

Le gaspillage alimentaire en cantine

Hélène Castel et Charlotte Ramet
7 octobre 2021

Formations Collectives



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



BIOWALLONIE

Avec le soutien de
la



Wallonie

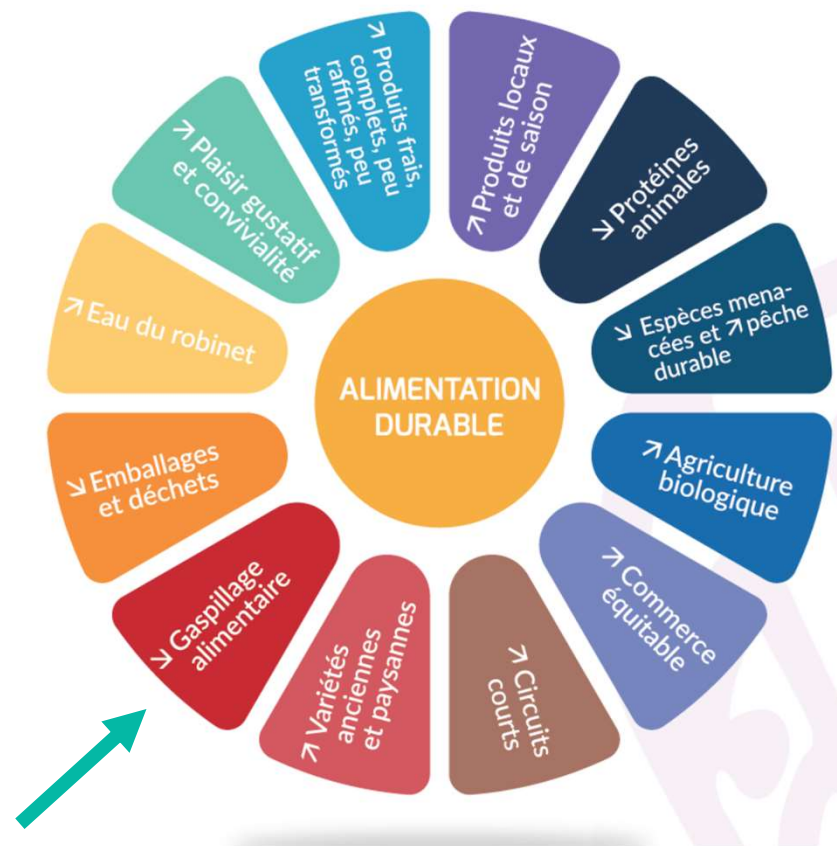


AGENDA

- 🌱 Le gaspillage alimentaire en chiffres [A vos smartphones !](#) 
- 🌱 Et dans ma cantine ? [A vos smartphones !](#)
- 🌱 Le gaspillage alimentaire dans une démarche d'alimentation durable
- 🌱 Le gaspillage alimentaire, sa place dans le « Label Cantines durables » en Wallonie
- 🌱 La mesure du gaspillage et démo
- 🌱 Gains rapides [A vos smartphones !](#)
- 🌱 Outils à disposition et témoignage 
- 🌱 Réflexion en équipes : « comment éviter le gaspillage » (animations en sous-groupes) 
- 🌱 Témoignage et exemples en cantines 
- 🌱 Questions-réponses



LE GASPI ET L'ALIMENTATION DURABLE











FAISONS CONNAISSANCE

- 🌱 Votre prénom
- 🌱 Votre fonction
- 🌱 Le nom de votre organisation et le secteur
- 🌱 Votre recette favorite que vous aimeriez voir au menu de votre cantine





OÙ EN SUIS-JE AUJOURD'HUI AVEC LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

- 🌱 Je n'ai pas le temps de m'en occuper 
- 🌱 J'ai d'autres priorités 
- 🌱 Je suis anti-gaspi et je fais le max 
- 🌱 Je dois encore m'améliorer 
- 🌱 Je ne maîtrise pas trop le sujet 
- 🌱 Je ne vois pas ce que je peux y faire 
- 🌱 ...



LE GASPI ET MOI

- 🌱 Quel(le) est le dernier aliment/plat ou la dernière boisson que j'ai jeté(e) ?
- 🌱 Pour quelle raison ?



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CHIFFRES



WEB

- 1 Connect to www.wooclap.com/GASPIH
- 2 You can participate



Qu'est-ce que je considère comme du gaspillage alimentaire ?

- 🌱 Epluchures de légumes, coquilles d'œufs ?
- 🌱 Aliments périmés ?
- 🌱 Retours « assiette » ?
- 🌱 Huiles usagées ?
- 🌱 Emballage, ustensile biodégradable (serviette, couvert en bois...)
- 🌱 ...



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE C'EST QUOI ?

🌱 Pertes et gaspillage alimentaire

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





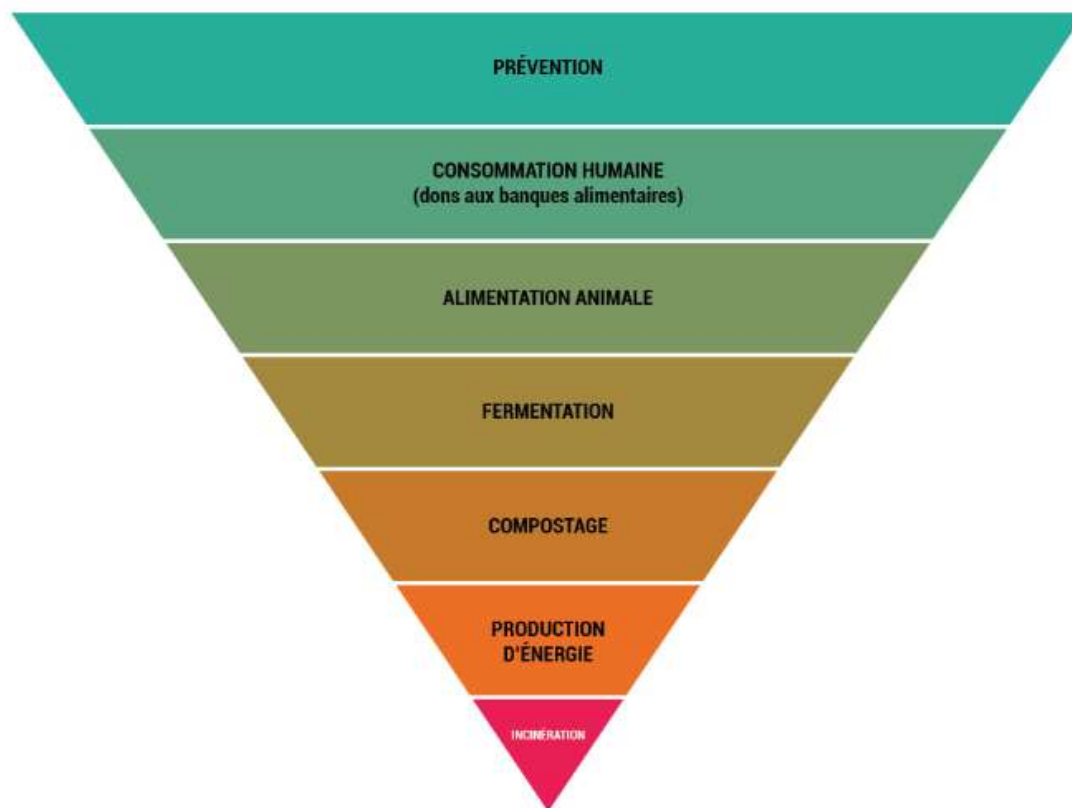
QUEL EST LE MEILLEUR DÉCHET ?
... CELUI QUI N'EXISTE PAS !

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





ECHELLE DE MOERMAN



coût pour l'environnement et la société

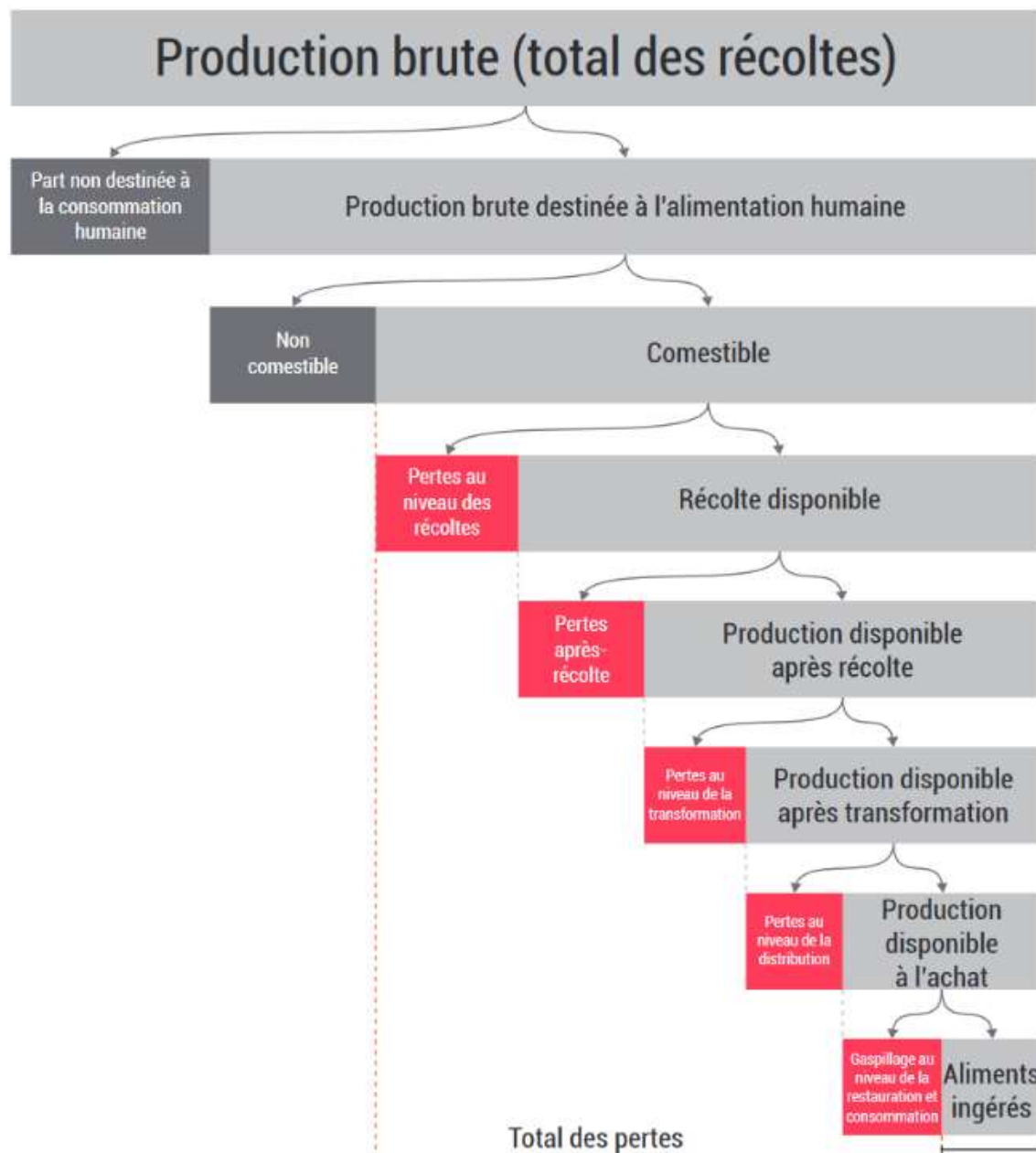




NOTION DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

🌱 Résumé en vidéo

<https://www.youtube.com/watch?v=FaeWAOGxsd4&feature=youtu.be>



Total des pertes



ET DANS MA CANTINE ?



WEB

- 1 Connect to www.wooclap.com/GASPIH
- 2 You can participate



RESTAURATION HORS-DOMICILE

🌿 Raisons principales du gaspillage alimentaire :

- 🌿 Préparations excessives
- 🌿 Buffets trop remplis
- 🌿 Pas de système de réservation (ou système non optimal)
- 🌿 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 ?





POURQUOI IDENTIFIER LE GASPI ?

- 🌱 Pour prendre conscience de la nécessité d'agir
- 🌱 Objectiver le gaspillage (où ? quelle quantité ? quel menu ?)
- 🌱 Comprendre les causes
- 🌱 Identification des actions qui seront les + efficaces
- 🌱 Suivi des actions mises en place et leur effet





LES + DE LA DÉMARCHE POUR VOUS

- 🌱 Réduire les coûts = augmenter la qualité des produits
- 🌱 Renforcer l'esprit d'équipe autour d'un projet qui a du sens





LABEL CANTINES DURABLES

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



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





LABEL CANTINES DURABLES

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



CALCULATEUR DU GASPI — NIVEAU 1 DU LABEL

TABEAU 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								

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



MATÉRIEL

- ✿ Sacs de tri
- ✿ Seaux *(si possible toujours le(s) même(s) pour faciliter la tare)*
- ✿ Lèche plat
- ✿ Balance
- ✿ 4*Tableau d'estimation imprimé *(tableau 7 en annexe du guide)*
- ✿ Bic



ÉQUIPE

- ✿ Faire une réunion d'équipe pour expliquer le projet à tout le personnel de cuisine
- ✿ Définir précisément quel matériel et où :
 - ✿ balance en cuisine à tel endroit + lèche plat
 - ✿ contenant pour peser les déchets > seau ou gastro (si possible toujours le même)
 - ✿ feuille imprimée à tel endroit + bic
 - ✿ sacs de tri à tel endroit > les clients trient leur plateau ? à la plonge ?
- ✿ Préciser les tâches de chacun :
 - ✿ consignes simples et claires à chaque personne impliquée
 - ✿ comment peser, tarer la balance, comment compléter le tableau, etc
 - ✿ et qui fait quelle action précisément et à quel moment
 - ✿ impliquer les professeurs si c'est un projet pédagogique



RETOURS ASSIETTES — TRI À LA CANTINE





RETOURS ASSIETTES — TRI À LA PLONGE





RETOURS ASSIETTES - DONNÉES

Retours assiettes
- semaine 1

kg

TABLEAU 7 – TABLEAU D'ESTIMATION DES SURPLUS ET RESTES

Postes mesurés : (dupliquer le tableau si nécessaire)

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : (volume ou poids)

Repas chaud

Poste	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Nombre de sacs poubelle	2	3	0	2	1			8
Volume en seaux								
Volume en cruches								
Conversion en litres / kilos	3	4,5	0	3	1,5			12
Fraction alimentaire la plus gaspillée	brocoli	quinoa		riz	lasagne			



SERVICE - PESÉES





SERVICE - DONNÉES

Service –
semaine 1

kg

TABLEAU 7 – TABLEAU D'ESTIMATION DES SURPLUS ET RESTES

Postes mesurés : (dupliquer le tableau si nécessaire)

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : (volume ou poids)

Repas chaud

Poste	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Nombre de sacs poubelle	1	2	0	1	0,5			4,5
Volume en seaux								
Volume en cruches								
Conversion en litres / kilos	1,5	3	0	1,5	0,75			6,75
Fraction alimentaire la plus gaspillée	purée	quinoa		Haricots rouges	lasagne			



PLAN D'ACTION

🌱 Objectifs du plan d'actions :

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



PLAN D'ACTION

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





PLAN D'ACTION

🌱 Discuter en équipe des résultats et mettre en place des actions

(voir idées d'actions et campagnes dans le guide et les formations)

🌱 Sensibiliser les clients grâce aux mesures effectuées :

🌱 Sur base des chiffres

🌱 En expliquant pourquoi tel changement



DIFFÉRENTS TIMING

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



IMPORTANCE D'IMPLIQUER LE PERSONNEL DE SERVICE

🌱 En première ligne !

- 🌱 Connaissance du menu
- 🌱 Ustensiles de service adaptés
- 🌱 Vaisselle adaptée
- 🌱 Connaissance du tri
- 🌱 Donner du sens et cohésion d'équipe
- 🌱 Mais aussi : connaissance des convives et rôle de relais vers la cuisine/équipe menus



ESTIMATION VS % GASPI/PRODUCTION

- ✿ Cet outil permet d'avoir une estimation du gaspillage alimentaire et donc de sensibiliser l'équipe / les clients
- ✿ Conscientisation pour pouvoir agir
- ✿ Pour obtenir des statistiques et connaître le rapport entre quantité produite et quantité gaspillée il faudra utiliser le calculateur du gaspi avancé, sur Excel



VIDÉOS ET TOUR DE TABLE

🌱 <https://www.youtube.com/watch?v=puU0FbczwJk>

🌱 <https://www.youtube.com/watch?v=7ElYy1EPYIs>

- 🌱 Quels sont les points que vous reprenez jusqu'ici ?
- 🌱 Qu'est-ce qui vous marque ?
- 🌱 Qu'est-ce qui vous (dé)motive dans votre démarche ?



CALCULATEURS DU GASPI — NIVEAUX 2 ET 3 DU LABEL

FORMULAIRE D'ENCODAGE			
*données obligatoires **données conseillées pour des résultats précis			
N'oubliez pas d'enregistrer vos données en cliquant sur le bouton en bas du tableau			
Date (JJ/MM/AAAA)			U
Service			*
Menu			
Quantité de nourriture préparée (en kg)			kg *
Nombre de repas servis			**
Grammage moyen par repas (en g)			g **
Coût moyen par repas			€ **
Transformation CUISINE	Aurait pu être mangé		kg
TOTAL GASPILLAGE CUISINE			kg
Post-transformation SERVICE	VVPO (en kg)		kg
	Féculents		kg
	Légumes et légumineuses		kg
	Plat composé		kg
	Fruits		kg
	Soupe		kg(l)
	Pain		kg
Autre :			kg
TOTAL GASPILLAGE SERVICE			kg
Post-consommation RETOUR D'ASSIETTES	Assiettes		kg
	Soupe		kg(l)
	Pain		kg
TOTAL GASPILLAGE ASSIETTES			kg
Pré-transformation STOCKS	à préciser		kg
TOTAL GASPILLAGE STOCKS			kg
TOTAL GASPILLAGE			kg
COMMENTAIRES			
Enregistrer			
Mode d'emploi et lexique Formulaire d'encodage Sauvegarde des données Résultats			

https://19c4ee21-4eda-4f92-b2ad-8a52ffb4f327.filesusr.com/ugd/8c3f83_7e9fbacb0203472992e6b7c05242151a.xlsm?dn=Outil%20de%20mesure%20du%20gaspillage%20-%20Label%20Ca



DÉMONSTRATION

🌱 Matériel de base :

🌱 Sacs de tri

🌱 Seaux

🌱 Balance

🌱 Tableau imprimé

🌱 Bic



POINTS D'ATTENTION

🌱 Idéalement remesurer pour :

🌱 Suivre l'évolution du gaspillage alimentaire

🌱 Connaître l'efficacité des actions mises en place et ajuster



POINTS D'ATTENTION

- ❖ 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



WEB

- 1 Connect to www.wooclap.com/GASPIH
- 2 You can participate

GAINS RAPIDES



POSTE	ACTIONS
Pré-transformation 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 »).
	Entretien périodiquement les installations frigorifiques.
Transformation 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.
	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.
Post-transformation Service	Revaloriser les excédents de préparation qui peuvent être réutilisés, dans le respect des règles AFSCA.
	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 témoin pour servir les bonnes portions.
	Permettre aux usagers de choisir leur portion selon leur appétit.
	Mettre le pain en fin de self.
Post-consommation Retour d'assiettes	Proposer la soupe à 10h plutôt qu'à midi.
	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.



VIDÉO

 <https://www.youtube.com/watch?v=1IpCiKfUWZw>



OUTILS À DISPOSITION

- 🌱 Guides
- 🌱 Posters
- 🌱 Exemples de campagnes à adapter chez vous
- 🌱 ...



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



LIENS INTERNET

🌱 Fiche Green Deal « Réduire le gaspi dans les cantines »

https://19c4ee21-4eda-4f92-b2ad-8a52ffb4f327.filesusr.com/ugd/8c3f83_4a3baa4117d547139a1f22e3a3213869.pdf

🌱 Campagne Ministère de l'Agriculture FR

<https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

🌱 Rapport de l'ADEME

<https://www.ademe.fr/alimentation-environnement>

🌱 Comment éviter le gaspillage alimentaire ?

https://www.fondation-louisbonduelle.org/wp-content/uploads/2019/08/1905_bond_ebook_a4_fr-2.pdf



POSTERS À DISPOSITION



https://19c4ee21-4eda-4f92-b2ad-8a52ffb4f327.filesusr.com/ugd/8c3f83_57ff42f2d53646f68be6034904dd98a8.pdf



IDÉES DE STICKERS DE TRI





EXEMPLE DE CAMPAGNES DE TRI

“
CE N'EST PAS
PARCE QU'ON PEUT
M'EMMENER PARTOUT
QU'ON PEUT ME JETER
N'IMPORTE OÙ !”

GOURDES DE COMPOTE
ET SACHETS DE CHIPS,
NE SE JETTENT PAS
AU SAC JAUNE



+ d'infos : www.jaimeletri.fr
N° Vert 0 800 00 86 26



Quand je serai
Grande,
je serai un
Vélo !



670 CANNETTES = 1 VÉLO

VOIR PLUS LOIN ENSEMBLE
Le tri c'est maintenant

www.trionsnosdechets-mpm.fr



Désolé
les déchets,
il faut vous
séparer !



ALLO ALLO
N° Vert 0 800 506 040

LE TRI faisons un geste
pour l'environnement.





EXEMPLE DE CAMPAGNES ANTI-GASPI

**DIVISION PAR 2
DU COÛT «MATIÈRES» DES REPAS
DANS DES CANTINES, EN RÉDUISANT
LEURS PERTES ALIMENTAIRES.**



DE QUOI GAGNER
BIEN PLUS
QUE DES MIETTES.

Entre 2014 et 2016, pour limiter le gaspillage alimentaire dans leur cantine, 10 écoles de l'île de La Réunion ont mis en place des actions correctives telles que :

- le pain découpé en tranches de tailles différentes pour s'ajuster au mieux à l'appétit de l'enfant,
- la réduction des grammages de denrées telles que les féculents pour lesquelles un surplus de préparation avait été constaté.

Les pertes alimentaires ont diminué de près de 30 % avec pour conséquence directe la baisse du coût des matières premières qui a été divisé par deux. Les économies dégagées ont été réinvesties notamment pour améliorer la qualité des repas. Ces cantines scolaires comme de nombreux autres établissements de restauration collective ont gagné à réduire leurs pertes alimentaires : pourquoi pas vous ?

#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

D'autres témoignages sur casuffitlegachis.fr

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

ADERE
Agence de Restauration
de la Réunion et de l'Outre-mer

**PENSEZ À CUISINER
LES JUSTES QUANTITÉS**



JE SÉRAIS VERTE
DE FINIR
À LA POUBELLE.

Cuisiner en fonction du nombre et de l'appétit des personnes présentes à table, c'est éviter d'avoir des restes en fin de repas. Et pour ne pas se tromper dans les dosages, il suffit de suivre les indications sur les paquets ou les recettes de cuisine et d'utiliser les appareils de mesure.

Avec des gestes simples, on peut réduire le gaspillage alimentaire qui représente 10 millions de tonnes de nourriture jetées par an en France.

#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

Tous les bons gestes sur casuffitlegachis.fr

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

ADERE
Agence de Restauration
de la Réunion et de l'Outre-mer



EXEMPLE DE CAMPAGNES ANTI-GASPI





EXEMPLE DE CAMPAGNE - PORTION



À Puteaux, les écoles sont résolument écolos

4 septembre 2020

Les enfants ont retrouvé le chemin de l'école et des éco-gestes !



La rentrée est arrivée, et avec elle la sensibilisation à l'environnement entreprise par la Ville de Puteaux dans les écoles. Prescripteurs, les enfants sont à leur tour de véritables petits enseignants pour leurs parents à qu'ils sont fiers de montrer l'exemple !

Plusieurs initiatives écologiques ont ainsi été mises en place par la Municipalité. Éprouvées, elles portent aujourd'hui leurs fruits et se transmettent entre fratries.

Appétit de moineau ou faim de loup

Dans les écoles élémentaires, les enfants peuvent choisir leurs portions selon leur appétit : de moineau ou de loup.

Depuis la mise en place de dispositif il y a 3 ans, la proportion de déchets alimentaires jetés a été largement diminuée.

Tables de tri

À l'issue du repas, les enfants trient eux-mêmes leurs déchets : d'un côté les déchets alimentaires valorisables en compost, de l'autre les déchets comme le plastique ou le papier.

Le défi anti-gaspi « Fourchette d'or »

Le gaspillage alimentaire de chaque école est chiffré, et l'école qui a le moins gaspillé reçoit le totem de la « Fourchette d'or ». Un défi stimulant créant une saine émulation entre les enfants.

Vélo smoothies :

Après l'effort, le réconfort. Le mercredi c'est jus de fruits frais à volonté dans la cour d'école. Les fruits qui n'auraient pas été consommés sont transformés en savoureux jus de fruits vitaminés grâce aux coups de pédales des enfants ! Là encore : zero gaspi pour un savoureux goûter sain et tout en énergie.

Des potagers dans les écoles

La Rotonde, République, les Deux Coupoles et les Bergères possèdent un jardin d'école où poussent des légumes, comme la rhubarbe, des radis, ou les tomates cerises ainsi que des herbes aromatiques.

Le label Eco-école pour Jean Jaurès

L'école élémentaire Jean Jaurès a reçu en juin 2020 le label Eco-école, programme d'éducation au développement durable.





EXEMPLE DE CAMPAGNE - PORTION



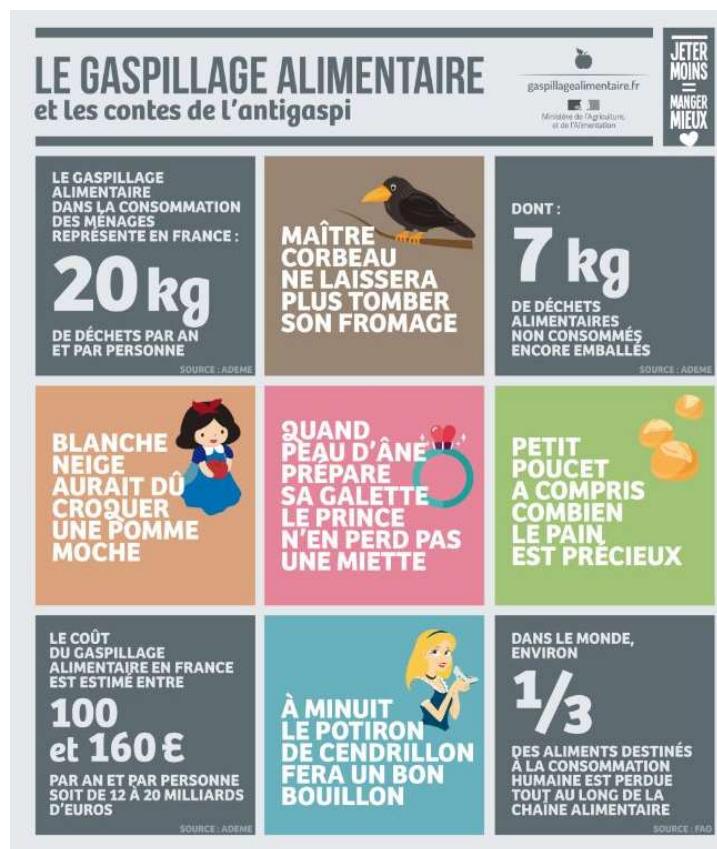


EXEMPLE DE COMMUNICATION -
FIN DE SERVICE

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



EXEMPLE DE CAMPAGNE - CHIFFRES



<https://agriculture.gouv.fr/les-contes-de-lantigaspi-le-ministere-se-mobilise-contre-le-gaspillage-alimentaire>



EXEMPLE DE CAMPAGNE - CHIFFRES






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 +

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/déchet](#).

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 veggie](#) 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 veggie 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

☒ Professionnels

☐ Ecoles

RACCOURCIS

- Accompagnements

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



EN CLASSE



<http://www.fao.org/save-food/projects/educationalmaterial/fr/>



Un frigo bien rangé

Mieux conservés, les aliments sont moins gaspillés



STOP
AU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

QUELQUES CONSEILS POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION DES ALIMENTS

- ✓ Ranger les aliments en respectant les températures mentionnées par les fabricants sur les étiquettes.
- ✓ Respecter la chaîne du froid.
- ✓ S'assurer que le réfrigérateur est réglé sur une température de +4°C et de -18°C pour le congélateur.
- ✓ Préférer un réfrigérateur à froid ventilé.
- ✓ Entretenir son réfrigérateur et son congélateur pour éviter que les bactéries ne se propagent entre aliments.
- ✓ Nettoyer au moins une fois par mois le réfrigérateur.
- ✓ Dégivrer le congélateur au moins une fois par an et le nettoyer.
- ✓ Conserver les plats faits maison en les mettant au réfrigérateur mais les consommer rapidement.

Selon le modèle du réfrigérateur, la zone la plus froide est située soit en haut soit en bas.

<https://agriculture.gouv.fr/infographie-un-frigo-bien-range-mieux-conserves-les-aliments-sont-moins-gaspilles>

AFSCA — DONS ALIMENTAIRES

🌱 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

[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. [circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives](#);
3. [directives destinées aux opérateurs du secteur horeca qui permettent au consommateur d'emporter 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.

Comeos, Fevia, 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, FdSS 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 conviée, 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 trouverez de plus amples informations relatives aux actions contre les pertes et gaspillages alimentaires sur

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

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



TÉMOIGNAGE

Vidéo

<https://www.brut.media/fr/economy/voila-comment-cette-ecole-bretonne-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-89ef7868-edb8-4c9d-8b98-ccfb4f9853dd>



COMMENT ÉVITER LE GASPILLAGE ?

Groupe 1



Groupe 2



©[Michael W. May](#)

Groupe 3



©[Jennifer](#)

Groupe 4



©[Frédérique Voisin-Demery](#)



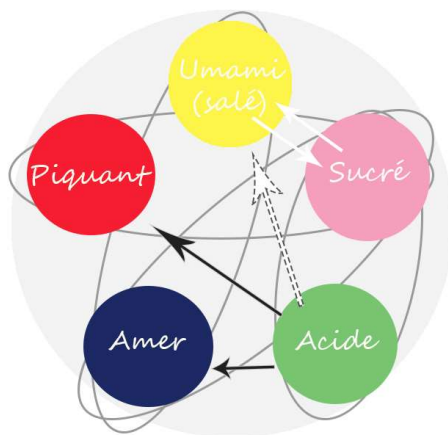
EQUILIBRE DES 5 SAVEURS

PORTRAIT DES SAVEURS

Découvrez le profil des saveurs
et comment les équilibrer

(OU L'ART DE RATTRAPER SES PLATS)

marie claire
Cuisine et Vins



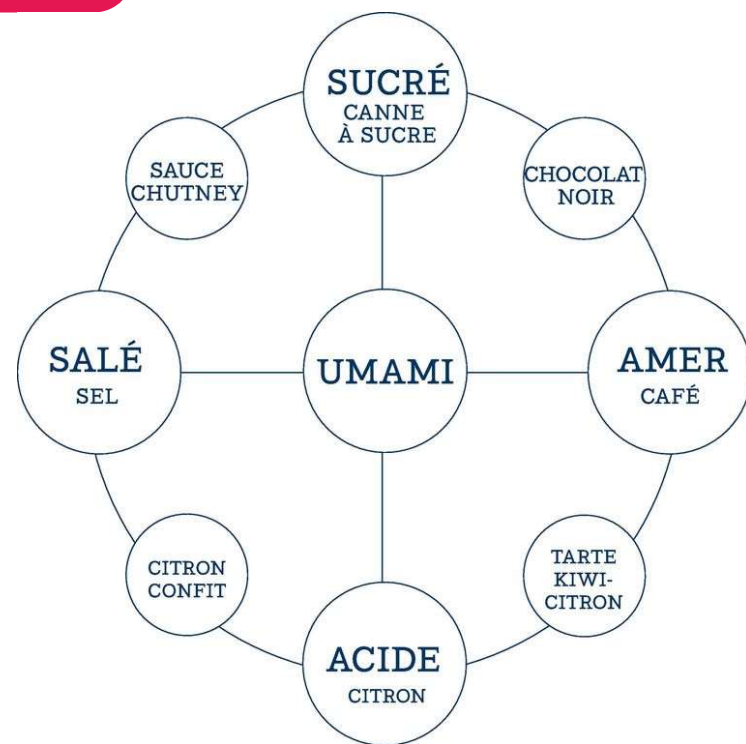
Apporte de l'équilibre



Révélateur de saveurs



Equilibre



Définition graphique de la saveur umami.

©Zeste



EQUILIBRE DES 5 SAVEURS

L'ÉQUILIBRE c'est lorsque les saveurs s'harmonisent entre elles sans qu'aucune ne prédomine sur l'autre.

L'Acidité

SUCRÉ

Harmonie

AMER

Equilibre

SALÉ
UMAMI

Révéléteur

PIQUANT

Equilibre

L'ACIDITÉ se marie avec tout :

équilibre piquant et amer
révèle le salé
s'harmonise avec le sucré qui l'adoucit



EQUILIBRE DES 5 SAVEURS



SUCRÉ

Equilibre l'amertume, l'acidité et le piquant
Exhausse le salé

marie claire
Cuisine et Vins

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AJOUTER DU SUCRÉ



SUCRE



STEVIA



MIEL



SIROP D'ÉRABLE



CONFITURE



VINAIGRES
(BALSAMIQUE/CIDRE)



KETCHUP
SAUCE BARBECUE



NOIX DE COCO
(LAIT, CRÈME, FRUIT)

DES ALIMENTS SAVEUR SUCRÉE



CAROTTES



COURGES
(BUTTERNUT)



MAÏS



BETTERAVE



POMME DE TERRE
(PATATE DOUCE)



POIS



FENOUIL



TOUS
LES FRUITS



EQUILIBRE DES 5 SAVEURS



SALÉ ET UMAMI

Equilibre l'amertume
Exhausse le sucré

marie claire
Cuisine et Vins
de France

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AJOUTER DU SEL/UMAMI



SEL
MARIN



ANCHOIS



FROMAGE A PÂTE
DURE



ALGUES



SAUCE
SOJA



SAUCE
POISSON



MISO



LEGUMES
VINAIGRES

DES ALIMENTS SAVEUR SALÉE, UMAMI



CHAMPIGNONS




TOMATES



BACON
ET SALAISONS



EQUILIBRE DES 5 SAVEURS











PIQUANT

(ÉPICÉ)




Equilibre l'amertume et le sucré

marie claire
Cuisine et Vins

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AJOUTER DU PIQUANT

 <p>SAUCES PIQUANTES</p>	 <p>WASABI</p>	 <p>RAIFORT</p>	 <p>MOUTARDE DE DIJON</p>
 <p>HARISSA</p>	 <p>JALPENOS</p>	 <p>PIMENTS</p>	 <p>HABANEROS</p>

DES ALIMENTS SAVEUR PIQUANTE OU ÉPICÉE

 <p>ROQUETTE</p>	 <p>RADIS</p>	 <p>CRESSON</p>
---	--	--



EQUILIBRE DES 5 SAVEURS



AMER Equilibre le sucré et le salé

marie claire

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AJOUTER DE L'AMERTUME



CAFÉ



CACAO
CHOCOLAT



JUS DE
PAMPLEMOUSSE



BIERE

DES ALIMENTS SAVEUR AMÈRE



ENDIVES



BROCOLIS



EPINARDS



RADDICCHIO

+ KALE, OKRA, DANDELIONS...



EQUILIBRE DES 5 SAVEURS



ACIDE
Equilibre le piquant et le sucré
Exhausse le salé

marie claire
Cuisine et Vins

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AJOUTER DE L'ACIDITÉ



JUS DE CITRON



JUS DE CITRON VERT



JUS D'ORANGE



VINAIGRES
(FRAMBOISE, ROUGE, BALSAMIQUE,
CIDRE, RIZ)



CONCENTRÉ DE
TOMATES



YAOURT



CREME FRAICHE



LEGUMES VINAIGRÉS

DES ALIMENTS SAVEUR ACIDE



TOMATES



QUE FAIRE DES RESTES ?

Groupe 1



Groupe 2



©[Richard Hemmer](#)

Groupe 3



Groupe 4





PARTAGE D'EXPÉRIENCE

Contexte pour les discussions:

- 🌱 Bienveillant
- 🌱 Confidentiel
- 🌱 Constructif

- 🌱 Tout le monde a le droit à la parole
- 🌱 Il n'y a aucune mauvaise idée



TABLE RONDE

🌱 D'après vous, quels sont les freins pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre cantine ?

🌱 **Phase 1** (5 minutes) :

- ✓ Noter de manière individuelle 3 freins sur 3 post-it différents (1 post-it = 1 idée)



TABLE RONDE

🌱 D'après vous, quels sont les freins pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre cantine ?

🌱 **Phase 2** (15 minutes) :

- ✓ Lecture des freins en plénière et tri par catégorie



TABLE RONDE

🌱 D'après vous, quels sont les freins pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre cantine ?

🌱 **Phase 3** (30 minutes) :

- ✓ Ensemble, trouvons des solutions pour lever les freins



TÉMOIGNAGE

🌱 Vidéo Manger Demain :
« Partage d'expériences et inspirations pour des cantines durables »





BONNE PRATIQUE DANS LES ÉCOLES

🥕 La soupe à 10h





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

<https://www.youtube.com/watch?v=nZwVND4Adis&t=60s>





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 WOLUVÉ-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 D'INTERVIEW

🌱 Séverine 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





MÉTÉO DE SORTIE

