



Réduire le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est une maladie de notre société. Il coûte cher à toutes les étapes qui vont de la production des matières premières au traitement des déchets de cuisine et de restauration. Pour agir efficacement, quelques règles générales, mais aussi un besoin d'observation des comportements de vos convives comme de votre personnel en cuisine.



En amont de la consommation

Les fruits et légumes bruts se conservent plus longtemps que leurs homologues de 4ème ou 5ème gamme.

Pour les produits à DLC, faites en sorte que les produits entrant dans la cuisine soient tous préparés avant la date fatidique.



Le service

Les quantités

Vous pouvez souvent les réduire sans déroger aux recommandations alimentaires.

Pour le pain, le donner à la demande est un moyen d'éviter le gaspillage.

La qualité

A priori, plus c'est bon, plus les convives apprécient et moins on jette. C'est encore un argument pour les produits frais et bio, qui ont souvent plus de saveur.

La néophobie des enfants et adolescents

En restauration scolaire, introduire avec succès certains aliments relève de l'exploit, les enfants et adolescents refusant très souvent ce qu'ils ne connaissent pas. Réaliser des tests gustatifs, organiser des animations autour d'un nouveau plat, d'un nouveau légume peuvent permettre de lever les appréhensions et d'ajouter de la diversité appréciée dans les menus.

Le self

Les selfs sont sujets à plus de pertes d'aliments que les restaurants (scolaires) où un menu unique est proposé. Dans le même temps ils sont très appréciés.

Soyez attentifs aux goûts de vos convives, à la consommation par repas en fonction des consommateurs, du jour de la semaine. Cherchez des règles, tune comptabilité des consommations, afin de calculer plus justement ce qu'il faut préparer pour ne pas gaspiller. Un peu moins de choix est également envisageable. Des enquêtes régulières auprès des convives peuvent vous permettre de mieux répondre à la demande, et d'éviter les pertes.



Un dialogue régulier avec les producteurs ou leur représentant peut permettre d'obtenir une meilleure adéquation entre vos besoins et les potentialités du terroir.

Rappel si nécessaire : Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>,

Gaspillage alimentaire en restauration collective (Pierre Ravenel, directeur de Factea Durable et Anne Tison, directrice de Biens Communs)

Même si le phénomène du gaspillage alimentaire en restaurant collectif relève de plusieurs facteurs, il en est un qui revient comme un leitmotiv, au moins dans le milieu scolaire : « la cantine, c'est pas bon ». Ce jugement reste souvent plus un a priori qu'une appréciation objective de la qualité. Que les convives constatent et comprennent le travail réalisé et leur avis commence déjà à changer.

[]
Le cœur du problème reste comportemental et relationnel. Sur ce point, les restaurants scolaires sont particulièrement actifs et créatifs. Par exemple, un lycée vient de mettre en place une commission restauration qui se réunit 30 minutes tous les 15 jours. Objectif : proposer un vrai espace d'échanges entre l'équipe de cuisine et les élèves. Les résultats sont surprenants : après deux premières rencontres plutôt conflictuelles, les réunions se déroulent désormais dans un climat positif, et les propositions d'amélioration ont pris la place des critiques du début. Au final, l'établissement constate une réduction notable du volume des déchets, et une amélioration sensible de la satisfaction des élèves et du climat général.

[]
Toutes ces actions auraient peu de sens si l'objectif n'était que la réduction du gâchis et des dépenses. De plus la lutte contre le gaspillage peut être un levier formidable pour permettre de proposer une cuisine de plus grande qualité, sans augmenter le prix du ticket restaurant pour les convives.

Les bénéfices à attendre de projets de lutte contre le gaspillage alimentaire sont nombreux et précieux : limitation des impacts environnementaux du système alimentaire, réalisation d'économies mais également dynamisation de l'économie de proximité (utilisation de produits de saison, de qualité et produits localement), amélioration du bien-être des élèves et recréation de lien social autour de l'acte de manger, valorisation du travail des équipes de restauration.



Faire avec les convives et le personnel

Le gaspillage coûte très cher dans la restauration collective. Il faut donc tout faire pour l'éviter. Nous avons donné quelques pistes ce dessus.

D'une manière générale, le dialogue avec les convives est essentiel pour adapter les menus à leurs goûts, sans pour autant renoncer à proposer des nouveautés.

Mais le personnel en cuisine et en salle est également essentiel. Ainsi, cuisiner des produits frais a toutes les chances de plaire plus aux convives car les plats seront plus savoureux. Dans le même temps, les cuisiniers se trouvent remotivés et valorisés dans son travail. De même pour le personnel de service qui sera fier de ce qu'il propose, et sera un bon observateur des us des convives si vous leur donnez cette responsabilité.

Réintroduire de la vraie cuisine et un service peut-être plus conséquent, ce sont éventuellement des dépenses supplémentaires, mais pas sûr que vous n'y gagniez en gaspillage évité, voire en absentéisme causé par l'ennui des employés. Nous vous renvoyons à l'exemple de la cuisine de la ville de Clamart, cité plus haut (surcoût de la bio). Plus vos engagements seront fermes et sur du long terme, plus le producteur produira en conséquence et en confiance