

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique Nouvelle-Aquitaine

Fabrique citoyenne de biens communs

Compte-rendu des Ateliers participatifs

« Quels leviers pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire ? »

Libourne, mercredi 4 avril 2018



Cette journée a été réalisée en partenariat avec la Communauté d'Agglomération du Libournais



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 demi-journée assurée par l'Équipe du CREPAQ :

- Dorothée DESPAGNE GATTI
- Céline REYBOUBET
- Nadège LECOUTURIER
- Claire CHEVALLEREAU
- Gaël ROLLO

Objectif de ces ateliers participatifs :

Les ateliers participatifs avaient pour objectif de faire bénéficier les établissements de restauration scolaire du territoire de la CALI de retours d'expérience et d'échanges, à travers le témoignage de certains acteurs de ce projet et des temps d'échanges organisés sous le format d'un « World Café ».

Lieu : Locaux de la Maison des Associations à Libourne

Nombre de participants : 17 (liste des participants en annexe)

Le déroulé de la journée était structuré en quatre temps :

- Introduction à la journée technique par Catherine VIANDON, Vice-présidente déléguée à l'Environnement et au Développement Durable à la CALI.
- Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine par Dorothée DESPAGNE GATTI
- Retours d'expérience/témoignages de différents acteurs du projet
- Ateliers participatifs, mobilisant l'intelligence collective afin de favoriser les retours d'expérience et l'émergence d'idées pouvant être reprises par les différents établissements et communes représentés.



I - Présentation des retours d'expérience d'acteurs du territoire

1. Présentation d'un restaurant scolaire d'une école primaire

Intervenant : Serge BRUNET, Chef de cuisine, restaurant scolaire de l'école primaire Jean Degoul - ville de Mussidan



Le restaurant scolaire accueille un effectif de 240 élèves. Les repas sont servis à table et en liaison chaude.

L'approvisionnement des produits biologiques a commencé en 2015 pour atteindre 80% aujourd'hui.

Sur le gaspillage alimentaire, le constat est sans appel sur la baisse des coûts que cela induit. En 2017, la moyenne de 6g par assiette a été atteinte, sachant que les pertes éventuelles de préparation et les épluchures sont compostées sur place. Des pesées sont réalisées tous les jours par les élèves maternelle et primaire, qui alimentent également le composteur. Les élèves « se battent » pour s'en occuper !

L'équipe de cuisine constate qu'il y a parfois de la surproduction. Ils ont alors baissé les grammages des entrées qui étaient gâchées.

L'éducation au goût est permanente, pas seulement pendant la semaine du goût. Ainsi les élèves doivent tout goûter : yaourt à la vanille, carottes vichy etc. Il faut être très volontaire et tenir cet engagement dans la durée, car les goûts évoluent en cours d'année, et les diététiciens expliquent qu'il faut présenter sept fois un plat avant qu'il soit accepté.

Il est également important que l'enfant sache que l'on peut le resservir. En effet, les portions sont plus petites, c'est pourquoi il est important de rassurer les jeunes convives, notamment pour ajuster les quantités aux besoins de chacun.

Le Chef de cuisine précise qu'il doit passer beaucoup de temps à motiver le personnel de restauration pour conserver ces actions dans la durée.

Le coût de revient d'un repas a évolué en 5 ans, passant d' 1,60€ pour un repas conventionnel à 2,25 € actuellement. Il n'y a pas d'économies réalisées mais un surcoût pris en charge par la municipalité, avec un prix du ticket à 2,25€. C'est un choix délibéré de la Ville de Mussidan de fournir une alimentation de qualité et durable.

L'émission « Le goût des rencontres » a été tournée au restaurant scolaire de Mussidan et est disponible en ligne (<https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/emissions/gout-rencontres/gout-rencontres-mussidan-1387341.html>)

Le goût des rencontres à Mussidan



Questions de la salle :

- Comment faites-vous pour trouver l'approvisionnement en produits biologiques à 80% ?

Le restaurant travaille avec [la coopérative le Prés Vert](#), notamment pour la viande biologique et complète avec des producteurs en direct. Il travaille également avec [Manger Bio Sud Ouest](#), une plateforme d'approvisionnement en produits biologiques. Les fruits et légumes proviennent à 80% de production locale. Le restaurant a commencé à réaliser un répertoire des producteurs locaux.

Ce mode d'approvisionnement est réalisable jusqu'à 300 couverts environ, car au delà cela devient plus compliqué.

Monsieur BRUNET conseille également de faire des fiches techniques de plats, ce qui permet de limiter le gaspillage.

2. Présentation du dispositif « Mon restau responsable »

Intervenants :

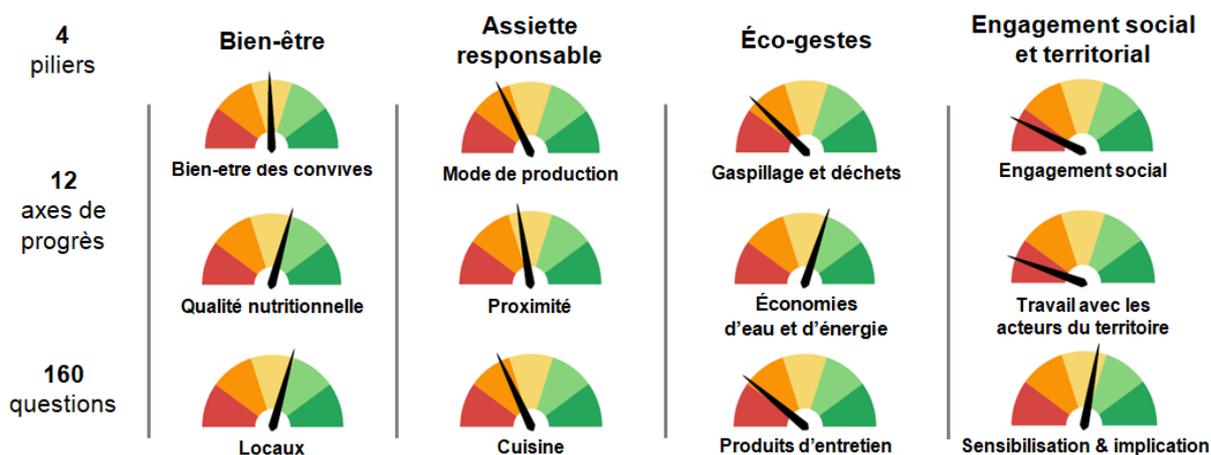
- Valentin DÉSIRÉ, Adjoint à la Direction Générale des Services – Ville du Porge
- Virginie PÉNICAUD du CPIE Médoc – Référente Gironde « Mon Restau Responsable »



Le restaurant du groupe scolaire de la ville du Porge cuisine et sert 330 repas par jour. Il travaille en gestion concédée avec GV Restauration dans l'Oise (60), qui fournit également les prestations d'une diététicienne. Plus de 50% de plats sont cuisinés maison, ce qui a un impact sur la réduction du gaspillage alimentaire.

La commune du Porge a souhaité intégrer le dispositif Mon Restau Responsable, ce qui a permis de compléter le travail déjà accompli en tenant compte des contraintes actuelles.

Le dispositif Mon restau Responsable propose un accompagnement gratuit basé sur la concertation de tous les acteurs et sur l'amélioration continue. Il ne s'agit pas d'un audit, mais de comprendre ce qu'il est possible de faire à travers un autodiagnostic concernant 4 thématiques transversales.



Une des difficultés à intégrer le personnel enseignant réside dans le fait qu'il manque de connaissance sur le fonctionnement des cuisines, qu'il pense souvent que l'on ouvre simplement des boîtes de conserve ou des barquettes. Ainsi, les associer au projet permet de les faire y adhérer. Les enseignants défendront par la suite le projet auprès des parents d'élèves quand bien même ils le critiquaient au départ. Il est également important de valoriser les agents de restauration auprès des enseignants, en leur montrant par exemple qu'ils se lèvent tôt, c'est pour cela qu'ils finissent tôt et qu'ils ont différentes activités.

Enfin avoir un agent de la collectivité dédié à la démarche développement durable est un atout, car il pourra valoriser ce type de démarche auprès des élus, et soutenir le projet.

Faire appel à une structure extérieure travaillant avec d'autres établissements de restauration du même type, permet également plus d'écoute et facilite le passage à l'acte, car il s'agit d'une structure neutre.

Toutes les classes participent à ce projet, elles participent à la création des menus, avec un menu élaboré par classe. Un menu d'éveil au goût est prévu, qui fait travailler l'identification des fruits et légumes aux CP/CE1, l'apport nutritionnel aux CE2/CM1/CM2.

3. Le retour d'expérience d'une cuisine centrale

Intervenant :

Jean SUHAS, responsable de la restauration collective à Libourne



L'intervenant explique comment son équipe est passée d'une cuisine centrale « d'assemblage » à une cuisine centrale « qui cuisine ». Il a fallu expliquer aux agents de restauration que l'on travaille ensemble et qu'il fallait augmenter la qualité des plats. Pour ce faire, ils ont commencé par travailler sur le gaspillage alimentaire.

En 2012, le Conseil Départemental a publié un cahier de préconisations et des affiches pour lutter contre le gaspillage alimentaire. La cuisine centrale a fait déployer ces affiches dans tous les restaurants scolaires de la commune et ont choisi certaines actions de ce cahier de préconisations avec les agents.

1^{ère} étape : Un état des lieux a été réalisé dans 80% des écoles, comprenant des pesées (115/120g/assiette, sachant qu'un repas = 500g)

2^{ème} étape : un travail en amont au niveau de la cuisine centrale a été réalisé, avec une baisse des quantités commandées, et une convention de don a été établie. Une anticipation sur la diffusion des menus à deux mois a été réalisée pour que les parents puissent décider en fonction des menus de l'inscription au repas de leur(s) enfant(s).

Les plats sont conditionnés sous barquettes de 8 portions, avec une production à J-1.

Le temps de réchauffage est d'une heure maximum.

Une personne a été dédiée pour jouer le rôle de régulateur, afin de récupérer dans les écoles les barquettes en trop et les livrer dans celles qui en ont besoin.

Souvent les gestionnaires ont les effectifs avant la livraison et redonnent les barquettes au livreur immédiatement, ou ne les prennent pas.

Concernant le gaspillage du pain, il a été décidé de découper des tranches plus fines.

Des tonneaux en plexiglass servent à mesurer le gaspillage du pain qui est mesuré chaque semaine.

Un travail a été réalisé avec les agents de la cuisine centrale pour lister une par une les lignes de grammage du GEMRCN et les faire évoluer en fonction de ce qui plait ou ne plait pas.

Les fruits sont maintenant présentés sous deux formes : entiers et coupés. En effet, une pomme même simplement coupée en deux est plus facile à manger.

Suite à ces actions des pesées ont été ré-organisées :

Service à table - Primaire : 70g

Service à table – Maternelle : 80g

Self : 100g

II – Le World Café

Les thématiques des deux ateliers ont été choisies de manière à pouvoir favoriser les échanges sur toutes les problématiques qu'ont pu rencontrer les acteurs de la restauration scolaire.

Basés sur les principes de l'intelligence collective, ces ateliers ont été l'occasion d'échanger et de profiter des retours d'expérience de chacun.



Atelier n° 1 : La sensibilisation des convives et personnels à la lutte contre le gaspillage alimentaire



Parmi les problématiques ayant émergé de l'atelier, les solutions suivantes ont été proposées :

- Assaisonner tôt pour que les aliments s'imprègnent du goût (ex : carottes râpées)
- Ne pas hésiter et faire des assaisonnements relevés (chou rouge/ail, moutarde, curry...)
- Repérer un enfant qui mange de tout par table et le servir en premier à chaque fois pour qu'il y ait une dynamique de groupe positive
- Servir une très petite portion à l'enfant, le faire goûter et le resservir.

« Comment bien assaisonner et faire goûter les plats ? »

« Comment faire manger de la vraie purée de pomme de terre ? »

- Aucun morceau
- La mélanger avec autre chose
- La mélanger avec de la purée mousseline, puis réduire la proportion de mousseline petit à petit

« Comment faire découvrir des aliments ? »

- La présentation est très importante (ex : une soupe de courge peut être présentée dans la courge directement cf Le goût des rencontres).
- Ne pas mettre les légumes qui sont servis pour la première fois seuls, il faut les combiner avec des « classiques » qui marchent bien, ou alors coupés en petits morceaux dans des lasagnes. Ils peuvent être mis en avant avec une dénomination vendeuse également (ex : fondant au chocolat avec du butternut ou de la courgette)

- Difficulté commune
- Prévoir plus de personnes sur le temps du service

« Accompagner les maternelles, difficulté à travailler avec les ATSEM »

Les astuces suivantes pour réduire le gaspillage alimentaire ont été proposées :

Faire aimer des aliments difficiles comme :

- *Le brocoli et le chou-fleur :
beurre + râpé*
- *Les épinards et les haricots :
mixés*
- *Les yaourts : privilégier les yaourts sans morceaux*

Participer à l'éducation au goût des convives étant donné que certains n'ont qu'une connaissance très limitée des produits bruts

Adapter les portions de poulet :

- Pillons
- Hauts de cuisse
- 1/12 ou 1/14 de poulet entier

Les adultes prenant le repas avec les enfants (profs, parents, élus...)

Avoir un retour sur le repas servi : des bouchons ont été transformés en TAP et servent de bulletins de vote (vert : repas très apprécié, orange : repas peu apprécié, rouge : repas pas apprécié)

Menus à thèmes créés par les enfants : le menu est signé par une classe et cela est mis en avant, les camarades ont donc envie de goûter. Étonnement, les enfants ont proposé des menus végétariens, des menus de couleur (vert).

Menus à thèmes à l'initiative de l'équipe cuisine qui se déguise :

- Régionaux (savoyard, basque...)
- Nationaux (Italie, Mexique, Espagne...)

Parler de menus « alternatifs » plutôt que de menus végétariens, exemples :

- Lasagne de légumes
- Bolognaise de légumes
- Omelette aux pommes de terre
- ...

*Visiter les cuisines pour créer
du lien entre les convives et
l'équipe cuisine*

*Organiser des pesées avec les
enfants : deux convives restent
à la fin du repas pour peser le
gaspillage alimentaire. Les
résultats sont affichés à la
semaine pour créer une
compétition entre les deux
services.*

*Expliquer le menu et
comment manger certains
aliments (ex : radis
beurre)*

*Réduction du bruit : un feu tricolore a
été créé par les élèves en TAP pour
signifier que le réfectoire était ou pas,
trop bruyant (un élu leur montrait avec
une application que le bruit qu'ils
produisaient était équivalent au bruit
d'une tronçonneuse). Le dispositif a
fonctionné un moment, puis s'est
essoufflé.*

Atelier n°2 : La réduction du gaspillage alimentaire en cuisine et au service



Parmi les problématiques ayant émergé de l'atelier, les solutions suivantes ont été proposées :

**« Comment faire
aimer le poisson
frais ? »**

- En parler aux parents qui ont la capacité d'influencer le comportement de leurs enfants. En effet, le fait de commenter les menus à venir de façon négative orientera l'attitude de l'enfant.
 - Travailler le poisson sous forme de rillettes et de tartines
 - Servir le poisson accompagné d'une sauce.
-
- Intégrer progressivement des épices et condiments pour favoriser la découverte du goût
 - Adapter les quantités
 - Retravailler la recette. Ex : ne pas leur servir un pavé de saumon mais plutôt un émietté de saumon avec une sauce à l'aneth et des tagliatelles.
 - Espacer les tentatives
 - Faire attention à l'accompagnement servi et éviter les accompagnements sur lesquels ils pourraient se rattraper (type pâte, riz) mais plutôt privilégier les légumes (haricots verts...)

- Proposer une inscription à l'année, avec un ajustement possible une semaine avant.
- Facturer le repas si l'élève est absent, excepté sur présentation d'un certificat médical.

**« Comment adapter
au mieux la
production aux
effectifs ? »**

**« Faire connaître les
agents de
restauration auprès
des convives »**

- Présenter les agents de restauration à la rentrée, au même titre que les enseignants
- Les mettre en avant lors du conseil d'école
- Faire intervenir un élu référent afin de faire le lien entre l'équipe cuisine et l'équipe pédagogique. Cela peut être un reportage photo réalisé par les élèves (ex : semaine des petits chefs : les élèves participent à la préparation des repas, les élèves proposent le menu de A à Z...)

- Être vigilant à la commission restauration
- Attention en gestion concédée, les menus à thème ne sont pas toujours adaptés

**Comment
intégrer/réussir des
recettes à thème ?**

« Halte aux steaks hachés semelle ! »

- Cuisiner avec une sauteuse puis terminer dans une armoire chauffante
- Cuisiner plutôt des boulettes de viande à la tomate qui plaisent beaucoup aux enfants

- Organiser un service à l'assiette / augmentation de personnel
- Embaucher du personnel en salle ayant une autorité naturelle ou une forte personnalité
- Désigner un ou deux référents de table parmi les élèves, qui seront garants du partage, de l'eau...

« Les élèves ne partagent pas les plats servis à table, pas de respect des quantités pour les autres »

« Le temps des repas est souvent inférieur à 20 minutes pour les élémentaires »

- Instaurer un système de pastilles de couleur correspondant à une tranche horaire figurant sur le cadran (c.f. Ecoles de Blanquefort)

- Soulager l'équipe de cuisine grâce à un personnel dédié à la communication en salle

« Difficultés à communiquer avec les enfants pendant le service »

Les astuces suivantes pour réduire le gaspillage alimentaire ont été proposées :

*Passer d'un pain 400g à des
baguettes farinées, mieux
appréciées par les enfants*

*Positionner le pain à la fin du
self et non au début*

*Mise à disposition du pain en
quantité limitée*

*Proposer du pain varié et de
qualité*

*Réadapter les portions du
GEMRCN*

*Réaliser un sondage auprès
des enfants pour avoir des
idées de menus*



Donner les fruits, légumes et pain non servis le midi , au goûter



Varié les quantités selon le goût des enfants



Cuisiner du « fait maison » le plus possible avec une communication associée



Les enfants mangent mieux si on les sert



Utiliser un seau comme unité de mesure, ou un contenant transparent pour sensibiliser au gaspillage du pain



Servir moins de quantité mais passer en rabiote.

Clôture des ateliers

Les ateliers participatifs ont été clôturés à 16h30 par l'équipe du CREPAQ et de la CALI.

Un questionnaire de satisfaction a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette demi-journée. Il en ressort que, pour les 8 participants ayant retourné leur questionnaire, ils ont été satisfaits à hauteur de 86%. Les participants ont regretté que la demi-journée ait été trop courte.

Ces ateliers s'inscrivaient dans une démarche plus globale de La Cali qui a créé et anime un groupe de travail sur la restauration collective. Cette démarche se poursuivra le mercredi 30 mai avec une formation « plan alimentaire », le mercredi 4 juillet avec une formation sur la cuisine des plats alternatifs ainsi que début juin avec une formation sur les techniques culinaires anti-gaspi.

IV ANNEXES

1-Programme de la journée



ATELIERS PARTICIPATIFS DU RÉGAL DE NOUVELLE-AQUITAINE
À DESTINATION DES ÉLUS ET AGENTS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

QUELS LEVIERS POUR REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES ?

LE MERCREDI 4 AVRIL 2018 À LIBOURNE



- 13H30 **Accueil des participants et café de bienvenue**
- 14H00 **Présentation de la démarche de La Cali**
Catherine VIANDON, Vice-Présidente de la Commission «Environnement et Développement Durable» à La Cali
- 14H25 **Introduction de l'atelier**
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ
- 14H30 **Les témoignages et retours d'expérience**
- Serge BRUNET, Chef au restaurant scolaire de Mussidan
- Valentin DESIRÉ, Adjoint à la Direction Générale des Services, Responsable du pôle Technique et Environnement de la ville du Porge et Virginie PENICAUD du CPIE Médoc, Employée de soutien aux projets Référente Gironde Mon Restau Responsable
- Jean SUHAS, Responsable de la restauration collective à Libourne
- 15H00 **Ateliers participatifs : comment réduire le gaspillage alimentaire à tous les niveaux ?**
- Au près des convives
- En préparation et lors du service
- En dessert
- 16H30 **Conclusion des échanges et fin de la journée**

Animation de la journée par les équipes du CREPAQ



CONTACT ASSOCIATION CREPAQ

6 RUE DES DOUVES
33800 BORDEAUX
05.35.54.26.97
CELINE.REYBOUBET@CREPAQ.ORG

www.reseau-regal-aquitaine.org
www.crepag.org/

Avec le soutien de :



SUIVEZ LA JOURNÉE
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
@REGAL_NA

2 - Liste des participants



Feuille d'émargement
Ateliers participatifs du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine
Quels leviers pour réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires ?



4 avril 2018 à Libourne

Nom	Prénom	Fonction	Commune
BOUDINAUD	Christine	Cuisinière	Saint Germain du Puch
BRUNET	Serge	Chef au restaurant scolaire de Mussidan	Mussidan
DALANDIER	Sandrine	Cantinière	SIRP Espiet Tizac Camiac
DÉSIRÉ	Valentin	Adjoint à la Direction Générale des Services, Responsable du pôle Technique et Environnement de la ville du Porge	Le Porge
DUMORA	Isabelle	Chargée de mission DD	Libourne
DUPUY	Stéphanie	Adjointe	Saint Quentin de Baron
FERNANDEZ	Fabienne	Cantinière	SIRP Espiet Tizac Camiac
GARUZ	Claude	Adjoint Maire	Nérigean
GIRARDEAU	Chantal	Cuisinière	Saint Germain du Puch
LE NY	Pierre Yves	Responsable de l'intendance	St Denis de Pile
LLIMONA	Marie Ange	Cantinière	Tizac de Curton
MUNOZ	Karine	Conseillère municipale	Bonzac
PENICAUD	Virgine	Employée de soutien aux projets / Référence Gironde Mon Restau Responsable	Le-Verdon-Sur-Mer
SEGUIN	Leattia	Cantinière	SIRP Espiet Tizac Camiac
SUHAS	Jean	Responsable de la restauration collective à Libourne	Libourne

Feuille d'émargement
Ateliers participatifs du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine
Quels leviers pour réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants
scolaires ?
4 avril 2018 à Libourne

Nom	Prénom	Fonction	Commune
VIANDON	Catherine	Maire de Saint Germain du Puch	Saint Germain du Puch
MARIONNAUD	Sylvie	Conseillère municipale	Saint Quentin de Baron
Tarissan	Sophie	Aide Cantinière	Saint Quentin de Baron
Molveaux	Marion	Responsable Développement Durable	La Cal