Compte-rendu de la table de discusions :

Comment créer une dynamique collective autour de la réduction du gaspillage alimentaire à la cantine ?

14 OCTOBRE 2020 – ÉVÉNEMENT ANNUEL GREEN DEAL CANTINES DURABLES
LES ACTEURS SE METTENT À TABLE !

RAPPEL DES OBJECTIFS

Mettre en évidence les leviers, solutions et bonnes pratiques existantes à l'implication des différents acteurs concernés, au sein d'une même structure, par cette thématique.

PROGRAMME PAR TABLE (3 AU TOTAL)

1 **Introduction**
Présentation de la thématique de la table, de son objectif, du programme (fiche, tour de table, etc.).

2 **Qui est qui**
Chaque intervenant se présente et met en évidence ses attentes (30 secondes par personne).

3 **Questions : Qu'est ce qui finit le plus à la poubelle et pourquoi ?**
Chacun remplit sa fiche (faire des groupes de deux ou trois personnes comprenant 1 ou 2 cantines et 1 facilitateur) ; suivi d'un tour de table pour l'exposer 3 minutes de réflexion et 1min30 de retour par groupe.

4 **Réponses : Quelles solutions ?**
Echange de bonnes pratiques sur les solutions à apporter aux problématiques des uns et des autres sous forme de discussion/débat.

5 **À suivre : Qu'allez-vous mettre en place ? Actions !**
Chacun remplit sa fiche avec l'action qu'il va mettre en place sur base des soutions apportées ; dernier tour de table pour l'exposer.

TABLE 1 – PV DES ÉCHANGES

2 Qui est qui – Attente des participants

Recherche de points de vue extérieurs – Apport d'astuces - recherche d'astuces pour renforcer le contact avec les écoles - partage d'expériences – avoir connaissance des retours de terrain

3 Qu'est ce qui finit le plus à la poubelle et pourquoi ?

- **Viande, légumes, féculents**
  Explications : le personnel manque de formation, incertitude quant aux nombres d'inscrits à la cantine, on fait plus « au cas où » ; difficulté à utiliser les recettes (manque de pratique).
- **Repas végétariens**
  Explications : manque de formation du personnel ; de sensibilisation au goût ; pour ce qui est des légumineuses, mauvaise préparation, besoin de sensibilisation, menus à adapter.
- **Matières premières**
  Explications : gaspillage au niveau de la production ; ne travaille pas assez avec un système de réservation ; problème de portionnement au self
- **Pain portions individuelles, fruits, omelettes industrielles :**
  Explications : rations prédéfinies, maturité des vieux fruits, le goût spongieux des omelettes

4 Quelles solutions ?

- **Adapter les portions** (par exemple avec une pince à glace).
- **Réaliser un diagnostic** du gaspillage alimentaire en effectuant des **pesées**. Les gains financiers liés à la réduction du gaspillage peuvent être réinjectés dans la cuisine (motivation).
- **Sensibiliser** les usagers de la cantine.
- Avoir recourt à une **application** qui rend obligatoire la **réservation des repas**.
- **Récupérer et recycler les invendus** : difficile car les menus sont fixés MAIS possibilité de jongler avec les appellations des plats au niveau des menus pour avoir marge de manœuvre. Sous-videuse pour récupérer/conserver les restes.
- **Bar à jus**, pour récupérer les fruits/légumes trop mûrs (investir dans une centrifugeuse).
- Informer sur la provenance, mieux présenter l'assiette ; créer un lien avec le personnel.

5 Qu'allez-vous mettre en place ? Actions !

- Améliorer le dialogue entre la cuisine et la salle

TABLE 2 – PV DES ÉCHANGES

2 Qui est qui – Attente des participants

Recherche d'astuces – idées pour valoriser les déchets - partage d'expériences

3 Qu'est ce qui finit le plus à la poubelle et pourquoi ?

- **Légumes**
  Explications : difficulté liée au grammage du cahier des charges qui doit être respecté ; alternatives végé ne passent pas bien
- **Pots de yahourts**
- **Epluchures**

4 Quelles solutions ?

- **Sensibiliser les parents** : Ils veulent moins de viande, plus de légumes, puis se plaignent que la portion en viande a été réduite.
- **Travailler sur les emballages** : Acheter en plus grande quantité, vrac et chacun se sert.
- Réduire l'assortiment : mis en place par un participant suite au covid, ce qui a un impact sur le gaspillage alimentaire. Il nous précise que malgré la diminution des ventes due au covid, ils n'ont pas réduit leur marge grâce à cette astuce.
- **Communiquer** sur la pesée des déchets via des écrans.
- **Portionner et calculer** ce qui est jeté en nombre d'assiettes
- **Sensibiliser**, par exemple en organisant des visites chez les producteurs.
- « Petit mangeur » « grand mangeur » : **travail sur le grammage** ; Ramequins et préparations en vrac (le personnel sert pour chaque mangeur) ; permettre aux enfants de se resservir.
- **Faire évoluer les mentalités** : pour les participants, Manger Demain peut avoir ce rôle.
- S'intéresser aux déchets autour du repas (avant le service)

TABLE 3 – PV DES ÉCHANGES

2 Qui est qui – Attente des participants

Apport d'astuces sur le portionnement - recherche de bonnes pratiques - avoir connaissance des retours de terrain

3 Qu'est ce qui finit le plus à la poubelle et pourquoi ?

- **Féculents ;**
- **Croutes de fromage ;**
- **Ce qui revient du plateau**
- **Viande** (car de mauvaise qualité)
- **Plats en liaison froide** (la liaison froide altère le goût)
- Pour les crèches, plus de gaspillage quand les différents éléments sont différenciés dans l'assiette

4 Quelles solutions ?

- Alternative au niveau des fromages : développer d'autres formes, d'autres types d'affinages, concevoir des fromages sans croutes.
- Faire un **diagnostic du gaspillage et l'évaluer** : retour par écrit de ce qui fonctionne et ce qui marche moins + retour sur les quantités.
- **Diminuer les portions de viande** vu qu'elle est de mauvaise qualité et qu'elle revient systématiquement. Ensuite, une fois que les clients sont habitués à recevoir moins de viande, changer de fournisseurs et **proposer une viande de meilleure qualité**. Le coût supplémentaire de la viande est compensé par la diminution des quantités à laquelle le public est habituée.
- Pour les **pommes de terre fraiches** : trouver une **variété qui ne noircit pas** suite à la liaison froide.

5 Qu'allez-vous mettre en place ? Actions !

- Adopter une meilleure communication ;
- Proposer des formations au personnel ;
- Etablir pesés plus régulières.

RAPPEL DES OUTILS QUE NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Outils techniques

Guide pratique de mesure du gaspillage alimentaire
https://www.mangerdemain.be/2020/10/07/guide-pratique-de-mesure-du-gaspillage-alimentaire/

Outil de mesure du gaspillage alimentaire
https://www.mangerdemain.be/2020/10/07/outil-de-mesure-du-gaspillage-alimentaire/

Fiches bonnes pratiques

Réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines
https://www.mangerdemain.be/2020/10/07/reduire-le-gaspillage-alimentaire-dans-les-cantines/

Trucs et astuces pour des portions adaptées
https://www.mangerdemain.be/2020/10/07/portions-adaptees/

Pour vous aider à communiquer / sensibiliser

Affiches de sensibilisation prêtes à l'emploi
https://www.mangerdemain.be/2020/10/07/affiches-sensibilisation-a-lalimentation-durable-pretes-a-lemploi/

Affiches de sensibilisation personnalisables
https://www.mangerdemain.be/2020/10/07/affiches-sensibilisation-a-lalimentation-durable-personnalisables/