

# TRANSITION ÉCOLOGIQUE DES CANTINES



BIO



LOCAL



EDUCATION



SAIN



COMMUNICATION



DECHETS



DETERGENCE



GASPILLAGE



## JE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### 1 J'IDENTIFIE LA SOURCE DU GASPILLAGE EN RÉALISANT UN DIAGNOSTIC

- Au niveau de la cuisine : surestimation des quantités,
- Au niveau de la consommation : restes des assiettes,
- [Je réalise un diagnostic](#) : fiche pratique ADEME.

### 2 JE CIBLE LES ACTIONS À MENER SUITE AU DIAGNOSTIC

- J'adapte les grammages en évaluant les besoins,
- Quelques exemples : je mets en place le self participatif, des tables de tri...

### 3 JE METS EN PLACE DES PESEES REGULIERES

- Pour garder le rythme,
- J'utilise un [tableur de pesée](#) : fiche pratique ADEME.

### 4 JE SENSIBILISE LES EQUIPES DE RESTAURANT ET LES CONVIVES

- Je fixe un objectif atteignable : réduire 50% le gaspi, c'est possible et c'est l'affaire de tous.

### 5 JE NOMME UN REFERENT

- Pour remotiver et éviter l'essoufflement de la démarche.

### 6 JE ME CONNECTE AUX ASSOCIATIONS LOCALES

- Pour bénéficier des expérimentations déjà menées et répondre à l'exigence de la loi EGALIM (le [Réseau pur Eviter le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle Aquitaine](#) par exemple).



## Pourquoi ?

2013 : Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

2015 : Loi de la « transition énergétique » n° 2015-992 du 17 août 2015, article 102.

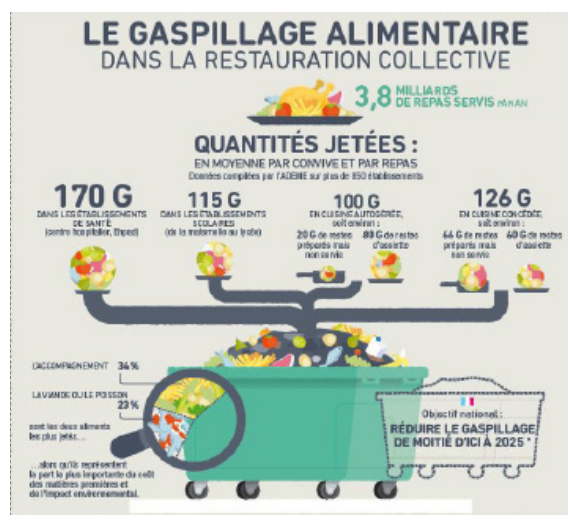
2018 : Loi « Agriculture et alimentation ou EGALIM » n° 2018-938 du 30 octobre 2018.

- **Loi** : la loi « EGALIM » exige la réalisation d'un diagnostic de lutte contre le gaspillage et de rendre public les engagement pris.
- **Environnement** : la lutte contre le gaspillage alimentaire permet de limiter la surconsommation des ressources et la pollution de l'environnement.
- **Économie** : le gaspillage alimentaire sur 1 année est estimé à 108 € par personne et 33 000 € pour un collège de 500 convives... Réduire le gaspillage permet donc de faire des économies pour permettre, par exemple, l'achat de produits bio.

## Le regard d'Ecocert

- **Lors de nos audits** : nous constatons parfois un manque de communication entre les équipes du restaurant, le personnel d'encadrement scolaire et les parents d'élèves. Ce manque de dialogue peut être à l'origine du gaspillage particulièrement dans les restaurants satellites rattachés à une cuisine centrale. Pour éviter de confectionner trop de repas il faut connaître le nombre réel de convives (et de grammages) pour préparer les repas. Il faut donc travailler sur la bonne évaluation des effectifs en communiquant avec les convives en leur rappelant par exemple d'avertir lors des absences.
- **La bonne idée** : Créer une campagne de communication vers les parents à l'aide des outils ADEME : « si j'avertis, c'est moins de gaspi et de meilleurs produits pour les petits ! ».

## Quantités jetées en moyenne



Par repas par convive et par type de structure

Source ADEME

### CONTACT UTILES

Association Un Plus bio : [L'observatoire de la restauration collective bio et durable](#)

Collectif les Pieds dans le Plat : formations en cuisine bio

[Agence Bio](#) - informations générales sur la bio

### VALORISEZ VOTRE RESTAURANT

Audit Ecocert En Cuisine :

Au niveau 1, au moins 10% des approvisionnements alimentaires doivent être bio et ce taux doit augmenter chaque année jusqu'à atteindre au minimum 20% en 4 ans. Au niveau 3 au moins 50% des approvisionnements devront être bio.