

Réunion du groupe de travail régional Auvergne du vendredi 19 avril 2013
« améliorer l'alimentation en milieu scolaire et universitaire et informer les jeunes »
Récapitulatif des discussions autour de la réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire

PREAMBULE :

Il peut exister des freins pour mettre en place les outils et moyens proposés ci-dessous. Ils peuvent être de plusieurs ordres :

- manque de place sur la chaîne ou dans la salle de restaurant
- manque de temps avec les convives pendant le service
- manque de temps de l'équipe de cuisine (avant et pendant la préparation des repas)
- contraintes budgétaires

Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée	Pistes d'action proposées et discutées en réunion (attention : pas de solution miracle, mais des solutions à choisir et à adapter à chaque situation, d'où l'importance d'un diagnostic préalable)
<p>Image négative de la restauration collective, a priori négatif (on continue à parler de cantine et pas de restauration collective, ce qui reste connoté négativement ! « La cantine, c'est dégueulasse »)</p> <p>Manque de valeur accordée au repas, et au personnel qui le prépare et le sert</p>	<p>Valoriser l'équipe de cuisine et son travail (choix des denrées, recettes, ...) ; replacer, vis-à-vis des convives, le chef de cuisine comme un vrai cuisiner, diplômé, et pas comme un simple agent.</p> <p>Informé sur les contraintes imposées à la restauration collective et sur ses conséquences permet d'améliorer la compréhension et l'acceptation par les convives (exemple : obligation sanitaire de cuisson des steaks hachés à cœur ; obligation nutritionnelle de servir des légumes ou des fruits)</p> <p>Outils proposés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place une commission « restauration collective » : veiller à ce qu'elle soit composée de toutes les parties impliquées (élèves et adultes, dont les agents de restauration), à ce que tous les niveaux de classe soient représentés car les besoins et les avis varient beaucoup avec l'âge • Organiser des rencontres avec les fournisseurs des denrées servies (producteur local, artisan boulanger avec atelier - fabrication..) qui deviennent moins anonymes • Soigner l'affichage du menu pour expliciter ce qui est servi et renforcer l'attractivité des plats : <ul style="list-style-type: none"> ◦ travailler une formulation du nom des plats qui mette en avant les ingrédients et leur origine, ainsi que le mode de préparation

<p>Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée</p>	<p>Pistes d'action proposées et discutées en réunion (attention : pas de solution miracle, mais des solutions à choisir et à adapter à chaque situation, d'où l'importance d'un diagnostic préalable)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ○ choisir l'emplacement d'affichage pour faciliter la communication au plus près de l'élève et du moment où est ressenti le besoin d'information ; le menu n'est pas toujours bien lu, le personnel n'a pas toujours le temps d'expliquer au moment du service ; idée : placer une étiquette devant chaque plat sur la chaîne du self • Développer un contact verbal avec les élèves pendant le service • Un kit de communication sur les exigences nutritionnelles est en cours de réalisation par le CRESNA dans le cadre d'un appel d'offres de la DRAAF (voir point d'info à la fin du présent compte-rendu) • Module « savoir faire et faire savoir » du dispositif « plaisir à la cantine » qui permet de mettre en avant le travail fait en cuisine (savoir parler de sa cuisine, organiser et animer une réunion, communiquer efficacement avec les convives, les familles, ...). <u>Le public cible</u> de ce module de formation est, outre les cuisiniers, les principaux, gestionnaires, infirmières, conseillers principaux d'éducation. <u>Les objectifs</u> opérationnels visés sont : <ul style="list-style-type: none"> ○ de ré-enchanter la cantine en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive ; ○ de restaurer une « complicité souvent perdue entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange » ; ○ de redonner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire.
<p>Taille des portions servies trop importante par rapport à l'appétit des élèves</p>	<p>Attention : la réglementation impose des grammages par catégorie d'élève ; veiller à les respecter ! + Risque de plainte de la part des parents que la quantité est insuffisante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permettre à l'élève de choisir la quantité adaptée à son appétit du jour : ne pas imposer une taille standard identique pour tous (trop pour certains, et pas assez pour d'autres), <p>Moyens proposés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proposer différentes tailles d'assiettes • Adapter les quantités servies dans l'assiette à l'appétit annoncé ou habituel de chaque élève (ce qui

<p>Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée</p>	<p>Pistes d'action proposées et discutées en réunion (attention : pas de solution miracle, mais des solutions à choisir et à adapter à chaque situation, d'où l'importance d'un diagnostic préalable)</p>
	<p>suppose d'être attentif aux élèves, d'apprendre à les connaître, ce qui n'est pas possible dans tous les établissements, plutôt dans les petits)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pré-servir plusieurs assiettes avec des quantités variables de viande et de garniture (+ viande et + légumes, - viande et + légume, + viande et - légume, - viande et – légume) • Proposer des 1/2 fruits au lieu des fruits entiers dont le calibrage n'est pas toujours adapté au grammage recommandé • Favoriser l'autonomie des élèves <ul style="list-style-type: none"> ◦ en leur laissant la possibilité de se resservir : réfléchir la structure des cuisines et des linéaires pour avoir des buffets d'entrées qui permettraient de se resservir ◦ en leur proposant, sur le linéaire du self, un buffet d'entrées au choix au lieu d'assiettes pré-servies (pour qu'ils composent leur propre assiette)
<p>Qualité insuffisante de la nourriture servie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir le fournisseur le mieux-disant et pas le moins-disant (gestionnaire) • Privilégier la gestion directe qui permet de mieux agir sur les différents facteurs
<p>Plats servis ne correspondent pas au goût ou aux habitudes alimentaires des élèves</p>	<p>Attention au respect de la réglementation sur les exigences nutritionnelles</p> <p>S'adapter aux goûts des élèves :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en leur servant essentiellement ce qu'ils préfèrent : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Outil proposé par le CG43 : mettre en place en cuisine un « cahier de popularité des plats », dans lequel l'équipe note les plats et leur consommation approximative ; cela permet de faire évoluer les quantités et les types de préparation • en les laissant choisir : leur proposer, sur le linéaire du self, un buffet d'entrées au choix au lieu d'assiettes pré-servies ; proposer les sauces à part ...

<p>Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée</p>	<p>Pistes d'action proposées et discutées en réunion (attention : pas de solution miracle, mais des solutions à choisir et à adapter à chaque situation, d'où l'importance d'un diagnostic préalable)</p>
	<p>S'adapter aux habitudes des élèves : ils ne savent ou ne veulent plus découper (viande, fruits...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir des aliments qui nécessite peu ou pas de découpe (exemple : un pilon qui se mange à la main à la place d'une cuisse) • Présenter les fruits déjà préparés (découpés) au lieu d'un fruit entier (cela permet également de s'adapter mieux aux quantités variables)
<p>Manque d'ouverture d'esprit de certains élèves vis-à-vis de la nouveauté alimentaire (exemple des menus à thème)</p>	<p>Encourager les élèves à goûter, leur donner envie de goûter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en proposant des petites quantités pour ceux qui sont réticents (voir plus haut la taille des portions) • en informant mieux sur les plats proposés : à travers la formulation des menus, leur affichage (voire plus haut), la relation verbale avec les élèves (primordiale) • en rendant les plats plus attractifs (soigner la présentation, la décoration... : le CG63 a organisé une formation des agents à la décoration des assiettes) <p>Faciliter la consommation des plats par les élèves</p> <ul style="list-style-type: none"> • fournir de bons couteaux pour faciliter la découpe de la viande ; le CG43 a changé ses couteaux (mais attention au vol !)
<p>Nombre de repas préparés plus important que le nombre de convives accueillis : car effectifs de convives difficiles à prévoir</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer un peu moins de portions que le nombre attendu et adapter au fur et à mesure du service • Privilégier la gestion directe (impossible d'adapter en gestion concédée où le nombre de portions est déterminé dans le contrat passé) • Organiser le don à des associations caritatives des repas préparés en trop et non servis
<p>Manque de conscience des élèves de l'importance quantitative (volume et coût) du gaspillage alimentaire en restauration collective et de leur part de responsabilité dans ce gaspillage</p>	<p>Faciliter la prise de conscience par les élèves :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer auprès des élèves, de leurs parents et du personnel avec les chiffres en volume et en €/an et pour l'établissement ou le département... (exemple : en Conseil d'Administration)

<p>Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée</p>	<p>Pistes d'action proposées et discutées en réunion (attention : pas de solution miracle, mais des solutions à choisir et à adapter à chaque situation, d'où l'importance d'un diagnostic préalable)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Faire travailler les élèves en classe sur les chiffres du gaspillage dans le cadre de l'enseignement d'une discipline (exemple fourni par le CG63 : exercice de maths sur les quantités et valeurs de pain gaspillé) • Impliquer les convives dans le tri des déchets, voire dans les pesées <p>Informers les convives sur leurs marges de manœuvre à leur disposition pour réduire le gaspillage : exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • les informer de l'impossibilité sanitaire de resservir des aliments qui ont été présentés, y compris les fruits frais entiers ; donc sur la nécessité de se servir peu, quitte à se resservir ensuite • leur laisser la possibilité de se resservir au lieu d'en prendre trop dès le 1^{er} passage
<p>Gâchis de pain</p> <p>Report de consommation sur le pain au détriment des plats servis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Faciliter l'adaptation, par les élèves, de la quantité de pain prise par rapport à la quantité de pain réellement consommée <ul style="list-style-type: none"> ◦ placer le pain en fin de chaîne et non pas au début pour limiter le phénomène d'anticipation de la non consommation du plat principal ◦ proposer du pain tranché et non pas des pains individuels non portionnables ◦ Limiter la quantité de pain prise par les convives au 1^{er} passage et les informer qu'ils peuvent se resservir s'ils en manquent • En service à table : limiter le temps d'attente entre les plats, qui entraîne souvent une surconsommation de pain
<p>Conditions du repas peu propices à la prise alimentaire : temps, ambiance, autonomie des élèves...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Un minimum de temps est nécessaire au repas : il peut être variable selon l'âge des convives et selon le plat proposé (davantage de temps s'il y a de la découpe par exemple) • Bruit / volume sonore dans la salle : quand c'est possible (notamment en amont d'une rénovation), réfléchir à l'aménagement des salles aux niveaux sonore et acoustique

Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée	Pistes d'action proposées et discutées en réunion (attention : pas de solution miracle, mais des solutions à choisir et à adapter à chaque situation, d'où l'importance d'un diagnostic préalable)
	<ul style="list-style-type: none">• Réfléchir la disposition de la salle (mobilier tables et chaises, cloisons) pour la rendre conviviale et adaptée aux besoins sociaux des élèves ; on peut imaginer des espaces différenciés selon l'âge (exemple : les 6ème semblent préférer des tables de 4 et les 3ème, des grandes tablées de 8 ou 10)<ul style="list-style-type: none">◦ outil : une enquête de satisfaction peut permettre d'identifier les besoins, les éléments à modifier• Respecter le besoin d'autonomie des élèves : réfléchir la structure des cuisines et des linéaires pour mettre à disposition des buffets d'entrées
Difficulté à gérer les stocks	Organiser le don à des associations caritatives des stocks qui arriveraient à la date de péremption