

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine

Fabrique citoyenne de biens communs

Compte-rendu des Ateliers participatifs

« Méthodes et outils pour réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs »

Le 6 octobre 2021, à Tonneins (47)



Ces ateliers ont été réalisés lors des rencontres professionnelles régionales de la restauration collective, bio et locale d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine



Avec le soutien de



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



Siège social et administratif : 6 rue des Douves 33800 Bordeaux
Courriel : contact@crepaq.org - Tel : 05 35 54 26 97 – <http://www.crepaq.org>
Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z

Animation des ateliers assurés par l'équipe du CREPAQ, avec l'aide de ses partenaires :

- Dorothée DESPAGNE-GATTI
- Quentin GERAUD
- Marc-Antoine DEHOUSSE (FRABNA)
- Ondine LOUIS (INTERBIO NA)

Ces ateliers ont eu lieu en parallèle avec d'une part Dorothée DESPAGNE GATTI et d'autre part avec Quentin GERAUD. Ceux-ci ont chacun animé 2 ateliers, pour une durée totale d'une heure.

Objectif de ces ateliers participatifs :

Faire bénéficier aux personnels de la restauration collective de Nouvelle-Aquitaine d'une méthodologie et d'outils afin d'être en capacité de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans leurs établissements.

Lieu : Complexe culturel de la Manoque, Tonneins (Lot-et-Garonne).

Nombre de participants : environ 30 (une quinzaine de participants dans chaque groupe).

Le déroulé des ateliers était structuré de la façon suivante :

- Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine
- Présentation et déroulement d'un atelier participatif sur la mesure du gaspillage alimentaire
- Présentation et déroulement d'un atelier sur les problématiques et leurs solutions au cours d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire



I - Atelier participatif : comment réaliser des pesées ? Mise en situation (30 min)

Une brève présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine a été effectuée puis les règles de l'atelier ont été présentées aux participants.



Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

- Réseau créé et animé par le CREPAQ depuis 2013 grâce au soutien de ses partenaires institutionnels.
- Le plus ancien et le plus actif de tous les réseaux RÉGAL.
- **OBJECTIF** : mettre en réseau les acteurs néo-aquitains de la chaîne alimentaire et mobiliser leur intelligence collective afin de **contribuer à la mise en œuvre des lois et des réglementations** qui encadrent le gaspillage alimentaire.

« Seul on va plus vite,
ensemble on va plus loin ! »



Avec le soutien de



Lors de cet atelier, les participants, divisés en plusieurs sous-groupes, ont été placés en situation quasi réelle. Ils devaient s'imaginer dans un restaurant collectif (scolaire ou hospitalier en l'occurrence), en fin de service, et réaliser des caractérisations au niveau du retour des convives (retour plateaux), selon différents protocoles de pesées. Au préalable, chacun des protocoles a été brièvement défini, avec les avantages et inconvénients de chacun. Les pesées sommaires sont rapides à organiser et les plus faciles à mettre en œuvre mais elles ne donnent pas un aperçu précis du volume du gaspillage alimentaire. Les pesées poussées sont quant à elles précises, ce qui permet de calculer le coût du gaspillage alimentaire, en revanche, elles vont être plus fastidieuses à organiser et à réaliser par les membres du personnel.

Les membres du CREPAQ ont profité de ces mises en situation pour discuter avec les participants, soulever d'éventuelles difficultés et présenter quelques astuces permettant une réalisation simple des caractérisations tout en garantissant des estimations précises en termes de résultats.

De nombreux participants ont également profité de cette occasion afin de discuter entre eux sur les problématiques de leurs territoires et leurs bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

II. Atelier participatif : à chaque problème ses solutions ! (30 min)

Lors de cet atelier, les participants, divisés en plusieurs sous-groupes, ont été confrontés à des problématiques de terrain dans le but de réduire le gaspillage alimentaire dans leur structure. Au sein de ces sous-groupes, ceux-ci ont réfléchi aux solutions à apporter à ces différentes problématiques, qui portent tant sur la préparation des repas, le service et la sensibilisation des convives et du personnel.

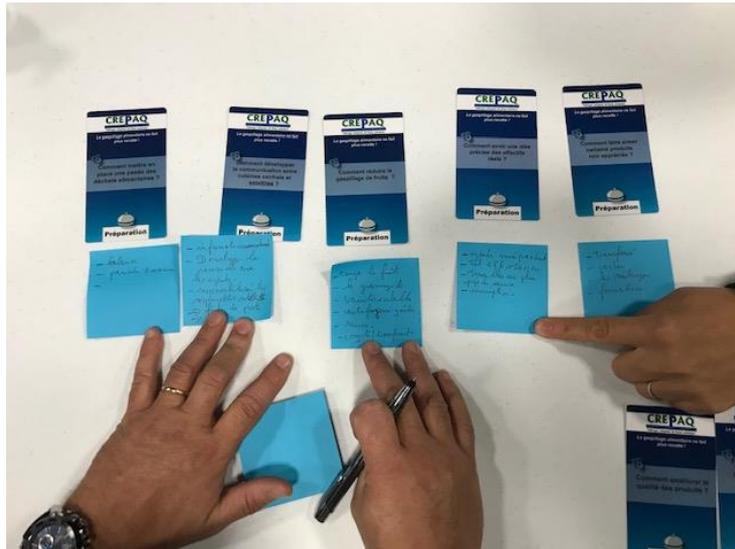
Ce jeu, utilisé pour former et sensibiliser les acteurs de la restauration collective à la lutte contre le gaspillage alimentaire, s'est présenté sous la forme d'une quinzaine de cartes, correspondant chacune à une problématique, et à ses solutions !

Ce système de jeu a permis de faire échanger les participants entre eux, de partager les bonnes pratiques, le succès, la faisabilité ou non des actions menées dans leur établissement dans le but de réduire le gaspillage alimentaire.



Les résultats de l'atelier





- ❖ Comment améliorer la qualité des produits ?
 - *Se fournir en produits frais, locaux, de saison, labellisés*
 - *Adapter les méthodes de cuisson aux différents produits*
 - *Sécuriser le partenariat avec le fournisseur*
 - *Faire du sourcing (renforcer sa connaissance de l'environnement de la production)*
 - *Refaire son cahier des charges*

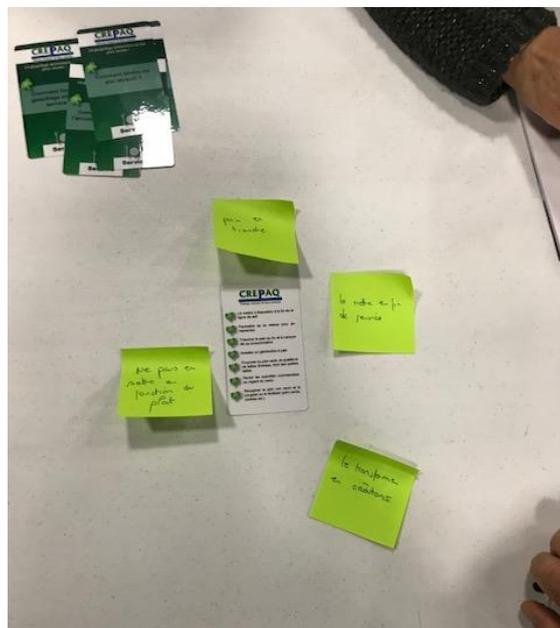
- ❖ Comment faire aimer certains produits non appréciés ?
 - *Les transformer, les mélanger avec d'autres ou les cacher sous d'autres produits*
 - *Faire suivre aux agents des formations spécifiques*
 - *Varier les assaisonnements*
 - *Faire preuve de pédagogie, présenter le produit*

- ❖ Comment limiter l'accumulation de marchandises ?
 - *Adopter une gestion des stocks efficace (FIFO) et en fonction des effectifs*
 - *Mettre en place un système de réservation des repas*
 - *Minorer les commandes*

- ❖ Comment réduire le gaspillage de fruits ?
 - *Prendre en compte la saisonnalité*
 - *Maîtriser les portions (plus petites pour une meilleure qualité de produit)*
 - *Utiliser la centrifugeuse pour le goûter*
 - *Transformer les fruits, par exemple en compotes*
 - *Prendre en compte la maturité des produits*

- ❖ Comment avoir une idée précise des effectifs réels ?
 - Prendre en compte l'agenda de l'année précédente
 - Travailler au plus près du service
 - Mettre en place un système d'inscription

- ❖ Comment développer la communication entre cuisines centrale et satellites ?
 - Développer les réunions avec les agents
 - Responsabiliser les responsables des cuisines satellites (inscription dans la fiche de poste)



- ❖ Comment impliquer le personnel dans une démarche anti-gaspi ?
 - Organiser un suivi à tour de rôle
 - Communiquer les données
 - Proposer des actions de formation des personnels
 - Montrer que les économies réalisées permettent d'acheter des produits de meilleure qualité

- ❖ Comment faire découvrir les aliments aux convives ?
 - *Faire des dégustations en petites quantités*
 - *Mettre en place un bar à entrée en self-service*
 - *Organiser une semaine du goût, une visite chez les producteurs ou une intervention du producteur dans l'établissement*

- ❖ Comment sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage alimentaire ?
 - *Les faire participer à la réalisation des pesées*
 - *Afficher les menus*
 - *Les sensibiliser au coût du gaspillage*
 - *Récupérer et prendre en compte les retours des convives*
 - *Proposer des outils pédagogiques sur les produits proposés*
 - *Faire intervenir des producteurs/animateurs (encore mieux si la sensibilisation est intégrée dans un projet pédagogique)*
 - *Installer un gâchimètre à pain (avec pourquoi pas un système de récompense en cas de « bons résultats »)*
 - *Mener des campagnes d'affichage*
 - *Travailler les menus avec les convives (commissions menu)*
 - *Mettre en avant les actions menées par les éco-délégués*



- ❖ Comment adapter la taille de la portion dans l'assiette ?
 - *Adapter la taille des contenants*
 - *Servir en fonction des désirs, typologies et appétits des convives*

- ❖ Comment valoriser la surproduction ?
 - *Donner à des associations selon le plan hygiène et avec une traçabilité*
 - *Retravailler les produits (soupe, gratins etc.)*

- ❖ Comment limiter le gaspillage en fin de service ?
 - *Proposer du rabiote*
 - *Sortir moins de nourriture en fin de service*
 - *Se doter d'une cellule de refroidissement*
 - *Diminuer les surfaces de présentation en entrée et en dessert*

- ❖ Comment rendre un plat attractif ?
 - *Présenter le plat/mettre en avant le menu*
 - *Ne pas mélanger les aliments*
 - *Ne pas travailler le produit trop à l'avance*
 - *Soigner la présentation de l'assiette*
 - *Être vigilant à la température du plat*

- ❖ Comment améliorer l'accueil des convives ?
 - *Proposer des mesures anti-bruit*
 - *Afficher le menu/les fournisseurs*
 - *Créer des animations (type repas à thème)*
 - *Diminuer les temps d'attente avec un flux adapté*
 - *Revoir l'environnement/le mobilier*
 - *Sourire, être poli et saluer les convives*

- ❖ Comment réduire le gaspillage du pain ?
 - *Proposer le pain en tranches*
 - *Ne pas en proposer ou peu selon le plat*
 - *Le proposer en fin de service*
 - *Le transformer en croûtons*
 - *Le proposer au goûter*