



Le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire



PROGRAMME



La stratégie Good Food



Gaspillage alimentaire et restauration scolaire



Quoi et combien?



Causes ?



Comment y remédier?



Le label cantine Good Food: focus sur le gaspi

La stratégie Good Food 2022-2030



PRINCIPE 1

Gouvernance participative, décloisonnée



PRINCIPE 2

Lutte et adaptation aux dérèglements climatiques, protection et renforcement de la biodiversité



PRINCIPE 3

Solutions adaptées à la diversité des situations urbaines



PRINCIPE 4

Approche socialement inclusive, promotion de la santé et souveraineté alimentaire

AXE 5

- 9 Réduire le gaspillage alimentaire à la source via notamment des campagnes d'information d'envergure
- 10 Soutenir la transformation des invendus

AXE 1

- 1 Préserver et mettre à disposition les terres agricoles bruxelloises via la réforme du PRAS et la mise à disposition d'espaces régionaux
- 2 Développer des projets de production citoyenne, notamment aux abords des logements sociaux

AXE 4

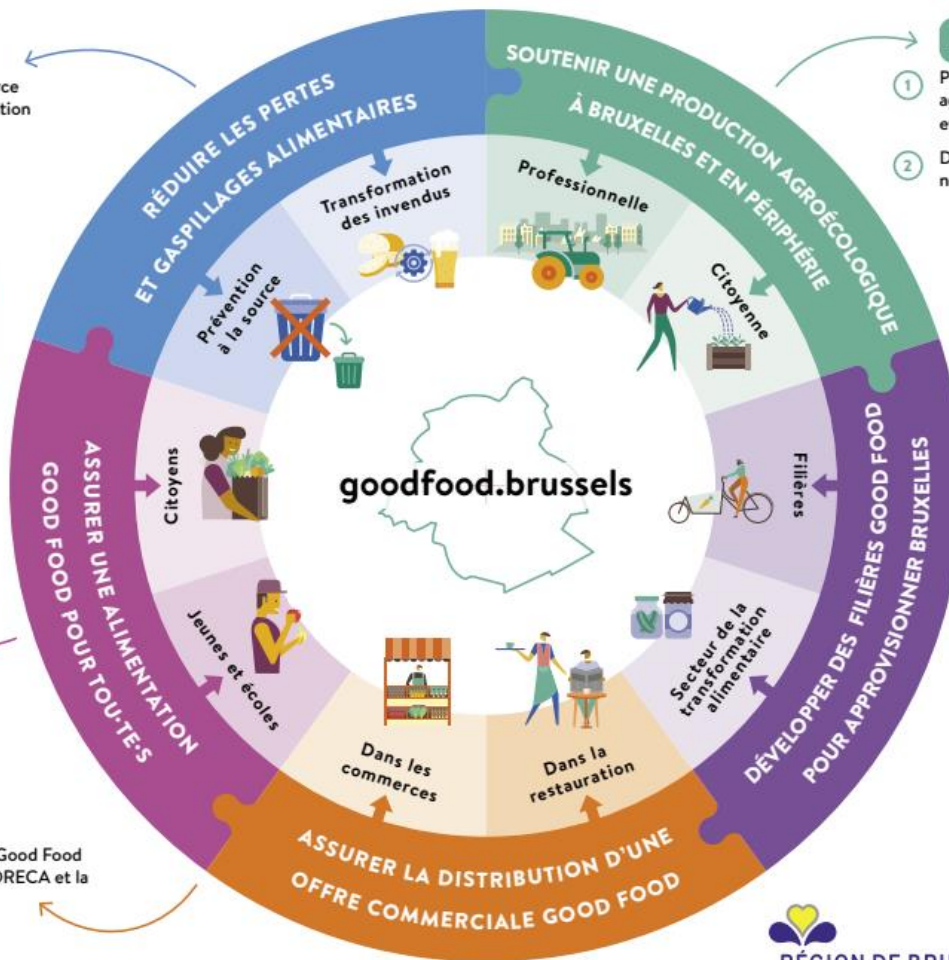
- 7 Financer des projets favorisant l'accessibilité financière, géographique et symbolique de l'alimentation Good Food via la formation des professionnels sociaux et de la santé et via des appels à projets «Environnement-social-santé»
- 8 Rendre la Good Food accessible dans toutes les cantines scolaires via notamment une Ordonnance cantine

AXE 2

- 3 Mettre en lien la demande bruxelloise et l'offre alimentaire flamande et wallonne via le service Good Food B2B, et construire des centres logistiques mixtes
- 4 Construire un espace test d'activité de transformation alimentaire qui soit aussi un guichet d'accompagnement des entrepreneurs Good Food sur le site de la Ferme Termonde

AXE 3

- 5 Activer l'HORECA comme acteur clef de la Good Food à Bruxelles via la formation du personnel HORECA et la promotion du label resto
- 6 Soutenir l'essaiage de modèles alternatifs de distribution



RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE



GoodFood
brussels

C'EST QUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ». (Source : Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, juin 2013)

Déchets alimentaires



Déchets inévitables

Peau de banane, écorce de melon, coquilles d'œuf, os...

Déchets potentiellement évitables

Épluchures de pommes de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage

Déchets évitables, consommables

Restes de plats, de pain...

= gaspillage alimentaire



DE COMBIEN ON PARLE ?

Pour les usagers d'une cantine, le gaspillage alimentaire peut sembler très faible.

Mais si on prend :

- Les mets qui n'ont pas été consommés par les enfants (retour assiette)
- Ceux produits en trop grande quantité en cuisine (restes de production)
- Ou encore ceux écartés après service (restes de production)

→ Le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires est de 70 à 120 g **par enfant** et par jour.

Pour une cantine servant 100 enfants en moyenne 185 jours sur une année, le gaspillage représente **entre 1,8 et 2,4 tonnes par an**.

Le cout estimé du gaspillage est de 0,27 à 0,36 EUR par repas. Ce qui représente **près de 6000 EUR jetés par an pour 100 enfants**.



LE COÛT CACHÉ DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Il ne se limite pas au prix d'achat des denrées non consommées

Pour avoir une vision du **coût complet du gaspillage alimentaire**, il convient de prendre en compte les coûts liés à différentes opérations comme :

- **Le transport** des aliments
- **Le stockage** : il s'agit de la consommation énergétique liée au maintien au froid ou au chaud des denrées
- **La préparation** : temps passé par l'équipe de cuisine à préparer ces aliments et consommation énergétique liée à la cuisson,
- **La gestion des déchets** : ces prestations sont facturées soit par un prestataire soit par le service public de gestion des déchets.



5 BONNES RAISONS D'AGIR



Faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion de vos déchets



Réduire vos biodéchets qui doivent être triés à part des autres déchets et anticiper les législations européennes à venir



Améliorer l'équilibre alimentaire des repas consommés par les enfants et la satisfaction du personnel de cuisine



Mettre en œuvre une mobilisation interne autour de projets liés à l'alimentation et sensibiliser les enfants et leurs parents



Améliorer la qualité des produits proposés (locaux, de saison, bios...) grâce aux économies réalisées

COMMENT
RÉDUIRE LE
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE
?

- Identifier les causes du gaspillage
- Mettre en place un plan d'action
- Réaliser une mesure du gaspillage et désigner une personne ressource clé
- Pérenniser les résultats obtenus dans votre école

OÙ SE TROUVE

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Niveaux	Principales sources	
En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations...)
Lors du service	Service, distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
À la fin de la consommation	Consommation	Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger



IDENTIFIER LES CAUSES

Il faut avant tout identifier les causes et postes du gaspillage pour choisir les actions à engager

Exemple de tableau à renseigner, abordant les différents niveaux de gaspillage

Identification des principales causes de gaspillage alimentaire du restaurant	
Menu	Le menu est-il adapté aux convives ? Les convives sont-ils invité à faire part de leur avis ?
Production	Existe-t-il des variations importantes entre le nombre de convives prévu par le chef et l'effectif réel ?
Gestion des surplus	Même en ajustant au mieux, peut-il encore y avoir des excédents ? Pourquoi ?
Service	Les portions sont-elles adaptées aux différentes faims ? L'environnement est-il propice pour déjeuner ? S'il y a des enfants, sont-ils accompagnés dans leur choix ?
Consommation	Quels sont les aliments prioritairement concernés par le gaspillage : pain, viande, légumes, féculents ?

En fonction des résultats du diagnostic, chaque structure devra identifier les actions qui lui permettront de réduire efficacement son gaspillage.

LES CAUSES LES PLUS FRÉQUENTES DANS LE MILIEU SCOLAIRE

En amont

- Surestimation des quantités préparées (**gestion propre**)
- Surestimation des quantités commandées et/ou servies
- Grammages imposés dans les cahiers des charges trop élevés

Retour assiette

- Difficulté de faire consommer certains plats équilibrés (repas végétariens, certains légumes), la nourriture ne plaît pas aux enfants
- Service d'un grammage trop important de féculents
- Service d'une portion uniforme non adaptée à l'appétit de chaque enfant
- L'environnement est trop bruyant, peu confortable, froid, mal équipé
- Temps de repas trop court
- Manque d'éducation au goût

COMMENT Y REMÉDIER ?

CONSTRUIRE UN PLAN D'ACTION



1.1. BIEN DÉFINIR SES OBJECTIFS

- Quel type de gaspillage réduire ?
- Dans quelle proportion ?
- Avec quels moyens (varie si cuisine sur place ou livrée par une cuisine centrale, en liaison chaude ou froide) ?
- Dans quel timing ?
- Avec quelles parties prenantes ? (**Impliquer** dans cette réflexion **le plus grand nombre de personnes possible**: responsable de la cantine, chef de cuisine, personnel de service, agent polyvalent de la pause méridienne, enseignants, responsables des marchés publics, prestataires externes, direction de l'école, prestataire externe, diététicien, élèves et parents...)
- **Organiser des réunions** afin que tous ces acteurs échangent sur les opportunités d'actions à engager. Si les actions sont co-construites, elles seront plus facilement mises en œuvre.

1.2. MESURER LE GASPILLAGE

- Si vous n'avez pas identifié de gaspillage, commencez par le **mesurer**.
- Suite aux mesures, vous aurez une première indication : est-ce que le gaspillage se situe au niveau de la production, de la distribution ou des restes sur les assiettes ?

COMMENT RÉALISER LA MESURE ?

- Mesure (par pesée ou visuellement) du gaspillage issu **des repas non servis et le gaspillage issu des retours assiettes** pendant au moins **deux semaines** représentatives
- Matériel : une balance et des récipients (de type seau en plastique) pour trier les déchets alimentaires évitables (en cuisine et en salle), une grille d'analyse pour noter les résultats, 1 stylo. **Si les enfants débarrassent eux-mêmes leurs assiettes, attention d'installer une personne et un seau à cet endroit.**
- Définir le type de tri à faire : tout ensemble ou féculents, légumes et protéines (viande/poisson/végé) à part
- Prévoir la surveillance du tri et des pesées
- Fixer les dates pour les deux semaines de mesure et indiquer les menus dans la grille d'analyse

1.3. EXEMPLES D'ACTION- PRODUCTION

- Adapter les quantités produites en fonction de la **consommation réelle** (appétit des enfants)
- **Estimer** au mieux le nombre de convives (anticiper les voyages scolaires, etc.)
- **Impliquer** les enfants/parents dans l'élaboration des menus
- Identifier les **menus bloquants** et les retravailler
- **Améliorer la qualité** des produits servis: travailler sur l'approvisionnement et le choix des produits
- **Ajuster les commandes** et les quantités préparées (Réaliser un tableau de grammage en fonction des retours, définir les portions, prévoir des systèmes de cuisson minute)
- **Optimiser la gestion des stocks** via un système informatisé ou en intégrant le first in, first out
- **Réduire les excédents** et éviter de jeter : Élaborer les menus en envisageant les réutilisations possibles de ce qui reste en cuisine dans la semaine.
- Instaurer une **communication** avec le prestataire externe (comités du goût, enquêtes, feedbacks réguliers)

1.4. EXEMPLES D' ACTIONS - DISTRIBUTION

- **Mesurer** le gaspillage alimentaire et communiquer sur les résultats
- Former le personnel à la lutte contre le gaspillage, à l'importance de son rôle dans l'adaptation des portions, les **former à la régénération** des plats.
- **Ajuster les quantités** servies (jouer sur la taille de l'assiette, la taille de la louche de service), demander à l'enfant quand c'est possible quelle quantité il désire de légumes/féculents et lui laisser la possibilité de se resservir
- **Afficher les menus** et les noms des plats pour démystifier ce qui est mangé, expliquer aux enfants ce qu'ils ont dans leur assiette, du gout que ça a
- Proposer **les sauces à part**
- **Proposer de goûter**, laisser la possibilité de se resservir
- Avoir une **assiette type modèle** pour le personnel de cuisine (pour connaître les quantités à servir) et améliorer le **dressage** de l'assiette (boules à purée, etc.)
- Créer un **cadre agréable** pour le repas (bruit, confort)
- **Servir le potage collation à 10h**

1.5. EXEMPLE D' ACTIONS – SENSIBILISATION

- Ne pas uniquement sensibiliser sur le gaspillage alimentaire mais inclure cela dans une démarche plus globale (l'alimentation good food, santé, les saisons, etc.)
- Recréer du lien entre l'alimentation et l'enfant : rencontres de producteurs, visite de fermes, dégustation de légumes et fruits de saison, ateliers de cuisine, discussions avec le personnel de cuisine, création d'un potager à l'école
- Impliquer les enfants : atelier dessin autour du gaspillage pour réaliser une affiche à mettre dans la cantine, comité menu et gout où les enfants jouent à « top chef » en commentant le menu du jour, etc.
- Echanger avec les enfants et parents pour mieux répondre à leurs attentes. Leur permettre de donner leur avis via des enquêtes de satisfaction.

EXEMPLES D' ACTIONS POUR LE REPAS

TARTINE

- **Smiley dans la boîte à tartine** (content: j'ai mangé, pas content: il y avait trop, je n'aimais pas le contenu) + petites récompenses aux enfants
- Toute action doit être accompagnée d'une **campagne** à destination des enfants et des parents: incluse dans le projet éducatif (sur les enjeux économiques et écologiques pour les parents) et utiliser des supports visuels, jeux, etc. pour les enfants.
- **Evaluer et faire un suivi** du gaspillage alimentaire (peser ou mettre tous les restes dans une boîte en plastique) pour faire prendre conscience
- **Créer un kit anti-gaspi pour les parents avec les enfants** (gestion des portions, utilisation des restes, repas équilibrés, DLC): fiches informatives sur les impacts et pourquoi réduire le gaspi, tableaux de portions adaptées en fonction de l'âge de l'enfant, recettes de garnitures pour les tartines, recettes snacks maison, etc. planificateur de repas hebdomadaire
- Organiser un **événement** parents/enfants autour de l'alimentation: **atelier**, fancy fair 0 gaspi, etc.

LE LABEL CANTINE GOOD FOOD

Obligations légales

- AFSCA
- Tri des déchets (huile de friture)
- Communication sur le Bio

Critères obligatoires

- Légumes de saison
- Fruits frais de saison
- Alternative végétarienne
- Mesure du gaspillage alimentaire
- Assiette équilibrée
- Campagne d'information
- Enquête de satisfaction
- Origine des fruits et légumes
- Produits biologiques
- Poissons liste rouge



Si l'un de ces critères obligatoires n'est pas rempli, le label ne sera pas accordé.

CRITÈRES OPTIONNELS

Environnement

- Achat en direct chez le producteur
- Pain, œufs, ... issus de l'agriculture biologique
- Poisson durable
- Offre végétarienne élargie

...

Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Mesure du gaspillage
- Fiches recettes
- Gestion du stock informatisée
- Don du surplus alimentaire

•

...

Assiette équilibrée

- Portions moyennes de viande et légumes
- Protéines végétales au salade-bar
- Soupe

Autres

- Boissons (bio, fair trade, ...)
- Eau du robinet accessible
- Campagnes d'information supplémentaires
- Café/thé/bananes équitables

•

...



**Si vous avez obtenu 45%,
vous recevrez deux
fourchettes.**

**A partir de 70%, vous
obtiendrez le score
maximal, à savoir : trois
fourchettes.**

LES CRITÈRES DU LABEL GOOD FOOD POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE



- Obligatoire : mesurer son gaspillage, analyser les mesures et adopter un plan d'action.

Pour aller plus loin :

- Proposer des petites portions adaptées à l'appétit des enfants
- Mesure du gaspillage 4 semaines par an
- Communication sur les chiffres du gaspillage
- Utilisation de fiches recette (**gestion propre**)
- Système informatisé de gestion des stocks (**gestion propre**)
- Suivi journalier des commandes de repas et évaluation des quantités à préparer (**gestion propre**)
- Réutilisation des restes alimentaires (**gestion propre**)
- Système de collecte alimentaire (**gestion propre**)



INTÉRESSÉS PAR LE LABEL?



- **Toutes les infos** sur le label cantine Good Food sont [ici](#).
- Attention: il s'adresse uniquement aux cantines **servant des repas chauds**.
- Dans le cadre de votre candidature au label Good Food, vous avez droit à un **accompagnement gratuit** adapté à vos besoins, prenez contact avec le helpdesk pour plus avoir d'informations :
[Par courriel](#) ou au [+32 \(0\)2/775.76.22](tel:+3227757622)

CONCLUSIONS: LES CLÉS DU SUCCÈS POUR UN PLAN ANTI-GASPI RÉUSSI



Agir à tous les niveaux et nommer un référent



Au-delà de l'implication du personnel de cuisine et des enfants, il est important de **mobiliser tous les acteurs de votre école** pour obtenir des résultats et pérenniser les acquis (parents, direction)



Mesurer le gaspillage



Pour agir sur le gaspillage, il est indispensable de **connaître son propre gaspillage**. Cela permet également de rendre concrets les gains obtenus et de valoriser les efforts de tous.



Cibler les actions à mener



Pour obtenir des résultats, il est nécessaire d'**identifier les causes** du gaspillage et de conduire des actions en conséquence.



Pérenniser les actions



Réaliser un suivi de votre plan d'action et éventuellement mesurer votre gaspillage chaque année pour évaluer vos actions et les adapter si nécessaire.

QUELQUES OUTILS ANTI-GASPI

- Calculateur Manger demain
- Brochure « Manger bien, jeter moins »
- Facilitateur multiflux de Bruxelles Environnement
- Bibliothèque anti-gaspi Ademe (guides, mémos, astuces)
- Exemple de brochure à diffuser aux parents sur le contenu des boîtes à tartines (recettes, recommandations, astuces, etc.)
- Exemple de malles pédagogiques (maternelle, primaire, secondaire) pour un projet éducatif autour du gaspillage alimentaire