



Réaménager la ligne de self

Emplacement et identification des aliments

Contexte : Lorsque le convive arrive sur la ligne de self, il remplit généralement son plateau de manière mécanique à chaque poste sans avoir une vision globale du menu. Lorsqu'il a faim et que le pain est situé en début de ligne de self, il a tendance à en prendre davantage et finalement on s'aperçoit qu'il n'aura pas tout consommé...

Priorité

① 2 3

Coût

€ €€ €€€

Coût nul

Personne
responsable
de l'action

Gestionnaire



Affichage du menu

Présentation

OBJECTIF

Donner à chaque produit (entrées, plats, laitages, desserts, pain,...) une place stratégique et bien identifiée pour réduire le gaspillage alimentaire.

Mise en œuvre

ÉTAPES

- 1 - Sensibiliser le personnel de cuisine à l'intérêt de cette action.
- 2 - Afficher le menu en début de ligne de self de façon attractive, en mettant en avant les produits utilisés.
- 3 - Bien identifier chacune des composantes des entrées, plats, laitages et desserts à l'aide d'un affichage précisant les différents pôles (entrées/plats/laitages/desserts). L'objectif est qu'il n'y ait pas d'ambiguïté (par exemple : un morceau de melon... entrée ? dessert ?)
- 4 - Servir la viande avant l'accompagnement (la viande avant les frites permet de réduire la quantité de frites).
- 5 - Mettre le pain en fin de ligne de self.

ACTEURS CONCERNÉS

Le personnel de cuisine et le/la gestionnaire.

Éléments de suivi / bilan

Quantité de pain gaspillé après l'avoir proposé en fin de ligne de self.

Quantité de restes alimentaires (ressenti du personnel au niveau de la réception des plateaux ou réalisation de pesées).

POUR ALLER PLUS LOIN...

Dans le cadre d'une opportunité de réaménagement complet de la restauration scolaire, l'organisation la plus favorable à la réduction du gaspillage alimentaire est un aménagement en différents pôles de services avec une assiette unique. Ainsi le convive se sert d'abord en entrées puis lorsque son assiette est vide il vient chercher un plat chaud et ainsi de suite...

Disposer d'un micro-ondes en salle de restauration permet de réchauffer les aliments et participe également à la réduction du gaspillage alimentaire.

Comité Départemental de
la Protection de la Nature
et de l'Environnement
de Loir-et-Cher

34 avenue Maunoury
Cité Administrative
41 000 BLOIS
Tél : 02.54.51.56.70
Fax : 02.54.51.56.71
contact@cdpne.org
www.cdpne.org



Environnement et société : l'expert de vos projets



Mise en valeur
des produits « bio »





Mettre en place une concertation autour de l'organisation de la restauration scolaire

Contexte : Les menus et l'organisation générale de la restauration scolaire sont aujourd'hui régis par le chef de cuisine et la personne gestionnaire en considérant le plan alimentaire départemental. Aucune concertation n'existe avec les élèves qui sont pourtant les premiers intéressés dans le fonctionnement du système.

Priorité

1 **2** 3

Coût

€ €€ €€€

Coût nul

Personne
responsable de
l'action

Gestionnaire

Présentation

OBJECTIF

Satisfaire davantage les convives, tout en conservant une qualité de prestations et en réduisant le gaspillage alimentaire.

Mise en œuvre

ETAPES

- 1 - Sensibiliser le personnel de cuisine à l'intérêt de cette action.
- 2 - Elaborer la liste des personnes impliquées de près ou de loin dans le fonctionnement de la restauration scolaire (équipe de cuisine, gestionnaire, CPE, AED, élèves, parents d'élèves, infirmière,...).
- 3 - Envisager la mise en place d'ateliers de concertation réunissant ces acteurs.
- 4 - Planifier le lieu et la date des différentes rencontres. Afin de garder une dynamique il est pertinent de réunir les participants au moins 3 fois dans l'année scolaire.
- 5 - Les sujets abordés lors de ces rencontres peuvent être les menus, l'aménagement de la restauration collective, les relations avec le personnel de cuisine...
- 6 - A l'issue de chacun de ces ateliers de concertation, un compte-rendu doit être rédigé afin de garder une trace de ce qui s'est dit et décidé.

CALENDRIER

Immédiat à partir du moment où le personnel de cuisine est volontaire. Identifier les participants volontaires à la mise en place de cette action peut prendre un petit peu de temps, c'est pour cela qu'il est important que cette action soit mise en place dès le début de l'année scolaire.

ACTEURS CONCERNÉS

Le personnel de cuisine et le gestionnaire.

Éléments de suivi / bilan

Suivi de la quantité des restes alimentaires (ressenti du personnel au niveau de la réception des plateaux ou réalisation de pesées).



Commission menus

Comité Départemental de
la Protection de la Nature
et de l'Environnement
de Loir-et-Cher

34 avenue Maunoury
Cité Administrative
41 000 BLOIS
Tél : 02.54.51.56.70
Fax : 02.54.51.56.71
contact@cdpne.org
www.cdpne.org



Environnement et société : l'expert de vos projets



Atelier de concertation
avec des élèves





Accorder une attention particulière à l'aménagement et la décoration de la salle de restauration

Contexte : L'aménagement intérieur et la décoration de la salle de restauration scolaire sont souvent réduits au strict minimum, ne suscitant généralement pas l'envie de rester à table. Seuls quelques repas à thème organisés occasionnellement participent à la décoration éphémère de la cantine et à « casser la routine ».

Priorité

1 **2** 3

Coût

€ €€ €€€

Coût nul

Personne
responsable de
l'action

Gestionnaire

Présentation

OBJECTIF

Faire de la salle de restauration scolaire un endroit accueillant, agréable et convivial. Apporter une dimension de « plaisir à la cantine ».

Mise en œuvre

ETAPES

- 1 - Sensibiliser le personnel de cuisine et le gestionnaire à l'intérêt de cette action.
- 2 - Mettre des affiches appétissantes dans le self par exemple (images de légumes donnant envie,...). Ajouter des plantes vertes, de la décoration colorée pour rendre le lieu plus chaleureux,...
- 3 - Repenser l'organisation des tables afin de créer différents espaces à l'aide éventuellement de petites séparations amovibles. A chaque espace peut correspondre une décoration, une couleur par exemple.
- 4 - Poursuivre l'organisation de repas à thèmes en y associant la décoration adaptée (repas chinois, américain, ...).
- 5 - Possibilité également de s'appuyer sur des dates-clés pour mener d'autres actions à thèmes :
 - Octobre : journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire / semaine du goût
 - Novembre : semaine européenne de réduction des déchets
 - Juin : semaine du développement durable ...

CALENDRIER

Immédiat à partir du moment où le personnel de cuisine et le gestionnaire sont volontaires.

ACTEURS CONCERNÉS

Le personnel de cuisine et le gestionnaire.

Éléments de suivi / bilan

Mesurer la satisfaction des élèves avec par exemple la mise en place d'un questionnaire et /ou d'un livre sur lequel ils pourraient inscrire leurs avis, commentaires, idées...

POUR ALLER PLUS LOIN...

S'il existe, il est intéressant de s'appuyer sur le groupe de concertation en lien avec les activités de la restauration scolaire pour trouver de nouvelles idées concernant l'aménagement et la décoration de la cantine.

Parfois il suffit de peu de choses pour moderniser et dynamiser la restauration. Par exemple, surélever des tables et des chaises en changeant les pieds, permettant de créer une ambiance « bar »...

Afin de rendre le lieu agréable, il est également important d'accorder une attention particulière au bruit au sein de la salle de restauration. En effet, les convives restent moins longtemps à table si les niveaux sonores sont élevés.



Repas à thème



Affiches décoratives

**Comité Départemental de
la Protection de la Nature
et de l'Environnement
de Loir-et-Cher**

34 avenue Maunoury
Cité Administrative
41 000 BLOIS
Tél : 02.54.51.56.70
Fax : 02.54.51.56.71
contact@cdpne.org
www.cdpne.org



Environnement et société : l'expert de vos projets





Optimiser la gestion du personnel

Personnel de service, assistants d'éducation...

Contexte : Au sein de la restauration scolaire, lors de la pause méridienne, plusieurs personnes (personnel de service et AED essentiellement) encadrent les élèves. Ces personnes, impliquées dans une mission d'éducation des enfants, n'ont pas toujours un regard bienveillant sur l'aspect gaspillage alimentaire.

Priorité

1 **2** 3

Coût

€ €€ €€€

Coût nul

**Personne
responsable de
l'action**

**Conseiller
Principal
d'Education**

Présentation

OBJECTIF

Faire prendre conscience du rôle de chacun dans la réduction du gaspillage alimentaire et le tri des déchets lors de la prise du repas en restauration scolaire.

Mise en œuvre

ETAPES

1 - Sensibiliser le personnel de cuisine et les personnes impliquées pendant la pause méridienne (AED notamment) à l'intérêt de cette action et aux points sur lesquels ils doivent être particulièrement vigilants. Organiser en début d'année une réunion pour fixer avec l'ensemble des acteurs les missions en lien avec le gaspillage alimentaire.

2 - Lorsque c'est possible, intégrer dans les fiches de poste des acteurs concernés par cette action un objectif de réduction du gaspillage alimentaire, en incitant notamment les convives à goûter (mise en valeur du menu) et à rester à table au moins 20 minutes.

CALENDRIER

Immédiat à partir du moment où les différents acteurs sont volontaires.

ACTEURS CONCERNÉS

Le personnel de cuisine, les assistants d'éducation, la personne conseillère principale d'éducation et la personne gestionnaire.

Éléments de suivi / bilan

Intégrer l'enjeu « gaspillage alimentaire » dans les fiches de poste.

Initiatives prises par l'équipe de cuisine et/ou éducative en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

**Comité Départemental de
la Protection de la Nature
et de l'Environnement
de Loir-et-Cher**

34 avenue Maunoury
Cité Administrative
41 000 BLOIS
Tél : 02.54.51.56.70
Fax : 02.54.51.56.71
contact@cdpne.org
www.cdpne.org



Environnement et société : l'expert de vos projets





Adapter les portions lors du service

Concept « petite faim » et « grande faim »

Contexte : Près de la moitié du gaspillage alimentaire concerne les légumes et féculents. Cela est en partie dû au grammage des assiettes, qui parfois n'est pas adapté. De plus, pour un gain de temps, les assiettes sont souvent servies à l'avance et de manière homogène pour plus de fluidité...

Priorité

1 2 3

Coût

€ €€ €€€

Coût nul

Personne
responsable de
l'action

Chef cuisinier

Présentation

OBJECTIF

Accorder une attention particulière aux besoins et aux souhaits des convives afin de réduire le gaspillage alimentaire au niveau du plat principal.

Mise en œuvre

ÉTAPES

- 1 - Sensibiliser le personnel de cuisine à l'intérêt de cette action.
- 2 - Proposer aux convives 2 sortes d'assiettes lors du service : « petite faim » et « grande faim ». Echanger avec eux sur le contenu (préciser les produits, s'assurer que les quantités les satisfont,...)
- 3 - Communiquer sur cette action auprès des convives à l'aide d'un affichage par exemple.

CALENDRIER

Immédiat à partir du moment où le personnel de cuisine est volontaire.

ACTEURS CONCERNÉS

Le personnel de cuisine et plus particulièrement les personnes du service.

Éléments de suivi / bilan

Suivi quantitatifs / qualitatifs des restes alimentaires (pesées / ressenti du personnel au niveau de la réception des plateaux).

Satisfaction des convives au regard de cette action.

POUR ALLER PLUS LOIN...

Effectuer des rotations au niveau du personnel servant le plat principal afin de perpétuer le dialogue avec les convives à chaque service.

Ne pas utiliser d'assiettes creuses qui incitent le personnel de cuisine à les remplir davantage. Privilégier les assiettes plates qui permettent d'y mettre des quantités beaucoup plus adaptées, en respectant toujours les réglementations nutritionnelles.

De même, en utilisant des assiettes avec un plus petit diamètre. Ces dernières donnent pour une même quantité, l'impression d'en avoir davantage dans une plus petite assiette que dans une grande.

Utiliser des ustensiles plus petits au niveau du service. Remplacer les louches par des cuillères par exemple.

Possibilité de mettre en place un système de partage en salle de restauration (avec table d'échange de fruits, d'entrées, de pain... non entamés/non consommés) pour les faims qui ont été mal anticipées. Slogan possible pour communiquer « Le partage évite le gaspillage ».



Même quantité dans
2 assiettes différentes

Comité Départemental de
la Protection de la Nature
et de l'Environnement
de Loir-et-Cher

34 avenue Maunoury
Cité Administrative
41 000 BLOIS
Tél : 02.54.51.56.70
Fax : 02.54.51.56.71
contact@cdppne.org
www.cdppne.org



Environnement et société : l'expert de vos projets





Rendre esthétique la présentation des aliments

Contexte : Trop souvent, la présentation des aliments est négligée par manque de temps et parfois par manque de connaissance. Cependant cela joue un rôle primordial dans la réduction du gaspillage alimentaire. Un plat bien présenté aura beaucoup plus de chance d'être choisi et entièrement mangé que le même plat présenté sans soin particulier. Attention tout de même car certains éléments décoratifs d'une assiette sont souvent gaspillés (feuille de salade par exemple).

Priorité

① 2 3

Coût

€ €€ €€€

Coût nul

Personne
responsable de
l'action

Chef cuisinier

Présentation

OBJECTIF

Proposer des plats qui aiguisent l'appétit, donner envie de manger, mettre en valeur les aliments sans contribuer au gaspillage alimentaire.

Mise en œuvre

ETAPES

- 1 - Sensibiliser le personnel de cuisine à l'intérêt de cette action.
- 2 - Bien expliquer les plats proposés (origine de la viande...) via un affichage ou des annonces afin de mettre en valeur les produits et susciter l'envie.
- 3 - Remplacer les décorations faites par les feuilles de salade ou rondelles de tomates (en hiver surtout) par des épices, amandes, graines de courges, aromates (ciboulette, menthe...) par exemple.
- 4 - Travailler sur les contenants (ramequins, couleurs, ...) afin « d'aiguiser » l'appétit.
- 5 - Ne pas sortir trop d'éléments en même temps au niveau de la ligne de self afin de garder à l'esprit cette idée de belle présentation des aliments et de clarté dans le choix à réaliser. Par exemple ne pas présenter 200 yaourts sur la ligne de self, préférer plutôt réapprovisionner au fur et à mesure.

CALENDRIER

Immédiat à partir du moment où le personnel de cuisine est volontaire.

ACTEURS CONCERNÉS

Le personnel de cuisine.

Éléments de suivi / bilan

Estimation de la part des assiettes avec des restes alimentaires identifiés comme étant décoratifs (ressentie du personnel au niveau de la réception des plateaux).

POUR ALLER PLUS LOIN...

Des formations adaptées existent sur les techniques de présentation et de décoration des plats.



Suppression de la salade
de présentation

Comité Départemental de
la Protection de la Nature
et de l'Environnement
de Loir-et-Cher

34 avenue Maunoury
Cité Administrative
41 000 BLOIS
Tél : 02.54.51.56.70
Fax : 02.54.51.56.71
contact@cdpne.org
www.cdpne.org



Environnement et société : l'expert de vos projets





Trier et valoriser les déchets au niveau de la préparation en cuisine puis au niveau des retours de plateaux

Contexte : Les biodéchets regroupent les déchets issus de ressources naturelles animales ou végétales. En restauration scolaire, ils sont surtout constitués d'épluchures de fruits/légumes, autres restes alimentaires et serviettes en papier. Ces biodéchets peuvent représenter près de la moitié du poids d'une poubelle. Traiter séparément les biodéchets permet notamment de créer une énergie renouvelable grâce à la méthanisation ou de produire du compost de qualité. Depuis le 1^{er} janvier 2012, les gros producteurs de biodéchets sont tenus de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique favorisant leur retour au sol. Un travail sur le pain peut également être mené dans ce cadre.

Priorité

① 2 3

Coût

€ €€ €€€

Coût nul

Personne
responsable de
l'action

Gestionnaire

Présentation

OBJECTIF

Réduire le volume de déchets, et donc les coûts d'enlèvement, tout en produisant par exemple un compost de qualité pouvant servir pour l'entretien des espaces verts, la mise en place d'un potager...

Mise en œuvre

ETAPES

- 1 - Sensibiliser le personnel de cuisine et les convives à l'intérêt du tri des biodéchets.
- 2 - Mettre en place le tri (installation d'une table de tri au niveau de la dépose plateaux notamment).
- 3 - Quantifier le volume de biodéchets à valoriser, soit par compostage ou par méthanisation par exemple. Si vous ne disposez pas d'éléments chiffrés, peser tous les jours ces déchets pour avoir une idée des volumes.
- 4 - Envisager la filière de valorisation retenue. Pour le compostage, contacter votre syndicat de traitement des ordures ménagères. Pour la méthanisation, vous rapprocher du centre de méthanisation le plus proche, s'il existe. Pour la valorisation du pain, contacter par exemple un chenil, un zoo ou des éleveurs d'animaux non destinés à la consommation humaine.
- 5 - Communiquer sur l'action auprès des convives et au-delà.

CALENDRIER

Dépend des délais concernant la définition de la/des filières de valorisation.

ACTEURS CONCERNÉS

Le personnel de cuisine et les élèves.

Éléments de suivi / bilan

Coût d'enlèvement des déchets, suivi des quantités de déchets (pesées).

POUR ALLER PLUS LOIN...

Il est possible d'ajouter au compost le pain, les serviettes en papier et les restes de repas sans viande ni poisson. Si cela fonctionne bien vous pouvez ajouter avec précaution les restes avec viande, poisson et fromage mais ces derniers nécessitent un bon mélange et un structurant de qualité. A noter que le pain peut également être valorisé en le donnant pour l'alimentation des animaux non destinés à la consommation humaine.

Des ateliers de sensibilisation peuvent être réalisés au sujet du compostage, du gaspillage alimentaire, ... Pour cela contacter une association de protection de la nature et de l'environnement proche de chez vous et/ou le syndicat d'enlèvement des ordures ménagères dont vous dépendez.



Table de tri



Composteur

Comité Départemental de
la Protection de la Nature
et de l'Environnement
de Loir-et-Cher

34 avenue Maunoury
Cité Administrative
41 000 BLOIS
Tél : 02.54.51.56.70
Fax : 02.54.51.56.71
contact@cdpne.org
www.cdpne.org



Environnement et société : l'expert de vos projets





Sensibiliser les 6^{èmes} lors de chaque rentrée

Visite de la restauration collective afin de comprendre son fonctionnement

Contexte : Chaque année, environ 1/4 des convives est renouvelé avec l'arrivée des élèves de 6^{èmes} qui ont connu une autre organisation de la restauration pendant plusieurs années à l'école élémentaire. L'absence de connaissance du fonctionnement de la cantine n'est pas favorable à la démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Priorité

1 2 3

Coût

€ €€ €€€

Coût nul

Personne
responsable de
l'action

Principal

Présentation

OBJECTIF

Sensibiliser les nouveaux arrivants au fonctionnement de la restauration scolaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Valoriser le travail des personnes en cuisine. Faire prendre conscience des coûts environnementaux, éthiques et économiques du gaspillage alimentaire, et faire adhérer les nouveaux arrivants à la démarche de lutte contre ce fléau.

Mise en œuvre

ETAPES

- 1 - Sensibiliser le personnel de cuisine et la personne « gestionnaire » à l'intérêt de cette action.
- 2 - Organiser le parcours de visite et s'accorder sur le discours à tenir en vue de réduire le gaspillage alimentaire.
- 3 - Faire visiter successivement à l'ensemble des élèves de 6^{ème} la restauration scolaire. Leur montrer combien de personnes travaillent pour leur faire à manger, le fonctionnement des cuisines, leur expliquer les horaires de travail du personnel de cuisine,...
- 4 - Avoir un retour via un questionnaire de satisfaction ou des échanges directs afin d'obtenir des éléments concernant la pertinence de cette action et les points à approfondir/améliorer.

CALENDRIER

Immédiat à partir du moment où le personnel de cuisine est volontaire.

ACTEURS CONCERNÉS

Le personnel de cuisine et le gestionnaire.

Eléments de suivi / bilan

Nombre d'élèves ayant bénéficié de la visite.

POUR ALLER PLUS LOIN...

Afin d'impliquer davantage les élèves dans la compréhension du fonctionnement de la restauration scolaire, et pour valoriser l'ensemble du personnel de la restauration collective, le reportage photos s'avère être un outil très intéressant. Ce dernier en étant exposé et communiqué au plus grand nombre, permettra de sensibiliser un maximum d'élèves.

La visite de la restauration scolaire peut être l'occasion d'approfondir le sujet « gaspillage alimentaire » au travers d'autres matières (sciences de la vie et de la terre, histoire-géographie, mathématiques,...).



Visite de la restauration scolaire

Comité Départemental de la Protection de la Nature et de l'Environnement de Loir-et-Cher

34 avenue Maunoury
Cité Administrative
41 000 BLOIS
Tél : 02.54.51.56.70
Fax : 02.54.51.56.71
contact@cdpne.org
www.cdpne.org



Environnement et société : l'expert de vos projets

