

**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

<b>Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée</b>	<b>Pistes d'action proposées et discutées en réunion</b> (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><b>Image négative de la restauration collective, a priori négatif</b> (on continue à parler de cantine et pas de restauration collective, ce qui reste connoté négativement ! « La cantine, c'est dégueulasse »)</p> <p><b>Manque de valeur accordée</b> au repas, et au personnel qui le prépare et le sert</p>	<p><b>Valoriser l'équipe de cuisine et son travail</b> (choix des denrées, recettes, ...) ; <b>replacer</b>, vis-à-vis des convives, le <b>chef de cuisine comme un vrai cuisiner, diplômé</b>, et pas comme un simple agent.</p> <p><b>Informé sur les contraintes imposées à la restauration collective</b> 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><b>Outils proposés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mettre en place une <b>commission « restauration collective »</b> : 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</li><li>• <b>Organiser des rencontres avec les fournisseurs</b> des denrées servies (producteur local, artisan boulanger avec atelier - fabrication..) qui deviennent moins anonymes</li><li>• <b>Soigner l'affichage du menu</b> pour expliciter ce qui est servi et renforcer l'attractivité des plats :<ul style="list-style-type: none"><li>◦ travailler une <b>formulation du nom des plats</b> qui mette en avant les ingrédients et leur origine, ainsi que le mode de préparation</li></ul></li></ul>

<p><b>Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée</b></p>	<p><b>Pistes d'action proposées et discutées en réunion</b> (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"> <li>○ choisir l'<b>emplacement d'affichage</b> 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</li> <li>• <b>Développer un contact verbal avec les élèves pendant le service</b></li> <li>• <b>Un kit de communication sur les exigences nutritionnelles</b> 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)</li> <li>• <b>Module « savoir faire et faire savoir » du dispositif « plaisir à la cantine »</b> 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"> <li>○ de ré-enchanter la cantine en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive ;</li> <li>○ de restaurer une « complicité souvent perdue entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange » ;</li> <li>○ de redonner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Taille des portions</b> servies trop importante par rapport à l'appétit des élèves</p>	<p>Attention : la <b>réglementation</b> 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"> <li>• <b>Permettre à l'élève de choisir la quantité adaptée à son appétit du jour</b> : ne pas imposer une taille standard identique pour tous (trop pour certains, et pas assez pour d'autres),</li> </ul> <p><b>Moyens proposés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Proposer différentes tailles d'assiettes</b></li> <li>• <b>Adapter les quantités servies dans l'assiette à l'appétit</b> annoncé ou habituel de chaque élève (ce qui</li> </ul>

<p><b>Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée</b></p>	<p><b>Pistes d'action proposées et discutées en réunion</b> (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"> <li>• <b>Pré-servir plusieurs assiettes avec des quantités variables de viande et de garniture</b> (+ viande et + légumes, - viande et + légume, + viande et - légume, - viande et – légume)</li> <li>• <b>Proposer des 1/2 fruits</b> au lieu des fruits entiers dont le calibrage n'est pas toujours adapté au grammage recommandé</li> <li>• <b>Favoriser l'autonomie des élèves</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ en leur laissant la <b>possibilité de se resservir</b> : réfléchir la structure des cuisines et des linéaires pour avoir des buffets d'entrées qui permettraient de se resservir</li> <li>○ en leur proposant, sur le linéaire du self, un <b>buffet d'entrées au choix</b> au lieu d'assiettes pré-servies (pour qu'ils composent leur propre assiette)</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Qualité insuffisante</b> de la nourriture servie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisir le fournisseur le <b>mieux-disant</b> et pas le moins-disant (gestionnaire)</li> <li>• <b>Privilégier la gestion directe</b> qui permet de mieux agir sur les différents facteurs</li> </ul>
<p><b>Plats servis ne correspondent pas au goût ou aux habitudes alimentaires des élèves</b></p>	<p><b>Attention au respect de la réglementation sur les exigences nutritionnelles</b></p> <p><b>S'adapter aux goûts des élèves :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>en leur servant essentiellement ce qu'ils préfèrent :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> </ul> </li> <li>• <b>en les laissant choisir :</b> leur proposer, sur le linéaire du self, un <b>buffet d'entrées au choix</b> au lieu d'assiettes pré-servies ; proposer les sauces à part ...</li> </ul>

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

<p><b>Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée</b></p>	<p><b>Pistes d'action proposées et discutées en réunion</b> (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"> <li>• <b>Faire travailler les élèves en classe sur les chiffres du gaspillage</b> 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)</li> <li>• <b>Impliquer les convives dans le tri des déchets, voire dans les pesées</b></li> </ul> <p><b>Informers les convives sur leurs marges de manœuvre à leur disposition pour réduire le gaspillage : exemples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• leur laisser la possibilité de se resservir au lieu d'en prendre trop dès le 1<sup>er</sup> passage</li> </ul>
<p><b>Gâchis de pain</b></p> <p><b>Report de consommation sur le pain au détriment des plats servis</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faciliter l'adaptation, par les élèves, de la quantité de pain prise</b> par rapport à la quantité de pain réellement consommée             <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ placer le pain <b>en fin de chaîne</b> et non pas au début pour limiter le phénomène d'anticipation de la non consommation du plat principal</li> <li>◦ proposer du <b>pain tranché</b> et non pas des pains individuels non portionnables</li> <li>◦ <b>Limiter la quantité</b> de pain prise par les convives <b>au 1<sup>er</sup> passage</b> et les informer qu'ils peuvent se resservir s'ils en manquent</li> </ul> </li> <li>• En service à table : <b>limiter le temps d'attente entre les plats</b>, qui entraîne souvent une surconsommation de pain</li> </ul>
<p><b>Conditions du repas peu propices à la prise alimentaire : temps, ambiance, autonomie des élèves...</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un minimum de <b>temps est nécessaire au repas</b> : 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)</li> <li>• <b>Bruit / volume sonore</b> dans la salle : quand c'est possible (notamment en amont d'une rénovation), réfléchir à l'aménagement des salles aux niveaux sonore et acoustique</li> </ul>

<b>Problème soulevé – Cause de gaspillage identifiée</b>	<b>Pistes d'action proposées et discutées en réunion</b> (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"><li>• <b>Réfléchir la disposition de la salle</b> (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"><li>◦ outil : une enquête de satisfaction peut permettre d'identifier les besoins, les éléments à modifier</li></ul></li><li>• <b>Respecter le besoin d'autonomie des élèves</b> : réfléchir la structure des cuisines et des linéaires pour mettre à disposition des buffets d'entrées</li></ul>
<b>Difficulté à gérer les stocks</b>	<b>Organiser le don à des associations caritatives</b> des stocks qui arriveraient à la date de péremption