

## IX. DIAGNOSTIC ET ACTIONS CONTRE LE GASPILLAGE

### GESTION DES EFFECTIFS/STOCK ET CUISINE

#### Mise en place d'un suivi des effectifs prévus/réalisés avec

- Un suivi des effectifs de convives attendus et réels.
- Des coefficients d'absence en fonction du calendrier scolaire (ponts, fin d'année scolaire, épidémies...) pour ajustement des commandes.
- Une grille d'absence des élèves pour les vacances et sorties scolaires est programmée pour organiser les menus et les stocks d'aliments (format papier ou informatique) 1 semaine minimum avant l'évènement.

#### Mise en place d'un système d'inscription journalier avec

- Une feuille d'inscription la veille pour le lendemain.
- Le badgeage en ligne (exemple : interface extranet reliée à un outil de gestion) et/ou la borne à badger placée à l'entrée de l'établissement.

#### Elaboration des menus

- Elaboration des menus en envisageant les réutilisations possibles dans la semaine, exemple : «Recyclage» des produits non consommés (dans le respect des règles d'hygiène) : pain le lendemain, légumes en soupe, fruits en salade de fruits etc...

### REPAS/SALLE DE RESTAURATION

#### Pain, fruits et légumes

- Distribution du pain en bout de chaîne ou distribution directement au convive (éviter le début de ligne). Tester différents emplacements pour les corbeilles de pain.
- Proposer des pains de tailles différentes (30 et 50g) voire de qualités différentes ou couper le pain au fur et à mesure des besoins, proposer des tranches plus petites.
- Présence d'un Gachimètre à Pain.
- Proposer des morceaux de fruits déjà épluchés.

#### Portions

- Choix des quantités par les convives avec le système de portions (petite, moyenne et grande faim). Exemple : adaptation de la taille des assiettes.
- Bar à salade et/ou self participatif.

#### Accompagnement, sensibilisation des élèves

- Affichage sur les engagements anti-gaspillage dans l'établissement, la qualité des produits servis.
- Animations, démarches éducatives : Visites des cuisines pour les élèves ou journées portes ouvertes avec des producteurs ou, rencontres avec le chef, déjeuners avec les parents, ateliers cuisine pour les élèves...
- Présentation des plats par des agents avant le repas ou dans la ligne du self.

### PESÉES ET IMPLICATION DU PERSONNEL

- Réalisation de campagnes de pesées des déchets régulières ([Voir outils ADEME](#)).
- Cuisine centrale : des retours sur la prise (et déchets) des plats sont réalisés par les restaurants satellites.
- Don des denrées alimentaires non consommées ([voir outils DRAAF](#)).
- Réalisation d'enquête(s) de satisfaction auprès des convives.
- Désignation d'un référent « gaspillage alimentaire » parmi le personnel.
- Formation des agents au service des repas.
- Fixation et mesure d'un objectif atteignable (exemple réduire de 50% le gaspi).

Source ADEME « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »

- Autres propositions d'action (à valider par l'auditeur) :.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Validé

