

## Compte-rendu des ateliers participatifs

« Lutte contre le gaspillage alimentaire  
et don en restauration collective »

Mercredi 22 mars 2023 à Mornac-sur-Seudre (17)



Journée co-organisée avec  
la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique



Avec le soutien de :



## **Animation de la matinée d'ateliers participatifs assurée**

### **☞ par l'équipe du CREPAQ :**

- Dorothée DESPAGNE-GATTI, Directrice ;
- Carmen BALERDI, Chargée de mission transition écologique ;
- Lucie BLANCHET, Chargée de mission transition écologique ;
- Charlotte BOULAY, Chargée de mission transition écologique ;
- Marion SALOMÉ, Chargée de mission transition écologique ;
- Bertille BRETHERAU, Volontaire en service civique.

## **Accueil et logistique assurés**

### **☞ par l'équipe de la CARA :**

- Vanille LIGNER, animatrice territoriale
- Christine MEDINA, Cheffe du service prévention et valorisation des déchets à la CARA ;
- Amandine MASSE, Cheffe du Service Développement Agricole, Ostréicole et Ruralité à la CARA
- Pascale BRUN, Animatrice tri, prévention, compostage
- Lise GRANSAGNE, stagiaire alimentation durable

**Contexte de la matinée d'ateliers participatifs :** La Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) porte un projet alimentaire territorial (PAT) incluant des actions sur la réduction du gaspillage alimentaire. La CARA souhaitait proposer aux acteurs présents sur son territoire un temps d'échanges autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

Le CREPAQ a ainsi proposé l'organisation d'une matinée d'ateliers participatifs basée sur l'intelligence collective sur le territoire de la CARA, mais ouverte à l'ensemble des acteurs de la restauration collective de la Nouvelle-Aquitaine.

## **Objectifs de la matinée d'ateliers participatifs :**

- Réunir les acteurs de la restauration collective autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Travailler en intelligence collective pour proposer des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective et mettre en place le don de denrées alimentaires.

**Nombre de participants :** 49

## **La matinée était structurée en quatre temps :**

- Introduction de la journée, présentation du CREPAQ, du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, et du contexte réglementaire de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Ateliers participatifs animés par les équipiers du CREPAQ ;
- Session d'engagement pour que les structures participantes proposent des actions à mettre en place au sein de leur établissement à l'issue de la matinée ;
- Cocktail déjeunatoire offert par le CREPAQ et la CARA.

## MATINÉE D'ATELIERS PARTICIPATIFS DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Co-organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA)

**Mercredi 22 mars 2023**  
**Salle Multiculturelle, Mornac-sur-Seudre**

### LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DON EN RESTAURATION COLLECTIVE

- 09h00 **Accueil des participants et café de bienvenue offert par la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique**
- 09h30 **Introduction de la journée**  
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ,  
Service Agriculture et Alimentation et Service Prévention et Valorisation des déchets, CARA
- 09h45 **Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine – Rappel du contexte réglementaire de la lutte contre le gaspillage alimentaire**  
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ
- 10h **Brise glace**
- 10h15 **Atelier 1 : À chaque problème ses solutions !**  
Atelier d'échanges autour des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
- 11h **Pause**
- 11h15 **Atelier 2 : Le don des excédents en restauration collective**  
Qu'a-t-on le droit de donner ? Quelles sont les mesures d'hygiène à respecter ? Quelles sont les idées reçues sur le don ?
- 12h **Session d'engagement** : Quelles actions mettre en place dans mon établissement ?
- 12h30 **Cocktail déjeunatoire offert par le CREPAQ et la CARA**



**Association CREPAQ**  
6 rue des Douves -33800  
Bordeaux  
[www.crepaq.org](http://www.crepaq.org)  
[www.reseau-regal-aquitaine.org](http://www.reseau-regal-aquitaine.org)

**Contact :**  
Charlotte BOULAY  
[charlotte.boulay@crepaq.org](mailto:charlotte.boulay@crepaq.org)  
Tél : 05.35.54.80.23

**Communauté d'Agglomération Royan Atlantique**  
107 avenue de Rochefort -  
17200 ROYAN  
<https://www.agglo-royan.fr/>

**Contact :**  
Vanille LIGNER  
[v.ligner@agglo-royan.fr](mailto:v.ligner@agglo-royan.fr)  
Tél : 05.46.22.19.19  
06.69.24.02.64

Avec le soutien de :

## I – Accueil et introduction de la journée

### 1.1. Accueil

Les participants ont été accueillis dès leur arrivée pour signer la feuille d'émargement. Ils ont ensuite été invités à prendre un café d'accueil offert par la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) et mettant en avant les producteurs et artisans locaux.



### 1.2. Introduction des intervenants et des partenaires

- Isabelle PRUDHOMME, Conseillère déléguée en charge de la prévention des déchets et de la lutte contre le gaspillage alimentaire à la CARA ;
- Amandine MASSÉ, Cheffe du Service Développement Agricole, Ostréicole et Ruralité à la CARA ;
- Christine MEDINA, Cheffe du service prévention et valorisation des déchets à la CARA ;
- Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ.



*De gauche à droite : Christine Medina, Pascale Brun, Isabelle Prudhomme, Vanille Ligner et Dorothee Despagne Gatti*

Amandine MASSÉ a présenté les objectifs du PAT de la CARA, à savoir faire de Royan Atlantique un territoire nourricier en développant les productions locales et la production de produits de qualité.

Plusieurs actions ont été menées en restauration collective, notamment sur l'éducation au goût afin de redonner de la valeur à la nourriture et aux différents métiers impliqués dans la restauration collective (producteurs, cuisiniers, ...).

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie intégrante du



*Amandine Massé*

projet car cela permet de dégager des marges pour proposer plus de produits locaux et de qualité. Ce projet est co-porté avec les services de la prévention des déchets. Cette démarche est déjà bien engagée sur le territoire avec la réalisation de pesées ont été réalisées et d'animations sur le temps méridien dans les établissements scolaires.

Dans la continuité de ces actions, cette matinée d'échanges participatifs a donc été pensée pour permettre aux acteurs du territoire de se rencontrer et d'échanger sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en place du don des excédents en restauration collective.

Christine MEDINA a ensuite pris la parole en indiquant qu'un programme de prévention des déchets était en co-construction, dans une optique de maîtrise des coûts et d'accompagnement des citoyens à la réduction des déchets. La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie des priorités et est en adéquation avec les objectifs du PAT. Une campagne de pesées sur une vingtaine d'établissements a été réalisée sur cinq semaines et a montré un gaspillage moyen de 56g/convive. Une animation sur le temps scolaire avait été organisée par Eva-Maria DAUTRY de l'association TERDEV et une seconde animation est prévue dans les mois à venir.



*Christine Medina*



*Eva-Maria Dautry*



## II – Présentations et brise-glace

### 2.1. Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

– Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ

**CREPAQ**  
 Avec Réseau Écologie Participative & Solidarité (REPS)  
 Fabrique citoyenne de biens communs

**Présentation du CREPAQ**

**Statuts** : Association régionale loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général, créée en 1996 par les co-présidents actuels

**Objet** : Agir pour la transition écologique et solidaire en Nouvelle-Aquitaine en mobilisant les citoyens et acteurs des territoires dans une démarche « Penser global, Agir local »

**5 Missions** : Information et sensibilisation ; Accompagnement ; Éducation à l'environnement ; Formation ; Études et expertises

**8 pôles thématiques**

**Équipe** : 6 salariées ; 3 volontaires en Service civique

**Siège social** : Bordeaux



**Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : prévenir le gaspillage alimentaire**

**1<sup>er</sup> réseau d'acteurs régional de lutte contre le gaspillage alimentaire en France :**

→ De par sa création, il y a presque 10 ans par le CREPAQ, une première en France, qui a servi de référence à d'autres créations de RÉGAL régionaux

→ De par l'étendue de sa couverture géographique (12 départements)

→ De par l'ampleur et la qualité de son programme d'actions animé par le CREPAQ

**CREPAQ**  
 Avec Réseau Écologie Participative & Solidarité (REPS)  
 Fabrique citoyenne de biens communs

**Présentation du CREPAQ**

Le CREPAQ initie de nombreux projets innovants et coopératifs

**Tout seul, on va plus vite. Ensemble, on va plus loin !**

### 2.2. Rappel du contexte réglementaire

– Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ

**CREPAQ**  
 Avec Réseau Écologie Participative & Solidarité (REPS)  
 Fabrique citoyenne de biens communs

**Contexte réglementaire**

**CREPAQ**  
 Avec Réseau Écologie Participative & Solidarité (REPS)  
 Fabrique citoyenne de biens communs

**Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective**

**Hiérarchie des actions à prioriser pour lutter contre le gaspillage alimentaire**  
 → Depuis 2016

- 1 / Prévention
- 2 / Transformation ou don
- 3 / Détournements vers la consommation animale
- 4 / Valorisation (compostage et méthanisation)

**Passer directement aux étapes 2 ou 3 ou 4 sans passer par l'étape 1 est un non-sens !**

**CREPAQ**  
 Avec Réseau Écologie Participative & Solidarité (REPS)  
 Fabrique citoyenne de biens communs

**Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective**

Obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans la **restauration collective publique**  
 → Depuis 2016

Dans la **restauration collective privée**  
 → Depuis 2018

**Diminution du gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025 (par rapport au niveau de 2015)**

### 2.3. Débat mouvant

– Charlotte BOULAY, Chargée de mission transition écologique, CREPAQ

Afin de connaître les premiers avis sur le sujet et de briser la glace entre les participants, un débat mouvant a été proposé. Ce débat mouvant présentait 2 affirmations. Le principe consiste, pour chaque participant, à se placer d'un côté ou de l'autre de la pièce en fonction de son avis vis-à-vis de l'affirmation.

#### **1<sup>ère</sup> affirmation : Si je réduis les quantités servies dans les assiettes, les parents d'élèves vont venir se plaindre**

→ Les participants se sont répartis à peu près équitablement entre le « Oui » et le « Non » avec une légère majorité pour le « Non ». Les arguments en faveur du « Oui » étaient que les parents payent pour un repas et ne seront donc pas satisfaits si les enfants ne mangent rien. Mais si les enfants ne mangent pas, il faut leur donner envie de manger et retravailler les plats qui sont peu appréciés.

Les arguments en faveur du « Non » étaient que si on travaille en amont avec les parents, alors cela se passe bien et qu'il est essentiel de faire de la pédagogie et de la communication.

→ En effet, c'est très important d'informer en amont les parents et de les inclure dès le début dans la démarche (via la commission menu par exemple). Il faut aussi leur expliquer que sans démarche de réduction du gaspillage alimentaire, ils payent pour des produits qui finissent à la poubelle alors que si on réduit le gaspillage alimentaire on pourra dégager des marges pour améliorer la qualité des repas. Il est également possible de proposer aux parents d'élèves de venir manger sur place pour découvrir les plats proposés et l'organisation de la restauration scolaire.



## **2<sup>ème</sup> affirmation : Il est possible d'éliminer complètement le gaspillage alimentaire**

→ La grande majorité s'est placée du côté « Non ». Une participante s'étant placée du côté « Oui » a donné l'exemple du Lycée Le Petit Chadignac à Saintes qui a réussi à éliminer presque intégralement le gaspillage alimentaire avec beaucoup de pédagogie et de communication. Les économies réalisées grâce à la réduction du gaspillage alimentaire lui permettent de proposer des goûters aux élèves.

Du côté du « Non », les participants ont argumenté que cet établissement est un lycée et a donc un public et un fonctionnement différent qu'en école primaire (convives plus âgés, plusieurs choix de repas à l'inverse d'une école où il y a un menu unique). Mais les lycées font également face à une plus grande variabilité du nombre de convives comparé aux écoles, ce qui nécessite plus d'ajustement en termes de préparation et de commandes.

→ Le « zéro gaspillage » est en effet très difficilement atteignable mais il est possible d'atteindre des chiffres très bas de gaspillage. Par exemple, certaines écoles arrivent à atteindre 2g/convive de gaspillage donc il y a déjà de nombreuses actions à mettre en place pour réduire fortement le gaspillage alimentaire !





### III – Ateliers participatifs et session d’engagement

#### 3.1. Atelier participatif « À chaque problème ses solutions ! »

Les participants étaient divisés en six groupes d’une dizaine de personnes, en séparant les participants d’une même structure afin de favoriser les échanges entre les différentes structures. Les règles du jeu de cartes « À chaque problème ses solutions » ont été expliquées par les salariées du CREPAQ.

Chaque groupe s’est vu distribuer des cartes réparties en trois catégories : Préparation, Service et Sensibilisation. Sur chaque carte, une problématique liée au gaspillage alimentaire était énoncée et les participants devaient réfléchir ensemble aux actions qui pourraient être mises en place.

Les participants écrivaient leurs propositions sur des post-it et les salariées du CREPAQ venaient prendre part aux échanges et leur fournissaient des éléments de réponse supplémentaire le cas échéant.

Après avoir répondu, les participants pouvaient retourner les cartes pour avoir connaissance des réponses proposées. Il est important de préciser que ces problématiques et les réponses apportées proviennent de retours collectés par le CREPAQ dans le cadre d’animations précédentes.



#### Atelier n°1 : Consignes

- Choisir une **problématique** qui intéresse le groupe parmi les problématiques proposées
- Réfléchir **en groupe aux solutions** à mettre en œuvre pour résoudre le problème
- Écrire une **solution par post-it** et les disposer autour de la carte



PRÉPARATION



SERVICE



SENSIBILISATION



Voici les réponses apportées par les participants aux différentes problématiques abordées par les cartes :

<b>Thématique « Préparation »</b>	
<b>Comment faire aimer certains produits non appréciés ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir et travailler les recettes ;</li> <li>- Créativité dans la présentation (couleurs ...) et dans la cuisson ;</li> <li>- Menus participatifs à partir d'ingrédients bruts ;</li> <li>- Menus à thème.</li> </ul>
<b>Comment réduire le gaspillage de fruits ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation : couper les fruits ; les transformer ;</li> <li>- Gestion de la commande : Vérification à la réception (état de maturité, ...).</li> </ul>
<b>Comment limiter l'accumulation de marchandises ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passer les commandes à la semaine ;</li> <li>- Fonctionner en flux tendu et en quantités nécessaires pour limiter le stock ;</li> <li>- Représenter les aliments non consommés / réintégrer le stock tampon ;</li> <li>- Ne pas cumuler 2 menus ;</li> <li>- Inscription au préalable des enfants à la cantine pour réservation des repas.</li> </ul>
<b>Comment mettre en place une pesée des déchets alimentaires ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir le matériel ;</li> <li>- Mettre en place un agent référent ;</li> <li>- Mettre à disposition des enfants le matériel pour faire le tri (seau, table de tri, ...).</li> </ul>
<b>Comment améliorer la qualité des produits ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits frais, bio, locaux et de saison ;</li> <li>- Choisir des fournisseurs locaux ;</li> <li>- Former les agents ;</li> <li>- Cuisiner sur place ;</li> <li>- Élaborer des repas adaptés aux convives (cuisson, préparation,...) ;</li> <li>- Réduire pour consommer moins mais mieux.</li> </ul>
<b>Comment avoir une idée précise des effectifs réels ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre d'enfants à l'école : faire un % prévisionnel moyen ;</li> <li>- Pointage des enfants tous les matins ;</li> <li>- Prévisionnel des sorties scolaires en amont ;</li> <li>- Problème avec les grèves ;</li> <li>- Système de réservation.</li> </ul>
<b>Comment développer la communication entre cuisines centrale et satellites ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire des réunions entre satellite et centrale.</li> </ul>

<b>Thématique « Service »</b>	
<b>Comment adapter la taille de la portion dans l'assiette ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diminuer la taille des assiettes (= réduire les contenants) ;</li> <li>- Service à l'assiette : écouter l'appétit de l'enfant ;</li> <li>- Plat sur table et l'enfant se sert lui-même ;</li> <li>- Sensibiliser les enfants sur les quantités qu'ils veulent/dont ils ont besoin en leur laissant la possibilité de se resservir sur demande.</li> </ul>

<b>Comment rendre un plat attractif ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travailler le visuel (assiettes colorées, adaptées à la portion), la présentation ;</li> <li>- Rendre les plats ludiques (ex en nommant les plats de manière ludique : soupe verte = soupe Shrek , purée Harry Potter, Soupe orange = soupe Garfield, Glace Reine des neiges ...) ;</li> <li>- Utiliser des épices, des herbes, ... ;</li> <li>- Identifier et laisser la possibilité de prendre ce qu'ils veulent.</li> </ul>
<b>Comment limiter le gaspillage en fin de service ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter les quantités de produits par rapport aux convives ;</li> <li>- Petits plats en fin de service ;</li> <li>- Laisser du temps (manger, se resservir en rab) ;</li> <li>- Resservir les aliments non présentés.</li> </ul>
<b>Comment valoriser la surproduction ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire des dons alimentaires (CCAS, associations, garderies, barquettes pour le personnel, ...) ;</li> <li>- Faire des dons en alimentation animale (ex : chenils, ... tant que les animaux ne sont pas consommés) ;</li> <li>- Avoir des équipements adaptés (cellule de refroidissement avec un protocole à respecter, ...) pour pouvoir repasser les excédents au repas suivant ;</li> <li>- Transformer dans d'autres recettes (gâteaux, pain perdu, pudding, ...) ;</li> <li>- Revalorisation dans le goûter ;</li> <li>- Servir moins pour favoriser le re-service.</li> </ul>
<b>Comment améliorer l'accueil des convives ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soigner l'environnement du repas ;</li> <li>- Personnel accueillant, adéquat, en nombre suffisant ;</li> <li>- Prendre le temps avec les enfants, travailler la bonne relation ;</li> <li>- Inviter des personnes extérieures à manger avec les enfants.</li> </ul>
<b>Comment réduire le gaspillage du pain ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réduire la quantité dès le départ ;</li> <li>- Proposer à la demande ;</li> <li>- Proposer à la garderie ;</li> <li>- Surgeler, transformer ;</li> <li>- Passer du pain à la baguette.</li> </ul>

#### **Thématique « Sensibilisation (convives et personnel) »**

<b>Comment sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage alimentaire ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Montrer le gaspillage dans les assiettes ;</li> <li>- Meuble à gaspillage de pain : directement visible pour les enfants ;</li> <li>- Pédagogie + pendant les temps scolaires ;</li> <li>- Les responsabiliser : mettre en place un responsable de tri ;</li> <li>- Jeux / concours de quantités ;</li> <li>- Défis entre écoles ;</li> <li>- Faire participer les enfants à la préparation des repas, aux pesées ;</li> <li>- Faire participer les parents aux pesées ;</li> <li>- Expliquer : le travail des agents, d'où viennent les aliments, ... ;</li> <li>- Faire goûter ;</li> <li>- Présentation attractive ;</li> <li>- Donner du temps au personnel pour dialoguer avec les convives.</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>Comment faire découvrir les aliments aux convives ?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Animation ;</li> <li>- Au sein du restaurant autour de l'aliment ;</li> <li>- Sur le temps scolaire avec enseignants = continuité entre classes / restaurant ;</li> <li>- Faire venir des producteurs ;</li> <li>- Atelier cuisine ;</li> <li>- Jeux éducatifs ;</li> <li>- Faire la semaine du goût pour découvrir de nouvelles saveurs ;</li> <li>- Test de nouveaux produits en très petites quantités ;</li> <li>- Travailler les produits autrement (sardines VS sardines + fromage frais) ;</li> <li>- Présentation / Visuel de l'assiette ;</li> <li>- Lien entre cuisiniers / enfants ;</li> <li>- Faire découvrir les aliments sous une forme plus ludique ;</li> <li>- Végétarien : à banaliser ;</li> <li>- Présenter les aliments bruts, avant la transformation ;</li> <li>- Mettre des ingrédients mystères.</li> </ul>
<p><b>Comment faire en sorte que les agents se sentent impliqués dans la réalisation des pesées ?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les impliquer, les faire participer ;</li> <li>- Investir dans du matériel (efficace pour faire gagner du temps) ;</li> <li>- Se faire aider pour réaliser les pesées (ex : parents d'élèves, élèves) ;</li> <li>- Consacrer plus de temps ;</li> <li>- Se fixer un objectif de pesée pour plus d'implication ;</li> <li>- Ne pas imposer de pesée quotidienne (ex : 1 semaine par mois) ;</li> <li>- Pré-mâcher le travail des agents ;</li> <li>- 1 seul interlocuteur (mission à intégrer dans les fiches de poste) ;</li> <li>- Faire en sorte que les agents soient bien informés et formés.</li> </ul>
<p><b>Comment impliquer le personnel dans une démarche anti-gaspi ?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoriser le travail ;</li> <li>- Impliquer le personnel dans les décisions, les inciter à goûter aux plats ;</li> <li>- Sensibiliser, former les agents/élus/gestionnaires ;</li> <li>- Mettre moins d'aliments dans les assiettes ;</li> <li>- Nommer un référent ;</li> <li>- Dialoguer entre élus/gestionnaire/personnel ;</li> <li>- Donner envie et les moyens et le temps pour impliquer les enfants ;</li> <li>- Communiquer / être à l'écoute du personnel.</li> </ul>

### 3.2. Atelier participatif « Le don des excédents en restauration collective »

Le second atelier proposé était axé sur le don alimentaire à destination des associations d'aide alimentaire. L'objectif était de répondre à certaines idées reçues sur le don alimentaire et identifier quelles denrées peuvent être données en fonction du fonctionnement de la cuisine (cuisine autonome, cuisine centrale, cuisine satellite).

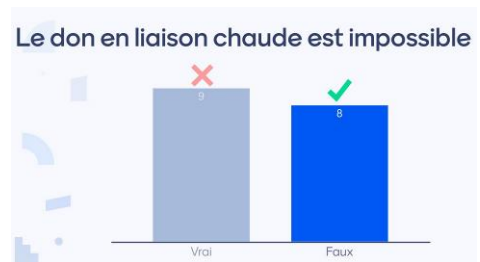


Dans un premier temps, un quizz interactif en ligne en équipe a été proposé avec cinq affirmations sur laquelle il fallait déterminer si elles étaient vraies ou fausses :

- Le don en liaison chaude est impossible

(Réponses des participants : 9 Vrai et 8 Faux) :

→ **C'est faux**, il est tout à fait possible de faire du don en liaison chaude, en assurant le maintien de la chaîne du chaud et que les associations soient à même de récupérer les denrées en liaison chaude. Il est également possible de refroidir les plats à la fin du service avec une cellule de refroidissement puis de donner aux associations en liaison froide.



- Une fois les denrées récupérées par l'association, je reste responsable en cas d'intoxication alimentaire

(Réponses des participants : 4 Vrai et 12 Faux) :

→ **C'est à la fois vrai et faux !** Cela dépend de l'étape où la contamination alimentaire est constatée. Si la contamination alimentaire a eu lieu avant le don, c'est-à-dire au niveau du service de restauration, alors la responsabilité sera au restaurant collectif (mais dans ce cas, il est fort probable que l'intoxication alimentaire concerne également les convives du restaurant !). En revanche, si la contamination alimentaire a lieu après le don, alors le restaurant collectif ne sera pas responsable.



- La mise en place du don peut redonner du sens au travail du personnel de cuisine

(Réponses des participants : 17 Vrai et 0 Faux) :

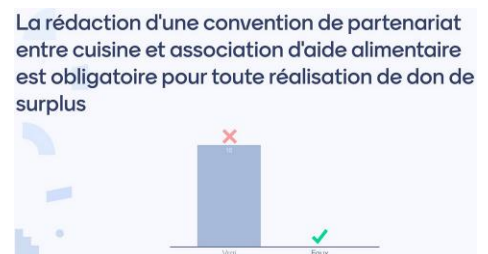
→ **C'est vrai**, il est toujours plus valorisant que ce que l'on a cuisiné soit donné à des personnes dans le besoin plutôt que jeté à la poubelle !



- La rédaction d'une convention de partenariat entre cuisine et association d'aide alimentaire est obligatoire pour toute réalisation de don de surplus

(Réponses des participants : 17 Vrai et 0 Faux) :

→ **C'est faux**. L'établissement d'une convention de partenariat est obligatoire pour les établissements de plus de 3000 repas/jour, mais pas pour les autres. Il est possible de donner sans avoir signé de convention de don, mais la convention de don est tout de même recommandée pour bien définir les rôles entre le restaurant collectif et l'association d'aide alimentaire.



Elle est cependant recommandée afin de bien définir les rôles des parties prenantes.

- Un bon d'enlèvement par l'association doit être signé après chaque don

(Réponses des participants : 17 Vrai et 0 Faux) :

→ **C'est vrai.** Ce bon d'enlèvement permet de transférer la responsabilité des denrées alimentaires, après la prise de température qui permet d'assurer que la chaîne du froid a été respectée.



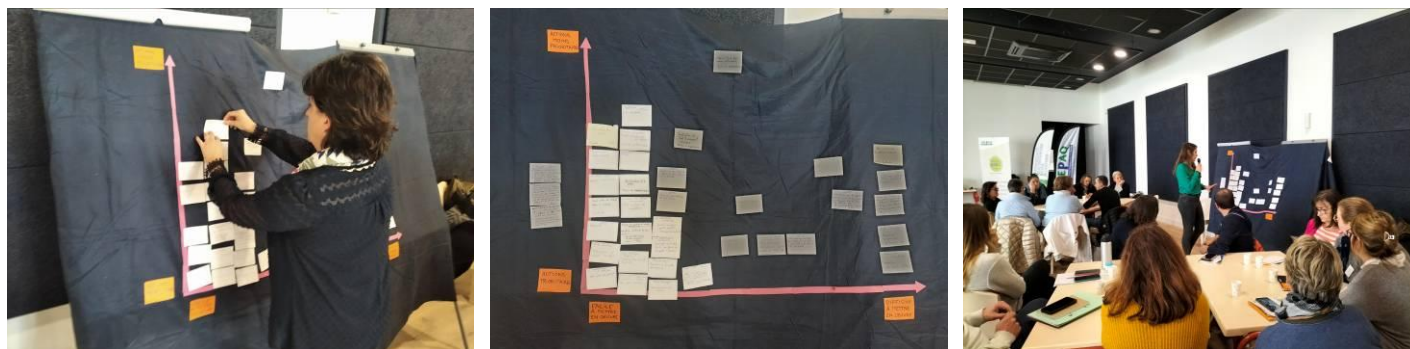
Dans un second temps, les participants ont été séparés en groupe d'environ quatre personnes et devaient compléter un tableau permettant d'indiquer si les denrées pouvaient ou non être données, en fonction du type de cuisine et de la manière dont les denrées ont été préparées et servies.



<b>LE DON EN RESTAURATION COLLECTIVE</b>			
	<b>SITUATION</b>	<b>JE PEUX DONNER</b>	<b>JE NE PEUX PAS DONNER</b>
<b>CUISINE AUTONOME</b>	Pâtes servies par le personnel sur la ligne de self	<b>X</b>  (si maintien à température et ligne de self protégée des convives par une vitre)	
	Légumes cuits présentés sur un îlot central et en libre-service pour les convives		<b>X</b>
	Pommes de terre en surplus en cuisine	<b>X</b>	
	Yaourt pris par un convive puis laissé intact et non ouvert à la rampe de débarrassage		<b>X</b>  (mais peut être mis à disposition le temps du service sur une table de troc)
<b>CUISINE SATELLITE</b>	Pain restant à la fin du service <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sur la ligne de self</li> <li>➤ Sur les tables</li> <li>➤ Sur un îlot</li> </ul>		<b>X</b>
	Salade de tomates (froide) protégée sur la ligne de self à la fin du service	<b>X</b>	
	En liaison froide, plat remis en température et restant protégé derrière la ligne de self		<b>X</b>
	En liaison chaude, légumes restants à la fin du service en cuisine dans les fours de maintien en température	<b>X</b>	
<b>CUISINE CENTRALE</b>	Fruits en excédent après livraison des sites satellites	<b>X</b>	
	Stock tampon en cellule de refroidissement	<b>X</b>	

### 3.3. Session d'engagement : Quelles actions mettre en place dans mon établissement ?

Pour clôturer les ateliers participatifs, les participants ont été invités à se réunir par structure et à proposer plusieurs actions qu'ils s'engagent à mettre en place prochainement au sein de leur structure. Au moyen d'un axe, les participants devaient indiquer le niveau de priorité de l'action et en estimer le niveau de difficulté.



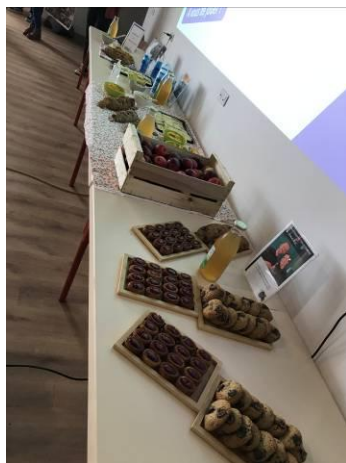
ÉTABLISSEMENT	ENGAGEMENTS
<b>École Vaux sur mer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibiliser le personnel réfractaire aux changements ;</li> <li>- Sensibiliser les parents d'élèves ;</li> <li>- « Retransformer » les aliments non servis.</li> </ul>
<b>École Chaillevette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place des animations / ateliers ;</li> <li>- Les assiettes « Réduire » ;</li> <li>- Revoir le cahier des charges avec la centrale.</li> </ul>
<b>Mairie Champcevinel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place d'un menu participatif ;</li> <li>- Amélioration de la pesée ;</li> <li>- Implication de tout le personnel concerné.</li> </ul>
<b>CDCHS (Communauté Des Communes de la Haute Saintonge)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chef·fe·s de table désigné·e·s parmi les enfants pour faire goûter les autres de leur table ;</li> <li>- Faire des menus thématiques autour d'un aliment ;</li> <li>- Table de troc ;</li> <li>- Repas préparés par les enfants avec les cuisiniers et les parents, puis mangent tous ensemble dans une salle des fêtes (déjà en place à St-Germain-du-Seudre) ;</li> <li>- Faire participer les élèves dans l'élaboration de menus en partenariat ou non avec le corps enseignant.</li> </ul>
<b>La Sablière La Tremblade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Service en plus petites quantités : Changer le contenant ;</li> <li>- Transformation des fruits sous forme de compote (goûter) ;</li> <li>- Dons pour le personnel.</li> </ul>
<b>Mairie Saujon</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réduction de la taille des contenants ;</li> <li>- Individualisation du service ;</li> <li>- Animation en cantine ;</li> <li>- Dons.</li> </ul>
<b>CDC4B (Communauté de</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place le système de barquettes (de surplus) pour le personnel ;</li> </ul>



<b>Communes 4B Sud (Charente)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menus participatifs ;</li> <li>- Pesée des aliments pour le gaspillage alimentaire.</li> </ul>
<b>Saint Palais sur Mer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frigo partagé ;</li> <li>- Atelier culinaire.</li> </ul>
<b>St Sulpice de Royan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plus d'animation sur les aliments avant cuisson en salle de restauration ;</li> <li>- Mise en place de composteurs.</li> </ul> <p><i>Attention, la valorisation des biodéchets est complémentaire de la lutte contre le gaspillage alimentaire mais n'est pas une action de réduction ! Il faut donc veiller en premier lieu à réduire le gaspillage.</i></p>
<b>Lycée Atlantique Royan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Table de troc durant le service.</li> </ul>
<b>Restaurant scolaire Semussac</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Composteur.</li> </ul> <p><i>Attention, la valorisation des biodéchets est complémentaire de la lutte contre le gaspillage alimentaire mais n'est pas une action de réduction ! Il faut donc veiller en premier lieu à réduire le gaspillage.</i></p>
<b>Cantine Sablonceaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atelier cuisine avec les enfants ;</li> <li>- Prévoir un composteur.</li> </ul> <p><i>Attention, la valorisation des biodéchets est complémentaire de la lutte contre le gaspillage alimentaire mais n'est pas une action de réduction ! Il faut donc veiller en premier lieu à réduire le gaspillage.</i></p>
<b>Restaurant Scolaire Cercoux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation ;</li> <li>- Atelier sur le goût.</li> </ul>
<b>AJ17 - Auberges de jeunesse Saintes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Renforcer l'attractivité des menus : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Local (Agri Local) ;</li> <li>- Aliment « mystère » ;</li> <li>- Menu à thème.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Cantine L'Éguille sur Seudre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partenariat entre les associations d'aide sociale et l'école (Don) ;</li> <li>- Programme d'éducation du goût et de l'alimentation entre la cantine et les enseignantes / Connaître les aliments et leur impact environnemental (chaîne de production et de distribution) ;</li> <li>- Établir des responsables par service (élèves) pour le débarrasage des déchets et de leur pesée (Gaspillage) ;</li> <li>- Visualisation de déchets au fil des services (installation de tubes fermés, gâchimètre à déchets) ;</li> <li>- Approfondissement dans la connaissance des préférences et phobies alimentaires des élèves.</li> </ul>
<b>Cuisine centrale Royan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoriser les excédents des repas scolaires avec la mise en place d'un restaurant d'entreprise public favorisant la réinsertion des personnes en situation de Handicaps.</li> </ul>

## IV – Cocktail déjeunatoire offert par le CREPAQ et la CARA

Les participants ont ensuite été invités à participer au cocktail déjeunatoire offert par le CREPAQ et la CARA et mettant en avant les producteurs locaux.



## V – Questionnaire de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette matinée.

Sur 42 personnes ayant retourné le questionnaire, 100% d'entre elles étaient satisfaites ou très satisfaites du contenu et du format de la matinée, de l'organisation matérielle, de la durée des ateliers, des méthodes utilisées et de la qualité des échanges. 100% étaient satisfaites ou très satisfaites de la matinée vis-à-vis de leurs attentes personnelles.

En outre, 93 % des répondants ont également déclaré avoir noué des contacts satisfaisants, information essentielle étant donné l'objectif du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : mobiliser l'intelligence collective au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### Commentaires recueillis :

« Formation très intéressante. Echanges intéressants »

« Très bonne animation des ateliers. »

« Top »

« J'adore vos ateliers interactifs qui stimulent les échanges ! Vous êtes inspirantes !!! »

« Tableau par lieu "autonome/satellite/centrale" pour le don avec des exemples : top. Merci beaucoup ! »

« Très bien organisé »

« Très bonne formation. Atelier et échange très intéressants »

« BRAVO ! »

« Matinée très intéressante, à refaire. »

« Très intéressant, dommage pas assez de temps pour discuter. »

« STOP les formations anti gaspi !!! »

« Bonne remise en question de notre quotidien. Merci »



## VI – Liste des participants

NOM	Prénom	Fonction	Organisme	Département
ALUTI-PEREZ	Nathalie	Agent de salle	Vaux sur mer	17
ARRIGNON	Stéphane	Gestionnaire restauration et entretien des locaux	Mairie de Saujon	17
BODIN	Sylvie	Agent de service en restauration	Restaurant scolaire Saujon	17
BOUDIER	Laura	Cheffe de projet PAT	Nord Gironde	33
BRUN	Pascale	Animatrice tri/prévention/compostage	Communauté d'agglomération Royan Atlantique	17
CARPENTIER	Lydie	Adjointe enfance jeunesse	Mairie de Vaux-sur-mer	17
CARRÉ	Carole	Agent polyvalent	Restaurant scolaire Semussac	17
CHABROUILLAUD	Catherine	Agent de restauration	Cuisine de Jurignac CDC4B	16
CONSTANTIN	Evelyne	Agent de restauration	Cuisine de Guimps CDC4B	16
CORDROCH	Steven	Directeur	AJ17 - Auberges de jeunesse Saintes	17
CZECZOTA	Grégory	Responsable Restauration	Cuisine Centrale de Royan	17
DAUTRY	Eva-Maria	Coordinatrice	TERDEV	17
DIODORE	Romain	Chef de cuisine	Restaurant scolaire semussac	17
ELEONORE	Elodie	Agent service scolaire et périscolaire	Commune de Chaillevette	17
FAVREAU	Laurence	Chef de cuisine	Lycée Atlantique Royan	17
FOURNAISE	Carla	Cantiniere	Restaurant scolaire Cozes	17
GOMEZ	Guillaume	Chef de cuisine	École Lucien Robin Saint Palais sur Mer	17



GOURBEUIL	Élodie	Service réfectoire	Restaurant scolaire Saujon	17
GRANSAGNE	Lise	Stagiaire alimentation durable	CARA	17
GUEDON	Corinne	Agent de restauration	Cuisine de Barret CDC4B	16
GUERIN	Delphine	Aide cuisinière	Marie St Sulpice de Royan	17
GUERIN	Alycia	Aide cuisine	Cantine de l'Eguille	17
HEMARA	Faïçal	Agent de sensibilisation	CDCHS Communauté des communes de la haute saintonge	17
HENNION	Géraldine	Ambassadeur du tri	Communauté de communes des vallées du Clain	86
HILLAIRET	Corine	Assistante technicien restauration	Communauté de Communes des 4 B	16
JULMIS	Carole	Cuisinière	École Lucien Robin Saint Palais sur Mer	17
L'HOTELLIER	Sophie	Chargée de mission alimentation et agriculture	CDA de Saintes	17
LIGNER	Vanille	Animatrice Agriculture & Alimentation	CARA	17
MAIANO	Karine	Responsable cuisine centrale	Cuisine centrale St Sulpice de Royan	17
MARTINETTI	Céline	Aide cuisine	Mairie de La Tremblade	17
MASSE	Amandine	Responsable du service agriculture & alimentation	CARA	17
MEDINA	Christine	Cheffe du service prévention et valorisation des déchets	CARA	17
MESNARD	Caroline	Animatrice Prévention des Déchets et Economie Circulaire	CDCHS	17
MILITE	Filomena	Cuisinière	Cantine L'Eguille	17
MORISSON	Loic	Responsable restaurant scolaire - cuisinier	Mairie d'Etaules - Cantine	17

MOUJARD	Myriam	Agent de restauration	Cuisine de Blanzac	87
NEAU	Camille	Service cantine	Vaux sur mer	17
PALLUAS	Viviane	Agent de maîtrise	Ecole de chaillevette	17
PATRY	Maxime	Chef de service	Vaux sur mer ecole	17
PINEAU	Aurore	ATSEM	Commune de Chaillevette	17
PRUDHOMME	Isabelle	Élue	Mairie de Saint-Palais-s/-Mer	17
RECAPE	Patricia	Cuisinière	Restaurant Scolaire Cercoux	17
REUTIN	Christiane	Adjoint	Mairie de Cozes	17
ROCHETEAU	Sylvie	Déléguée Enfance Jeunesse	Restaurant scolaire - Mairie	17
ROLLAND	Anne-Marie	Conseillère déléguée aux affaires scolaires	Mairie de la Tremblade	17
ROSSIGNOL	Véronique	Second de cuisine	École Lucien Robin Saint Palais sur Mer	17
SOARES	Laurence	Agent technique	Restaurant scolaire	17
TARDY	Aline	Agent technique	Restaurant scolaire	17
THORILLON	Sylvie	Responsable service animation	Mairie de Champcevinel	24