

Compte-rendu de la Journée Technique

« Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective »

Mercredi 26 Juin 2024 à Saint-André-de-Cubzac



Journée co-organisée avec le Conseil Départemental de la Haute-Gironde



Avec le soutien de :



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 de la journée assurée par l'équipe du CREPAQ :

- Dominique NICOLAS, Co-président ;
- Caroline Bireau, Co-présidente ;
- Juliette BOUBA-OLGA, Directrice ;
- Héloïse TURK, Chargée de mission transition écologique et solidaire ;
- Louis DUSSEL, Chargé de mission transition écologique et solidaire ;
- Marion BRIAND, Chargée de mission transition écologique et solidaire ;
- Miora TSITOARA, Chargée de mission transition écologique et solidaire.

Objectifs de la journée technique :

L'objectif de la journée est de **présenter les solutions existantes et réflexions entamées concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.**

**Lieu : Grand Cubzaguais Communauté de Communes
365 avenue Boucicaut, 33240 Saint-André-de-Cubzac**

Nombre de participants : 40

La journée technique était structurée en quatre temps :

- Introduction de la journée, présentation du CREPAQ, du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine et des enjeux environnementaux liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire ; suivi d'une présentation des démarches en cours sur le territoire de la Haute Gironde par Laura Boudier, cheffe de projet alimentation locale à la communauté de communes Latitudes Nord Gironde.
- Témoignages de :
 - M. MEYER DGA « ville en transition » de la mairie de Bègle, pour la mise en place d'une démarche de réduction de gaspillage alimentaire, « cuisine en transition ».
 - Mme LALANDE, chargée de projet alimentaire et Mme DELHUMEAU directrice de la cuisine centrale à la Communauté de commune de l'Estuaire : sur la Cuisine satellite du Centre de Formation Multimétiers de la Haute Gironde
 - Mme PEROU, adjointe à l'Education, Commune de Saint-André-de-Cubzac : sur la cuisine en gestion directe
 - Mme BOSCO, conseillère municipale de la Commune de Campugnan : sur la cuisine en gestion concédée.
- La pause-déjeuner préparée par la conserverie végétale LE BOCAL EN VERT
- Ateliers participatifs animés par les membres du CREPAQ.

JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec la Démarche Alimentaire Territoriale (DAT) de Haute-Gironde

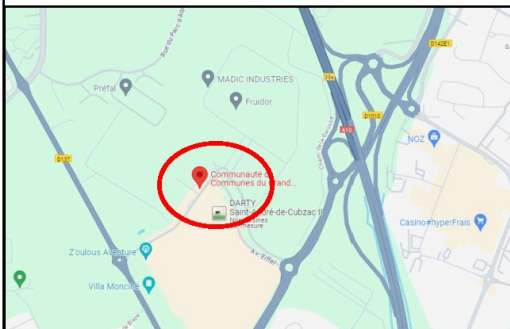
Mercredi 26 juin 2024

**Dans les locaux du Grand Cubzaguais Communauté de Communes,
365 avenue Boucicaut, 33240 Saint-André-de-Cubzac**

Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

- 09h00** Accueil des participants et café de bienvenue offert par le CREPAQ
- 09h30** Introduction de la journée
Dominique NICOLAS, co-président, CREPAQ
Valérie GUINAUDIE, Présidente du Grand Cubzaguais Communauté de Communes, Maire de Mombrier
- 09h35** Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine
Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ
Juliette BOUBA-OLGA, Directrice du CREPAQ
- 9h45** Présentation de la Démarche Alimentaire de Haute-Gironde
Laura BOUDIER, Cheffe de projet alimentation locale Haute Gironde, Communauté de Communes Latitude Nord Gironde
- 10h00** Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective scolaire : – Rappel du contexte réglementaire, état des lieux et enjeux
Héloïse TURK et Louis DUSSEL, chargés de mission Transition écologique, CREPAQ
- 10h30** Témoignages de collectivités ayant mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire
- Cuisine en transition : Éric MEYER, DGA « ville en transition », Mairie de Bègles
- 10h50** Pause
- 11h00** - Cuisine satellite du CFM : Commune d'Etauliers, Nathalie SAUNIER, 1ere adjointe
- Cuisine en gestion directe : Commune de St André de Cubzac, Laurence Pérou, adjointe à l'éducation
- Cuisine en gestion concédée : Commune de Campugnan, Gilles LAE, Maire et Nathalie Boscq, conseillère municipale
- 12h30** Buffet convivial bio et local offert par la Démarche Alimentaire de Haute-Gironde et le CREPAQ
- 13h45** Ateliers participatifs :
1. Balance ta pesée ! Mise en situation : Comment mesurer le gaspillage alimentaire ?
2. À chaque problème ses solutions ! : Se lancer dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire : quels sont les freins et les leviers ?
3. Comment passer à l'action ? Qu'allez-vous mettre en place à la suite de la journée ?
- 16h00** Conclusion de la journée

Grand Cubzaguais Communauté de Communes
365 avenue Boucicaut,
33240 Saint-André-de-Cubzac



Association CREPAQ
6 rue des Douves - 33800 Bordeaux
www.crepag.org
www.reseau-regal-aquitaine.org

Contact journée technique :
Dominique NICOLAS
dominique.nicolas@crepag.org
09 67 05 81 95

Démarche Alimentaire de Haute-Gironde
www.producteurs-haute-gironde.fr
Page Facebook : [Du champ à l'assiette en haute-gironde](https://www.facebook.com/DuChampAlassiette)

Contact journée technique :
Laura BOUDIER
lboudier@latitude-nord-gironde.fr
Tél : 06.21.35.97.86

Avec le soutien de :

I – Accueil et introduction de la journée

1.1. Accueil

Les participants ont été accueillis dans les locaux du Grand Cubzaguais Communauté de Communes, à Saint André de Cubzac pour signer la feuille d'émargement. Ils ont ensuite été invités à prendre un café d'accueil offert par le CREPAQ.



1.2. Introduction de la journée et présentations

- Dominique NICOLAS, co-président du CREPAQ ;

Dominique NICOLAS a commencé par rappeler le contexte de cette journée, co-organisée avec la Démarche Alimentaire Haute Gironde

II – Intervention du CREPAQ

2.1. Présentation du CREPAQ

- Dominique Nicolas, co-président du CREPAQ et Juliette Bouba-Olga, directrice du CREPAQ



CREPAQ

Présentation du CREPAQ

Statuts : Association régionale loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général, créée en 1996 par les 2 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 « Pensez global, Agir local »

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

8 pôles thématiques d'actions

Équipe : 6 salariée-e-s
Siège social : Bordeaux

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Alimentation durable
- Climat et énergie
- Économies d'eau
- Prévention des déchets
- Éco-consommation
- Éco-mobilité
- Santé & environnement

CREPAQ

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : Prévenir et réduire le gaspillage alimentaire

Réseau créé et animé par le CREPAQ **depuis 2013 :**

- **Objectif :** Mobiliser l'**intelligence collective** des acteurs néo-aquitains de la chaîne alimentaire
- **Moyen :** Un **programme d'actions annuel** co-construit avec les **acteurs des territoires**

Avec le soutien de partenaires institutionnels :

CREPAQ

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : Prévenir et réduire le gaspillage alimentaire

1er réseau d'acteurs régional de lutte contre le gaspillage alimentaire en France !

- De par **sa création**, il y a 10 ans, 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 de son programme d'actions**

2.2. Présentation de la Démarche Alimentaire de Haute-Gironde

Laura Boudier, cheffe de projet alimentation locale Haute-Gironde



La Démarche Alimentaire Haute Gironde a débuté en 2023 et regroupe le PAT de l'Estuaire, le PAT Cubzaguais Nord Gironde et le DAT de Blaye. Elle est coordonnée par Laura Boudier.

La Démarche Alimentaire Haute Gironde est classée en 3 axes :



Avec six groupes de travaux répartis sur les différents axes :

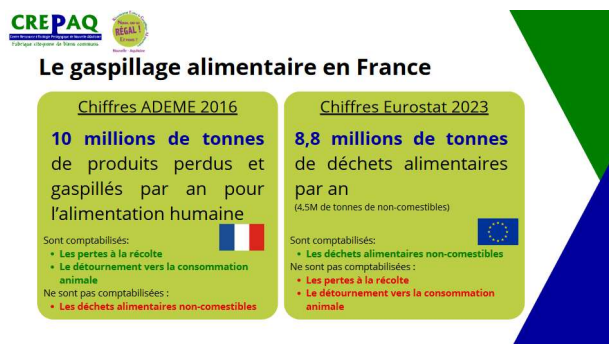
- GT Restauration collective, c'est dans ce cadre que la Journée Technique s'est mise en place.
- GT Alimentation sociale & solidaire
- GT Sécurité Sociale de l'Alimentation
- GT Ressource en eau
- GT Foncier
- GT Accompagnement

Laura Boudier a rappelé les actions prévues dans le groupe de travail « Restauration Collective »

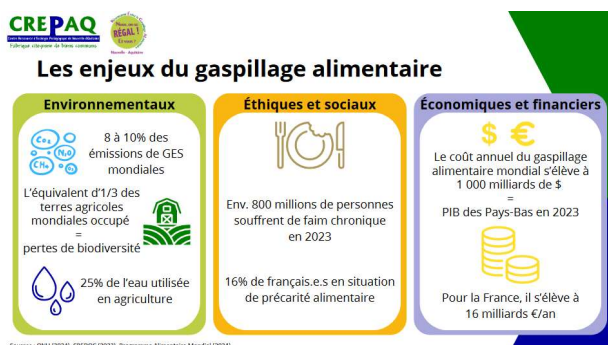
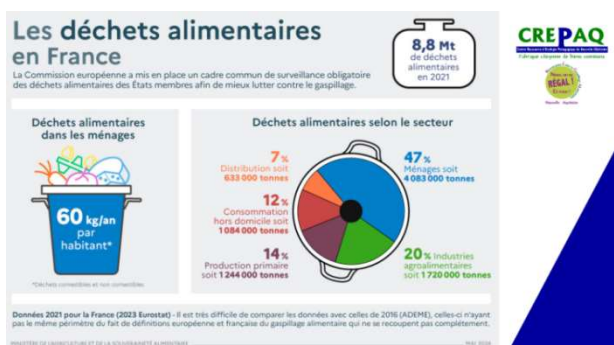
- Adhésion offerte à la plateforme Aux Prés des Cuisiniers ;
- Organisation de formations : pour les gestionnaires (favoriser l'introduction de produit bio & locaux), pour les équipes de cuisine (cuisiner végétal)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire par un accompagnement individuel de 4 cantines par an sur la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

2.3. Chiffrage et enjeux du gaspillage alimentaire

Héloïse Turk, Chargée de mission transitions écologique et solidaire, CREPAQ



2.4. Rappel du contexte réglementaire





Définition du gaspillage alimentaire

LOI ANTI-GASPILLAGE pour l'économie circulaire 2020

« Toute nourriture destinée à la **consommation humaine** qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est **perdue, jetée** ou **dégradée** constitue le gaspillage alimentaire. »

Hiérarchie des actions à prioriser pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- 1) La **prévention** : mesures prises avant la création de gaspillage alimentaire pour le prévenir et/ou empêcher son aggravation
- 2) La **transformation** ou le **don** : dispositions prises une fois le gaspillage alimentaire potentiellement créé, afin que les denrées alimentaires soient consommées par l'homme
- 3) Les détournements vers la **consommation animale** si consommation humaine impossible
- 4) La **valorisation** (compostage et méthanisation) lorsque les 3 actions précédentes n'ont pas été possibles

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

Obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

2016 LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE vers la **CRÉISSANCE VERTÉ**
Restauration collective **publique**

2018 **ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION**
Restauration collective **privée**

Objectif de réduction du gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025

Réglementation sur les menus végétariens en restauration collective

2021 **LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE**
Restauration scolaire : **1 menu végétarien** au moins une fois par semaine
Collectivités territoriales : Expérimentation d'une **alternative végétarienne quotidienne** (2 ans)

2023
Restaurants collectifs sous la responsabilité de l'État et les entreprises publiques nationales : Si menu choix multiples : **1 menu végétarien quotidien**

Réglementation concernant l'approvisionnement

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

- 50% produits de **qualité et durables**
- 30% produits **bio**

2022 Restauration collective **publique**

2024 Restauration collective **privée**

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

Informers les usagers sur les **labels de qualité** des produits

- 2020** Restau. co. **publique**
- 2022** Restauration collective **privée**

100% **de viandes / produits de la mer durables**

2024 Restaurants collectifs **de l'État**

60% **de viandes / produits de la mer durables**

2024 Les autres restaurants collectifs

Réglementation concernant le don alimentaire

2019
Ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Obligation d'établir une **convention de don** avec une association d'aide alimentaire pour la restauration collective produisant **plus de 3 000 repas / jour** en moyenne

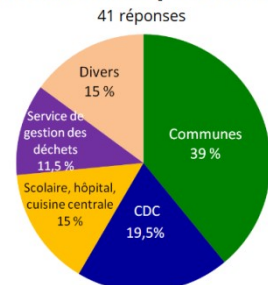
Rien n'interdit aux établissements proposant moins de 3 000 repas/jour de donner leurs surplus et de signer une convention de dons !

2.5. Aperçu des participant.e.s de la journée

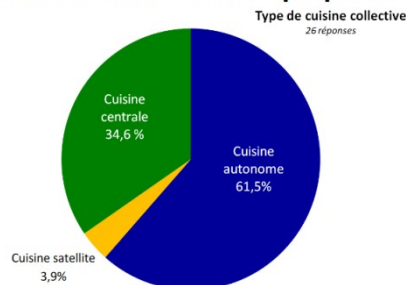
- Louis Dussel, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ



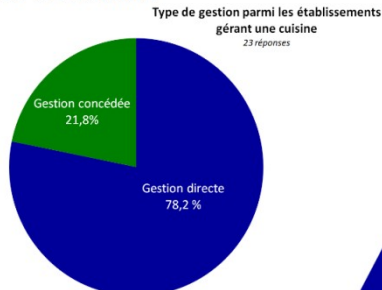
Types d'établissements représentés



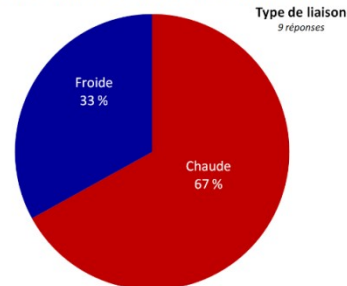
Type de restauration collective proposée



Type de gestion de cuisine



Type de liaison entre cuisines centrales et satellites



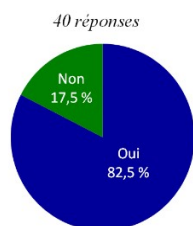
Les participants présents représentent majoritairement les communes et communautés de communes. Leurs établissements proposent essentiellement une cuisine autonome et une gestion directe. Parmi les représentants des cuisines centrales et satellites, la liaison chaude est plus importante.

Mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

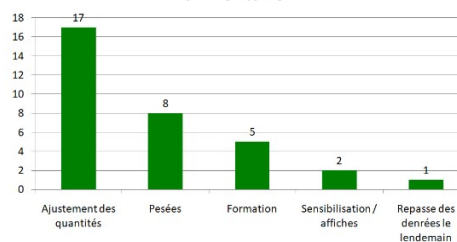


Mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Avez-vous mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ?



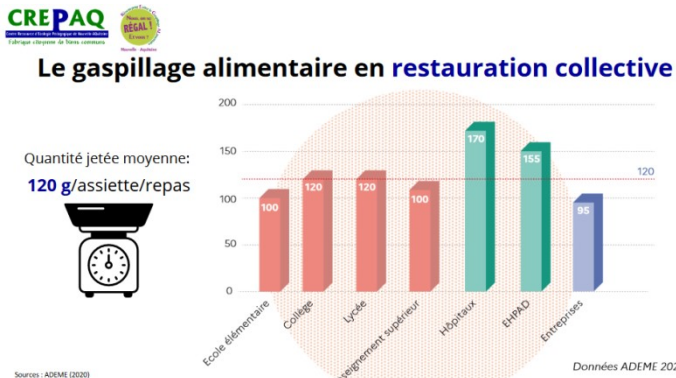
Actions de luttes contre le gaspillage alimentaire



La plupart des participants ont répondu oui à la question « avez-vous mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

2.6. Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

– Héloïse Turk, Chargée de mission transition écologique, CREPAQ



Sources du gaspillage alimentaire en restauration collective

- En cuisine**

 - Quantités commandées et ou préparées trop importantes
 - Problème de **stockage** et **gestion** des denrées
 - Non valorisation des excédents** de production

Pendant le service

 - Quantités servies trop importantes
 - Menus peu appréciés des convives
 - Manque d'**accompagnement** des convives
 - Temps de repas trop court
 - Environnement peu propice au repas

Répartition du coût du gaspillage alimentaire en restauration collective (en 2016)

- 40% Coût direct (coût matière) en 2016 : **0,27€**
 - 60% Coût énergie, temps humain, déchets en 2016 : **0,41€**
 - 100% Coût total en 2016 : **0,68€**
- Sources : ADEME (2016)

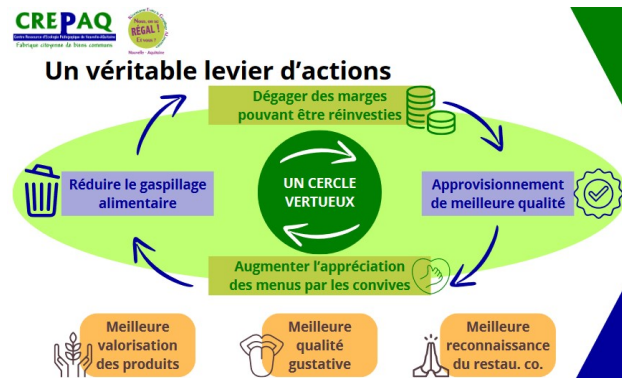
Composition du gaspillage alimentaire par catégories d'aliments

Légumes : **39%**
Viande, poisson, œufs : **21%**

Répartition financière du gaspillage alimentaire par catégories d'aliments

Légumes : **23%**
Viande, poisson, œufs : **46%**

77% des émissions de GES sont émises par la viande, le poisson et les œufs



Comment s'y prendre ?

Diagnostic

- Mesures et analyses
- Pesées, analyse des pratiques
- Identification des causes du gaspillage

Plan d'actions

- Conception et mise en œuvre
- Trois niveaux d'actions : production, service, consommation

Pérennisation

- Modification des fiches de postes, démarches de formation continue
- Pesées régulières

La mise en place du don alimentaire
Quelle méthodologie adopter ?

- Réaliser un **diagnostic** préalable des excédents
Avant de donner, il faut chercher à réduire le gaspillage alimentaire à la source!
- Identifier les **structures associatives habilitées** à proximité de votre établissement
- Établir une **convention de don** qui définira les rôles de chacun
 - Définir les jours et horaires de passage
 - Définir le mode conditionnement

- À noter que :
- La signature du **bon de retrait** par l'association assure le **transfert de responsabilités**
 - L'association délivrera une **attestation de don** à l'opérateur

III – Témoignages de collectivités ayant mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire

3.1. Ville de Bègles : Cuisine en transition

- Eric MEYER, directeur général adjoint « ville en transition » à la Mairie de Bègles

Depuis 2012, Bègles est la première ville labellisée par l'INTERBIO en Nouvelle-Aquitaine (ex ARBIO). Grâce à cela, Bègles est devenue membre fondateur du Club des Territoires Un Plus Bio. En 2016, la ville a été récipiendaire du Trophée des « Victoires des Cantines Rebelles, Paris 2016 ». Et participe à beaucoup de groupes de travail que ce soit au niveau aquitain, soit au niveau plus large. La ville de Bègles est représentante du Collège de Transformation au sein du Conseil Agricole et Alimentaire de Bordeaux Métropole.

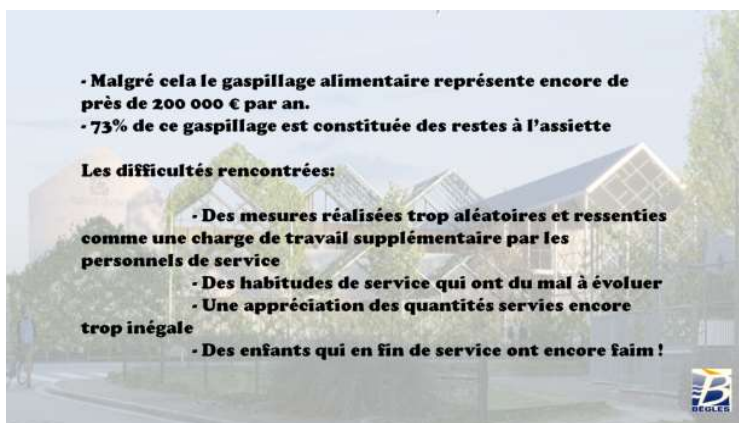
La ville de Bègles ne possède pas de projet alimentaire territorial, parce que les enjeux d'un PAT se jouent au niveau de l'agglomération bordelaise. La ville est donc fortement impliquée au sein du Conseil Agricole de Bordeaux Métropole, une initiative assez remarquable, puisqu'il met ensemble tout acteur en lien avec les questions alimentaires (producteurs, élus, consommateurs, associations, responsables de cuisines centrales,...).

Dans la restauration scolaire, il n'y a pas de limitation d'inscriptions, elle est ouverte à tous les enfants qui fréquentent les écoles.

Il n'y a pas de système de réservation pour les scolaires. Les tarifs variant de 0,76 à 5,88 € par famille selon leurs ressources représentent les tarifs les plus bas et les plus hauts de l'agglomération bordelaise.

La commune de Bègles participe à un groupement de commande avec d'autres restaurants collectifs, afin de

faciliter son approvisionnement en bio, malgré les contraintes économiques.



Pour expliquer le fait de l'utilisation minimale de denrées agroindustrielles, la ville possède une petite légumerie, afin de pouvoir traiter des produits bruts, frais et locaux. Un projet d'élargir la légumerie est actuellement en cours, afin d'approvisionner la grande cuisine centrale (en cours de construction) mais aussi qui ferait un

lien direct entre les producteurs et les restaurants collectifs.

Nous travaillons depuis 2017 à la réduction du gaspillage alimentaire par:

- L'évaluation de ce dernier avec la mise en place de tables de tri dans tous nos satellites (environ 107 gr/repas/enfant en année 0)

- Un suivi de la consommation des menus en fonction des aliments proposés

- Un ajustement des grammages en production mais aussi en service

- Les mesures réalisées sur l'année scolaire 2022/2023 montre une baisse significative (en moyenne 74 gr/repas/enfant dont 54 gr en reste à l'assiette)



La cuisine est en système de liaison chaude, à 76%, cas rare en restauration collective. Et à partir de 2014, un menu sans viande a commencé à être proposé au sein des cantines de Bègles une fois par semaine, sur les enjeux de laïcité.

Depuis 2017, les bonnes pratiques ont commencé à être adoptées dans le but

de réduire le gaspillage alimentaire au sein de la cuisine municipale. On retrouve parmi les premières actions de réduction du gaspillage alimentaire l'adoption de la table de tri, puis l'adaptation du grammage des assiettes en fonction des produits.

Avec la maîtrise de filière d'approvisionnement en produits de qualité, les élus de Bègles ont décidé de faire des dons alimentaires auprès d'associations d'aide alimentaire, par droit de tirage auprès de la cuisine centrale, avec une enveloppe budgétaire, l'association peut se procurer de produits de qualité.

La poursuite des actions:

- Standardiser les méthodes de pesées pour les rendre plus fiables

- Développer une application pour tablette tactile pour le suivi des données et l'appréciation des repas

- Animer la démarche dans les restaurants scolaires grâce à notre animateur culinaire

- impliquer tous les agents (cuisine et satellites) et les rendre acteurs du changement

- Intégrer une filière éthique de proximité pour la valorisation des biodéchets (actuellement biométhanisation à l'échelle métropolitaine)



L'objectif principal:

- Faire évoluer les comportements à tous les niveaux (cuisiniers; personnel de service, convives ...)

- Cela nécessite un travail sur le moyen et le long terme (l'appropriation de nouvelles habitudes par notre cerveau peut nécessiter de 2 à 4 ans !!!)

- L'apport des neurosciences peut être un outil dans la pédagogie du changement. De nombreuses expériences ont été développées en ce sens notamment dans le domaine de la transition écologique qui peuvent être appliquées dans le domaine de l'alimentation.



Questions du public/échanges

Question - Laura Boudier : Comment faire face aux difficultés pour les dons quand c'est en liaison chaude ?

Réponse - Eric Meyer : le don de produits en liaison chaude n'est pas la principale difficulté puisqu'on peut créer un protocole avec les associations pour donner les menus à des dates précises, pour que les associations puissent venir récupérer les produits.

Question - Laura Gaiaudo, CCD de Blaye : Comment faire le choix entre la production en liaison chaude et froide par rapport au type de cuisine et la gestion des repas ?

Réponse - Eric Meyer : les produits en liaison froide peuvent être préparés la veille (exemple carottes râpées,) en respectant les conditions de stockage. Mais la grande partie des repas est préparée le matin même.

Selon une étude nationale, là où il y a le moins de gaspillage alimentaire, c'est là où il y a plus de proximité entre les cuisiniers et les convives. Donc pour les cuisines satellites qui ne peuvent pas être totalement autonomes, trouver des outils afin de comprendre les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire, à travers par exemple des ateliers visites.

Remarque - Dominique Nicolas a salué la transparence de la Ville de Bègles, sur la valeur du gaspillage alimentaire, puisque rares sont les collectivités qui donnent/ connaissent les coûts de leurs biodéchets. Connaître cette valeur pourrait mener les collectivités à se questionner sur la quantité de gaspillage réalisé et d'adopter les bons gestes.

Remarque - Eric Meyer : la question concernerait plutôt le changement de comportement pour tous. Les valeurs chiffrées ne changeront rien si aucune mesure n'est prise.

Q- Proposez-vous le goûter auprès des convives ?

R- Eric Meyer : les goûters sont sous la responsabilité des collectivités, mais les élus ont prévu de proposer des produits de meilleure qualité à présenter aux convives.

Q -Vous orientez-vous vers le 100% bio et qu'en est-il de l'inflation ?

R- Eric Meyer : il n'y a pas de grande différence de prix entre les produits bio et conventionnels. La cuisine s'approvisionne à 70% de produits bio. Et il a été remarqué que les produits conventionnels ont plus augmenté.

Q- Vous approvisionnez-vous en produit local ?

R- **Eric Meyer** : Non, on ne peut pas garantir du local, on est plutôt sur un groupement de commande, sur un marché de 45 000 repas/jour. Donc les acteurs qui répondent au marché sont des grossistes, puisque la grande quantité est demandée.

Mais la ville essaye de mettre en place une stratégie de lots pour une accessibilité pour les producteurs locaux (Aquitaine et communes limitrophes). Aussi, un partenariat de proximité pourrait être intéressant pour garantir le local, avec le Lot et Garonne par exemple, puisqu'ils ont de la surproduction.

Q- Ne serait-il pas intéressant de prendre plus de produits locaux que bio ?

R- **Eric Meyer** : une enquête alimentaire a été réalisée auprès des beglais. Et il en est sorti que les gens n'ont pas confiance aux labels, puisque les cahiers des charges diffèrent de chaque pays, un produit bio au Maroc peut être différent d'un produit bio en France. De plus, les producteurs locaux qui veulent se convertir en bio font face à des contraintes réglementaires sur les produits bio.

Q- Et s'approvisionner en produits labellisés HVE qui entrent dans la loi Egalim pour compenser ?

R- **Eric Meyer** : Quand on passe les commandes, pour les 40 % de produits non bio, nous faisons attention à ce que les produits soient de qualité, et en respectant l'environnement, production plus raisonnée.

Q- Ne serait-il pas intéressant d'acheter du bio en Espagne que de s'approvisionner en produits locaux de France ?

R- **Eric Meyer** : Très compliqué vis-à-vis du marché européen, mais ce qui serait intéressant c'est de faire évoluer les contraintes européennes.

Q- Comment définir le local ?

R- **Eric Meyer** : il faut tenir en compte le local mais aussi identifier un circuit avec le moins d'intermédiaire.

R- **Dominique Nicolas** enrichi par le fait qu'on peut appeler un produit en circuit court un produit qui a traversé 300km mais qui n'a qu'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur, d'après sa définition.

Q- Thierry Naffrichoux, chef cuisinier Lycée pro Les Menuts : Avez-vous des restrictions par rapport aux produits transformés en cuisine centrale ?

R- Eric Meyer : Puisque la cuisine centrale est destinée à un plus grand nombre de convives, dans notre système on essaye de mettre en œuvre des produits plus goûteux, de qualité. Mais ça impose une plus grande charge de travail, donc organisation plus importante. La cuisine centrale reste ouverte plus tard, afin de répondre le plus rapidement aux besoins des écoles. Si besoin, ce n'est que pour une demande à la dernière minute que l'équipe de cuisine utilise des produits industriels.

PAUSE

3.2. Cuisine satellite du Centre de Formation Multimétiers de la Haute Gironde

- Eve LALANDE, chargée de projet alimentaire - Communauté de Commune de l'Estuaire
- Stephanie DELHUMEAU, directrice de la cuisine centrale - Communauté de Commune de l'Estuaire

Eve LALANDE : elle a excusé l'absence de Nathalie Saunier, adjointe au Maire à Etauliers, pour des raisons de santé, qui devait intervenir à leur place.

La communauté de commune de l'Estuaire se situe au Nord de la Gironde, avec 14 Communes. En 2010-2012, les élus ont créé un centre de formation avec une cuisine pour assurer une bonne alimentation pour les apprentis. Petit à petit, la cuisine s'est agrandie, en cuisinant pour l'ensemble de l'école.

Et actuellement, la cuisine centrale du centre de formation fournit : les repas des apprentis et 7 cuisines satellites (6 écoles et un centre de loisir intercommunal), soit environ 600 repas/jour.

En plus de la démarche d'améliorer la qualité de repas des enfants du territoire, il a été aussi demandé de travailler avec les producteurs locaux, et de travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions menées par le Projet alimentaire du territoire de l'Estuaire qui a d'ailleurs pour objet de faire venir les producteurs locaux et mettre en place un système d'approvisionnement local.

Il y a deux ans, un diagnostic du gaspillage alimentaire a été réalisé, des pesées ont été réalisées afin de faire une comparaison de grammage du gaspillage et l'évolution de pratique en cuisine. Mission incluse dans un stage dans le cadre du PAT.

Les agents de cuisine sont formés en cuisine végétarienne afin de cuisiner bon et donc éviter du gaspillage alimentaire.

Stephanie DELHUMEAU :

A la cuisine centrale de la CCE, il y a la cantine sur place (pour des convives de 16 à 20 ans) avec un self (1^{er} satellite), puis les écoles (maternelles et primaires) ainsi que les adultes de l'école.

Démarche engagée contre le gaspillage depuis longtemps :

- Au self : pain coupé et servi en dernier
- Table de tri

Mais le changement de comportement demande du temps.

51 semaines/an, avec 100 000 repas par an.

- 5,5 ETP, soit 5 personnes
- 2,25 coût matière en 2023
- 34% de bio

L'équipe de la cuisine centrale qui approvisionne les satellites est une équipe de bons cuisiniers mais de mauvais communicants. Le lien entre l'équipe de la cuisine centrale avec les agents de service en cuisines satellites se fait par l'intermédiaire du maire.

Les cuisines se transfèrent les informations à travers une fiche de liaison : chaque agent de service fait des retours positifs ou négatifs et l'équipe de la cuisine centrale reste disponible en cas d'urgence.

L'objectif des fiches est de connaître si les recettes fonctionnent ou pas. Par exemple, la moussaka peut être adoré pour la 1^{ere} cuisine satellite et non pour la deuxième, pour des enfants du même âge.

Cette année, des initiatives ont été adoptées :

- Pour des parents délégués :
 - o des visites auprès de la cuisine centrale
 - o de déguster au sein de la cantine.
- Une classe a réalisé
 - o une visite de la cuisine centrale,
 - o un déjeuner éducatif,
 - o un atelier cuisine avec un cuisinier afin que les enfants prennent conscience de ce qu'ils mangent.

Le repas végétarien a déjà été mis en place depuis des années, avant même les lois. Sur place, l'équipe de la cuisine réalise des formations et cherche des idées de recettes végétariennes.

Eve LALANDE : renforce que le relais doit être ensuite pris par les satellites, par rapport à la cuisine centrale, afin de donner envie aux convives dans les satellites.

Stephanie DELHUMEAU : Concernant l'inscription des convives, les parents réservent à la Commune, par le numérique, et le personnel interne transfère les informations à la cuisine centrale.

A la première pesée, la quantité de gaspillage alimentaire est de 100gr/assiette. Pour les apprentis, la deuxième année de pesée a atteint 30gr/assiette car self et les agents sont formés. Essentiellement de restes assiettes.

Eve LALANDE : Pour la gestion des biodéchets, les satellites sont équipés de composteur, donc aucun biodéchet ne fini à la poubelle.

Stephanie DELHUMEAU : Etant labellisé par INTERBIO, la cuisine centrale a participé à un concours de cuisine pour mettre en avant la cuisine collective. La cuisine centrale a été retenue et un cuisinier, Nicolas THIBAL-MAZIAT a été sélectionné avec un binôme de Mérignac, dans le domaine de la santé, pour représenter la Région Nouvelle-Aquitaine, à Paris.

Ce concours étant fait pour casser les images des cuisiniers « ouvreurs de boîte », et de présenter concrètement le travail d'un cuisinier en restauration collective. Avec lui, une productrice locale (asperge du blayais) a également été invitée afin de représenter un produit local dans les recettes.

Questions du public/échanges

*Question- Héloïse GAGET, animatrice de PAT Pays Barval : **Concernant la gestion des biodéchets, comment faites-vous pour la gestion des composteurs ? qui s'occupe de cette filière ?***

*Réponse - **Eve LALANDE** : il existe un distributeur de compost auprès de l'école. Sur le centre de formation multimétier (CFM), il y a en effet beaucoup de déchets :*

- une gestion quotidienne par un agent de la cantine
- une équipe de la gestion d'espace vert collecte également des biodéchets.
- une partie va dans l'alimentation des animaux.

*Q- Hicham LAHMER, animateur SMICVAL : **Comment s'organisent les visites des parents et des enfants dans la cuisine face aux contraintes d'hygiène et sanitaires à respecter ?***

*R- **Eve LALANDE** : Tant qu'il y a le plan de maîtrise sanitaire, rien n'est interdit, si le process est respecté avec un bon résultat, il faut bien respecter les consignes. Je ne m'engage pas que cela se fasse dans toutes les cuisines si les procédures ne sont pas en place avec une maîtrise des freins à la lettre.*

*Q- Alice FAUCHER, aide cuisinière de la mairie de Saint Gervais : **Quelles sont les conditions à respecter pour les enfants en cuisine ?***

R- **Stephanie DELHUMEAU** : il existe un Kit visiteur, accompagné des consignes strictes : lavage des mains, ne toucher à rien, ...

Q- *Laura GAIAUDO, cuisinière au CCB de Blaye, à proximité des enfants :*

- *Il y a un panel d'élèves pour faire goûter les recettes. => pensez-vous à les mettre en place ?*
- *En crèche, la cuisine produit une quantité en plus pour que le personnel puisse inviter les enfants à goûter : pensez-vous mettre en place cette idée pour inciter les enfants à manger?*

Réponse - Créer des « petits gouteurs » est une idée géniale, mais il faut du temps, en cuisine centrale, ça demande du temps. Les agents de service font des réunions tous les ans, ils sont formés, et on leur explique ce qu'ils doivent faire ainsi que leurs missions auprès des enfants qui les fréquentent plus souvent. Les parents sont également sensibilisés et peuvent inciter leurs enfants, puisqu'ils viennent manger et goûter au repas de la cantine.

Réponse - *Faiçal HEMARA, agent de sensibilisation CDC Haute Saintonge* : La proximité du personnel est très importante. On doit avoir un travail de pédagogie. On voit les enfants tous les jours. Il doit y avoir un travail à faire en termes de cohésion élève-salarié. Créer la cohésion est importante. Cela fait 15 ans que je travaille en cantine : dans 70% des cas : il n'y a aucun contact entre l'élève et l'agent de la cantine, et le self est une très bonne pédagogie pour les enfants surtout pour les plus petits, malgré que cela coûte cher aux collectivités. .

R- **Eve LALANDE** : Dans les petites écoles, les repas sont plus faciles à gérer. Le système de self auprès des ados est un gaspillage alimentaire assuré. Il faut mettre des conditions pour qu'ils mangent bien. Les enfants dans les écoles sont mieux accompagnés qu'en plus grande structure.

Il est également difficile d'imposer des journées de partage, à cause de la contrainte temps.



3.3. Cuisine en gestion directe



- Laurence PEROU, adjointe à l'Éducation, Commune de Saint-André-de-Cubzac
Dominique Nicolas a mis un point sur le fait que la Commune de Saint-André-de-Cubzac a depuis longtemps travaillé avec le CREPAQ, sur les frigos partagés, avec toutes les démarches en amont d'installation des frigos.

Laurence PEROU, a affirmé les propos de Dominique Nicolas, puis commença sa présentation.

La commune de Saint-André-de-Cubzac possède sa propre cuisine et résiste à la mise en place de cuisine centrale malgré la pression actuelle.

Chaque équipe des cuisines sait ce que les enfants aiment ou pas, et est partie prenante dans l'élaboration des menus. Le personnel est à proximité des enfants. Il y a également des tas d'ateliers cuisines dans les écoles avec leur cuisinière.

Les repas sont produits en frais, respect des règles d'Egalim, avec livraison des produits tous les matins, à partir de 6h.

Il y a ajustement des commandes : 4 composantes au lieu de 5, en intégrant le fromage sous une autre forme de présentation, soit en gratin, etc. les enseignants mangent également à la cantine, sur inscription.

SAINT-ANDRÉ DE CUBZAC

1100 repas par jour

5 écoles

5 cuisines

96% des enfants mangent à la cantine




Des repas cuisinés sur place avec des produits frais, le plus local possible, 20% bios, livrés par un prestataire (marché actuel avec Api)

AJUSTER LES COMMANDES

Travail permanent sur l'ajustement des quantités commandées et produites au nombre (et aux habitudes) des convives :

- > Passage à 4 composantes au lieu de 5
- > Les repas Adultes : demande aux enseignants et aux agents municipaux qui mangent à la cantine de s'inscrire au moins 8 jours à l'avance (économie de 5 600€)
- > Les repas Enfants
 - Facturation des repas non-consommés sauf certificat médical
 - 10 commandes de moins par jour (taux quasi-incompressible d'absents), plutôt que 10 de plus
 - Commande de repas sans viande (80 repas par jour) : moins de gaspillage et quasiment moitié moins cher (économie : 11 600€ par an)
- > Commande en seau pour les yaourts, confitures, compote... : moins de déchets et peut être resservi



01

Aujourd'hui, tous les repas non consommés sont facturés, sauf si l'absence de l'enfant est justifiée par un certificat médical.

Avec des réajustements au cours des années, les cuisinières préparent 10 repas en moins par rapport au nombre de convives ; par rapport à auparavant, où les cuisinières faisaient 10 repas en plus.

Il y a également des repas sans viandes dans les menus, pour 20% des enfants, soit 80 repas/jour, ce qui a fait une économie de 11 600 € par commande à l'année.

Concernant les contenants, la cuisine est passée de contenants individuels à des contenants plus grands, pour que les repas soient distribués dans des ramequins pour le service.

Un diagnostic du gaspillage alimentaire a été réalisé en 2015 par le CREPAQ, ce qui a montré que l'on jetait 6 tonnes de nourriture par an.

Pour cette raison, afin de diminuer ce chiffre, nous avons pris en charge les goûters des enfants.

Le gouter qui coûte 2 à 7 € pour les familles, a été pris en charge par la commune, qui permet aussi aux enfants d'avoir un gouter plus équilibré ; fruits, yaourt, fromage, compotes, etc. sont resservis au goûter, n'ayant eu aucun impact sur le coût.

ASSURER LE GOÛTER

Prise en charge du goûter après une étude dans les écoles sur la qualité, la quantité et le coût des goûters des enfants : entre 2 et 7€ pour des goûters très gras et sucrés.

Aujourd'hui, c'est la Mairie qui fournit le goûter (pour 50 cts, prix coutant) et s'engage sur la quantité, qualité et l'équilibre.

3 avantages :

- un goûter plus sain pour **tous** les enfants
- un service rendu aux parents qui n'ont plus à s'en occuper et font une économie
- Une opportunité de resservir fruits, yaourts, compotes, fromages... du déjeuner.

02

Pour une lutte anti-gaspi, les enfants sont nos meilleurs alliés, ils sont toujours enthousiastes et fortement intéressés sur les enjeux de la solidarité et du développement durable.

SENSIBILISER LES ENFANTS

- L'axe cuisine : ateliers cuisine dans les écoles dès la maternelle. Goûter, découvrir, faire, équilibre alimentaire (menu des enfants)
- L'axe jardin : découvrir les fruits et les légumes de la graine à l'assiette et jusqu'au compost. Installation de carrés potagers et composteurs dans les écoles.
- L'axe solidarité : rencontre des associations caritatives de la commune, sensibilisation au fait que certains ont faim.
- Le menu des enfants cuisiné et servi à la cantine
- Le livre de recettes

03

Avant de réfléchir aux dons alimentaires, plusieurs ateliers ont été proposés durant la pause méridienne: ateliers cuisines, jardinage, solidarité (visite de Resto du Cœur), collecte alimentaire dans les écoles, etc. En plus de cela, il y a des moments où les enfants ont composé eux-mêmes les menus avec des adultes, en élaborant

des recettes équilibrées. Mais aussi, un travail sur un livret de recettes. Et les changements d'habitudes ont été remarqués depuis 10 ans maintenant.

Les enfants de la maternelle sont servis à l'assiette. Pour les élémentaires, un plat est présenté au milieu et chacun se sert pour goûter.

L'accompagnement humain est très important dans la lutte contre le gaspillage. Dans toutes les écoles, tout le monde goûte, on dose juste la quantité selon les envies des convives.

Les parents sont aussi invités à manger à la cantine pour voir comment ça se passe. Et il y a également une lettre d'information aux familles, parlant du gaspillage alimentaire et des actions qui se font au sein de l'école.



Aujourd'hui, nous ne jetons plus rien. Des frigos sont installés à proximité des écoles, où les cuisinières mettent tous les restes en cuisine, ce qui ont été préparés et non distribués aux enfants à disposition de la population. 2 écoles sur les 5 sont équipées de frigo. En tant que ville zéro plastique, des bocaux sont récupérés de la part des parents d'élèves. La nourriture est

ensuite reconditionnée dans des bocaux en verre par les cuisinières en respect de la température.

Avec les jardiniers de Saint-André-de-Cubzac, un projet de composteurs partagés a été mis en place, dans lesquels les déchets alimentaires sont récupérés des cantines pour alimenter le composteur. Les déchets compostés qui seront utilisés au sein du jardin partagé de la Commune.

Saint-André-de-Cubzac est une commune zéro plastique, zéro déchet.

Sur l'année 2024, la quantité de biodéchets est drastiquement descendue à 500kg contre 6 tonnes au départ.

Questions/échanges

Q – Laxmi HUC, chargée de mission Biodéchets au CC Coteaux et Landes de Gascogne : Pour l'utilisation des frigos, y-a-t-il un listing de personnes ou bien en libre accès pour se servir ? Et qu'en est-il des dégradations ?

R- Laurence PEROU : C'est ouvert à tout le monde. Dans la vraie vie, les gens dans le besoin se servent librement à 99%. 1% de parents d'élèves, curieux et intéressés pour goûter au repas de la cantine. Depuis 5 ans, zéro dégradation, zéro vandalisme. Pas de malades jusqu'à maintenant. Il y a également des dons de vêtements, de livres, etc. également en libre accès.

Q – Virginie LAFFAS, responsable de service zéro déchet de Calitom : Quelles sont les consignes pour les agents de la cuisine qui se servent avant de mettre les restes dans les frigos ?

R - Laurence PEROU : ça existe, les agents gèrent les restes à leur façon. La consigne est de ne rien emmener chez eux et de mettre tout ce qui reste dans le frigo. Les agents mangent à la cantine à midi, et de se servir plutôt dans les bœufs qui seront mis en disposition dans les frigos.

Remarque – Philippe LARRIEU, chef de service à la cuisine centrale Saint Aubin de Médoc : Nous avons mis en place un frigo zéro gaspi, et je ne saurais que vous inciter à le mettre en place. Au bout d'un quart d'heure, le frigo se vide.

Laurence PEROU : Cet outil est vraiment très intéressant. Ça ne coûte pas cher, ce n'est pas compliqué, le process est facile, les contrôles sanitaires sont simples. Il y a moins de contraintes. Et ça fait des heureux.

Philippe LARRIEU : En plus, un commerçant a également proposé de mettre à disposition dans le frigo ses produits à DLC courte.

Laurence PEROU : Nous avons également proposés aux commerçants, aux habitants (des fruits), aux épiceries de proposer leurs produits dans les frigos pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les enfants ont été nos meilleurs alliés. Ils sont moins arrêtés par les freins.

3.4. Cuisine en gestion concédée

- Nathalie BOSCO, conseillère municipale, Commune de Campugnan



Les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire ont été initiées il y a 4 ans. Il y a encore du travail pour adopter les bonnes manières anti-gaspi.

Parmi les actions mises en place, on peut compter :

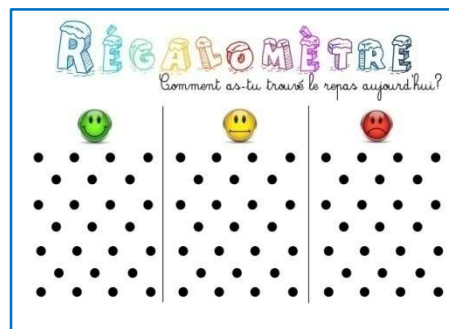
- Zéro Déchet {
 - Décembre 2020 : Zéro plastique en cantine + évènement communaux
 - Janvier 2021 : Signature ma commune Zéro Waste (charte SMICVAL)
- Défis Verts {
 - Novembre 2021 : Lancement des « Défis Verts » (geste éco-citoyens, ateliers gratuits)
- Activités Agricoles {
 - 2019-2021 : Activité permaculture à l'école avec l'appui d'un animateur
 - 2022 : Création d'un grand carré potager (mis à dispo pour l'école), géré de manière autonome par les enfants (CM1, CM2), du semis à la récolte. La dernière étape inclus tous les élèves
- Cuisine {
 - Recrutement d'une nouvelle cuisinière
 - Achat d'une cellule de refroidissement

Les solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets mises en œuvre à l'école sont donc :

- Une attention soutenue à la qualité, aux choix des produits frais et cuisinés sur place
 - Producteurs locaux
 - Planification trimestrielle des menus
 - Bilan sur les menus précédents
- Une gestion rigoureuse des stocks
 - Bilan stocks régulier
 - Ajustement des menus selon les stocks
 - Repas de secours (raviolis, compotes, boites ...)
- Maîtrise des quantités préparées et servies à l'assiette (prise de connaissance de l'appétit des enfants, adaptation des portions selon l'appétit)
- Des livraisons de produits au plus près des besoins
 - Livraison adaptée en fonctions des recettes et menu
 - Une réutilisation des restes (pain, fruits, aliments ..)

Il est important de donner conscience aux enfants de leur pouvoir de changement et l'importance du gaspillage de manière pédagogique. Pour cela plusieurs outils d'aide à la responsabilisation ont été mis en place :

- Bocal de récupération d'eau (fonds de verres et carafes de la cantine)
- Régalomètre (mesurer le niveau de satisfaction)
- Diplôme + badge « éco-citoyen »



IV – Buffet convivial



Pour le déjeuner, les participants et les organisateurs ont partagé un repas végétarien préparé par la conserverie végétale anti-gaspi « le bocal en vert », offert par la Démarche Alimentaire Haute Gironde et le CREPAQ.

V – Ateliers participatifs

Trois ateliers ont été animés par Héloïse TURK, Louis DUSSEL, Miora TSITOARA, Marion BRIAND.

- Un premier atelier « Balance ta pesée ! » : atelier de mise en situation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire.
- Un deuxième atelier « À chaque problème ses solutions » : atelier d'échanges autour des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Le dernier, « Comment passer à l'action ? » : durant lequel les participants choisissent trois actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en place à leur échelle.

5.1. Balance ta pesée !


Cet atelier permet de s'imaginer en situation de diagnostic du gaspillage alimentaire. Trois protocoles de pesées des déchets sont présentés : simple, sommaire et poussé. Cela permet de quantifier les grammages de nourriture gaspillés afin de pouvoir les comparer dans le temps.

Le premier protocole, le plus « simple », ne différencie pas les biodéchets comestibles et non-comestibles, il n'est donc pas idéal lorsqu'il s'agit de quantifier le gaspillage alimentaire ! Il quantifie seulement les quantités de biodéchets et de pain jetées.

Le second protocole de pesées dites « sommaires » est celui recommandé aux équipes restauration dans le cadre d'un diagnostic du gaspillage alimentaire. Il quantifie les quantités de biodéchets comestibles, non-comestibles et de pain gaspillées.

Le dernier protocole de pesées dites « poussées » est plus fastidieux mais permet d'avoir un détail des quantités gaspillées pour chaque composante du repas et donc d'estimer le coût économique du gaspillage alimentaire. Lors d'une semaine de pesées, il peut être réalisé sur une seule journée et les autres jours de la semaine des pesées sommaires suffisent.

Atelier n°1 : Diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire - Matériel



- 5 paquets de cartes de couleurs représentant des aliments qui restent dans l'assiette des convives à la fin du repas. 1 couleur = 1 jour de la semaine
- Des étiquettes « poubelles » pour représenter les différentes poubelles à prévoir
- Une table de troc et un gâchimètre de pain

Atelier n°1 : Diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire - Consignes

Pesée très sommaire	Pesée sommaire	Pesées poussées	
LUNDI Tous les biodéchets dans la même poubelle Pain (gâchimètre) OMR*	MARDI Biodéchets comestibles Biodéchets non comestibles Pain (gâchimètre) OMR*	JEUDI Biodéchets comestibles : séparation des composantes (entrée, plat, etc.) Biodéchets non comestibles Pain (gâchimètre) OMR*	 VENDREDI Biodéchets comestibles : séparation des mets (entrée 1, entrée 2, etc.) Biodéchets non comestibles Pain (gâchimètre) OMR*

*OMR : Ordures Ménagères Résiduelles

5.2. À chaque problème sa solution !

L'objectif de cet atelier est de permettre aux participants de réfléchir en groupe sur les actions à mettre en place afin de favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire, sur trois thématiques précises et de lever certaines interrogations :

- Préparation
- Service
- Accompagnement et sensibilisation

Des questions sont proposées par thématique, les participants décident ensuite collectivement laquelle ils souhaitent traiter, avant de matérialiser leurs réponses sur des post-it à placer à côté de la carte concernée. Ci-dessous les propositions faites par les participants :

Préparation	
Comment limiter l'accumulation de marchandises ?	<ul style="list-style-type: none"> • Faire des formations dans les cadres anti gaspi • Impliquer le personnel dans les commandes • Affichage dans la cantine • Visite cuisine petits groupes • Visite de la banque alimentaire • Inventaire régulièrement • Faire attention aux approvisionnements
Comment mettre en place une pesée des déchets alimentaires ?	<ul style="list-style-type: none"> • Formation • Sensibilisation au gaspillage • Proposer dans un premier temps une pesée simplifiée
Comment réduire le gaspillage des fruits ?	<ul style="list-style-type: none"> • Couper les fruits en morceau • Fruits de petite taille ex : petites pommes, fruits déclassés • Adapter la quantité aux convives • Dons alimentaires • Redonner au goûter, autres repas • Les transformer • Favoriser les fruits de saison • Commande (floraison des fruits) • Salade de fruits • Tartes : revalorisation du fruit • Représentation des fruits le lendemain
Comment avoir une idée précise des effectifs réels ?	<ul style="list-style-type: none"> • Tableaux effectif • Inscription mensuelle/annuelle • Facturation d'absences • Communication : gestionnaire – CPE • Emploi du temps enseignant • Absence des élèves • Anticiper les sorties extérieures
Comment développer la communication entre cuisines centrale et satellites ?	<ul style="list-style-type: none"> • Faire une fiche de liaison retours sur les menus • Vis ma vie : aller dans le service de l'autre

Préparation	
Comment améliorer la qualité des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Achat responsable et raisonné • Suivre les saisons • Cuissons adaptées • Améliorer une recette – visuel • Cuisson • Assaisonnement • Sauce • Produits locaux • Chaîne du froid • Commande toutes les semaines • Produits frais • Cuisiner sur place • Four toute température
Comment faire aimer certains produits non appréciés ?	<ul style="list-style-type: none"> • Recuisiner différemment (soupe, gaspaccio) • Présentation • Accompagnement • Relation personnel/enfant • Atelier (gout) • Apprentissage • Fréquences de présentation • Travailler les produits différents • Changer le visuel • Présenter cru/cuit pédagogique • Changer de recette

Accompagnement et sensibilisation	
Comment impliquer le personnel dans une démarche anti-gaspi ?	<ul style="list-style-type: none"> • Vis ma vie : se mettre à la place de l'autre • Valoriser leurs actions et les rendre fier • Faire des ateliers avec des retours d'expériences • Implication d'un élu
Comment faire découvrir les aliments aux convives ?	<ul style="list-style-type: none"> • Publication sur les réseaux sociaux le matin en amont du repas => favoriser l'adhésion des parents d'élèves et montre que la cantine s'approvisionne en local => augmentation des repas • Fréquences de présentation • Semaine a repas à thème • Jardin (cueillettes) • Formation • Sensibilisation des employeurs/employés/familles • Sensibiliser avec chiffres, pédagogie • Economie pour financer autres projet • Pourquoi on souhaite cette dynamique • -Déficit entre commune et dynamique entrainante
Comment sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage alimentaire ?	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas marquer l'intitulé « végétal » du repas • Affichage • Gachimètre • Pédagogie

Service	
Comment rendre un plat attractif ?	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler l'intitulé du plat : burger végétarien => burger du chef ! • Amener une touche finale au plat afin que l'enfant soit maître de son plat. Exemple : topping, sauce, tranche de citron, etc. • Le nom • Histoire/recette de grand-mère • Ingrédient mystère challenge • Couleur • Odorat • Visuel • Deviner les ingrédients • Animations gout, cuisine (ateliers culinaires) <p>Découverte du plat (origine, fabrication, etc.)</p>
Comment valoriser la surproduction ?	<ul style="list-style-type: none"> • Cellule de refroidissement puis resservice j+1 • Don • Gouter • Frigo • Hierarchiser les actions : <ol style="list-style-type: none"> 1- resservir en direct 2- cellule de refroidissement => pour service ultérieur retransformé 3- don alimentaire (appli, frigo, etc) 4- recette animale 5- valorisation compost
Comment limiter le gaspillage en fin de service ?	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisine minute sur la fin de service / dernier moment • Assaisonnement minute/fin de service • Installer une table de troc • Utiliser des contenants plus petits • Utiliser une cellule de refroidissement • Mettre en place des pesées • Acquisition de balances • Achat de seaux transparents
Comment adapter la taille de la portion dans l'assiette ?	<ul style="list-style-type: none"> • S'adapter à la demande de l'enfant • Proposer de plus petites quantités • Réduire la taille de l'assiette, jouer sur la forme du contenant pour moins le remplir <p>Assiettes petite faim / grande faim</p>
Comment améliorer l'accueil des convives ?	<ul style="list-style-type: none"> • Dans le calme • Ritualiser • Individualiser l'accueil • Gérer les flux • Le décor/environnement



Service	
Comment réduire le gaspillage de pain ?	<ul style="list-style-type: none"> • Rationner le pain - Table de troc - Sensibilisation gachimètre - Réutilisation du pain au gouter - Mettre le pain en fin de parcours (self) - Corbeille 1/pers - Couper le pain au fur et à mesure - Réutilisation du pain en panure, pudding, pain perdu - Le mettre en fin de ligne de service - Mettre un gachimètre - Mettre du pain en tranche (petite quantité) - Le congeler - Revoir la quantité de pain en fonction du menu

5.3. Comment passer à l'action ?

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.

ETABLISSEMENT	ENGAGEMENTS
LDAR16	<ul style="list-style-type: none"> - Intégrer la lutte contre le gaspillage dans le PAT du département - Cadrer les actions de lutte par rapport aux bonnes pratiques d'hygiène - Sensibiliser et former les agents, les élus, les convives
Mairie St Aubin de Blaye	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisiner avec les enfants - Sensibilisation du trie en Atelier - Frigo partagé
CCB BLAYE	<ul style="list-style-type: none"> - Faire des ateliers découvertes - Dégustations (en jeux) - Découvertes des produits bruts (légumes)

<p>PAT Pays de Barval</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Atelier d'éducation au goût avec les enfants - Sensibilisation des élus et professionnels de la restauration collective autour de la rédaction des cahiers des charges pour les prestataires de restoco (ex : gaspillage, partenariat avec structure d'aide alimentaire) - Déploiement de frigo zéro gaspi (selon résultat du diagnostic) - Réalisation d'un diagnostic concerté de l'état du gaspillage alimentaire dans les différentes structures de restauration collective du territoire du PAT
<p>Mairie St Laurent D'arce</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place d'une table de troc - Ateliers cuisines - Potager pédagogique proposé à la cuisine
<p>Commune St Gervais et Val de Virvrée</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place le gouter avec les restes des déjeuners (pain, pâté, yaourt, fruits..) - Mettre en place des ateliers cuisine (préparation menu et confection)
<p>CALITOM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Proposer aux établissements scolaires ou accompagnement à la réduction des gaspillages alimentaire à travers des formations et animations pour l'ensemble des agents et des élèves - Cuisiner avec les élèves pour sensibiliser aux problématiques des cuisines (équilibre alimentaire, goût ...) - Mettre en place un frigo anti-gaspi
<p>Mairie Champniers</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Adapter les menus - Adapter les quantités
<p>Chambre Agriculture de Gironde</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Impliquer le personnel (demander leurs propositions, revaloriser leurs salaires) - Mettre les moyens pour cuisiner des produits frais sur place (équipement, effectif, coût denrées...) - Travailler des produits locaux+bio
<p>RNCCA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Participation citoyen (adultes, enfants, acteurs ...) à la prise de décision et mise en place des actions - Produit de « qualité » en circuit court
<p>Lycée agricole de Bazas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Table de troc - Frigo partagé

Mairie Campniers	<ul style="list-style-type: none"> - Communication auprès des convives et des familles - Sensibilisation et implications (équipe éducative – enseignants animateurs / équipe cuisine / enfants)
Lycée des menuts	<ul style="list-style-type: none"> - Gestion des effectifs - Communication entre le personnel et les convives + les parents - Mieux gérer ses achats de denrée
Communauté de Communes	<ul style="list-style-type: none"> - Diagnostic du gaspillage alimentaire protocole de pesée - Gestions des restes et biodéchets / commande / préparation des plats / service - Concertation entre les différents acteurs autour du projet
SMICVAL	<ul style="list-style-type: none"> - Formation des élus au Gaspillage alimentaire - Donner des outils pour faciliter le passage à l'action - Animer des journées pour partager les initiatives et visites des cantines - Valoriser les initiatives par des microcapsules vidéo (ex : St André = frigo zéro gaspi / Laruscade = site vitrine) pour donner envie et raconter des récits

VII – Questionnaire de satisfaction

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

Sur 30 personnes ayant retourné le questionnaire, 100 % d'entre elles étaient satisfaites ou très satisfaites.

Points que les participants auraient aimé aborder pendant les échanges
Comment communiquer avec les enseignants, pour un un jardin partagé par exemple ?
Les conditions d'hygiènes/sanitaires nécessaires pour le frigo Comment le don alimentaire peut répondre au gaspillage en restauration collective ?
Le don
Les liens entre la restauration collective et les associations d'aide alimentaire
Les outils/équipements pour limiter le gaspillage (≠ modèles de table tri et gachimètre ...)
H.A.C.C.P qui devrait être pris plus en compte !

Commentaires recueillis :

« La thématique du don aurait été pertinente à associer. Cela aurait aussi permis de plus captiver les publics déjà bien avancés dans leur démarche de réduction du gaspillage alimentaires. »

« Peut être travaillé plus sur des animations plus dynamiques. Ne pas faire du descendant tout ½ journée. »

« Merci !! »

« Le format carte est enfantin »

« Avoir des données plus précises sur le gaspillage alimentaire au niveau national et local. »

« Merci à toutes les personnes ayant participé à l'organisation de cette journée. »

« L'avantage de ces journées reste les échanges d'expériences entre participants. Les témoignages du matin ont également été enrichissants. »

« Journée permettant des échanges d'expériences professionnelles. »

« Très bonne journée instructive et agréable. »

« Pour tous les projets rien ne vaut de voir sur le terrain, mais c'est bien. »

« Grande disparité des participants, échanges, constructifs. Des « solutions » pas adaptables en fonction des structures. »

« Bon accueil, animateurs à l'écoute de nos questions. On repart avec des idées qui pour certaines peuvent être mis en place, grâce à l'expérience de certaines collectivités. »

« Journée très instructive, un atelier brise glace aurait été intéressant pour faciliter les échanges entres participant étant venue seule. »

« Si possible proposer cette journée sur le territoire charentais (16), ou Charente Maritime (17) »



Feuille d'émargement
Journée technique

"Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective"
26 juin 2024, à Saint-André-de-Cubzac

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à contact@crepaq.org

*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Participation au déjeuner du midi	Refus diffusion*	Signature
QUINTARD	Sophie	Mairie Saint-Savin	Conseillère responsable Zéro waste			
RAVET	Richard	Mairie St-Jean-d'Ilac	Gestionnaire	X		
SAUNIER	Nathalie	Commune d'Etauliers	1ère Adjointe	X		
SUKIENNIK	Gaëlle	Lycée agricole de Bazas	Cheffe de cuisine	X		
TALLON	Solène	Ensemble scolaire STAM	Responsable Partenariats	X		
VAN BUTSELE	Ingrid	Mairie de Saint-Laurent-D'Arce		X		
VINCENT	Manon	LDAR16	Formation - Conseillère restauration	X		


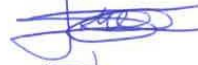

DELHUMEAU
JUSSON
BOUHENRI

Stephane
Emma
Imman

CCE
BABS
CCLNG

Directrice Restauration
stage
Chef projet transition
écologique

X
X

Feuille d'émargement
Journée technique







"Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective"
26 juin 2024, à Saint-André-de-Cubzac

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à contact@crepaq.org

*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Participation au déjeuner du midi	Refus diffusion*	Signature
BARRERO	Annette	Mairie de Saint-Aubin-de-Blaye	Élu	X		
BARRETEAU	Didier	Calitom	Service zéro déchet	X		
BELHADI	Achoura	Mairie de Plassac	Agent de cuisine	X		
BERLUREAU	Cédric	Mairie de Saint-Gervais	Cuisinier	X		
BONHOMME	Célia	Banque alimentaire Bordeaux Gironde	Chargée de déploiement Proxidon Nord Gironde	X		
BOSCQ	Nathalie	Commune de Campugnan	Conseillère municipale	X		
BOUDIER	Laura	CC Latitude haute gironde	Chargée de mission	X		X
BRIDOUX-MICHEL	Nadia	Mairie de Cubzac les Ponts	Adjointe à la vie scolaire			
CHAMAYOU	Lucile	G3C	Responsable transition écologique	X		

Feuille d'émargement
Journée technique

"Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective"
26 juin 2024, à Saint-André-de-Cubzac

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à contact@crepaq.org

*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Participation au déjeuner du midi	Refus diffusion*	Signature
CROENNE	Emmeline	Commune de VAL-DE-VIRVÉE	Agent de restauration	X		
DA SILVA	Stéphanie	Biltoki Halles de Bacalan	Animatrice réseau	X		
DELUC	Mireille	Cantine scolaire de Brax	Cheffe de cuisine	X		EXCUSÉE
FAUCHER	Alice	Mairie de Saint-Gervais	Aide cuisinière	X		
GAGET	Heloise	PAT Pays BARVAL	Animatrice de PAT	X		
GAIAUDO	Laura	CCB de Blaye	Cuisinière	X		
GAIOTTO	Elsa	SMICVAL du libourmais Haute-Gironde	Chargée de Mission Zéro Waste	X		
GIRAULT	Stéphanie	Mairie de Champniers	Responsable restauration	X		
GRIMARD	Stéphanie	Mairie de Bourg	Adjointe	X		

Feuille d'émargement
Journée technique

"Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective"
26 juin 2024, à Saint-André-de-Cubzac

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.
Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à contact@crepaq.org

*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Participation au déjeuner du midi	Refus diffusion*	Signature
GUINAUDIE	Valérie	CC Grand Cubzaguais	Présidente	X		
HEMARA	Faïçal	CDC Haute Saintonge	Agent de sensibilisation	X		
HUC	Laxmi	CC Coteaux et Landes de Gascogne	Chargée de mission Biodéchets	X		
LAFFAS	Virginie	Calitom	Responsable de service zéro déchet	X		
LAHMER	Hicham	SMICVAL	Animateur	X		
LALANDE	Ève	Communauté de Commune de L'Estuaire		X		
LARRIEU	Philippe	Cuisine centrale St Aubin de Médoc	Chef de service	X		
LAUGA LUVISON	Agnes	Mairie de Générac	2ème adjointe au Maire	X		
LETANG	Maryline	Mairie de Champniers	Directrice Pôle enfance Éducation & Sport	X		

Feuille d'émargement
Journée technique

"Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective"
26 juin 2024, à Saint-André-de-Cubzac

Vos données personnelles sont strictement confidentielles et nous seront utiles uniquement dans le cadre de nos actions RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

Nous nous engageons à ne pas les diffuser à des fins commerciales.

Conformément au règlement sur la protection des données personnelles, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent sur simple demande, en nous envoyant un mail à contact@crepaq.org

*En cochant cette case, vous nous indiquez ne pas vouloir que nous diffusions vos coordonnées

NOM	Prénom	Organisme	Fonction	Participation au déjeuner du midi	Refus diffusion*	Signature
MAGNIEZ	Yann	G3C	Responsable service Régie alimentaire	X		
MEYER	Eric	Mairie de Bègles	DGA Ville en transition	X		
MORAN	Matthieu	Chambre d'Agriculture de Gironde	Conseiller restauration collective	X		
NAFFRICHOUX	Thierry	Lycée pro Les Menuts	Chef de cuisine	X		
OLIVER	Xavier	Restaurant scolaire Estillac	Chef / Gérant	X		
OTIN	Sébastien	Communauté de Communes de Blaye	Chargé de mission	X		
PATIÑO REVUELTA	Lucia	RCCNA	Référente Départementale	X		
PÉROU	Laurence	Commun de Saint-André	Adjointe à l'éducation	X		
PIÈGE	Annie	Mairie de Saint-Laurent-D'Arce		X		
PISCHEDDA	Marion	Mairie de Saint Genès de Blaye	Agent restauration collective	X		