

# LE PLAN DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE COGNAC (CHARENTE)

## ADOPTER DE NOUVEAUX COMPORTEMENTS POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Ce plan de lutte contre le gaspillage alimentaire a été lancé en janvier 2019 avec 3 axes principaux. A partir d'un diagnostic réalisé au sein des 13 cantines scolaires, il a été proposé aux agents de restauration, volontaires, de participer à des groupes de réflexion autour des 3 axes. 36 agents/58 ont répondu présents.

Cette initiative a été lancée suite à un constat de surproduction importante de repas (7 022 repas en 2017) et de la difficulté pour les agents à anticiper le besoin prévisionnel des repas à commander auprès de la cuisine centrale.

L'objectif de cette démarche était aussi de pouvoir faire prendre conscience auprès de tous les acteurs (enfants, parents, agents, enseignants, élus) de l'urgence à adopter de nouveaux comportements pour diminuer le gaspillage alimentaire.



### Dès le 7 janvier 2019, le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire se déclinera en 3 axes :

Expérimentation d'un nouveau mode de gestion de réservation des repas	L'environnement des repas	Actions de sensibilisation de lutte contre le gaspillage alimentaire
<b>Objectif</b>	<b>Objectifs</b>	<b>Objectifs</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire le gaspillage alimentaire par une meilleure anticipation des repas à servir dans les écoles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poursuivre la démarche de diversification et d'éducation au goût dans le respect des recommandations nutritionnelles ;</li> <li>• Améliorer la qualité des repas en prenant en compte les observations des enfants et des agents de restauration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser au sein des écoles élémentaires des actions pédagogiques intégrant les gestes et comportements permettant d'éviter la production de déchets alimentaires.</li> </ul>

AVEC LE SOUTIEN DE :

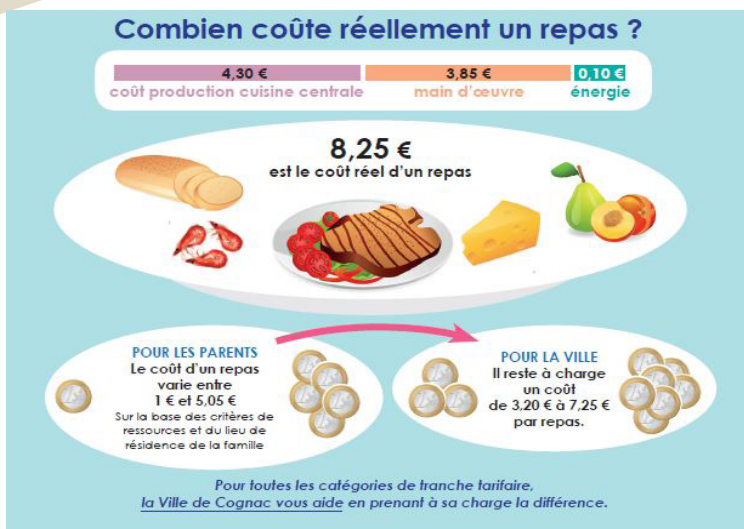


## AXE 1 : EXPÉRIMENTATION D'UN NOUVEAU MODE DE GESTION DES REPAS

Le développement du nouvel outil de gestion a permis à la cuisine centrale de pouvoir connaître à l'instant t les modifications opérées sur les réservations de repas. À cela s'ajoute, la concertation et l'implication de la direction de la cuisine centrale/diététicienne/cuisinier dans ce projet. Ces deux paramètres ont facilité la diminution du nombre de repas fabriqués.

Les résultats sont encourageants car le nombre de repas surproduits entre février et mai 2019 a été divisé par 3. Les familles s'approprient ce nouveau système de réservation (1 004 enfants en forfait 4 jours en janvier, 1 053 en mai 2019).

Par ailleurs, les portes de la cuisine centrale ont été ouvertes aux familles (19 parents et 3 classes de cycle 3 ont visité les cuisines), cette opération est reconduite pour la nouvelle année scolaire.



## AXE 2 : ENVIRONNEMENT DES REPAS

4 sessions de formation ont été réalisées, entre octobre 2018 et avril 2019 auprès d'une vingtaine d'agents avec l'association Régalade.

Au-delà de l'aspect théorique, cette démarche a permis aux agents de pouvoir s'exprimer librement sur les difficultés rencontrées, de partager leurs expériences, de tirer profit des pratiques existantes et de se sentir valorisé et reconnu dans leur travail.

Les agents ont exprimé le désir d'approfondir la démarche en réalisant de nouvelles formations dédiées à l'éducation au goût et la communication bienveillante auprès des enfants.



## AXE 3 : ACTIONS DE SENSIBILISATION DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Des associations locales sont intervenues pour sensibiliser les élèves des écoles élémentaires. Un appel à projet a été lancé en septembre 2018 au sein de 6 écoles élémentaires avec le soutien de Grand Cognac. 5 établissements ont répondu à l'action de Charente Nature et 3 pour celle des P'tits Débrouillards.

Charente Nature a sensibilisé 93 enfants (60 heures de formation). La participation et l'implication de l'ensemble des élèves a été très bonne. Le moment fort reste l'atelier cuisine qui a suscité pour certains d'entre eux l'envie de devenir « cuisinier » ou découvrir pour la première fois le découpe pomme ou l'épluche légume.

Les P'tits Débrouillards ont sensibilisé 272 enfants (63 heures de formation). La sensibilisation a porté ses fruits car une baisse des denrées jetées par assiette a été constatée sur les 3 écoles. La plus significative porte sur une école située en zone REP avec 50 % de gaspillage en moins en 4 mois.