



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

COMMENT ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

HÉLÈNE CASTEL
STÉPHANIE GOFFIN



LA CHAINE ALIMENTAIRE

- ▼ Très longue et fragmentée
- ▼ Déconnexion producteur-consommateur
- ▼ Problème systémique
- ▼ > Redonnons de la valeur à la nourriture



AGENDA

- ▼ Le gaspillage alimentaire en chiffres : à vos smartphones !
- ▼ Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?
- ▼ La mesure du gaspillage, étape indispensable
 - ◆ Établir un diagnostic
 - ◆ Gains rapides : à vos smartphones !
- ▼ Quels outils à disposition ?
- ▼ Le gaspillage alimentaire, sa place dans le « Label Cantines durables » en Wallonie
- ▼ Exemples en cantines
- ▼ Questions - Réponses





**Le gaspillage alimentaire en chiffres :
à vos smartphones !**

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CHIFFRES

Comment participer ?



WEB

- 1 Connectez-vous sur www.woodlap.com/GASPIW
- 2 Vous pouvez participer

A decorative graphic in the top right corner consisting of several overlapping triangles in various shades of green and yellow.

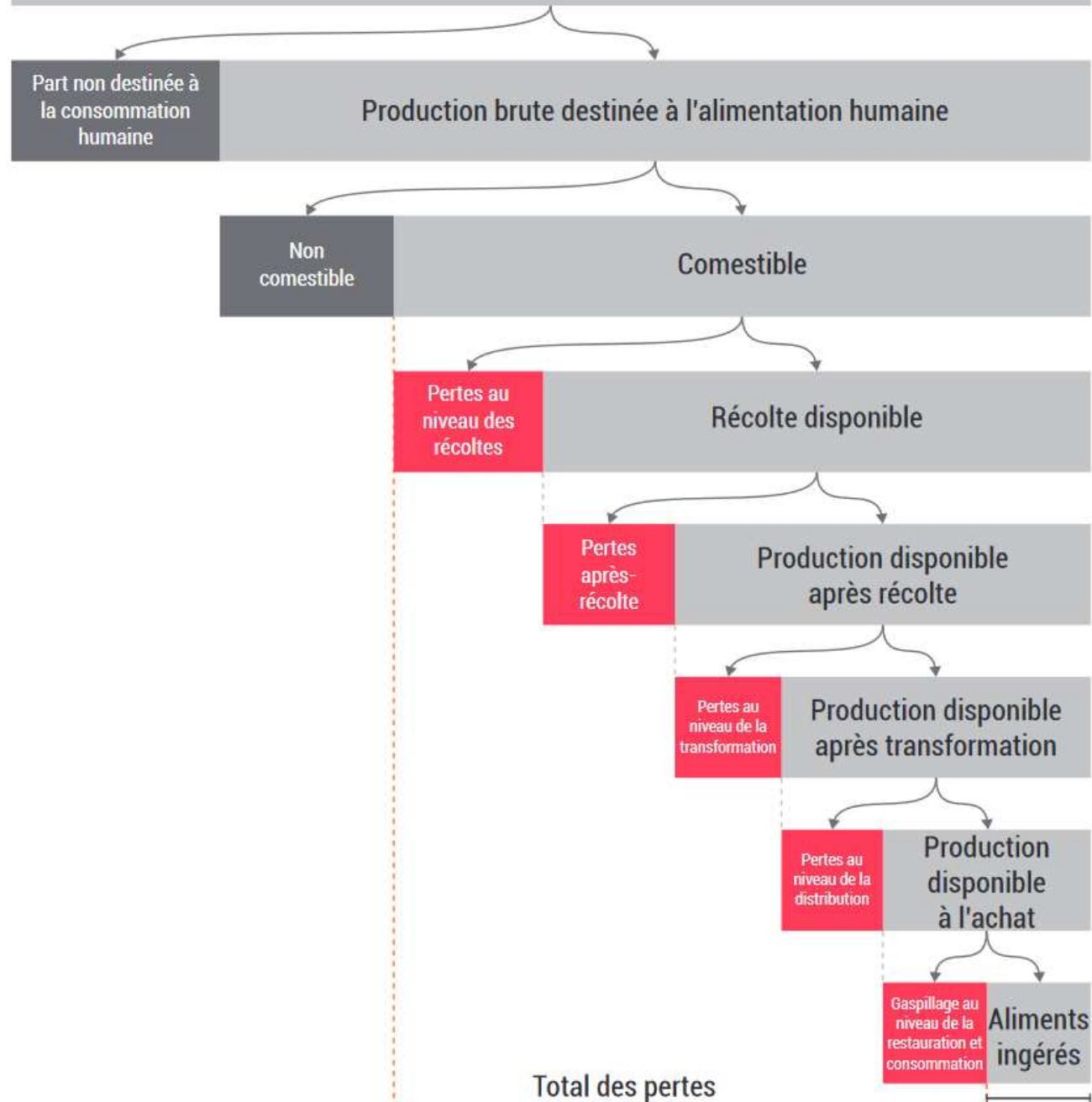
Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?

PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES

- ▼ « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. »



Production brute (total des récoltes)

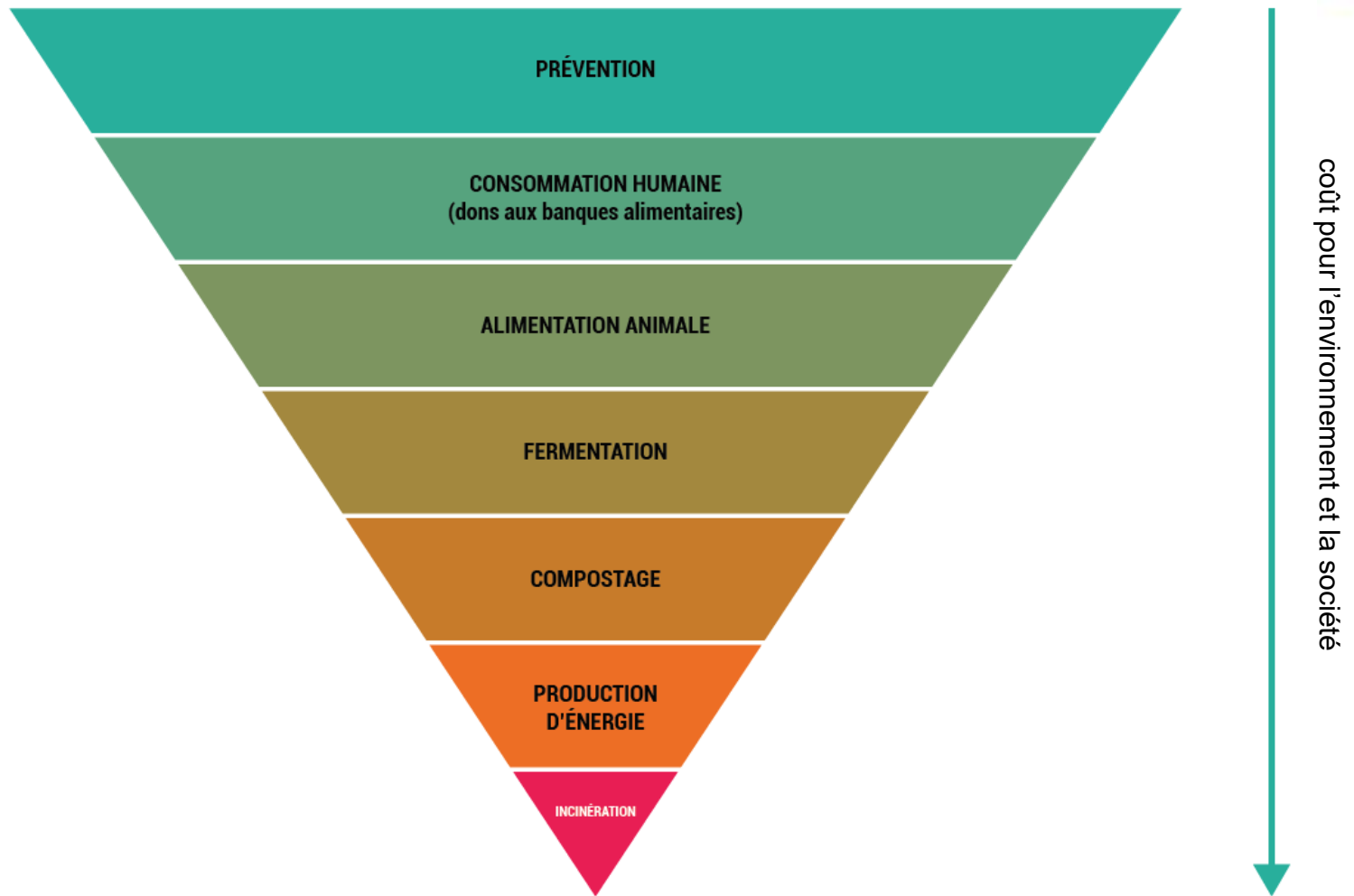


QUEL EST LE MEILLEUR DÉCHET ?
...CELUI QUI N'EXISTE PAS !

« Le zéro déchet, ce n'est pas recycler plus mais recycler moins »
(Béa Johnson)



ECHELLE DE MOERMAN





Et dans ma cantine ?

RESTAURATION HORS-DOMICILE

- ▼ Raisons principales du gaspillage alimentaire :
 - ◆ Préparations excessives
 - ◆ Buffets trop remplis
 - ◆ Portions trop grandes ou inadaptées
 - ◆ Pas de systématisation de l'offre d'un doggy bag
 - ◆ Résidus de préparation (épluchures...) et non-réutilisation des différents ingrédients
 - ◆ Commandes excessives, trop de stock et manque de capacités de stockage

AUTRES BONNES RAISONS D'AGIR

- ▼ Faire des économies
- ▼ Améliorer la qualité des repas des convives
- ▼ Motiver les équipes autour d'un projet et valorisation de leur rôle



**La mesure du gaspillage,
étape indispensable**

OÙ SE TROUVE LE GASPILLAGE ?



MESURER

- ▼ Pour faire prendre conscience de la nécessité d'agir
- ▼ Pour comprendre les causes et cibler les actions les plus efficaces pour réduire le gaspillage



LES CLÉS DU SUCCÈS

- ▼ Mobiliser tous les acteurs
- ▼ Evaluer le gaspillage
- ▼ Cibler les actions à mener
- ▼ Avoir une équipe de projet



ÉTABLIR UN DIAGNOSTIC

POUR MESURER ET ANALYSER

les causes du gaspillage



▼ Des pesées

- ◆ Au moins 2 semaines
- ◆ Matériel : balance & récipients
- ◆ Définir le type de tri
- ◆ Prévoir du temps pour le tri et les pesées
- ◆ Définir le rôle de chacun





ÉTABLIR

UN DIAGNOSTIC



POUR MESURER ET ANALYSER

les causes du gaspillage

- ▼ Une analyse des pratiques qui ont une influence sur le gaspillage alimentaire
 - ◆ Étudier le fonctionnement de la cantine
 - ◆ Questionnaire (personnel et convives)

MISE EN PLACE DU DIAGNOSTIC



CONSTRUIRE UN PLAN D' ACTIONS

▼ Objectifs du plan d'action :

- ◆ Intégrer la réduction du gaspillage dans les pratiques de la structure
- ◆ Sensibiliser les équipes et les convives au gaspillage, redonner de la valeur à la nourriture
- ◆ Réduire au maximum le gaspillage dans les assiettes pour ajuster au mieux les commandes et préparations

CONSTRUIRE UN PLAN D' ACTIONS

- ▼ Définir les objectifs
- ▼ Impliquer un maximum de monde
- ▼ Se réunir pour co-construire
- ▼ Choisir des actions qui réduiront durablement le gaspillage
- ▼ Agir si possible simultanément sur 3 niveaux :
 - ◆ Production – menu
 - ◆ Service
 - ◆ Consommation – sensibilisation

DIFFÉRENTS TIMING

- ▼ Des modifications de pratiques > rapide
- ▼ Des projets impliquants plusieurs acteurs > plusieurs mois
- ▼ De la sensibilisation, formation > prévoir du temps pour observer les changements de comportement



Points d'attention

IDÉALEMENT REMESURER POUR...

- ▼ Suivre l'évolution du gaspillage alimentaire
- ▼ Connaître l'efficacité des actions mises en place et ajuster

GASPI ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

▼ Mêmes objectifs :

- ◆ Adapter au mieux les quantités commandées par rapport aux quantités consommées
- ◆ Proposer des menus équilibrés qui seront effectivement consommés

GAINS RAPIDES – PARTAGE D'IDÉES

Comment participer ?



WEB

- 1 Connectez-vous sur www.wooclap.com/GASPIW
- 2 Vous pouvez participer

CHOIX DE LA PORTION



FIN DE SERVICE

« Désolé j'étais trop bon, je serai de retour demain »



Quels outils à disposition ?

GUIDE PRATIQUE

« Guide pratique de mesure du gaspillage alimentaire en cuisine de collectivité »

https://19c4ee21-4eda-4f92-b2ad-8a52ffb4f327.filesusr.com/ugd/8c3f83_9478f7cde47a4c6a8d62e2d5cbc491a7.pdf



CALCULATEURS DU GASPI

TABLEAU 7 – TABLEAU D'ESTIMATION DES SURPLUS ET RESTES

Postes mesurés : (dupliquer le tableau si nécessaire)

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : (volume ou poids)

Poste	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Nombre de sacs poubelle								
Volume en seaux								
Volume en cruches								
Conversion en litres / kilos								
Fraction alimentaire la plus gaspillée								

GUIDE PRATIQUE DE MESURE DU GASPIPAGE ALIMENTAIRE EN CUISINE DE COLLECTIVITÉ – MISE EN ŒUVRE DU CRITÈRE IV.1 DU LABEL CANTINES DURABLES EN WALLONIE



https://19c4ee21-4eda-4f92-b2ad-8a52ffb4f327.filesusr.com/ugd/8c3f83_9478f7cde47a4c6a8d62e2d5cbc491a7.pdf

Structure d'encadrement du secteur bio wallon

CALCULATEURS DU GASPI

2	FORMULAIRE D'ENCODAGE		
3	<i>*données obligatoires **données conseillées pour des résultats précis</i>		
4	N'oubliez pas d'enregistrer vos données en cliquant sur le bouton en bas du tableau		U.
5	Date (JJ/MM/AAAA)		*
6	Service		*
7	Menu		
8	Quantité de nourriture préparée (en kg)		kg *
9	Nombre de repas servis		**
10	Grammage moyen par repas (en g)		g **
11	Coût moyen par repas		€ **
12	<i>Transformation</i> CUISINE	Aurait pu être mangé	kg
13	TOTAL GASPILLAGE CUISINE		kg
14	<i>Post-transformation</i> SERVICE	VVPO (en kg)	kg
15		Féculents	kg
16		Légumes et légumineuses	kg
17		Plat composé	kg
18		Fruits	kg
19		Soupe	kg(l)
20		Pain	kg
21	Autre :		kg
22	TOTAL GASPILLAGE SERVICE		kg
23	<i>Post-consommation</i> RETOUR D'ASSIETTES	Assiettes	kg
24		Soupe	kg(l)
25		Pain	kg
26	TOTAL GASPILLAGE ASSIETTES		kg
27	<i>Pré-transformation</i> STOCKS	à préciser	kg
28	TOTAL GASPILLAGE STOCKS		kg
29	TOTAL GASPILLAGE		kg
30	COMMENTAIRES		
31			
32			
33			
34			

Enregistrer

Mode d'emploi et lexique
Formulaire d'encodage
Sauvegarde des données
Résultats

AUTRES GUIDES

- ▼ Bruxelles Environnement – « Guide pratique cantine durable »
https://environnement.brussels/sites/default/files/content/gids_100214_guidecantind_fr.pdf
- ▼ ADEME – Réduire le Gaspillage alimentaire en restauration collective (France)
<https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>
- ▼ Guide Pratique « Stop au gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ! » (Le SYTRAD, SYndicat de TRaitement des déchets Ardèche Drôme, France)
<https://www.sytrad.fr/files/Documents/Reduction%20des%20dechets/Gaspillage%20alimentaire/Guide%20Stop%20Gaspillage%20Cantines%20scolaires.pdf>
- ▼ Guides de bonnes pratiques – Projet GreenCook
https://www.green-cook.org/IMG/pdf/1._npdc_guide_bonnes_pratiques_greencook_fevrier2014.pdf

OUTILS PÉDAGOGIQUES

ALIMENTATION

- » Enjeux et impacts +
- » Action de la Région +
- » Ca bouge à Bruxelles +
- » Du champ à l'assiette +
- » Produire mes aliments +
- » Mon alimentation +
- » Restauration et cantines +
- » A l'école -
 - » A la cantine
 - » Agir à l'école
 - » Appel à projet pour les écoles +
 - » Formations /rencontres
 - » La Good Food à l'école
 - » Les projets des écoles
 - » **Outils pédagogiques**
 - » Un potager à l'école +

Professionnels 
 Ecoles 

RACCOURCIS

- » Accompagnements

Alimentation > A l'école > Outils pédagogiques

Outils pédagogiques -Thème alimentation



Good Food à l'école? Santé, environnement, producteurs locaux, tout le monde y gagne ! Et comme à l'école les occasions de manger sont fréquentes, le lien avec le vécu des élèves est vite établi.










Comment amener plus de Good Food dans votre école ? Tous les ingrédients pour une alimentation Good Food à l'école vous sont donnés dans le dossier pédagogique « L'alimentation en classe – l'environnement au menu » ([pdf](#)).

De nombreux outils complètent ce dossier : outils pour les enseignants, les élèves et même les parents. N'hésitez pas à consulter les outils transversaux qui pourront compléter votre

tour d'horizon. Vous pourrez ainsi vous laissez inspirer par les outils relatifs à [l'eau](#), au [potager](#) et au [compost/déchets](#).

Les écoles qui voudraient améliorer la nourriture servie à la cantine, peuvent également bénéficier des aides proposées par Bruxelles Environnement pour les cuisines de collectivités. Au programme : accompagnement pour instaurer [plus de véggie](#) ou [diminuer le gaspillage](#), [Label cantine Good Food](#), [formations thématiques](#) ... Découvrez toutes les aides sur le [lien cantines](#).

Découvrez nos outils :

- » « L'alimentation en classe – l'environnement au menu » : dossier enseignant, tout âge 
- » « Recettes Good Food. Plus de véggie et moins de gaspi. » : livre recettes pour jeunes, secondaire 
- » « Tartines & Compagnie » : livre recettes & jeux et calendrier des fruits et légumes, primaire 
- » « Game of Food » : jeu de plateau, à partir de 10 ans 
- » Les affiches des fruits et légumes belges de saison, maternel et primaire 
- » Les affiches pour la cantine, maternel et primaire 
- » « La ronde des saisons » : petit jeu pour découvrir la saisonnalité, élèves 5/8 ans 
- » « Planète collation » : set de table, 8/12 ans 
- » « Le journal de bord » : pour relever le défi alimentation, maternel et primaire 

<https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/lecole/outils-pedagogiques-theme-alimentation>

OUTILS PÉDAGOGIQUES



AFSCA POUR LES DONS ALIMENTAIRES

circulaire pour les dons alimentaire

■ Pas de gaspillage alimentaire

Les excédents alimentaires ou les denrées alimentaires qui ne sont pas vendues, sont inévitables dans le processus de production et de distribution des denrées alimentaires. Ils sont souvent détruits ou jetés alors qu'ils sont encore consommables. La lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires n'est pas une mission proprement dite de l'AFSCA ; l'Agence s'y engage toutefois volontiers. Ce sont principalement les Régions qui prennent les initiatives dans ce cadre. L'AFSCA y collabore et soutient ces initiatives parce qu'elle est convaincue qu'une diminution du gaspillage alimentaire est bénéfique pour tous, à condition que la sécurité alimentaire soit garantie !



Par la suite, l'AFSCA a rédigé plusieurs documents dans le cadre de la prévention du gaspillage alimentaire :

1. explications relatives aux différentes [dates de conservation](#)
2. [circulaires relatives aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives](#)
3. [directives destinées aux producteurs du secteur horticole qui permettent au consommateur d'empêcher ce qu'il n'a pas consommé.](#)

Quand des partenaires ou des autorités estiment que la politique en matière de sécurité alimentaire menée par l'AFSCA pourrait entraver la prévention du gaspillage alimentaire, ils sont invités à en informer l'Agence alimentaire. Celle-ci examine alors si sa politique peut être ajustée, dans les limites de la sécurité alimentaire, afin de limiter les pertes.

Comesa, Févia, la Fédération des banques alimentaires, les épiceries sociales, les restaurants sociaux et les associations luttant contre la pauvreté d'une part, et l'État fédéral et les trois Régions d'autre part, ont uni leurs efforts pour inviter tous les établissements à réduire les gaspillages alimentaires. Dans ce cadre, ils ont rédigé une brochure commune : [Excédents alimentaires](#).

KOMOSIE asbl, FODS asbl, l'Etat fédéral et les 3 Régions et de nombreux autres [partenaires](#) ont collaboré pour créer une plateforme en ligne "[la bourse aux dons](#)". Cette plateforme prévient le gaspillage alimentaire en facilitant les dons de denrées alimentaires des entreprises alimentaires aux organisations d'entraide. Une [brochure](#) à ce propos est disponible.

Lorsqu'elle est convoquée, l'AFSCA participe aux concertations liées aux différentes initiatives qui ont été lancées dans le cadre de la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires.

Vous trouvez de plus amples informations relatives aux actions contre les pertes et gaspillages alimentaires sur

<http://monsieurdechets.wallonie.be> (Gouvernement wallon)

<http://www.vogelbeverlies.be> (Gouvernement flamand)

- Responsabilité partagée
- Respecter les règles d'hygiène, chaîne du froid/chaud,...
- Transformation = conditionnement et étiquetage (DLC, allergènes, type de conservation)
- Si l'association s'occupe du transport c'est de sa responsabilité d'avoir un camion adapté > s'assurer qu'on est bien dans un don de professionnel à professionnel soumis à l'AFSCA



**Le gaspillage alimentaire,
sa place dans le « Label Cantines Durable »**



IV. ENVIRONNEMENT - GASPILLAGE ALIMENTAIRE

IV.1. MESURE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Une mesure journalière du gaspillage alimentaire est réalisée périodiquement et les résultats sont communiqués aux usagers de la cantine.

Paramètre	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Durée et fréquence	≥ 1 x 2 sem / an	≥ 2 x 2 sem / an	≥ 3 x 2 sem / an
Technique	mesure qualitative ou quantitative simple (au choix)	mesure par pesées	mesure par pesées
Poste	service et retour d'assiettes	service et retour d'assiettes	stock, cuisine, service et retour d'assiettes
Fraction alimentaire	(au choix)	Voir manuel	Voir manuel



CRITÈRES DU LABEL

- ▼ Au minimum mesurer le repas complet principal.
Si étendu à d'autres repas > résultats collectés distinctement
- ▼ Si plusieurs mesures > espacées de min 3 mois
- ▼ Niveau 2 et 3 > distinguer différentes fractions alimentaires pour certains postes (ex : VVPO, féculents, légumes et légumineuses)
- ▼ Communiquer les résultats aux usagers de la cantine

PREUVES À FOURNIR

- ▼ Note descriptive du dispositif de mesure, fichier de résultats et moyen de communication utilisé (photos, fichier, etc)
- ▼ La mesure du gaspillage ne constitue pas une fin en soi > il est important de l'accompagner d'un plan d'actions de lutte concret

A decorative graphic in the top right corner consisting of several overlapping triangles in various shades of green and yellow.

Exemples en cantines

ÉCOLE COMMUNALE DU BLOCRY, À OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE (TCO)

- ▼ Mesure des retours d'assiettes et surplus par catégorie d'aliments + formations
- ▼ 30% de gaspillage > 9,7% de déchets
- ▼ Moyenne stable et résultats lissés



SODEXO BELGIQUE

- ▼ Waste Watch
- ▼ 13 cuisines en test
- ▼ Réduction moyenne de 27,67% en kg de déchets alimentaires
- ▼ Campagnes de communication et sensibilisations



ECOLE NOTRE-DAME-DES-CHAMPS, UCCLE

- ▼ Elèves de 4ème et l'éco-team
- ▼ Pesée des sacs poubelles pour comprendre
- ▼ Identification d'un plan d'action
- ▼ Partie intégrante des cours
- ▼ Répercussion sur le tri des déchets



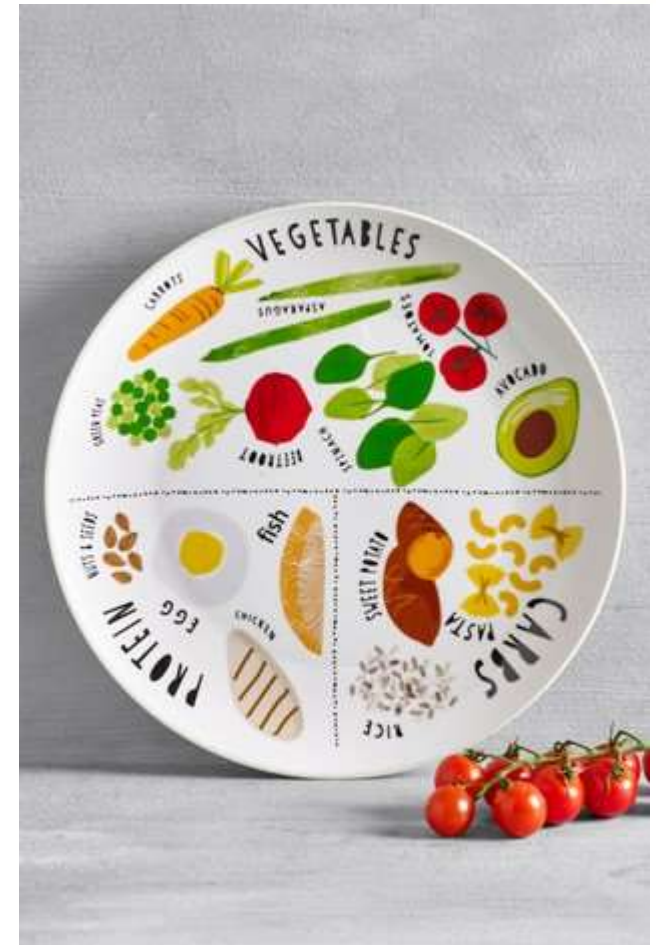
ECOLE DE WOLUWÉ-ST-LAMBERT

- ▼ En test > plats servis à table
- ▼ Responsabilisation des enfants
- ▼ Obligation de prendre un peu de tout



LYCÉE J. DE FOREST, À AVESNES-SUR-HELPE (FR)

- ▶ Portions pré-définies pour le personnel de service
- ▶ Possibilité de se resservir
- ▶ 26% de déchets en moins de 2 ans
- ▶ Bénéfice de 10K€ > yaourts locaux
- ▶ Pain de meilleure qualité en moindre quantité



COLLÈGE DES PROVINCES, À BLOIS (FR)

- ▼ « Gâchimètre »
- ▼ Pain gaspillé > réduction de 20 à 30%
- ▼ Action > pain déplacé à la fin du self



EXTRAIT DE L'INTERVIEW DE SÉVÉRINE LHÉRITIER,
CHEF DE CUISINE AU LYCÉE SAINT-EXUPÉRY, À HALLUIN, FRANCE
(TÉMOIGNAGE DANS LE CADRE DU PROJET GREENCOOK)

Selon vous, quels moyens permettent de prévenir le gaspillage alimentaire en restauration collective ?

- ▼ « **Peser constitue une étape nécessaire et essentielle.** En effet, avant de démarrer le projet GreenCook, le tri des déchets alimentaires était déjà réalisé au sein de l'établissement par les agents sans réellement provoquer de prise de conscience. **Passer à l'acte de peser, c'est essentiel.** Cela **a permis de quantifier les déchets et d'envisager les mesures préventives et correctives à mettre en place.** Les élèves jettent certains aliments parce qu'ils ne les connaissent pas, il y a un **phénomène de rejet.** Leur proposer des **petites quantités en dégustation** avant de les introduire dans le service permet d'accompagner leur éducation au goût et prévenir le gaspillage alimentaire. »



Questions - Réponses

« GAINS RAPIDES » – STOCKS

- ▼ Vérifier les dates limites de consommation (DLC) et organiser le stock pour que le « premier périmé soit le premier sorti ».
- ▼ Distinguer dates limites de consommation (DLC) (« à consommer jusqu'au ») et dates de durabilité minimale (DDM) (« à consommer de préférence avant le »).
- ▼ Entretenir périodiquement les installations frigorifiques.

« GAINS RAPIDES » – CUISINE

- Mettre en place un dispositif de prévision du nombre de repas à préparer quotidiennement (système de commande, analyse de fréquentation, etc.).
- Anticiper toutes les sorties ou évènements qui réduisent le nombre d'usagers à la cantine (l'information devrait être connue au moins deux semaines à l'avance).
- Utiliser des fiches recettes pour suivre précisément les grammages lors de la préparation.

« GAINS RAPIDES » – CUISINE

- ▼ Utiliser un maximum des légumes dans les préparations (exemple : faire de la soupe avec les pieds de brocoli).
- ▼ Travailler la saveur, la consistance et la présentation des plats pour en augmenter l'attrait.
- ▼ Revaloriser les excédents de préparation qui peuvent être réutilisés, dans le respect des règles AFSCA.

« GAINS RAPIDES » – SERVICE


- ▼ Former le personnel de service à présenter les plats de manière attractive (connaissance du menu, valorisation des nouveaux produits, quantités à servir, etc.).
- ▼ Utiliser des ustensiles et une vaisselle adaptés et/ou se baser sur une assiette au grammage pré-déterminé pour servir les bonnes portions.
- ▼ Permettre aux usagers de choisir leur portion selon leur appétit.
- ▼ Mettre le pain en fin de self.
- ▼ Proposer la soupe à 10h plutôt qu'à midi.
- ▼ Réduire l'offre en fin de service

« GAINS RAPIDES » – RETOURS D'ASSIETTES

- ▼ Faire une campagne de sensibilisation auprès des consommateurs / Inclure la lutte contre le gaspillage alimentaire comme projet d'établissement.
- ▼ Mettre en place le tri des déchets et impliquer directement les usagers.



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui  demain