



Guide méthodologique de réduction du gaspillage alimentaire



dans la restauration collective scolaire



MIEUX TRIER SES DÉCHETS AVEC LA MEL





Guide méthodologique de réduction du gaspillage alimentaire

dans la restauration collective scolaire

Édito

La Métropole s'engage concrètement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire avec un objectif ambitieux : réduire ce gaspillage à 50 %. Cet engagement s'inscrit au cœur de notre Programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA), un plan d'actions qui vise à réduire de 50 kg par habitant la quantité de déchets produits d'ici à 2030. Cet effort collectif repose sur des initiatives concrètes qui impliquent et sensibilisent tous les acteurs, des citoyens aux entreprises locales. Ensemble nous voulons faire de la réduction des déchets une réalité et bâtir un avenir plus durable pour notre territoire.

Une des actions de ce programme vise notamment à l'accompagnement des restaurants collectifs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cet accompagnement a été proposé dès 2020 en priorité aux restaurants collectifs scolaires des classes élémentaires. En moyenne, ce sont 140 à 185 grammes de nourriture par jour et par convive qui sont gaspillés, soit 25 % à 40 % de la nourriture produite.

40 restaurants collectifs scolaires ont déjà pu être accompagnés par la Métropole Européenne de Lille avec une moyenne de réduction du gaspillage de 31 % sur 1 an. Notre objectif est d'accompagner 200 restaurants collectifs d'ici 2029.

C'est en se basant sur notre retour d'expérience que nous vous proposons ce guide afin de vous partager les clés de réussite pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre restaurant scolaire.

Damien Castelain

Président de la Métropole Européenne de Lille

Régis Cauche

Vice-président de la Métropole Européenne de Lille
en charge de la Propreté de l'espace public
Prévention, collecte, traitement, tri et valorisation des déchets

■ Sommaire

①

page 8 **Les enjeux du gaspillage alimentaire
en restauration collective**

page 10 **Le gaspillage alimentaire en France**

page 12 **La restauration collective en France**

②

page 14 **Les généralités à connaître avant
la mise en place de votre projet**

page 16 **Timeline du projet anti-gaspi**

page 19 **La méthodologie présentée**



page 22 **Les étapes à suivre**

page 23 **Mobilisation des acteurs**

page 26 **Réunion de démarrage**

page 28 **Première pesée – diagnostic initial**

page 34 **Sensibilisation**

page 36 **Déploiement de la communication**

page 38 **Deuxième pesée – évaluation de la sensibilisation**

page 40 **Réunion mi-parcours**

page 42 **Lancement progressif des actions anti gaspi**

page 43 **Troisième pesée – évaluation finale**

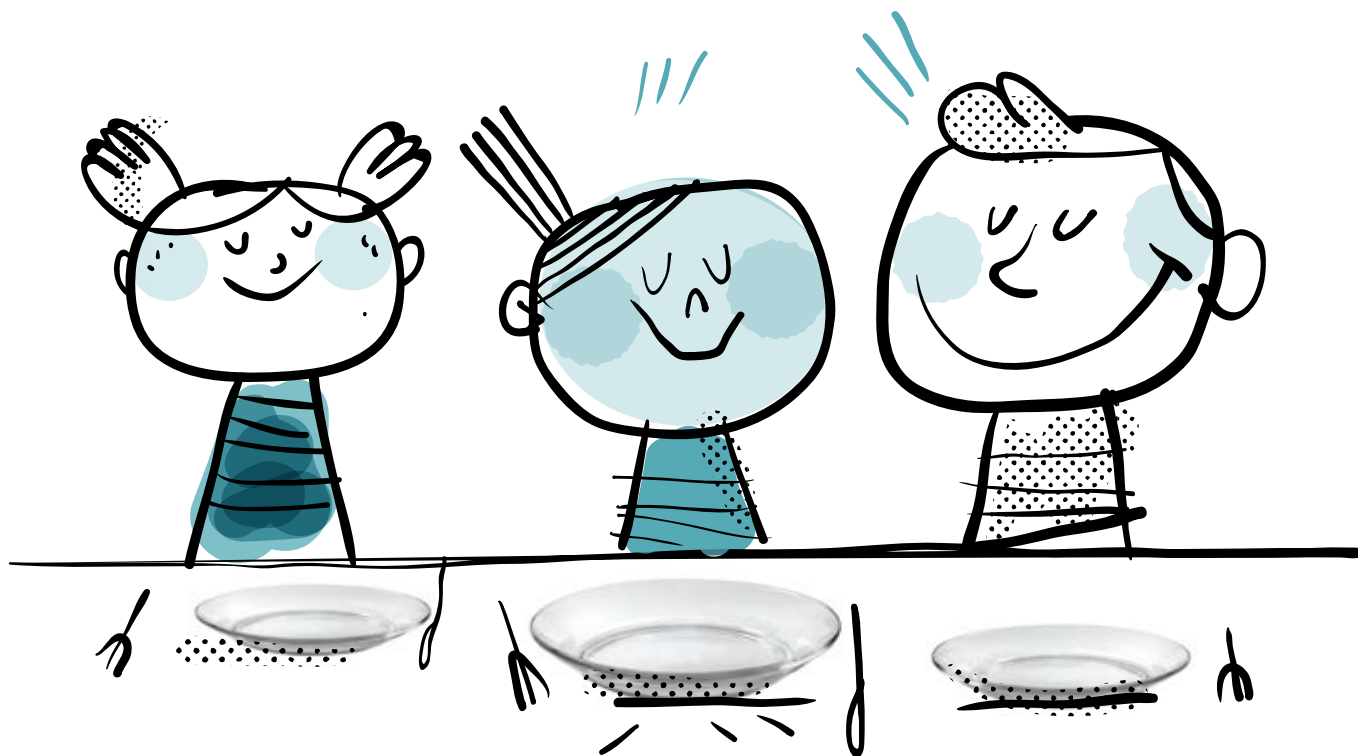
page 44 **Réunion finale**

page 46 **Glossaire**

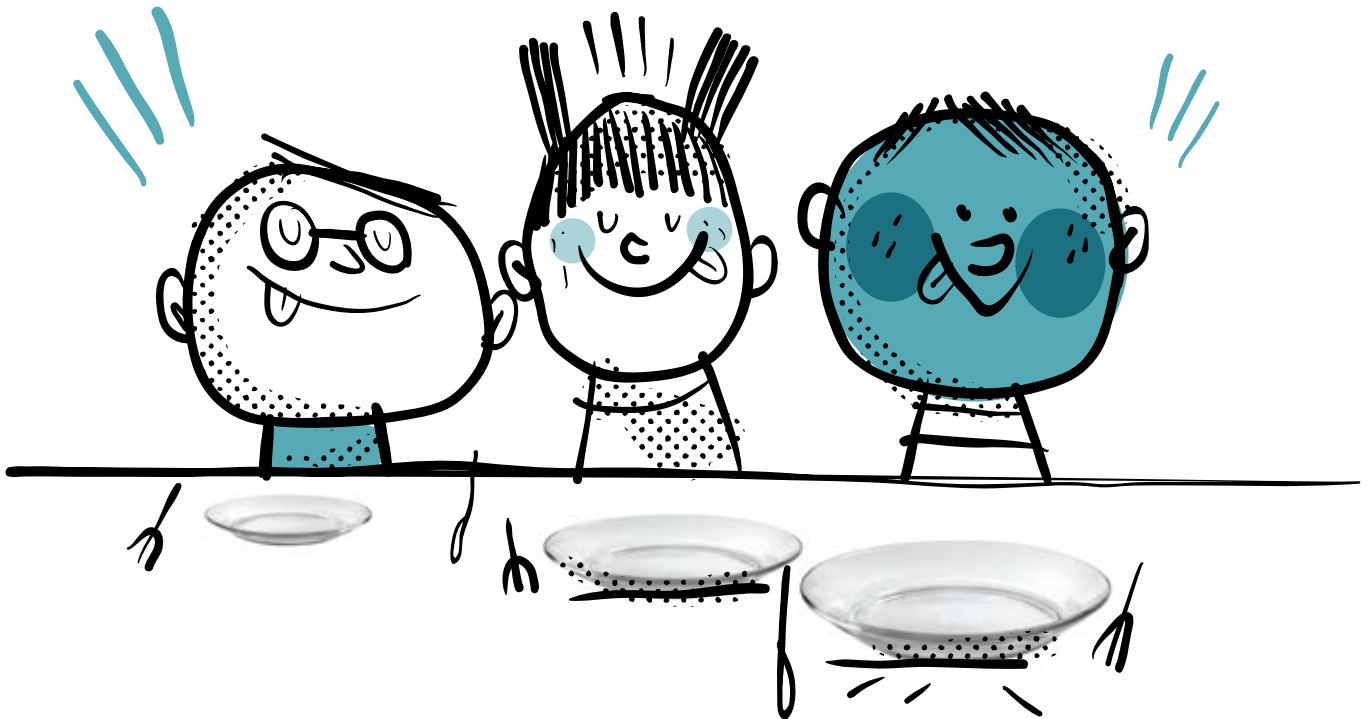
page 48 **Annexes**

①

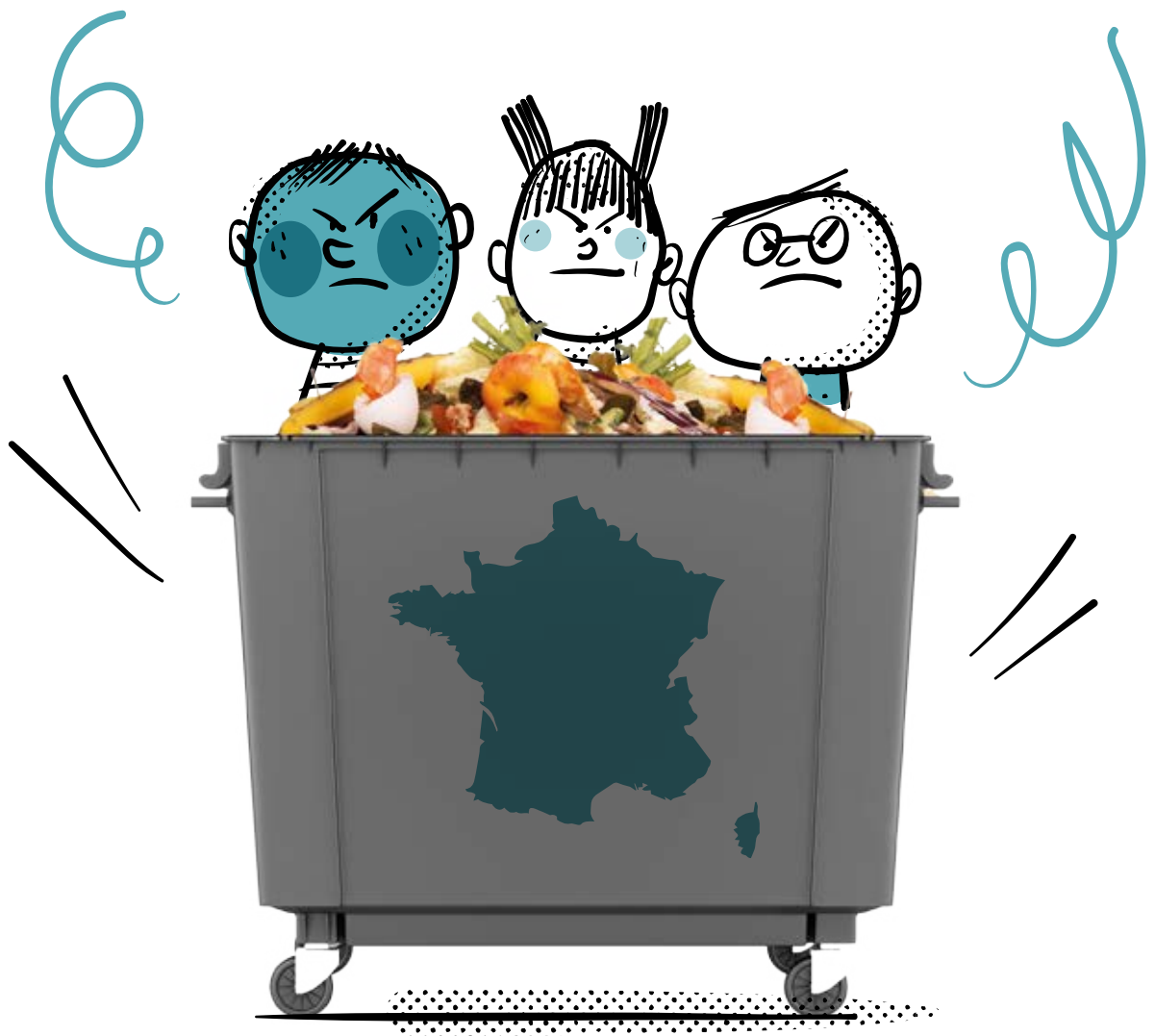
Les enjeux du gaspillage alimentaire



en restauration collective



« Le gaspillage alimentaire en France »



■ Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

La loi Anti Gaspillage pour une Économie Circulaire (dite loi AGEC) définit le gaspillage alimentaire comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée ». Toutes les étapes de la chaîne alimentaire sont concernées par le gaspillage : la production (32 %), la transformation (21 %), la distribution (14 %) et la consommation (33 %).

→ QUELQUES CHIFFRES

Selon l'ADEME, près de **10 millions de tonnes** de nourriture sont jetées chaque année en France, soit l'équivalent de **155 kg de nourriture** par personne pour un montant de 16 milliards d'euros.

Ce gaspillage représente également un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables et eau) et des émissions de gaz à effet de serre importantes **estimées à 3 %** de l'ensemble des émissions nationales.

« La restauration collective en France »

Ces dernières années, la mise en place progressive de réglementations a ouvert la voie à un renforcement des efforts en France pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

→ QUELQUES CHIFFRES

Selon l'ADEME, le secteur de la restauration collective représente environ

8 % du gaspillage alimentaire total du pays. Ainsi sur les **3,8 milliards de repas servis chaque année**, le gaspillage journalier moyen est de **120 grammes par convive**, soit 68 centimes par repas.

■ Les principales mesures

La loi relative à la Transition Énergétique pour la Croissance Verte de 2015 (LTECV) prévoit une démarche contre le gaspillage alimentaire dans les restaurations collectives publiques avant le 1^{er} septembre 2016.

La loi Garot de 2016 complète les dispositions de la loi LTECV de 2015 par une hiérarchisation des actions à mener en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Par ordre décroissant de priorité, il s'agit de favoriser la prévention, offrir des débouchés des invendus par le don ou la transformation, valoriser les restes dans l'alimentation animale, utiliser les restes alimentaires à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique (méthanisation), la destruction d'aliments encore consommables est à réaliser en dernier recours.

La loi Anti Gaspi pour une Économie Circulaire de 2020 (dite loi AGECE) précise la définition du gaspillage alimentaire et fixe l'obligation de réduire de 50 % par rapport à 2015 le gaspillage alimentaire dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025.

Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de 2020 vise à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 en fédérant les parties prenantes tout au long de la chaîne alimentaire. 16 mesures sont proposées dont notamment l'accompagnement de la restauration collective dans des opérations de prévention du gaspillage alimentaire et de don alimentaire.

La loi EGALIM III de 2023 précise l'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, à l'issue d'un diagnostic préalable.

②

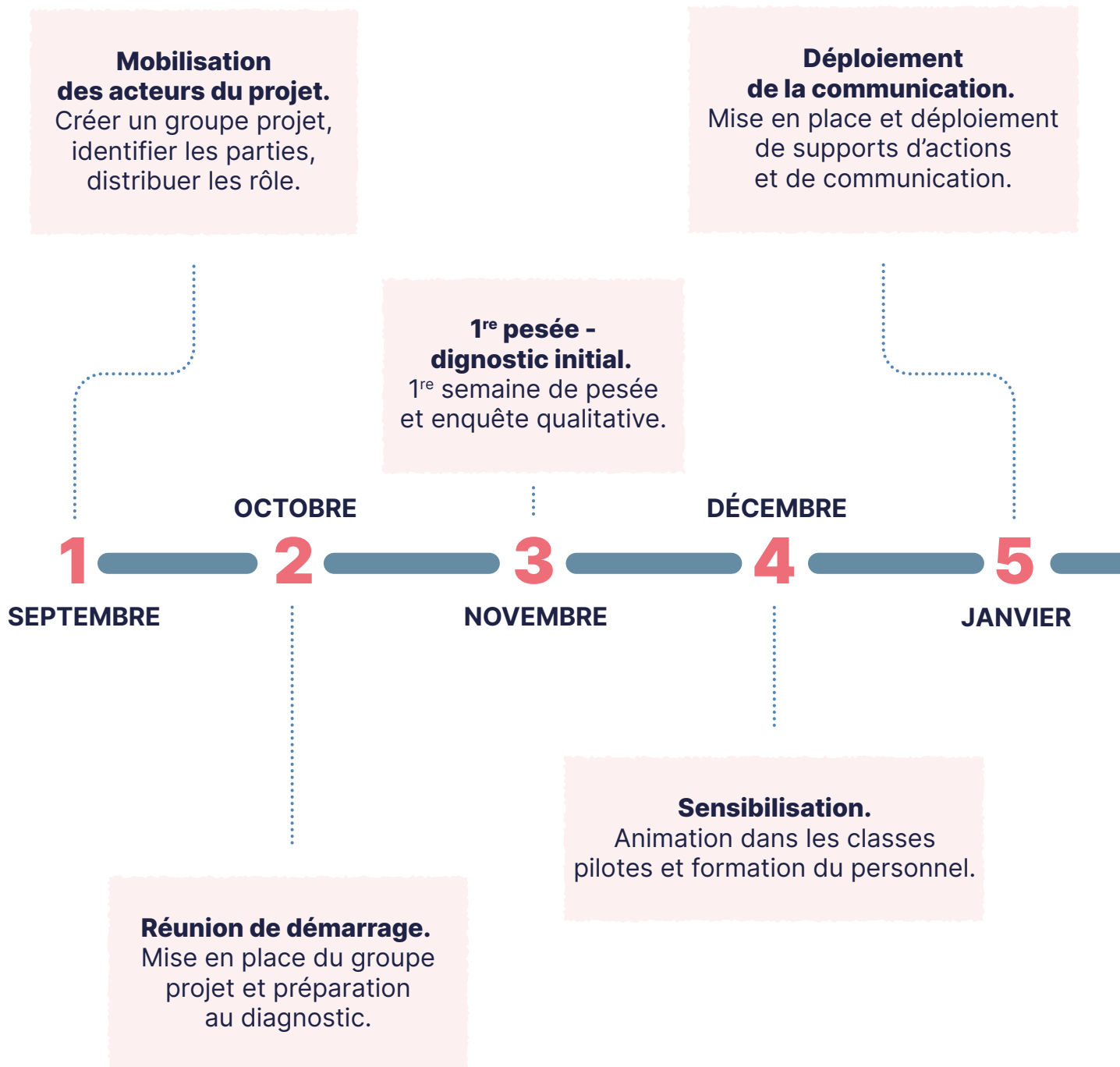
« Les généralités à connaître



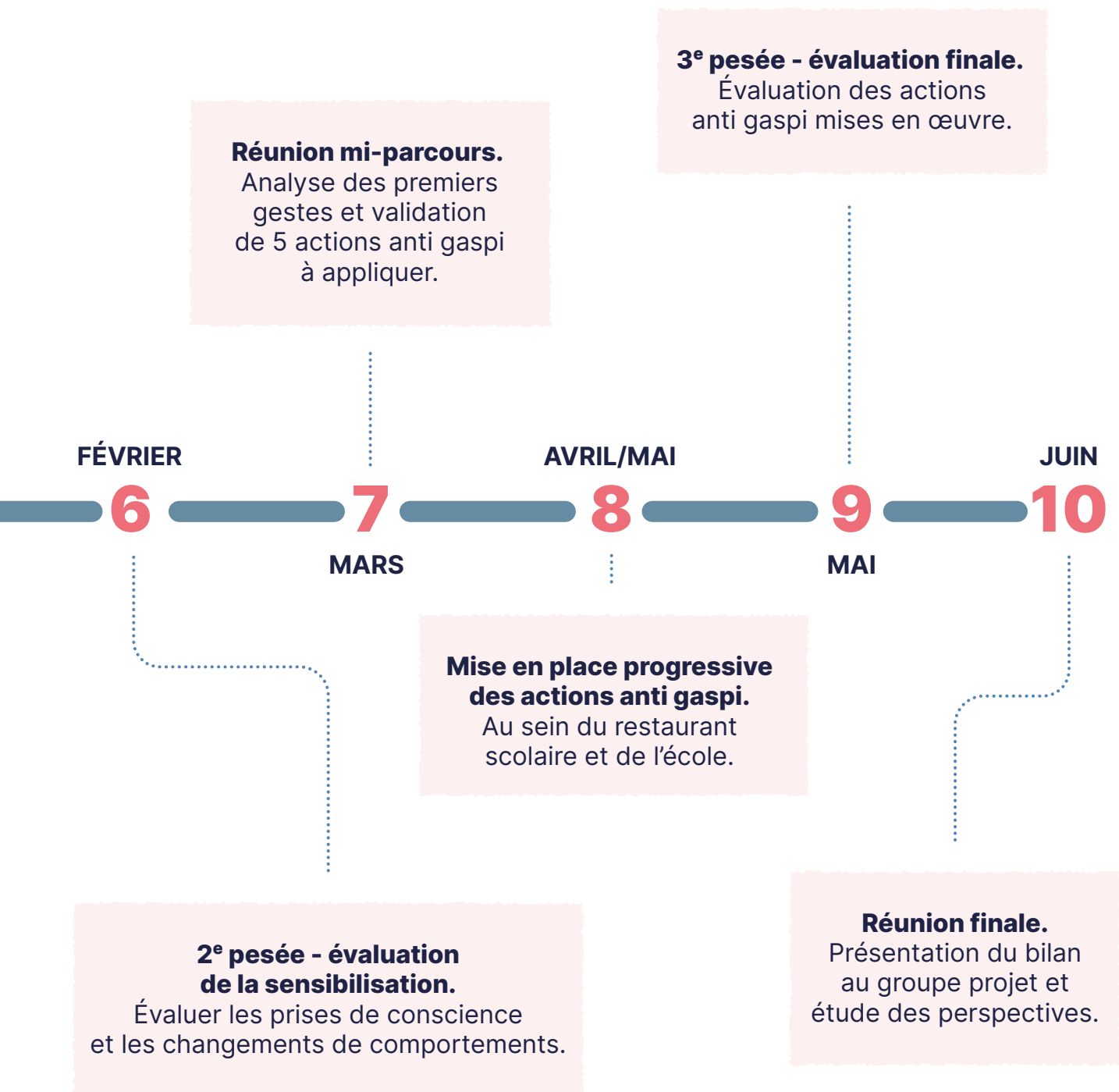
avant la mise en place de votre projet


La mise en place de votre projet doit être méthodique, organisée étape par étape (cf. timeline p.16/17). De cette manière, vous pourrez visualiser et planifier l'organisation des actions à mener tout au long de votre projet.

La timeline du




projet anti-gaspi





Ce guide constitue un support à la bonne réalisation de votre projet de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il est donc important de le lire intégralement avant de débuter la démarche.



■ La méthodologie

La mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire repose sur une méthode d'amélioration continue et collaborative.

Il s'agit :

- d'appréhender le sujet avec toutes les informations nécessaires,
- d'identifier et mobiliser l'ensemble des acteurs en lien avec la démarche,
- de mesurer à intervalles réguliers l'évolution des quantités alimentaires perdues et identifier les points de gaspillage,
- de mesurer le coût gaspillé,
- de sensibiliser vos convives en favorisant leur prise de conscience,
- de former le personnel de cuisine et les animateurs du périscolaire,
- de créer des supports de communication adaptés,
- de cibler et organiser des actions de lutte anti gaspi adéquates à mettre en œuvre au sein de votre structure,
- d'identifier des axes de progression à mettre en place sur le long terme.

Les préalables

Mobiliser les acteurs

En amont, le coordonnateur de projet doit mobiliser un ensemble d'acteurs concernés (étape 1) afin de définir les rôles de chacun. Il pourra ensuite organiser la première réunion de démarrage (étape 2) afin d'échanger sur la mise en place du projet. Chaque structure possède un mode de fonctionnement qui lui est propre. Il est important de bien comprendre le fonctionnement et les acteurs intervenants afin de pouvoir les mobiliser notamment dans le cas d'une gestion concédée où il est primordial de pouvoir associer le prestataire de restauration. Le coordonnateur de projet peut créer un espace collaboratif sur internet afin de permettre aux autres membres du groupe projet d'accéder aux documents utiles (synthèses de réunions, tableaux, calculs, visuels de communication, etc.).

Identifier un menu commun

Il s'agit de choisir un menu commun hebdomadaire pour les trois semaines de pesées qui seront à réaliser sur l'année scolaire. Le menu commun est une base nécessaire à l'obtention de résultats justes, il permet de « comparer ce qui est comparable ». Dans le cas où le restaurant scolaire est en gestion concédée, le choix et l'élaboration du menu commun vont donc dépendre du prestataire. Prenez le temps d'échanger avec lui au moment de sa mise en place et en cours d'année si des changements étaient à mener.

Anticiper l'organisation des pesées

Le but des trois semaines de pesées est de comparer les résultats afin de pouvoir mesurer l'évolution du gaspillage alimentaire produit dans votre restaurant scolaire.

Organiser les pesées

Pour réaliser les pesées, il est nécessaire d'aménager un espace de tri dans la cantine, de disposer d'une balance digitale de type industrielle, de préparer des contenants pour le tri des déchets alimentaires, par exemple des seaux de 5 à 10 litres singularisés par des visuels représentant les contenus (cf. annexe 1 p 48/49). Précisez bien les aliments en question afin de faciliter la compréhension des plus jeunes enfants. Vous allez peser les quantités des restes alimentaires jetés à la fin de chaque repas du midi. Pour optimiser vos résultats, les différents aliments doivent être pesés séparément : entrées, féculents, légumes, viandes et poissons, pain, desserts. Avant de décider des dates des semaines de pesées, prêtez attention aux jours fériés, aux semaines de vacances ou encore aux sorties scolaires prévues. L'absence d'élèves à la cantine ou le retour à l'école peut impacter l'organisation des pesées.

Identifier une classe pilote

La classe pilote doit être choisie en début de projet. Les élèves devront être sensibilisés en amont sur la démarche et impliqués tout au long de votre projet. Il est vivement conseillé de choisir une classe de CM1 ou de CM2 en raison de leur niveau d'autonomie et d'implication. La classe aura en effet un rôle de porte-parole au sein de l'école. Les élèves qui la composent deviendront des ambassadeurs anti gaspi et permettront de déployer une communication ciblée à l'échelle de votre établissement scolaire.

③

Les étapes

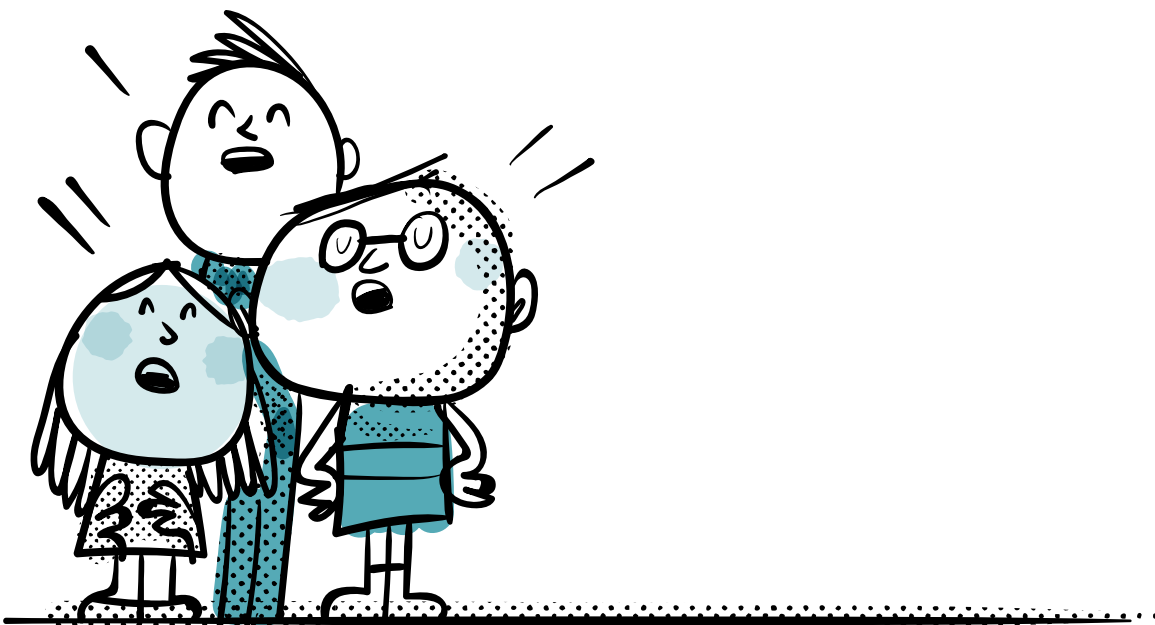


à suivre

Étape 1 - Septembre

Mobilisation des acteurs

La réussite du projet nécessite la mise en place d'une démarche collaborative portée par l'ensemble des acteurs concernés. Chaque participant a un rôle précis au sein du groupe projet. La mise en œuvre d'une communication collective et efficace au sein de ce groupe demeure l'une des conditions indispensables à l'obtention de résultats concrets.



« Le groupe projet »



1 → Le coordonnateur de projet

Il identifie le restaurant scolaire « pilote », mobilise le/les référent(s) pesées, constitue le groupe-projet, organise les trois rencontres annuelles du groupe-projet, relaie les informations entre les différents acteurs du groupe-projet, veille aux respects des échéances, valide le menu commun, identifie la classe pilote, valide les actions anti gaspi à mettre en œuvre (au moins 5).

2 → Le référent pesées

Il assure une présence physique constante sur chaque opération de tri et de pesée, aménage l'espace de tri nécessaire, dispose les contenants et réalise les visuels nécessaires au tri des composantes alimentaires par les élèves, réalise les pesées des composantes des restes alimentaires triés par les élèves et des restes de préparation non servis. En lien avec le coordonnateur de projet, il complète les tableaux de bord de pesées ainsi que les fiches de production alimentaires. Au besoin, il sollicite les services concernés lors de la première opération de pesée, il organise la mise en œuvre d'un questionnaire de satisfaction auprès des convives et réalise la synthèse des données recueillies.

3 → Le(s) élu(s) référent(s)

Il(s) assure(nt) la validation et le suivi politique de l'action et des décisions prises par le groupe-projet auprès du conseil municipal (dans le cas d'une école publique).

4 → Représentant du service restauration/Représentant du service jeunesse

Il apporte l'expertise technique sur les actions à mener (connaissance, faisabilité...), mobilise les équipes techniques nécessaires.

5 → Le prestataire

Il assure l'élaboration et la mise en place du menu commun, transmet les données de production pour les diagnostics, participe à la mise en place des actions anti gaspi concernant le volet restauration.

6 → Le responsable de l'établissement scolaire professeur de la classe pilote

Il associe la classe pilote à la démarche du projet afin qu'elle puisse porter l'action auprès des autres élèves de l'école.

7 → Représentant du périscolaire

Il coordonne la démarche et l'ensemble des actions portées par le secteur périscolaire.

8 → L'animateur(s) du périscolaire

Il accompagne(nt) la classe pilote dans sa mission. Il participe(nt) à la construction et à la mise en place des actions anti gaspi.

9 → Le personnel de cantine

Il aide à l'organisation de la démarche dans la cantine (formation, mise en place d'affiches, jetons petites et grandes faims...).

10 → Le service communication

Il crée et diffuse les supports visuels (affiches, articles...)

11 → Le représentant des parents d'élèves

Il remonte et communique les informations aux autres parents de l'école.

12 → Le conseil municipal des jeunes

Il participe à l'identification et à la mise en œuvre des actions, porte la démarche à l'échelle communale pour la jeunesse.

Étape 2 - Octobre

Réunion de démarrage

L'objectif principal de cette réunion est de regrouper les acteurs mobilisés afin de leur apporter une vue d'ensemble du déroulement du projet. La réunion de démarrage est à prévoir idéalement début octobre afin de pouvoir anticiper suffisamment la mise en place de la première pesée (aménagement de l'espace de tri, installation du matériel de tri, mise en place du menu commun, définition du rôle de chacun...). Pour préparer cette réunion, le coordonnateur du projet peut notamment réaliser un diaporama qui présentera l'organisation et les points clés à présenter à l'équipe projet.

Objectifs principaux

→ **Prendre conscience des enjeux liés à la réduction du gaspillage alimentaire**

Définition du gaspillage alimentaire, enjeux nationaux (ex : données ADEME) et réglementation en vigueur (lois AGECE et EGALIM). Focus sur le gaspillage alimentaire produit en restauration collective.

→ **Planifier le projet**

Présentation des différentes étapes clefs du projet durant l'année scolaire ; définition de l'ensemble des échéances calendaires à respecter (réunions du groupe projet, semaines de pesées, communication...).

→ **Constituer le groupe-projet**

Présentation de l'ensemble des acteurs et des attendus pour chacun d'entre eux. Focus sur les rôles de porteur de projet et de référents des pesées.

→ **Organiser les semaines de pesées**

Décision du menu commun, choix des périodes des 3 semaines de pesées et présentation de la méthodologie de pesée à réaliser.

Étape 3 - Novembre

Première pesée Diagnostic initial

Aménagement de l'espace de tri

La première pesée va vous permettre de définir l'état initial du gaspillage produit dans votre restaurant. À ce stade, aucune action de communication sur le gaspillage alimentaire ne doit être divulguée auprès des convives. Les résultats obtenus doivent être représentatifs d'une semaine dite « normale » afin de ne pas fausser l'état initial du gaspillage moyen produit dans le restaurant scolaire.

Les tableaux de pesées

Chaque contenant doit être pesé par le référent des pesées après chaque repas de la semaine. Les résultats obtenus doivent être recensés dans deux tableaux : le tableau des collectes des quantités alimentaires produites et le tableau de collecte des quantités gaspillées (cf. annexe n°2 p. 50/51 et annexe n°3 p. 52/53)

→ BON À SAVOIR

Dans le cas d'un restaurant scolaire accueillant des élèves des classes de maternelles et de primaires, vous pouvez choisir de **calculer le gaspillage alimentaire complet** ou de vous **concentrer uniquement sur celui des élèves de primaire**. Si vous faites ce choix, vérifiez qu'il est possible de pouvoir calculer indépendamment le nombre de bacs gastro normes réservés aux élèves de primaires.

→ Tableau des collectes des quantités alimentaires produites

Ce tableau doit être rempli au préalable par la personne chargée de la production des repas des semaines de pesées (responsable de restauration ou son prestataire). Le tableau se base sur la nourriture produite (en kilogramme) et sur le coût de la nourriture (en euro) pour ses différentes composantes alimentaires. Ses données sont essentielles et permettront de pouvoir calculer le gaspillage réel au regard des quantités alimentaires produites.

Attention, dans le cas d'une gestion concédée le tableau des collectes des quantités alimentaires produites doit être complété suffisamment en amont par le prestataire.

→ Tableau de collecte des quantités gaspillées

Ce tableau organise vos pesées en fonction des préparations non servies (bacs gastro normes préparés mais non servis) et des retours assiettes (gaspillage alimentaire jeté en fin de repas par les élèves) en tenant compte des différentes composantes alimentaires du repas.

Évaluation qualitative

Cette étape est l'occasion de laisser la parole à vos convives grâce à la mise en place d'un ou plusieurs questionnaires. Leurs réponses vous permettront de mieux comprendre leur vision de la restauration au regard du gaspillage alimentaire produit (cf. p. 32/33).

→ BON À SAVOIR

S'agissant d'une ressource naturelle à préserver, **l'eau gaspillée peut-être ajoutée dans vos calculs.** Si vous souhaitez la mesurer, vous pouvez le faire dans son entièreté ou précisément en distinguant **les restes des pichets non servis des restes de verres non consommés.**

Rédaction du diagnostic initial

À partir des résultats obtenus, la rédaction d'un diagnostic va vous permettre à la fois d'obtenir une photographie précise de votre situation et aussi d'identifier vos axes d'amélioration.

→ Éléments intégrables dans votre diagnostic :

- les données de production concernant votre menu commun en indiquant notamment la production moyenne journalière par convive,
- les résultats des quantités gaspillées lors de la première semaine de pesée, vous pouvez détailler les calculs par composante alimentaire afin d'identifier les aliments moins consommés ou surproduits,
- les résultats du coût du gaspillage alimentaire afin de vous rendre compte de la perte financière réalisée sur une semaine type.

→ Pour aller plus loin, il est possible de calculer :

- l'impact environnemental du gaspillage alimentaire (émission de gaz à effet de serre). Le site internet Optigede de l'ADEME détaille les étapes à suivre pour réaliser ce type calcul,
- l'extrapolation des données sur une année afin de mesurer les pertes annuelles occasionnés par le gaspillage alimentaire.

→ BON À SAVOIR



N'oubliez pas **d'intégrer les résultats des questionnaires** que vous avez réalisés auprès des enfants. Les données collectées vont vous permettre de prendre en considération le ressenti de vos convives et **d'intégrer à votre analyse des éléments qualitatifs** liés à la restauration.





Questionnaire

→ Fais une croix sous l'emoji qui correspond à ton ressenti

			
Les menus me donnent envie d'aller manger à la cantine			
J'ai suffisamment de temps pour aller manger le midi			
Les plats sont bien présentés			
Je mange des choses différentes, les menus sont variés			
Je trouve que la nourriture est bonne			
Après les repas je n'ai plus faim			
J'aime manger à la cantine			

qualitatif

■ → À la fin de mon repas, je laisse la nourriture dans mon assiette

☐ non, jamais

☐ oui, un peu

☐ oui, beaucoup

■ → Si oui, pourquoi ?

☐ Je n'ai plus faim

☐ Je suis trop servi

☐ Je n'aime pas

☐ Je n'ai pas eu le temps de finir

■ → Si oui, en général que laisses-tu ?



☐ Entrée



☐ Pain



☐ Viande/
Poisson



☐ Fromage



☐ Légumes



☐ Dessert



☐ Féculents



☐ Fruits

Étape 4 - Décembre

Sensibilisation

→ Intégrer la classe pilote à la démarche anti gaspi

Sensibiliser une classe permet de former les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire afin qu'ils puissent devenir les portes-paroles de votre projet auprès de leurs camarades et des élèves d'autres classes. Un temps d'échange spécifique lors d'une activité ludique est un moyen pour aborder le sujet avec les élèves de la classe pilote.

→ Principaux sujets à aborder avec les enfants :

- définition du gaspillage alimentaire, notions sur les déchets alimentaires « évitables » et « inévitables »,
- causes et origines du gaspillage alimentaire, présentation du circuit alimentaire et de ses différentes étapes (production, transformation, distribution, consommation),
- conseils pour réduire le gaspillage alimentaire au quotidien (au magasin, à la maison et à la cantine),
- présentation de l'action engagée et des principaux résultats du diagnostic, objectifs à atteindre et rôle attendu de la classe pilote, échange collectif sur les idées de chacun, plan d'action à réaliser par la classe pilote.

→ Exemples d'activités à mener pour aborder le sujet :

- présenter un ou plusieurs repas anti gaspi type,
- créer des jeux de sociétés : puzzle, jeu de carte, jeu de plateau,
- diffuser un documentaire,
- participer à un quizz.

Formation du personnel

Il est important d'associer et de former les animateurs du périscolaire et le personnel de la cuisine afin qu'ils puissent participer efficacement aux actions et accompagner les élèves de la classe pilote dans leur rôle d'ambassadeurs. Cette formation peut être réalisée par le coordonnateur du projet ou par d'autres acteurs extérieurs comme le Centre National de la Fonction Publique Territoriale, (CNFPT) ou tout autre organisme habilité à réaliser ce type de formation.

→ Principaux objectifs à atteindre avec la formation :

- comprendre la notion de gaspillage alimentaire et connaître ses principaux enjeux, identifier les déchets « évitables », « potentiellement évitables » et « inévitables », connaître les enjeux liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire et les principales réglementations en vigueur concernant la restauration collective,
- prendre connaissance de la démarche portée par la structure et du diagnostic réalisé, présentation de l'ensemble du projet, du planning de réalisation et des membres du groupe-projet, informations sur le diagnostic réalisé en lien avec le menu commun choisi (données de production alimentaires, quantités gaspillées, extrapolation des données à l'année, analyse qualitative...),
- agir collectivement pour réduire le gaspillage alimentaire au sein de la cantine, co-construire des actions de communication avec les enfants (affiches, exposition, vidéo...), échange sur les actions anti gaspi envisageables au-delà de la communication menée (réduction des quantités produites, réutilisation des denrées alimentaires...).

→ BON À SAVOIR

20 recettes « zéro déchets » de l'ADEME

librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1880-20-recettes-zero-dechet-9791029709265.html

3 ateliers pour une alimentation durable de l'ADEME

librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5946-3-ateliers-pour-une-alimentation-durable.html

Étape 5 - Janvier

Déploiement de la communication

La communication sur la réduction du gaspillage alimentaire est une phase de transition primordiale entre la première et la deuxième pesée. Autrement dit, un public averti permettra de favoriser une prise de conscience collective.

Afin de parfaire cette étape, de nombreux outils de communication peuvent être utilisés :

- affichage de posters dans les restaurants collectifs et/ou dans les espaces communs,
- choix de la part des élèves sur les quantités de nourriture à prendre lors des repas (petite et grande faim),
- gâchimètres à pain (voir annexe n°4),
- supports d'information pour communiquer auprès des parents ,
- article dédié sur le site internet de l'école, de la mairie ou dans le bulletin municipal,
- réalisation d'une vidéo ou d'un clip animé,
- exposition sur le thème de l'alimentation durable, en restauration scolaire (bio, locale, sans déchets et équilibrée),
- jeux ludiques et autres animations favorisant une prise de conscience collective.

Il est important à ce stade, de pouvoir associer plusieurs acteurs à la réalisation des supports de communication. Les enfants en premier lieu mais aussi les animateurs du périscolaire, le personnel de cuisine, les enseignants ou encore le prestataire de restauration.

La classe pilote doit-être pleinement intégrée dans la réalisation et la diffusion des supports de communication. Elle pourra ainsi jouer naturellement son rôle d'ambassadrice de l'anti gaspi auprès des autres élèves et des professeurs (intervention en classe) et compléter la diversification des axes de communication (communication avec support et communication par le bouche-à-oreille).

La campagne de communication doit se dérouler durant plusieurs semaines avant la seconde pesée. En effet, le changement de comportement et l'adoption d'éco gestes prennent du temps. Laisser le temps aux élèves d'intégrer ces informations permettra de les responsabiliser et de retenir les bons gestes à adopter pour réduire le gaspillage des aliments.

Étape 6 - Février

Deuxième pesée Évaluation de la sensibilisation

Mise en place de la deuxième pesée

L'organisation à mettre en œuvre est identique à la première pesée :

- mettre en application le menu commun sur la semaine de pesée,
- aménager l'espace de tri,
- préparer des contenants et réaliser des visuels permettant d'identifier les composantes alimentaires journalières à trier,
- installer une balance digitale,
- compléter en amont le tableau des quantités alimentaires produites (voir annexe n°2) (soit par le responsable de restauration, soit par le prestataire en cas de gestion concédée),
- réaliser les pesées et compléter le tableau de collecte des quantités gaspillées (voir annexe 3).

N'oubliez pas la possibilité de calculer les quantités d'eau gaspillées lors des temps de repas.

Rédaction du diagnostic intermédiaire

Le second diagnostic va vous permettre d'évaluer l'impact de la communication sur les quantités alimentaires gaspillées. Tout comme la première pesée (étape 3), sa rédaction, réalisée à partir des résultats obtenus, va vous permettre d'affiner la première photographie et d'identifier de nouveaux points d'amélioration.

L'objectif prioritaire du diagnostic intermédiaire est de mesurer l'évolution du gaspillage alimentaire produit par comparaison des semaines de pesées 1 et 2.

À la différence du diagnostic initial, il s'agit ici d'analyser l'efficacité d'une prise de conscience collective. Autrement dit de pouvoir répondre à la question « comment la phase de sensibilisation et de communication a impacté le changement des comportements de consommation des élèves ? ».

Pour compléter, vous pouvez également intégrer à votre diagnostic les avis des enfants, du personnel de cuisine et des animateurs du périscolaire suite à leur formation. Vous pourrez ainsi identifier des objectifs encore non atteints et fixer des points de progression lors de la réunion de mi-parcours (étape 7).

Étape 7 - Mars

Réunion mi-parcours

La réunion de mi-parcours doit être préparée en amont par le coordonnateur du projet en s'appuyant sur le deuxième diagnostic. Elle permet au groupe projet de faire un comparatif des premières et deuxièmes pesées et de mesurer l'efficacité de l'étape de communication et de sensibilisation auprès des élèves. Vous pourrez échanger sur les changements de comportements que chacun a pu observer et s'ils sont considérés comme des gestes anti gaspi.

→ Objectifs principaux à aborder lors de la réunion de mi-parcours :

- comparaison des résultats de la première et de la deuxième semaine de pesée
- production alimentaire et gaspillage (avec détail journalier en reste de préparation non servie et en reste assiettes et analyse par composante alimentaire),
- présentation de l'évaluation qualitative menée en pesée 1,
- retour sur la phase de sensibilisation (animation & formation),
- retour sur la phase de communication (outils et actions réalisées),
- choix d'au moins 5 actions anti gaspi à mettre en place,
- organisation et conditions de réalisation pour chaque action (dates, besoins financiers, humains et matériels).

→ Points de vigilance

Si la différence de gaspillage alimentaire entre la première et la deuxième pesée n'apparaît pas significative (au moins 10 % de réduction), c'est à vous d'échanger sur les éventuels problèmes rencontrés et d'identifier les carences et contraintes rencontrés afin de trouver des solutions à mettre en place. Si à contrario vos résultats sont probants, n'hésitez pas à les communiquer largement afin de valoriser l'efficacité de votre démarche (affiches à la cantine, dans les couloirs de l'écoles, communication aux parents, article dans le bulletin municipal ou sur le site internet de l'école ou de la mairie...).

→ Choisir et valider les actions anti gaspi

Au cours de vos échanges, cinq actions vont devoir a minima être choisies afin de poursuivre votre progression et d'agir au-delà de la communication. Elles permettront d'intégrer davantage les élèves dans ce projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Tous les acteurs du groupe projet peuvent avoir un rôle à mener lors de la réalisation de ces actions, à vous de discuter des possibilités de mise en œuvre. Certains aspects doivent absolument être respectés : la capacité de la structure à accueillir les activités en question, la disponibilité, l'intérêt que peuvent porter les élèves, les moyens humains, matériels ou financiers mobilisables, le respect des normes sanitaire et de la réglementation en vigueur.

Pour rappel, l'objectif principal est la réduction du gaspillage alimentaire de votre structure de restauration à hauteur de 50 %. Posez-vous les questions suivantes : les actions choisies vont-elles directement impacter le comportement de consommation des élèves ? En quoi cette action va-t-elle impacter la réduction des déchets alimentaires au regard des résultats des deux premiers diagnostics ? Vous trouverez une liste non exhaustive d'actions à mener en annexe 5.

→ BON À SAVOIR

Le choix des actions doit rester en adéquation avec l'objectif visé : « réduire le gaspillage alimentaire ». Certaines actions, bien que pertinentes, ne peuvent être validées dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire (collaboration avec les fermiers locaux, installation d'un composteur ou d'un poulailler). Elles peuvent toutefois être proposées de manière indépendante et complémentaire à la démarche.

Étape 8 - Avril

Lancement progressif des actions anti gaspi

En fonction des actions retenues par le groupe-projet, il apparaît opportun d'organiser une mise en œuvre progressive des actions jusqu'à la troisième pesée, c'est-à-dire de ne pas toutes les proposer en même temps.

À vous de bien identifier en amont les possibilités organisationnelles, matérielles, financières et humaines de votre structure afin de vérifier les possibilités effectives de mise en œuvre et de chercher des solutions au besoin.

→ Quelques clés de réussite pour la réalisation des actions anti gaspi :

- planifier et répartir la réalisation des actions en estimant la durée de mise en place et de réalisation de chacune. Le but est d'éviter qu'une action empiète sur l'autre et que les résultats attendus ne soient pas atteints (exemple: la réduction du grammage ou encore la réalisation d'un concours anti gaspi peuvent s'organiser pendant la troisième semaine de pesée, alors que la création d'une charte anti gaspi doit être prévue avant),
- mettre en place des actions de communication (au sein du restaurant scolaire, au sein de l'école, dans le journal communal, sur le site internet de la communes, etc.).
- assurer un suivi constant. Par exemple, si vous souhaitez mettre en place des dons alimentaires auprès d'une association compétente, cette action va se dérouler en plusieurs étapes: faisabilité, contact avec l'association, organisation des dons, etc. Le processus de réalisation doit être correctement suivi.

Étape 9 - Mai

Troisième pesée Évaluation finale

Organisation de la troisième pesée

→ **L'organisation à mettre en œuvre est identique à la première pesée :**

- mettre en application le menu commun durant la semaine de pesée,
- aménager l'espace de tri,
- préparer des contenants et réaliser des visuels permettant d'identifier les composantes alimentaires journalières à trier,
- installer une balance digitale,
- compléter en amont le tableau des quantités alimentaires produites (voir annexe 2) (soit par le responsable de restauration, soit par le prestataire en cas de gestion concédée),
- réaliser les pesées et compléter le tableau de collecte des quantités gaspillées (voir annexe 3).

N'oubliez pas la possibilité de calculer les quantités d'eau gaspillées lors des temps de repas.

C'est l'occasion d'observer le déroulement des actions mises en place et de les présenter aux élèves sur des supports visuels (photos, vidéos, affiches...).

Rédaction du diagnostic final

→ **Objectif prioritaire du diagnostic final**

Mesurer l'efficacité globale du projet réalisé au regard de l'évolution du gaspillage alimentaire produit au sein du restaurant scolaire. Vous pouvez ajouter les étapes de mise en place de chacune des actions : organisation, type de personnel engagé, complications rencontrées, changements ou améliorations mis en place, retour des élèves, etc.

Étape 10 - Fin juin

Réunion finale

La réunion finale est préparée en amont par le coordonnateur du projet sur la base du diagnostic final. Elle va permettre de présenter un bilan et d'identifier de nouvelles perspectives.

En analysant les diagnostics, les questionnaires et les tableaux de pesées, vous pourrez constater les résultats de votre projet. Les informations obtenues, vont permettre d'échanger sur la pérennisation du dispositif au sein du restaurant collectif. Pour rappel, le but de ce projet n'est pas de réaliser des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire uniquement sur une période donnée, mais de vous rendre compte des possibilités que vous pouvez mettre en place sur le long terme.

Objectifs principaux à aborder lors de la réunion finale

→ Présenter le diagnostic final

- Comparaison des résultats des trois semaines de pesée.
- Taux de réduction du gaspillage alimentaire annuel final.

→ Récapituler les actions anti gaspi

- Diagnostic des actions anti gaspi menées.

→ Tirer les enseignements du projets

- Échanger sur les impressions globales de chaque acteur du groupe projet.

→ Prévoir les projets futurs (en fonction de votre bilan final),

- Fixer de nouveaux objectifs : envisager de nouvelles actions à mettre en place pour les années à venir.
- Déterminer les points de progression: les actions à améliorer.
- Identifier les acquis : les actions à garder et à continuer, les éventuelles modifications de fonctionnements en interne, etc.

Glossaire

→ Assiettes témoins

Assiettes présentes lors des repas pour donner un exemple aux convives de la quantité dans une assiette. Elle va permettre aux convives de visualiser la différence entre une petite et une grande faim et de choisir la quantité de nourriture en fonction de leur appétit pour éviter au maximum le gaspillage alimentaire.

→ Biodéchets

Déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires.

→ Compostage

processus de dégradation aérobie des biodéchets permettant le retour au sol de la matière organique. Le compostage est une opération durant laquelle les bio déchets se dégradent dans des conditions contrôlées (composteur), en présence d'oxygène, d'air et d'humidité, et par l'action conjuguée des bactéries, champignons, et de la microfaune. La matière organique est ainsi transformée en compost (humus) utilisé comme amendement organique naturel à haut pouvoir fertilisant.

→ Cuisine satellite

Desservie par une cuisine centrale elle assure la distribution des repas aux convives en restauration collective.

→ Cuisine centrale

Unité de production qui est en capacité de produire des milliers de repas par jour, destinés à être consommés dans un lieu différent.

→ Déchets alimentaires

Déchets d'aliments crus ou cuits dont des aliments jetés avant, pendant ou après la préparation dans le cadre de la fabrication, de la distribution, de la vente au détail ou des activités de restauration.

→ Déchets verts

Déchets d'origine végétale issus des activités de jardinage et d'entretien des espaces verts

→ Gestion concédée

Gestion concédée de la restauration à un prestataire qui assure l'approvisionnement en denrées alimentaires, la préparation des repas et/ou la gestion du personnel de cuisine.

→ Gestion directe

Gestion autonome et responsable de la restauration collective par l'approvisionnement en denrées alimentaires, la préparation des repas et le service sur place.

→ **Préparé non servis**

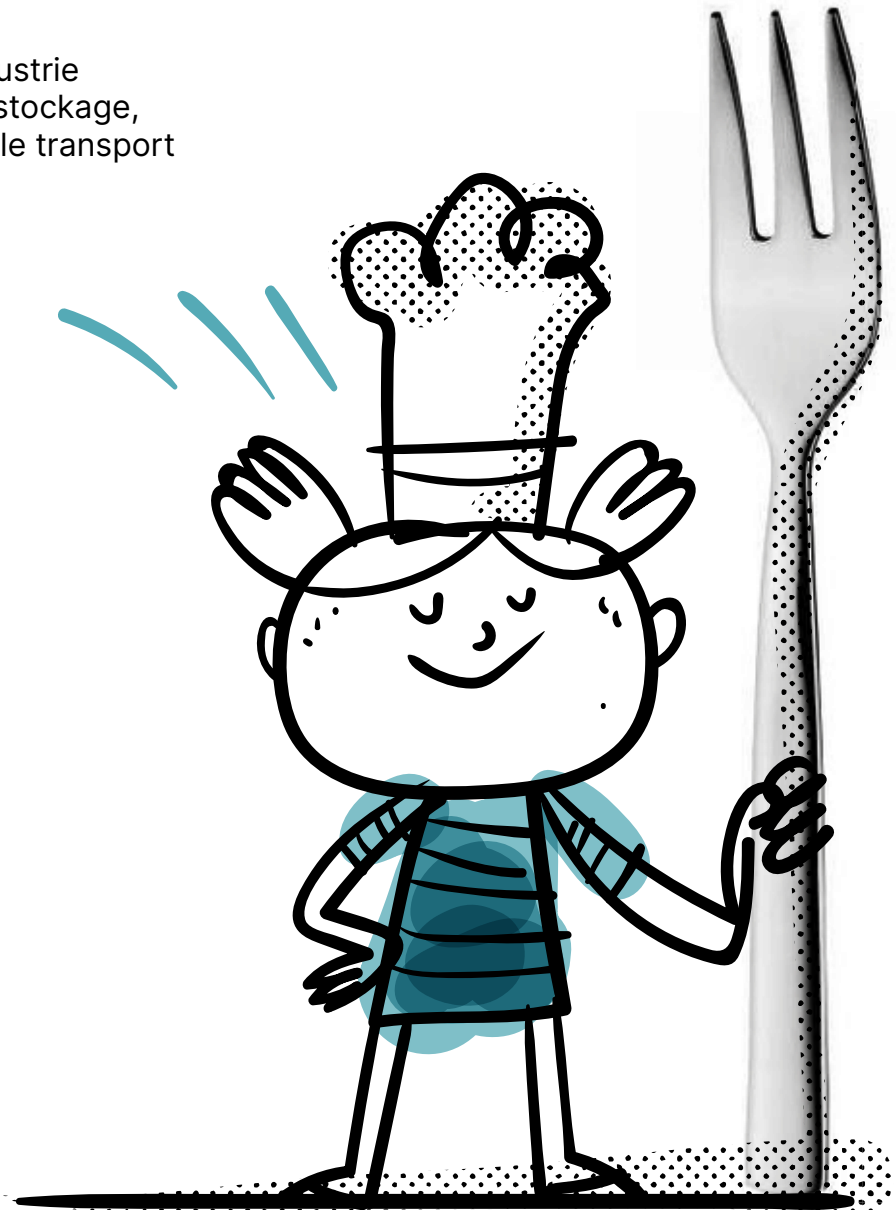
Restes de préparation alimentaires non servis.

→ **Retour assiette**

Restes d'aliments non consommés présents dans les assiettes des convives.

→ **Bac gastro normes**

Récipient utilisé dans l'industrie de la restauration pour le stockage, la cuisson, la préparation, le transport et le service des aliments.



Annexe 1

« Exemple d'aménagement de l'espace tri »





Annexe 2



Le tableau de recensement

Date				
Nourriture produite en kg	kg			
Poids d'entrée				
Poids de plat complet				
Poids de viande, poisson				
Poids de légumes				
Poids de féculent				
Poids de laitage				
Poids de dessert sucré/fruit				
Poids de pain				
Nombre de repas prévus				
Total nourriture produite en kg				
Poids du repas en grs				

des quantités alimentaires produites



Date				
Coût nourriture en €	€			
Prix d'entrée				
Prix de plat complet				
Prix de viande, poisson				
Prix de légumes				
Prix de féculent				
Prix de laitage				
Prix de dessert sucré/fruit				
Prix de pain				
Nombre de repas prévus				
Total coût nourriture				
Coût du repas				

Annexe 3



Le tableau de recensement

Date

Nombre de convives présents									
Cuisine, préparé non servi	tare	pesée	kg	tare	pesée	kg	tare	pesée	kg
Entrée									
Plat complet									
Viande, poisson									
Légumes									
Féculent									
Laitage, fromage									
Dessert/fruit									
Pain									
Totaux cuisine, préparé non servi									

des quantités de nourritures gaspillées

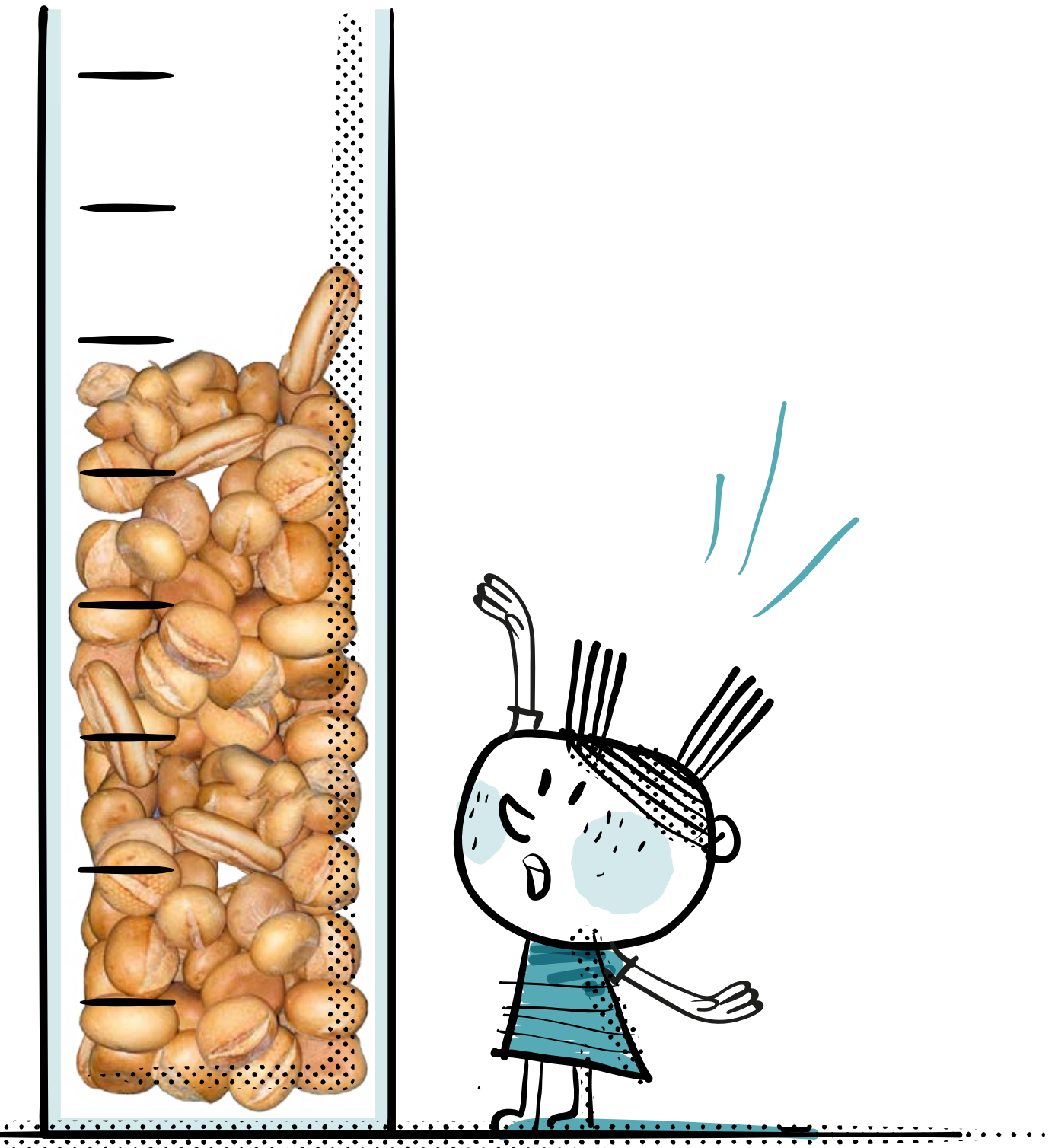
Retour assiettes	tare	pesée	kg	tare	pesée	kg	tare	pesée	kg
Entrée									
Plat complet									
Viande, poisson									
Légumes									
Féculent									
Laitage, fromage									
Dessert/fruit									
Pain									
Totaux retour assiettes									

Quantité d'eau gaspillée (kg)					
-------------------------------	--	--	--	--	--

Annexe 4

Le gâchimètre **à pain**

Le gâchimètre à pain est une boîte dans laquelle les enfants jettent le pain en fin de repas. Sa transparence permet de mieux visualiser les quantités gaspillées. Une graduation a été installée afin que les enfants se rendent compte du coût que représente l'accumulation de gaspillage de pain. Vous pouvez également en mettre un en place lors des semaines de tri, voire tout au long de l'année, avec d'autres idées ludiques et pédagogiques. Il est possible de réaliser simplement votre propre gâchimètre à pain, de nombreux tutoriels existent sur internet.



Annexe 5

Idées d'actions et de sensibilisation

Afin de vous aider à mettre en place les cinq actions prescrites au sein de votre structure, vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive de fiches pratiques d'actions déjà réalisées. Elles sont proposées par thème et par niveau de difficulté de réalisation.

→ Réduction des quantités produites

- **Action 1:** Mise en place d'une petite faim unique
- **Action 2:** Objectif de réduction ponctuel des quantités produites**
- **Action 3:** Réduction permanente des quantités produites***

→ Réutilisation des denrées produites consommées

- **Action 4:** Réutilisation des produits bruts pour d'autres recettes*
- **Action 5:** Réutilisation de plats pour d'autres repas**
- **Action 6:** Atelier de cuisine avec les denrées non consommées***

→ Redistribution

- **Action 7:** Redistribution sur le temps du périscolaire de produits secs*
- **Action 8:** Redistribution sur le temps du périscolaire de produits frais**
- **Action 9:** Dons alimentaires***

→ **Sensibilisation**

- **Action 10** : Rédaction et affichage du menu par les enfants*
- **Action 11** : Intervention d'ambassadeurs anti gaspi lors
d'une ou plusieurs pesée(s)*
- **Action 12** : Concours d'affiches suivi d'une exposition anti gaspi par les enfants**
- **Action 13** : Agencement d'un espace dédié au gaspillage**
- **Action 14** : Visite de la cuisine centrale **
- **Action 15** : Création d'un évènementiel autour de la réduction
du gaspillage alimentaire***
- **Action 16** : Réalisation d'un clip vidéo de sensibilisation***

→ **Communication**

- **Action 17** : Création d'une charte anti gaspi avec les élèves*
- **Action 18** : Livret de recette anti gaspi**
- **Action 18** : Rédaction d'articles sur le site internet, le journal de l'école
ou de la commune***

→ **Autres types d'actions**

- **Action 20** : Service de l'eau et du pain modéré*
- **Action 21** : Mise en place d'un salade bar et/ou d'un légumes bar ***

* Facile

** Moyen

*** Difficile

«Thème ①

1

→ Action

**Mise en place d'une petite
faim unique**

Objectif de l'action

Diminuer le gaspillage alimentaire produit en diminuant les quantités servies dans l'assiette.

Descriptif

Par la mise en place d'assiettes de tailles différentes ou de louches plus petites, proposer des assiettes moins remplies mais avec la possibilité de se resservir.

Conditions de mise en place

Assiettes ou louches plus petites.
Personnel de cuisine préalablement informé des changements à opérer.
Espace de rab systématiquement mis à disposition des convives.

Point de vigilance

Avoir une maîtrise des quantités servies en rab pour que chaque convive puisse en bénéficier jusqu'au dernier service.

Réduction des quantités produites



2

3

Objectif de réduction ponctuel des quantités produites**

Réduire le gaspillage alimentaire dès la production à certains moments de l'année (exemple : lors des semaines de pesées).

Identification d'un pourcentage global de réduction sur la quantité alimentaire produite ou fixé sur certaines composantes alimentaires davantage jetées (ex : féculents).

Avoir préalablement mis en place le système des « petites faims », personnel de cuisine informé en amont, cas d'une gestion concédée : acceptation de la démarche par le prestataire de restauration.

Cas d'une gestion concédée : Bien échanger au préalable avec le prestataire sur la faisabilité de la démarche et des choix à opérer (diminution des grammages ou du nombre de repas commandés).

Réduction permanente des quantités produites***

Réduire l'écart entre les quantités produites et consommées de manière continue (tout au long de l'année) en s'adaptant aux aléas.

Identification d'un pourcentage de réduction ou des composantes alimentaires, identification des changements (absences des élèves lors des repas), gestion concédée : échange collaboratif de modification des grammages tout au long de l'année pour un meilleur ajustement des portions.

Avoir préalablement mis en place le système des « petites faims », cas d'une gestion concédée : modification des clauses du marché d'appel d'offres afin de permettre une modification des quantités alimentaires produites.

Communication des modifications « sur mesure » de chaque repas (avec les professeurs et les parents).

« Thème ②

→ Réduire les déchets alimentaires, c'est également la possibilité de les réutiliser autrement.

4

→ Action

Réutilisation des produits bruts*

Objectif de l'action

Création de nouvelles recettes anti gaspi, réduction du gaspillage alimentaire des produits bruts.

Descriptif

Réfléchir aux recettes possibles à réaliser à partir de produits bruts (fruits, légumes, graines, légumineuses, viandes, poissons, œufs, lait, etc.).

Conditions de mise en place

Stockage des nouveaux plats, formation du personnel de cuisine.

Point de vigilance

Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Réutilisation des denrées produites non consommées



5

Réutilisation de plats pour d'autres repas**

Création de nouveaux repas à base de plats non consommés, réduction du gaspillage alimentaire.

Réfléchir à la manière dont les plats peuvent être réutilisés.

Stockage des nouveaux plats, formation du personnel de cuisine.

Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de la chaîne du froid.

6

Atelier de cuisine avec les denrées non consommées ***

Création de nouveaux repas à base de plats non consommés, faire découvrir à la classe pilote les possibilités de réutilisation des denrées non consommés issus de la restauration scolaire, responsabiliser les élèves de la classe pilote.

Organisation d'un atelier à destination de la classe pilote sur le temps scolaire.

Avoir un espace pour recevoir des élèves, trouver des recettes faciles pour les élèves.

Trouver un temps pour l'atelier, Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de la chaîne de froid.

«Thème ③

7

→ **Action**

**Redistribution sur le temps
du périscolaire de produits secs***

Objectif de l'action

Offrir une nouvelle vie aux produits non consommés et réduire le gaspillage alimentaire.

Descriptif

Redistribuer le pain et les fruits non consommés lors des repas lors des temps du périscolaire.

Conditions de mise en place

Avoir un lieu de stockage des produits secs.

Point de vigilance

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Redistribution



8

Redistribution sur le temps du périscolaire des produits frais**

Offrir une nouvelle vie aux produits non consommés et réduire le gaspillage alimentaire.

Redistribution des produits frais non consommés lors des repas lors des temps du périscolaire (ex : yaourts via l'utilisation d'une glacière).

Avoir un lieu de stockage des produits frais.

Respect de règles d'hygiène, de sécurité et de la chaîne du froid.

9

Dons alimentaires ***

Réduire le gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire.

Offrir une seconde vie aux aliments non consommés et lutter contre la précarité alimentaire.

Échanger avec la mairie pour mettre en place des procédures de suivis.

Mettre en place une collaboration avec une association de distribution solidaire et créer une convention de don avec l'association.

Obtenir l'accord de la commune et trouver une association acceptant de recevoir les dons alimentaires. Vous pourrez retrouver un guide du don sur le site du ministère en charge de l'Alimentation et des Solidarités.

S'assurer du respect de la sécurité alimentaire et des règles d'hygiène en mettant en place des procédures de suivi et de contrôle de qualité par la commune, et ceci par une convention de don avec l'association bénéficiaire.

«Thème 4

10

→ **Action**

Rédaction et affichage du menu par les enfants*

Objectif de l'action

Communiquer plus efficacement sur la cantine et les repas qui y sont proposés. Responsabiliser et sensibiliser les élèves, développer la créativité.

Descriptif

Réunir des groupes d'élèves et proposer plusieurs thèmes pour les inspirer à la création d'affiches. Ces affiches seront installées sur des lieux stratégiques où les enfants peuvent prendre le temps de les lire (espace de restauration, couloirs de l'école, etc.).

Conditions de mise en place

Aménager un temps lors des cours ou du périscolaire pour que les élèves créent leurs affiches avec la supervision d'un professeur ou d'un animateur du périscolaire.

Point de vigilance

Créer des affiches informatives et créatives qui suscitent l'intérêt du plus grand nombre d'enfants.

Sensibilisation



11

Intervention d'ambassadeurs anti gaspi lors d'une ou plusieurs pesée(s)*

Mobiliser les enfants, valoriser les comportements et gestes exemplaires. Responsabiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire et placer des élèves comme convives exemplaires à la réduction du gaspillage alimentaire lors des repas.

Mobiliser des enfants volontaires à chaque fin de repas lors d'une ou plusieurs semaines de pesées puis faire peser et rédiger les résultats des différentes composantes alimentaires gaspillées par les enfants (avec le responsable de pesée). Échanger avec les élèves ambassadeurs en fin de pesée.

Garder les élèves plus longtemps dans l'espace de restauration pour vérifier que la pesée des différents aliments par les élèves se fasse correctement. Vérifier que les résultats inscrits par les élèves soient les bons.

Si vous intégrer un nombre important d'enfants, veillez à ce que tous les élèves soient attentifs. Sinon, réalisez cette intervention par petits groupes.

12

Concours d'affiches suivi d'une exposition anti gaspi par les enfants**

Responsabiliser et sensibiliser les élèves, développer la créativité et partager leurs affiches aux parents.

Réunir des groupes d'élèves et proposer plusieurs thèmes pour les inspirer à la création d'affiche. Organiser un moment d'exposition pour ensuite y inviter les parents.

Aménager un temps lors des cours ou du périscolaire pour que les élèves créent leurs affiches. Trouver un espace et un temps d'exposition.

Créer des affiches informatives et impactantes pour tous les élèves et les parents.

« Thème 4

13

→ Action

Agencement un espace de sensibilisation dédié au gaspillage**

Objectif de l'action

Créer un espace permanent dédié au gaspillage pour se rendre compte quotidiennement du gaspillage alimentaire produit.

Descriptif

Création d'un espace dédié au gaspillage alimentaire dans l'espace restauration, visible par tous.

Conditions de mise en place

Prévoir un espace suffisant et accessible installé de manière à être visible.
Avoir le matériel nécessaire (affiches, photos, écran...).

Point de vigilance

Prévoir des visuels ludiques, « parlants » et durables avec des informations chiffrées régulièrement actualisées.
Cela dans le but de maintenir un intérêt constant. Intégrer les convives au projet.

Sensibilisation



14

Visite de la cuisine centrale**

Découvrir l'organisation et l'espace d'une cuisine de restauration collective.

Organiser un temps de visite de la cuisine centrale où sont confectionnés les repas.

Organisation à anticiper avec le responsable de la cuisine centrale ou le prestataire de restauration, accompagnement des élèves par les animateurs du périscolaire et du professeur. Obtenir des habits de protection.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité lors de la visite.
Cas d'une cuisine centrale : organisation suffisamment en avance et demander la possibilité de visite.

15

Création d'un événementiel autour de la réduction du gaspillage alimentaire***

Dynamiser votre projet via un événement symbolique et visible, mobiliser l'ensemble des acteurs liés à la démarche.

Trouver un événement (exemple : défi collectif entre les classes, repas à thème).

Communiquer préalablement auprès des parents sur l'événement.
Création de l'événement avec des élèves identifiés comme « pilotes ».
Réservation et aménagement d'un espace dédié.

Anticiper l'ensemble des besoins inhérents à votre événementiel (principalement financiers, humains et matériels).

« Thème 4 »

16

→ Action

Clip vidéo de sensibilisation***

Objectif de l'action

Responsabiliser les élèves et développer leur créativité.

Descriptif

Créer un clip vidéo avec la classe pilote (clip vidéo musical, humoristique, journalistique, etc.).

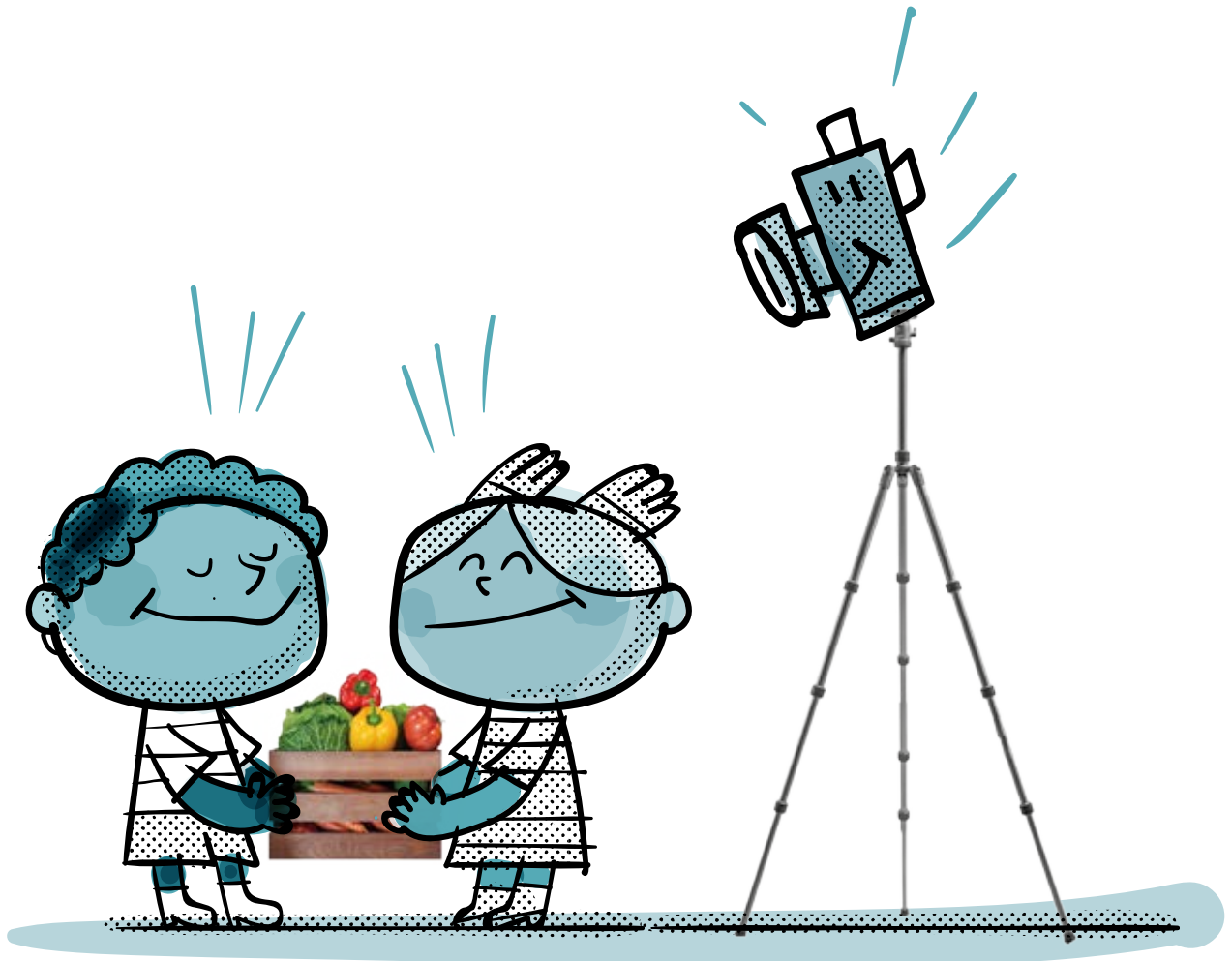
Conditions de mise en place

Avoir le matériel nécessaire (exemples : caméra, logiciel de montage vidéo, micro, déguisement, etc.).
Encadrement par le professeur ou les animateurs du périscolaire.
Organiser l'activité sur le temps scolaire ou périscolaire.

Point de vigilance

Obtenir le matériel nécessaire et maîtriser un logiciel de montage vidéo.
En cas de diffusion, obtenir les droits à l'image pour les enfants qui apparaissent sur les photos ou vidéos réalisés.

Sensibilisation



Thème 5

17

→ Action

Création d'une charte anti gaspi*

Objectif de l'action

Favoriser les pratiques exemplaires, co-construire l'engagement individuel et collectif.

Descriptif

Organisation d'un moment collaboratif des élèves de différentes classes, éco-délégués... pour trouver des phrases simples et compréhensives pour les autres élèves, partager les avis des élèves, rédaction et affichage d'une charte des bonnes pratiques anti gaspi dans les espaces communs (couloirs de l'école, espace de restauration, etc.).

Conditions de mise en place

Aménager un temps lors des cours ou du périscolaire pour que les élèves créent la charte.

Point de vigilance

Avoir le matériel créatif nécessaire.
Ne pas être moralisateur et accèss le discours sur les avantages de bons comportements.
Adapter le discours aux enfants.

Communication



18

Livret de recette anti gaspi**

Informar les élèves et parents sur les pratiques et recettes de cuisine anti gaspi, proposer des alternatives culinaires basées sur la récupération de restes de repas et des aliments non consommés.

Organiser un temps pour la réalisation du livret sur le temps scolaire ou périscolaire, regrouper les recettes possibles aux alternatives culinaires anti gaspi, réaliser un livret avec les enfants (choix des recettes proposées, dessins, etc.), distribuer le livret aux autres élèves et aux parents.

Capacité d'impression d'un livret,
Avoir le matériel créatif nécessaire.

Adapter le discours aux enfants.

19

Rédaction d'articles sur le site internet, le journal de l'école ou de la commune ***

Communiquer plus largement sur l'action anti gaspi menée.

Valoriser le travail réalisé auprès des parents et des habitants de la commune. Apprendre aux élèves à rédiger un article de communication et à utiliser des supports médiatiques.

Identifier le support de communication dédié. Accompagner un groupe d'élèves à la rédaction d'un article présentant l'action anti gaspi réalisée. Mobiliser le service communication pour une co-construction du support de communication avec les élèves impliqués.

Aménager un temps lors des cours ou du périscolaire avec la classe pilote, avoir accès à des supports de communication et informatiques.

Il est important que les élèves puissent participer à l'ensemble du cheminement de réalisation. Le support final doit-être fidèle au travail réalisé par les élèves.

«Thème ⑥

→ **Action**

Objectif de l'action

Descriptif

Conditions de mise en place

Point de vigilance

Autres types d'actions



20

Service de l'eau et du pain modéré*

Responsabiliser les élèves et réduire le gaspillage du pain et de l'eau.

Servir le pain uniquement sur demande et en quantité limitée comme pour l'eau et ne pas remplir les carafes en entier.

Avoir suffisamment de personnel pour répondre à toutes les demandes des élèves.

Permettre aux enfants de se resservir en pain à la fin du repas si l'assiette est vide. Veillez à ce que les enfants aient au moins consommé l'équivalent d'un verre d'eau sur le temps du repas.

21

Mise en place d'un salade bar et/ou d'un légumes bar***

Réduire les quantités alimentaires gaspillées dans les restes d'assiettes et responsabiliser l'enfant sur la répartition alimentaire de son assiette.

Mise en place d'un ou de plusieurs lieu(x) permettant aux enfants de se servir individuellement en entrées et/ou en légumes. Disposer les gastro normes avec les composantes alimentaires concernées. Sensibiliser le personnel et organiser les changements à opérer sur le service de restauration.

Disposer d'un lieu adéquat et de buffets de service permettant le maintien au chaud ou au froid des aliments et organiser en amont les nouvelles modalités de service avec le personnel encadrant.

Sensibiliser les enfants en amont sur l'équilibre alimentaire et la nécessité de goûter systématiquement les aliments du bar (même en très petite quantité). Accompagner la démarche pendant plusieurs mois et contrôler les quantités des aliments prises par les enfants.



Envie d'aller plus loin ?



Depuis 2017, le Département du Nord, la Région Haut-de-France, la Métropole Européenne de Lille, la Chambre d'agriculture Nord - Pas-de-Calais et l'Association des Maires du Nord sont à l'initiative de la création du label « Ici Je Mange Local » pour valoriser l'engagement des équipes de restauration et pour soutenir les filières agricoles.

→ **Votre structure peut s'inscrire dans une démarche d'alimentation durable et de qualité en signant une charte (<https://www.cchf.fr/articles/label-ici-je-mange-local>). En la remplissant vous vous engagez à respecter le règlement d'usage et les conditions suivante :**

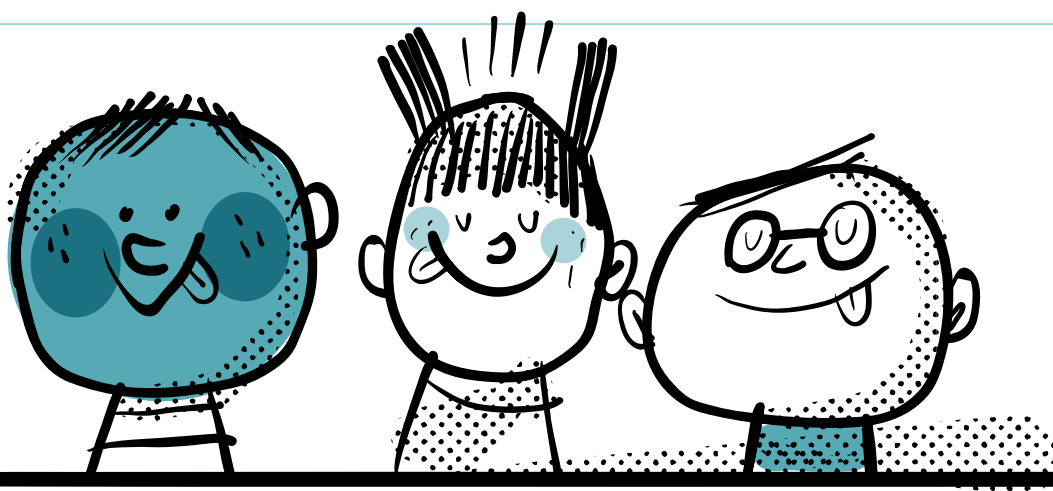
- Développer progressivement l'approvisionnement local et de qualité en tendant vers le maximum de ce qui est réalisable ;
- Cuisiner frais, de saison et proposer des repas diversifiés permettant le respect de l'équilibre alimentaire et l'éducation au goût ;
- Développer un projet autour de la restauration ;
- Sensibiliser les convives aux enjeux de l'approvisionnement local ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le label « Ici Je Mange Local » est remis en fonction de la part de produits locaux dans l'approvisionnement global :

- **Distinction Bio**: dès 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique régionale
- **Starter (pas de logo)**: engagement dans la démarche signature de la charte, < 20 %
- **Niveau 1 (logo 1 étoile)**: atteinte de 20 % de denrée locales sur l'ensemble de l'approvisionnement et profitant à au moins 2 filières agricoles
- **Niveau 2 (logo 2 étoiles)**: atteinte de 40 % de denrées locales sur l'ensemble de l'approvisionnement et profitant à au moins 3 filières agricoles ou 35 % de denrées locales dont 5 % issues de l'agriculture biologique régionale
- **Niveau 3 (logo 3 étoiles)**: atteinte de 60 % de denrées locales sur l'ensemble de l'approvisionnement et profitant à au moins 4 filières agricoles dont 10 % issues de l'agriculture biologique régionale.

Notes

Handwriting practice lines consisting of 15 horizontal blue lines.



À dispo et gratuit



Dans votre mairie
et sur
lillemetropole.fr