d'éducation
consommateurs

- Faire un état des lieux partagé
- Organiser un pilotage partagé
- Mobiliser des équipes d'ambassadeurs

SENSIBILISER LES CONVIVES ET ACCOMPAGNER LEURS CHANGEMENTS DE COMPORTEMENT

GREENCOOK

Le comportement des convives est l'une des causes principale du gaspillage alimentaire en restauration collective:

- les **habitudes alimentaires** des convives ne correspondent pas aux menus proposés ;
- les convives ne savent pas ce qui va leur être proposé au menu, et ils **n'engagent pas le dialogue** avec le personnel de service ;
- la **pression des paires** (adolescents principalement) conduit les convives à ne pas manger comme ils le souhaitent ;
- la recherche de **convivialité** peut prendre le pas sur la consommation du repas ;
- le **personnel de service communique peu** avec les convives ; le **personnel de cuisine a peu ou pas de contact** avec les convives.

Il est donc nécessaire **d'accompagner les convives autour du repas**.

GREENCOOK

Pistes pour sensibiliser les convives

- Montrer la réalité du gaspillage
- Démystifier les plats et produits proposés
- Accompagner la découverte
- Créer du lien entre les convives, le personnel de service, les cuisiniers
- Mobiliser les élèves et les responsabiliser
- Associer les enseignants à la diffusion des messages

GREENCOOK

OPTIMISER LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

Pourquoi changer ses habitudes ?

- Les convives et leurs comportements ont évolué ;
- Les techniques culinaires ont évolué ;
- Mieux faire coïncider l'offre à la demande des convives dans le respect de toutes les contraintes prioritaires (hygiène, équilibre alimentaire…) ;
- Certaines pratiques sont fondées sur des croyances ;
- Valoriser son travail, que le temps passé à cuisiner ne passe pas à la poubelle;

Quelques pistes

- formaliser l'engagement de l'organisation et du personnel par une charte
- achats et clauses de marché public
- gérer les stocks, désigner un responsable
- investir dans du matériel : utiliser du matériel de reconditionnement, une cellule de refroidissement
- mettre en place un système de réservation
- planifier et concevoir les menus
- à l'école, favoriser les collations saines à 10h (pommes, soupe)
- évaluer la popularité des plats, varier les textures, les assaisonnements, proposer plusieurs fois

- Utiliser du matériel adapté (taille des louches, des assiettes…)
- Ne pas éplucher systématiquement
- Gérer les portions, vérifier les quantités préparées
- Réapprovisionner régulièrement les plats de service plutôt que d'utiliser des grands plats
- Proposer des portions différentes, laisser la possibilité de se resservir
- Adapter la quantité standard en fonction du type d'accompagnement
- Proposer des alternatives à l'accompagnement standard
- Proposer les légumes, les salades, les fruits en libre service (salad bar)
- Proposer les sauces à part
- Gérer les horaires de repas pour augmenter le temps de repas et limiter les files d'attente
- Choisir du pain de qualité, en fin de chaîne, quantité limitée
- Trier les déchets et faire participer les convives

Quelques outils

GREENCOOK

ENCOURAGER LA MISE EN RÉSEAU DES PROFESSIONNELS ET EN PARTICULIER DES CUISINIERS

- Le métier de cuisinier est un métier solitaire.
- Besoin d’échanger et de construire des solutions communes.
- Besoin d’ouverture à d’autres professionnels de l’alimentation (producteurs, fournisseurs, experts de la sécurité alimentaire…)

La mise en réseau des professionnels de l'alimentation luttant contre le gaspillage alimentaire permet de :

- briser l'isolement lié au métier de cuisiniers,
- soutenir et valoriser les initiatives individuelles en les faisant connaître,
- encourager le partage des savoir-faire et des bonnes pratiques,
- encourager la créativité et l'innovation,
- diffuser les meilleures pratiques,
- susciter l'émulation entre pairs,
- créer un sentiment d'appartenance,
- tisser des liens entre acteurs complémentaires.

GREENCOOK

Pistes pour la mise en œuvre

- Identifier des fers de lance au sein du réseau
- Formaliser l'engagement des participants et leurs bénéfices
- Proposer des activités combinant créativité et apprentissage, sous forme d'un programme d'activité annuel :
  - Ateliers pratiques, mises en situation,
  - Visite de sites, rencontre d'acteurs,
  - Formations, apports théoriques
- Ouvrir le réseau à d'autres acteurs du secteur ou du territoire
- Confier l'animation du réseau à des professionnels

MOBILISER DES AMBASSADEURS PIONNIERS ET PORTE-PAROLE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

GREENCOOK

Les ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Ils **incarnent et personnifient** la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Il s'agit d'identifier des **personnes particulièrement motivées** pour mener des actions et qui ont envie de faire **partager leur enthousiasme**.
- « ceux qui en parlent le mieux »

Mobiliser des ambassadeurs pour

- diffuser les messages et les bonnes pratiques vers les pairs à une large échelle,
- susciter l'émulation entre pairs,
- montrer l'exemple, rassurer sur la faisabilité et convaincre de s'engager,
- créer un maillage du territoire en disposant de relais sur le sujet.
- valoriser positivement les démarches engagées,
- (re)valoriser les métiers associés,
- maintenir l'engagement en rendant visible une dynamique.

Rôle et profil des ambassadeurs

Les ambassadeurs ont pour rôle

- de communiquer largement sur les enjeux,
- de témoigner sur leur expérience personnelle,
- de rassurer ceux qui souhaitent se lancer,
- d'inciter leurs pairs à passer à l'action.

Ils doivent donc :

- être dans une démarche d'amélioration de leurs pratiques,
- avoir envie de partager leur savoir et savoir-faire,
- être capables de communiquer avec certains publics, ,
- avoir des profils différents et complémentaires.

Accompagnement des ambassadeurs

Pour soutenir les Ambassadeurs dans leur rôle, il est utile de :

- leur proposer de signer une charte qui précise leurs engagements mais aussi les engagements de l'organisation qui les mobilise ;
- les identifier et les rendre identifiables par exemple sur un site internet ou une brochure, où ils sont présentés avec leur photo et leur motivation ;
- leur offrir des occasions de témoigner, lors d'événements, devant les médias.

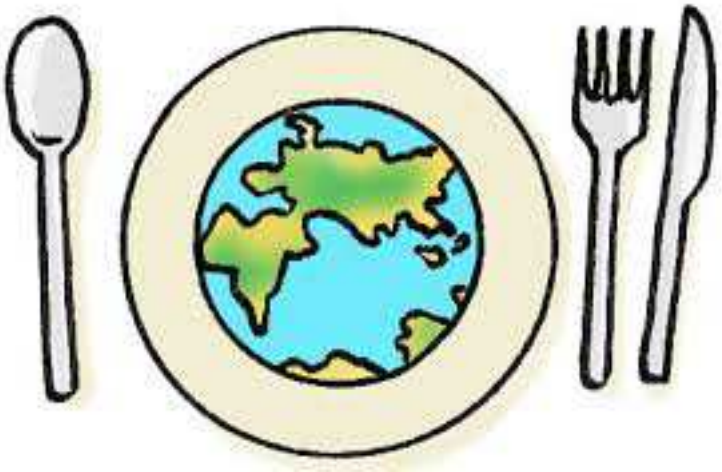
FORMER LES (FUTURS) PROFESSIONNELS

La formation professionnelle permet de

- de **découvrir de nouvelles techniques**, de se familiariser avec de nouveaux équipements, qui permettent d'améliorer le goût, la texture, la présentation des plats… ;
- de mieux **connaître la réglementation** et les marges de manœuvre qu'elle autorise ;
- de découvrir des pistes pour **allier contraintes financières et nutritionnelles et qualité des produits** ;
- de **comprendre le comportement des convives**, et plus particulièrement les adolescents, les malades.., vis-à-vis de l'alimentation ;
- de **valoriser le métier de cuisinier et les personnes** qui l'exercent.

4 sujets de formation essentiels

- la communication vers les équipes et vers les convives
- la réglementation sanitaire
- la sociologie de l'alimentation et les comportements
- les techniques culinaires



INSCRIRE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS UNE STRATÉGIE POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE, EN COMPLÉMENT D'UNE STRATÉGIE DE PRÉVENTION DES DÉCHETS

GREENCOOK

Le gaspillage alimentaire, un problème multi-facettes

Le gaspillage alimentaire peut être considéré comme un problème :

- de déchets : entrée concrète et facilement appréhendable – peser est une première action de sensibilisation
- économique : les coûts associés aux denrées jetées et à la gestion des déchets peuvent être estimés et sont importants

Réduire le gaspillage alimentaire conduit à prendre en considération un éventail complexe de facteurs :

- les comportements,
- les pratiques,
- les produits : goût, conservation, pouvoir rassasiant, origine,
- la santé …

8 principes de l'alimentation durable

- Achetez des fruits et légumes frais et de saison
- Privilégiez les produits bio
- Variez les menus et réduisez les portions de viande sans sacrifier au goût
- Choisissez des poissons issus de la pêche durable
- Achetez local, privilégiez les filières courtes
- Pour les produits exotiques, optez pour le commerce équitable
- Traquez le gaspillage
- Évitez le suremballage, pensez « déchets minimum »

GREENCOOK

Une alimentation durable et saine, sans gaspillage

- La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie d'une stratégie cohérente de prévention des déchets

mais pas seulement

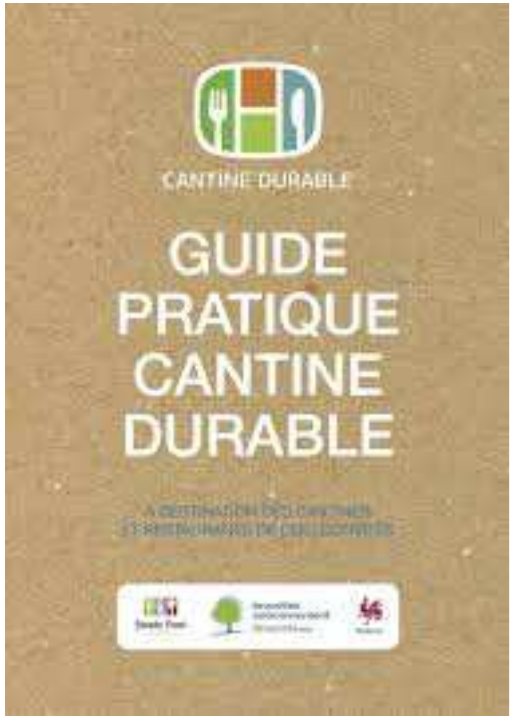
- Elle devient un point fort dans une démarche qui tend vers une alimentation saine et de qualité.
- Une vision globale de l'alimentation s'impose progressivement.
- Il convient de veiller à ce que les messages et les actions ne soient pas contradictoires.
- Il est nécessaire de mettre en relation les acteurs de l'alimentation, de l'environnement, et de la santé.

GREENCOOK

Retours d'expérience

- Bruxelles Environnement poursuit une politique Alimentation Durable générale dans laquelle le gaspillage alimentaire est intégré.

- la Région Nord-Pas de Calais a commencé par cibler la réduction du gaspillage alimentaire, puis étendu la réflexion à la question de l'alimentation durable en général
- et installé un site de compostage dans un lycée agricole, pour le gaspillage qui ne peut être évité et ainsi, boucler la boucle.



COOPÉRER AVEC LES EXPERTS EXTERNES LORSQUE C'EST PERTINENT

Recourir à des accompagnateurs professionnels, en fonction de leur(s) domaine(s) d'expertise, permet de :

- soutenir l'émergence de solutions pertinentes et efficaces en tenant compte des freins et des limites de la restauration, et de la situation concernée ;
- consolider une dynamique de projet et un dispositif solide de suivi et d'évaluation ;
- implanter un projet participatif et d'organiser la mobilisation de l'ensemble des acteurs au sein de la structure ;
- s'appuyer sur un tiers neutre, objectif, sans rapport hiérarchique avec les équipes de cuisine ou avec les convives ;
- accompagner les changements de comportements nécessaires ;

- prendre en compte la psychologie des groupes cibles et de leur rapport à la nourriture ;
- être crédible et travailler sur un pied d'égalité avec les cuisiniers ;
- mettre en perspective le travail réalisé avec d'autres retours d'expérience, de façon qualitative ;
- structurer une stratégie territoriale ou sectorielle à destination des établissements de restauration collective et/ou commerciale ;
- organiser l'échange entre structures engagées dans des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Différentes missions complémentaires

- accompagner les équipes en cuisine
- informer et sensibiliser les convives
- structurer un projet d'établissement et mettre en place une démarche participative
- développer et déployer une stratégie à l'échelle d'un territoire ou d'un secteur

GREENCOOK

FAVORISER LES APPELS À PROJET POUR ENCOURAGER ET SOUTENIR LES ACTEURS PERTINENTS A ENGAGER DES ACTIONS

Les appels à projets initiés par les autorités publiques ou d'autres acteurs permettent

- de **responsabiliser les acteurs** de la restauration, et tout autant ceux qui produisent les repas que ceux qui les consomment, vis-à-vis de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- **d'autonomiser** ces mêmes acteurs, en leur donnant des moyens techniques et financiers pour agir, tout en leur confiant le pilotage du projet ;
- **d'activer des leviers d'actions** auxquels les autorités publiques ou autres acteurs externes au processus de restauration n'ont pas accès ;
- de **bénéficier de la capacité d'innovation** des acteurs de terrain, qui ont une bonne connaissance des besoins réels, ainsi que des contraintes ;
- de **déclencher le passage à l'action**, qui pouvait être latent, sans l'imposer puisque la démarche vient du porteur de projet, interne à la structure de restauration ;
- de **réaliser des expérimentations** qui lorsqu'elles réussissent, ont vocation à être largement **diffusées et reproduites.**

GREENCOOK

Pistes de mise en œuvre des appels à projet

- sur un problème identifié, sans qu'une solution attendue soit définie
- le contenu du projet est libre, dans un cadre
- permet de rencontrer un demandeur et des forces de proposition dans une approche bottom-up
- spécifique à la lutte contre le gaspillage alimentaire ou général sur l'alimentation
- fournir un appui méthodologique si nécessaire pour les structures qui n'ont pas l'habitude de tels cadres
- Garantir la traçabilité de la mise en œuvre et l'évaluation, pour permettre de tirer des enseignements et de reproduire.

GREENCOOK

Livre de recettes transnational

GREENCOOK

Merci de votre attention !

Pour plus d'information

www.green-cook.org

Sophie Marguliew
Espace Environnement

smarguliew@espace-environnement.be
00.32.71.509.654 – 00.32.494.52.80.21

Investing in Opportunities
This project has received European Regional Development Funding through INTERREG IV B.
INTERREG IVB