

# CHUTI!

## ILS MIJOTENT...



### RETOUR TERRAIN

Les acteurs livrent leurs ingrédients pour une démarche de lutte contre le gaspillage et de dons alimentaires en restauration collective.

Un projet financé par :



En partenariat avec :



Elaboré par :



## **CET OUVRAGE EST ÉDITÉ PAR LES LABORATOIRES TERANA**

### **GIP TERANA**

20 rue Aimé Rudel - BP 42  
63370 LEMPDES

**Ce document est financé par le programme national pour l'alimentation** via la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes (70 %) et par le GIP TERANA (30 %)

**Auteurs :** Julien TESTU et Paloma PERRON : service prestations intellectuelles (TERANA)

**Coordination technique :** Julien TESTU et Paloma PERRON : service prestations intellectuelles (TERANA).

**Coordination éditoriale :** Julien TESTU et Paloma PERRON : service prestations intellectuelles (TERANA) ; Caroline SEGONI (journaliste indépendante)

**Rédacteurs :** Caroline SEGONI (journaliste indépendante) ; Julien TESTU et Paloma PERRON : service prestations intellectuelles (TERANA)

**Rellecteurs :** Julien TESTU et Paloma PERRON : service prestations intellectuelles, Catty BOIRIE et Anouk BARAY : service communication (TERANA) ; Cécile PHILIBERT et Patrice DELAIR : service régional de l'alimentation (DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes) ; Manon GERBAUD : adaptation au changement climatique et alimentation durable (ADEME Auvergne-Rhône-Alpes) ; Cécile NORE : Conseil départemental du Puy-de-Dôme ; Caroline SEGONI (journaliste indépendante)

**Crédits photos :** mentionnés pour chaque illustration utilisée

**Conception et réalisation graphiques et infographie :** Contre-Allée graphique (sources images Freepik.com) ; Kaléïnooscop (sources images Freepik.com)

**Impression :** Imprimé en France – Imprimerie MAGE

Réf AFNIL, numérique : 978-2-9581920-0-6

Réf AFNIL, imprimé : EAN : 9782958192013 ; ISBN : 978-2-9581920-1-3

**Dépôt légal :** 10000000750646, GIP TERANA, février 2022.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayant cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (art. L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (art. 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé de copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle sont incorporées sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

# • AU MENU DE CE GUIDE



## #1



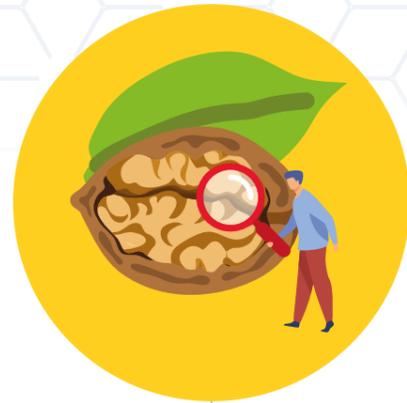
**ON VOUS MET  
L'EAU À LA  
BOUCHE**

**4**  
INTRODUCTION

- 6** **Apéritif**
- 8** Quels sont les éléments déclencheurs ?
- 12** Quels partenaires pour m'accompagner ?
- 20** Comment je motive mon équipe ?



## #2



**COMMENT  
J'ÉVALUE  
ET JE SUIS  
MON  
GASPILLAGE ?**

- 26** **Mise en bouche**
- 28** D'un point de vue quantitatif
- 34** D'un point de vue qualitatif
- 40** Quel suivi dans le temps ?



## #3



**COMMENT  
JE RÉALISE  
LES ACTIONS  
CORRECTIVES ?**

- 44** **Cocktails**
- 46** Actions de communication
- 52** Actions sur les composantes du repas
- 56** Techniques culinaires, matériels et formations
- 60** Actions de dons alimentaires



## #4



**COMMENT  
JE PÉRENNISE  
ET JE VALORISE  
MON PROJET ?**

- 62** **Café gourmand**
- 64** Choisir l'autonomie pour une démarche pérenne
- 68** Activer la communication pour promouvoir le projet

**ENCORE  
UNE  
PETITE  
FAIM ?**

- 76** **CONCLUSION**
- 78** **ANNUAIRE  
À PARTAGER !**
- 82** **LEXIQUE**

# ON NE VOUS RACONTE PAS DE SALADE!



Il existe de nombreux contenus sur les enjeux du gaspillage et des dons alimentaires, ainsi que des guides méthodologiques très pertinents. Alors pourquoi un nouveau guide sur ce sujet ?

Dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation, le guide *Chut ! Ils mijotent...* vise à donner les clés du succès à ceux souhaitant développer les **démarches de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire et les dons alimentaires**.

La loi EGalim est venue compléter les différentes orientations de l'État pour une alimentation durable et renforce des axes devenus obligatoires ; cette évolution majeure bouscule les acteurs de la restauration collective qui partagent ici leurs vécus dans leurs établissements.

**Les personnels des restaurations collectives sont demandeurs d'échanges entre pairs.** Cet ouvrage répond à ce besoin de mutualisation des retours d'expériences. Nous sommes donc allés à la rencontre d'une **grande diversité d'acteurs de restauration collective et d'experts méthodologiques** qui les accompagnent dans leurs démarches au fil des mois et des années. Sans langue de bois, ils nous livrent leurs craintes et leurs difficultés mais aussi leurs astuces et leurs réussites. De l'accompagnement au changement, en passant par l'impact de la pandémie et la gestion des nouveaux arrivants, tout y est !

**Ce guide vise à être votre compagnon**

En fonction de l'avancement de votre projet, vous pourrez dévorer le chapitre qui vous intéresse. Du lancement de la démarche à un fonctionnement pérenne, en passant par le plan d'action, la sensibilisation et la communication, ce guide

détaille l'ensemble des clés de voûte d'une amélioration continue.

Tous les témoins de ce guide sont des professionnels, voici comment les reconnaître :



Le sigle « **retour d'expérience** » identifie les acteurs de la restauration collective : directeur, gestionnaire, cuisinier...



Celui nommé « **parole d'expert** » donne la place aux acteurs qui accompagnent ces établissements.

Leurs regards croisés, complémentaires sont agrémentés d'exemples concrets, de données chiffrées, de ressources, de revues de presse, de liens vers d'autres richesses existantes : n'hésitez pas à [cliquer sur ces liens dans la version dématérialisée de ce guide](#).

En suivant cette loupe , vous êtes invités à découvrir une autre partie du témoignage qui fait écho à d'autres paroles : **un cheminement de réflexion pour prolonger le vôtre.**

Les coordonnées des acteurs sont précisées au cours des pages et des témoignages. Vous avez perdu le fil ? Retrouvez-les également dans l'annuaire à partager à la fin du guide afin que chacun puisse être contacté pour poursuivre les échanges.

**Ce guide, c'est du vécu et du partage à croquer !**

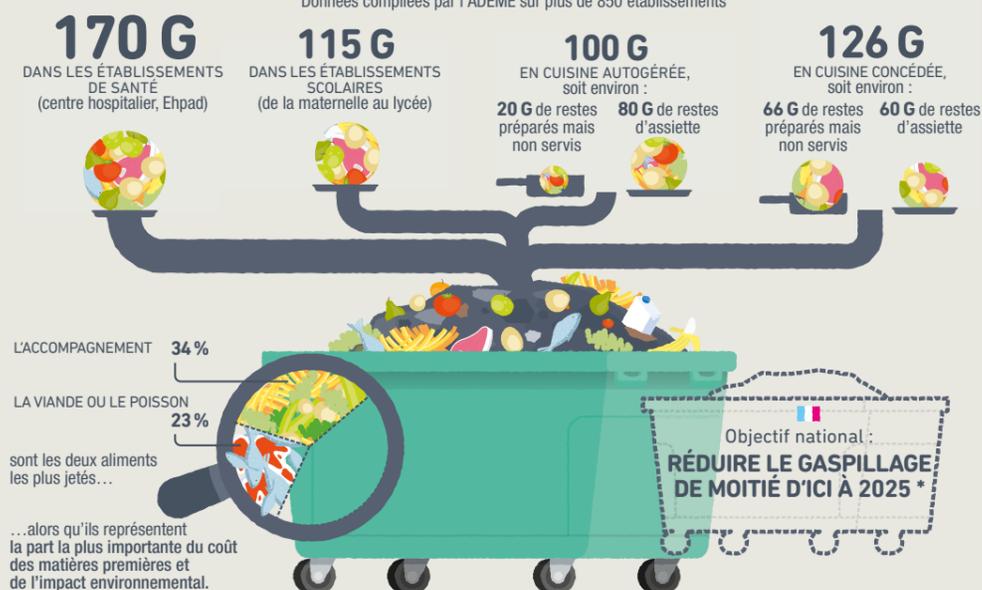
Un grand merci à tous ceux qui ont contribué à cet ouvrage aux petits oignons. Ce fut pour nous, avant tout une expérience humaine passionnante, un partage de connaissances enrichissant et le fruit de très belles collaborations.

## LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

**3,8 MILLIARDS DE REPAS SERVIS PAR AN**

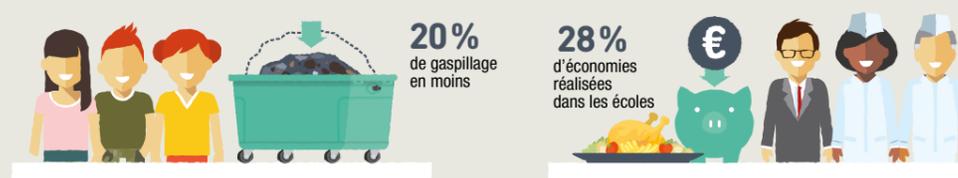
### QUANTITÉS JETÉES :

EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS  
Données compilées par l'ADEME sur plus de 850 établissements



### OPÉRATION « 1 000 ÉCOLES ET COLLÈGES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Entre 2016 et 2018, 567 écoles et 451 collèges accompagnés dans 40 collectivités françaises



\* Selon l'objectif fixé par le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013.

**Pour en savoir plus :** en 2018, l'ADEME a compilé les données de plus de 850 établissements en restauration collective.  
<https://presse.ademe.fr/2018/10/la-restauration-collective-mobilisee-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>  
Sur l'opération dans les établissements scolaires,  
[www.ademe.fr/bilan-loperation-1000-ecoles-colleges-contre-gaspillage-alimentaire](http://www.ademe.fr/bilan-loperation-1000-ecoles-colleges-contre-gaspillage-alimentaire)

# #1



# POURQUOI ET COMMENT JE M'ENGAGE



Éléments déclencheurs, partenaires potentiels, clés de motivation d'équipe : les experts et acteurs de la restauration collective livrent, sans langue de bois, leurs regards sur cette première grande question soulevée par ce guide.

Car, si en 2021, parler de gaspillage alimentaire peut paraître évident et représenter une réelle valorisation pour les acteurs engagés, loin de l'effet « tabou » ressenti encore récemment, force est de constater que passer une poubelle à la loupe nous met toujours, tous, face à une réalité faisant ressortir une problématique complexe.

Si chaque situation diffère, toutes les personnes rencontrées sont unanimes sur le fait que la Lutte contre le Gaspillage Alimentaire (LGA) représente une porte d'entrée vers une démarche de progrès général, impliquant les équipes en cuisine, en salle et les convives...

## QUELS SONT LES ÉLÉMENTS DÉCLENCHEURS ?

# LES 7 ENJEUX DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

7<sup>ème</sup> partie

Il existe plusieurs enjeux à la Lutte contre le Gaspillage Alimentaire (LGA), chacun faisant écho à un levier de motivation. « Chaque enjeu est dépendant des sensibilités propres à chacun et doit être entendu afin de **motiver les parties prenantes du projet**. Il est primordial de ne pas juger la motivation initiale mais surtout de pouvoir l'identifier et la mettre en avant, de la valoriser pour **engager un maximum de personnes** dans la démarche de progrès » expose Paloma Peron. « On observe plusieurs raisons de s'engager dans la LGA : la motivation, l'implication de la direction et des équipes, les attentes au niveau des familles et personnes accueillies au sein des EHPAD, l'envie de faire bouger les choses. En un mot, **il faut que cela fasse sens !** Il y a des attentes fortes sur la restauration, la qualité des produits et le temps du repas qui reste un moment fort et structurant de la journée, notamment en EHPAD » complète Marion Briancon-Marjollet.

Pour Laure Lagier et Pascal Monneuse : « **Sujet environnemental, réglementaire, éthique... garant de la sécurité et de la qualité des produits, la LGA touche tout le monde.** Ce dossier n'est aujourd'hui plus contestable, d'autant qu'on comprend très vite comment une petite action peut avoir des effets et conséquences fortes ». Propos confirmés par Charles Brault : « Aujourd'hui, tous les acteurs de la restauration collective ont déjà entendu parler de la LGA et compris qu'elle pouvait avoir un impact sur leur structure. Certains sont certes plus sensibles à un élément déclencheur qu'à un autre, d'où l'importance de l'adaptation ! Dans ce sens, nous travaillons avec une frange d'acteurs pluriels ».

Patrice Raveneau insiste : « On se pose des questions sur la restauration mais, c'est un TOUT qu'il faut considérer ! Ce sujet ne peut être dissocié du reste. La plupart des restaurateurs est motivée pour progresser, **la LGA est la porte d'entrée d'un progrès général** ».

Nicolas Chiarelli ajoute : « Il est primordial de mener ce cercle vertueux qui alimente naturellement la motivation de tous. Telle la roue d'un moulin, dès qu'elle commence à être enclenchée, elle s'auto-alimente ! ».



### ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Chercher à générer moins de déchets, limiter l'impact carbone des approvisionnements réalisés, préserver les ressources de la planète... La volonté d'agir pour l'environnement peut paraître évidente aujourd'hui.

« On s'engage naturellement dans cette démarche car API restauration réalise 850 000 repas chaque jour. Notre impact est important du fait du volume annuel. Une petite goutte d'eau multipliée par 850 000 donne un impact fort ! ».

Laure Lagier et Pascal Monneuse [Q.p.18](#)

### ENJEUX ÉTHIQUES ET SOCIAUX

Le droit à une alimentation saine, sûre, éthique, durable et accessible à tous.

« Il y a le poids de l'histoire : comment les établissements se sont engagés il y a 10 ans et comment le font-ils aujourd'hui ? Il existe maintenant des lois amenant les établissements à s'engager en matière de LGA. Certaines choses ne sont pas supportables d'un point de vue sociétal.

Les 1<sup>ers</sup> collègues du Puy-de-Dôme ont amorcé cette démarche de progrès car les agents avaient l'impression désagréable de nourrir les poubelles ! Ce constat les a motivés initialement. Ils sont considérés comme des pionniers : ils sont allés à l'aventure dans cette initiative sans être armés. **Ensemble, nous avons construit une méthodologie pour diminuer le Gaspillage Alimentaire (GA)** ».

Stéphane Bazoud [Q.p.12](#)

### ENJEUX QUALITATIFS

Mener un engagement pour plus de qualité dans l'assiette. Les euros récupérés de la poubelle peuvent être réinjectés dans des denrées alimentaires de meilleure qualité : nutritionnelle, organoleptique voire des appellations de qualité telles que les Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO).

« **Chaque euro gagné permet d'investir dans des produits de qualité**, en se tournant notamment vers le bio. Toutes les personnes rencontrées expriment une envie de progresser et le fait d'aimer travailler avec des producteurs locaux ».

Patrice Raveneau [Q.p.32](#)

« La loi EGalim permet d'enclencher la démarche en accordant une place forte aux produits bio et

de qualité. Pour atteindre ces objectifs, la marge de manœuvre s'avère limitée. **Il faut arrêter de mettre l'argent dans les poubelles au profit des assiettes.** De plus, il est hors de question que les familles paient davantage, surtout dans le contexte actuel du Covid-19 avec des pertes d'emplois et salaires réduits. La question est : comment faire mieux à manger, avec moins d'argent ? ».

Stéphane Bazoud [Q.p.12](#)

### ENJEUX ÉCONOMIQUES

La LGA permet d'organiser des moyens économiques sans avoir à augmenter le budget alloué à la cuisine : on travaille ainsi à budget constant.

« Le premier véritable frein à lever est souvent financier. Il est impératif d'afficher qu'il n'est pas coûteux, au démarrage, de se lancer dans la LGA. Dans une démarche RSE, ça ne coûte pas cher, voire rien. De multiples petites actions gratuites sont possibles à déployer rapidement. Il est important de **mesurer les gains et d'observer les économies réalisées pour pouvoir les réinvestir dans des actions plus coûteuses dans un second temps : formation, investissement matériel, compostage, audit...** Pour que l'engagement dure, il faut instaurer un pilotage durable du projet dans l'établissement à travers un ou des référents, et un groupe de travail. Constat : le changement dans les équipes peut faire rapidement tomber des projets à l'eau et couper l'engagement ».

Marion Briancon-Marjollet [Q.p.36](#)

« La LGA est en lien direct avec les finances. Ce qui est acheté, produit, non consommé ou produit en trop représente une perte sèche qui pèse sur le compte d'exploitation. Notre LGA a permis de révéler un gros levier économique permettant d'acheter de la meilleure qualité. 40 % des aliments et du budget pour les longs séjours étaient jetés. Une devise : évite de jeter à la poubelle et tu auras ton budget ! ».

Nicolas Chiarelli [Q.p.20](#)

« La LGA s'inscrit dans une démarche longue de l'ordre de 2 à 3 ans. Des moyens financiers sont requis, qui ne peuvent pas être supportés par l'établissement. Il faut tout doucement démarrer la démarche en amenant des éléments précis via notamment le diagnostic, pour que les gens se rendent compte des impacts directs-indirects sur le budget. Réduire de quelques pourcentages certaines lignes peut inciter les gestionnaires ».

Charles Brault [Q.p.14](#)

## QUELS SONT LES ÉLÉMENTS DÉCLENCHEURS ?

# LES 7 ENJEUX DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

2<sup>e</sup> partie

### ENJEUX RÉGLEMENTAIRES

Depuis la loi *EGAlim* (publiée en 2018, mise en application en 2019), ce levier est activé plus facilement. Elle apporte un éclairage important sur la nécessité de faire un diagnostic du GA. D'autres lois portent sur ce thème, dont la "loi Garot", de février 2016, sur les dons alimentaires.

- Loi anti-gaspillage pour une économie Circulaire : loi n°2020-105 du 10 février 2020, et ses 3 décrets 2020-1274, 2020-1651, 2020-1724.
- Loi transition énergétique pour la croissance verte : loi n°2015-992 du 17 août 2015.
- Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire : loi n°2016-138 du 11 février 2016.

« La réglementation est une porte d'entrée qui donne l'ambition, le GO qui fait que nous basculons dans une démarche de progrès. Le contexte est différent d'il y a 5 ans car le GA fait aujourd'hui parler, l'idée a fait son chemin dans les esprits ».

**Annick Lacout** [Q p.28](#)

« La réglementation sur les déchets engendre une recherche de solutions de traitement des biodéchets rapides, sans prendre le temps de réduire en amont (car l'obligation réglementaire des 10 tonnes/an ou la redevance incitative s'applique déjà par exemple). Cette réglementation est aussi un levier moteur par l'axe de la baisse de production de déchets organiques, via la LGA ».

**Marion Briancon-Marjollet** [Q p.36](#)

« Encouragé par le ministère de l'Écologie et de la transition énergétique, le Développement Durable (DD) est apparu en 2004 au niveau national dans les missions de l'école. Cette impulsion a permis de reconnaître et donner du sens à des projets éducatifs qui préexistaient dans les structures scolaires. Portée par des circulaires successives, l'Éducation au Développement Durable (EDD) a pris de l'ampleur, et a invité les écoles et établissements à développer des démarches globales, en lien d'une part avec les enseignements au sein de la classe, d'autre part avec l'engagement des usagers de l'école et son territoire d'ancrage local ».

**Florence Prost** [Q p.16](#)

« La réglementation impose aux établissements scolaires de diminuer la quantité de déchets produits. La restauration est un endroit où ce point est central : il y a plus ou moins de déchets dans les assiettes lors du retour plateau ».

**Yannick Rafaitin** [Q p.16](#)

### ENJEUX ALIMENTAIRES ET DE SANTÉ

Un moyen d'assurer la santé des personnes : éduquer à l'alimentation et agir pour lutter contre les maladies cardio-vasculaires, l'obésité ou l'hypertension.

« Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et

le Programme National Nutrition Santé (PNNS) promeuvent une alimentation saine, durable et accessible à tous. Le PNA vise la justice sociale, la LGA, et l'éducation alimentaire, en activant 2 leviers transversaux : les restaurations collectives et les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Le PNNS traduit ces thèmes en conseillant un régime alimentaire plus durable, exemple : réduire les aliments ultra-transformés, la viande ; tendre vers les produits de saison, bio, locaux et les féculents complets ; augmenter les légumes secs, le fait maison... ».

**Julien Testu** [Q p.25](#)

### ENJEUX ORGANISATIONNELS ET TRANSVERSAUX

L'accompagnement dans la LGA se fait généralement en mode projet. Celui-ci fédère les équipes de cuisine, salle, administrative, pédagogique, technique... Tout le monde se retrouve embarqué dans le même bateau et doit collaborer pour co-élaborer le dossier. Ce point devient un levier de motivation également en cours de mission.

« La réglementation est en pleine évolution. Il faut considérer que la dimension sociale, sociétale et économique arrive souvent avant même l'aspect environnemental. Il s'agit d'une réflexion globale autour de la restauration incluant de nombreux projets dont la LGA. Un sujet encore bien souvent cantonné au domaine de la cuisine, alors qu'en réalité l'organisation de la restauration est beaucoup plus transversale et implique les équipes d'hôtellerie, de soin... Ainsi, si un défaut dans l'organisation et de la qualité de la restauration fait que les résidents mangent moins, cela engendre du gaspillage mais également des risques de dénutrition plus élevés. Une communication transversale de l'ensemble des équipes est essentielle à la réussite du projet ».

**Marion Briancon-Marjollet** [Q p.36](#)

« Depuis 2010, le RIL est engagé dans une démarche de progrès. Notre établissement fut d'ailleurs le site pilote de la démarche Mon Restau Responsable®. Il n'est pas forcément évident de parler de LGA avec les collaborateurs. Toutefois, il y a des moments où des prises de décisions sont incontournables : recadrer, fixer des objectifs, penser développement et RSE... ».

**Philippe Muscat** [Q p.24](#)

« La restauration est un métier où il est parfois compliqué de faire évoluer les pratiques. Le fait qu'un pair témoigne, que les agents ou chefs fassent part de leur retour d'expérience terrain est primordial. Il faut que des temps de rencontre privilégiés soient mis en place pour échanger et confronter des expériences ».

**Charles Brault** [Q p.14](#)



## EN CONCLUSION

« Nous considérons que la sensibilisation des acteurs n'est qu'une première étape dans le processus de changement. L'engagement de tous vers la transition ne peut reposer que sur le renforcement des capacités de chacun et une vision positive, partagée du monde souhaité. Beaucoup de progrès ont été réalisés par les pouvoirs publics, de manière à simplifier les choses, à lever les faux freins réglementaires dans la restauration collective, qui était pécuniaire d'idées reçues très fortes. En outre, les nombreuses opérations menées montrent que les résultats sont au rendez-vous » confie Annick Lacout. Propos confirmés par Nicolas Chiarelli : « Notre équipe a démarré en testant des actions simples, sans développer de processus lourds afin d'engager une action de sensibilisation. Cette simplicité a séduit, la démarche a alors pris de l'ampleur ».

Yannick Rafaitin affirme : « Il est important de mettre en pratique et de démontrer par le biais de ces projets — pas forcément difficiles à mettre en place — que faire évoluer les choses est véritablement à la portée des adultes et des élèves dans chaque établissement scolaire ». Stéphane Bazoud complète : « Actuellement, ceux-ci ont surtout besoin d'être rassurés sur les actions à déployer rapidement d'un point de vue réglementaire et financier aussi. Un point qui joue un rôle important ».

« En général, on observe qu'au sein des établissements de santé, le côté sanitaire prime. Dans les établissements scolaires, c'est plutôt la partie qualitative (cuisiniers) et l'éducation à l'alimentation (professeurs). Les responsables d'établissements (gérants, directeurs, gestionnaires) sont, eux, plus sensibles aux enjeux économiques et transversaux » indique Paloma Perron.

« Cette démarche nous engage à plusieurs niveaux : être transparents dans notre action, à avoir un regard « portes ouvertes » sur nos cuisines. Toujours considérer aussi que la LGA a différentes causes et autant de leviers d'actions. Il n'y a pas un seul responsable côté cuisine ou salle : c'est un travail collectif qui nécessite une réflexion commune. Enfin, il faut définir un plan d'action par établissement : l'évaluation au cas par cas est plus compliquée certes, mais les leviers d'action diffèrent d'un restaurant à un autre, notamment en fonction des employés (contraintes restaurant, ancienneté...). Adopter cette approche permet de fédérer sans imposer une ligne fixe. C'est clairement un générateur de motivation beaucoup plus fort. Être à l'écoute des équipes, leur proposer d'être accompagnées sur leurs propres actions, leur laisser l'opportunité de se les approprier... » concluent Laure Lagier et Pascal Monneuse.

# QUELS PARTENAIRES POUR M'ACCOMPAGNER ?



© TERANA

## CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU PUY-DE-DÔME

**Stéphane Bazoud**  
Coordinateur de la restauration des collèges pour le Département 63  
06 25 31 06 33  
[stephane.bazoud@puy-de-dome.fr](mailto:stephane.bazoud@puy-de-dome.fr)



“ L'être humain, une fois qu'il est engagé, peut déplacer des montagnes ! ”

### Quelle est la genèse de l'expérimentation de la LGA dans les collèges du Département 63 ?

En 2012, la gestion des déchets était une compétence du Département (maintenant transférée à la Région). L'idée première était de réduire la part de déchets alimentaires dans les poubelles des collèges. Il fallait donc considérer le GA. Le service des déchets a contacté le laboratoire départemental Terana, où j'exerçais alors, pour que nous travaillions sur ce sujet. Nous avons voulu distinguer les missions : monter le partenariat avec le Rectorat pour l'aspect pédagogique, en parallèle d'actions éducatives menées par des éducateurs à l'environnement.

### Quel process fut déployé ? Quelles ont été les parties prenantes ?

À l'époque, avec le Collectif Régional d'Éducation à l'Environnement d'Auvergne (CREEA) devenu le REEA, nous avons organisé un groupe de travail avec notamment le syndicat pour la Valorisation et le traitement des déchets ménagers et assimilés (VALTOM) et la DRAAF. Le Président du Département et le Recteur de l'époque ont co-signé un courrier, destiné à tous les collèges du territoire pour démarrer le projet.

**Objectif :** rechercher des volontaires pour engager la démarche.

3 collèges « test » ont été sélectionnés parmi les nombreuses réponses reçues : Courpière, Cournon-d'Auvergne et Rochefort-Montagne ont ainsi fait partie du dispositif expérimental.

**Notre souhait ?** Créer un projet d'établissement et ne pas stigmatiser le GA sur la cuisine et les enfants, mais bien en parler à tout moment dans l'établissement pour

mettre en place une dynamique. Nous avons fait en sorte que les animateurs trouvent leur place dans le projet et commencent à monter les actions éducatives transversales avec les professeurs : dessins, slogans, exercices de maths ou encore évocation de l'alimentation et de la nourriture dans le monde.

### Quels sont les incontournables à prendre en compte ?

**Il est nécessaire d'essayer des actions et de savoir se tromper :** si on ne tente pas, on ne sait pas. Il y a une multitude d'initiatives qui ont marché chez certains et pas chez d'autres. L'utilisateur doit avoir l'opportunité d'essayer plusieurs fois une action.

Côté calendrier, il faut intégrer le rythme des écoles : rentrée, vacances, examens... Soit 8 mois de travail pendant lesquels il faut avancer rapidement. Le calendrier monté par les animateurs, avant et pendant l'opération, est important car il structure la LGA et, donc engage de la disponibilité dès le lancement du projet.

**Pour réussir : il faut s'en tenir aux actions décidées en comité de pilotage et savoir s'engager pleinement dans la démarche.** Le respect du plan d'actions est obligatoire !

### En matière de LGA, le maillage est très important...

Chacun a son propre intérêt à agir, en considérant et respectant celui de l'autre, il faut trouver un terrain d'entente pour réduire le GA ! Le gestionnaire pour l'aspect management, financier et humain, le cuisinier qui peut acheter de meilleurs produits et s'amuser davantage en cuisine, l'élève qui consomme des produits qualitatifs... jusqu'au VALTOM qui a moins de tonnages de poubelles à déplacer.

## SA REVUE DE PRESSE



www.france3-regions.francetvinfo.fr



www.lamontagne.fr

### ARRÊT SUR DES CHIFFRES CLÉS DES COLLÈGES DU 63

Source : Conseil départemental 63

**3,5 millions** de repas/an

**+ 80 %** des collégiens mangent à la cantine

**30 à 40 %** de déchets alimentaires en moins dans les cantines

**+ 20 %** des enfants demandent des demi-parts de viande

Et surtout **+ de qualité** achetée !



www.lamontagne.fr



www.newsauvergne.com

### INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

• [Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire à destination des ménages, 2012](#)



PUY-DE-DÔME  
LE DÉPARTEMENT

## QUELS PARTENAIRES POUR M'ACCOMPAGNER ?



© TERANA

### DÉMARCHES DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

#### Charles Brault

Coordonnateur  
LGA pour le REEA  
Dirigeant de la  
société D3  
06 32 21 34 95

[charles.brault63@gmail.com](mailto:charles.brault63@gmail.com)



“ Les animateurs, véritables plus-value éducative, accompagnent aussi le pilotage du projet ”

#### Présentez-nous cette collaboration aux résultats positifs !

Dans les années 2010, les collectivités ont commencé à s'intéresser à la LGA avec les premiers plans locaux de prévention des déchets. Créé en 2012 à l'occasion du dispositif expérimental dans les collèges du 63, le binôme (composé d'un spécialiste de la restauration collective et d'un autre de l'éducation à l'environnement) existe toujours. Leur accompagnement inclut un volet éducatif dans lequel interviennent des animateurs. Leur rôle ? Sensibiliser les convives et animer le pilotage du projet.

Après une phase de diagnostic qualitatif et quantitatif, un plan d'action animé par l'éducateur, doit être acté. Chaque partie a un rôle à jouer. Ce dossier, concernant tout l'établissement, peut être plurianuel avant d'avoir des résultats aboutis.

Cette démarche, aussi poussée à l'échelle d'un département, est relativement rare. Le Département a réellement mis les moyens humains et financiers pour déployer un dispositif donnant des résultats positifs, permettant de valider cette expérimentation et de la déployer sur d'autres établissements, après apport de quelques améliorations.

#### Un partenariat de réciprocité

Opter pour une démarche collaborative et participative, constitue la 1<sup>re</sup> clé de réussite. Le pilotage est primordial. Ce temps d'échanges, avec une évaluation permanente du projet en lien avec une

méthodologie personnalisée, conduit à la réussite de sa mise en œuvre. Concertation et évaluation sont les maîtres mots dans l'opérationnel !

Un tel projet fonctionne uniquement si chacun joue son rôle. Faire intervenir des animateurs du territoire est une priorité. L'intérêt ? Plus de proximité, une connaissance des acteurs et des réactivités, appuyées par une forte adaptation car il n'y a pas un projet qui se ressemble. Ces femmes et hommes formés chaque année, notamment sur la gestion de projet, le changement en contexte professionnel, les spécificités techniques propres au GA, font avancer la démarche de manière constructive. Véritables pédagogues, ils mettent à disposition leurs expertises et savoir-faire relationnel. Souplesse et polyvalence sont les autres clés de réussite !

#### Pourquoi communiquer ?

Notre rôle est d'encourager la valorisation des actions entreprises, qui manquent de visibilité, en soutenant par exemple la création de groupes de jeunes éco-délégués, capables de communiquer avec leurs pairs avec leurs propres codes (clips, posts réseaux sociaux...). Il est primordial de valoriser le travail des équipes de cuisine et les résultats positifs de réduction du GA. **Q.p.68**

Enfin, il faut souligner que de nombreux établissements sont, suite à l'implication dans ce dispositif, labellisés E3D (Établissement en Démarche de Développement Durable) car les deux démarches sont complémentaires.

## LES ACTEURS ENGAGÉS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE : DES LEVIERS POUR S'ENGAGER OU SENSIBILISER\*

\* Non exhaustif

Auteur : Julien Testu, Laboratoires Terana

### EUROPÉENS LES ACTEURS

PARLEMENT EUROPÉEN | CONSEIL DE L'UE  
COMMISSION EUROPÉENNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE | SOMMETS : COP 21

#### LES PLANS & OBJECTIFS

- Plan d'action de prévention des déchets et du gaspillage alimentaire -50 %
- Stratégie De la ferme à la table : -50 % de pesticides
- Pacte vert : -10 % de GES
- Stratégie biodiversité
- Programme action général : bien vivre dans les limites de notre planète

### RÉGIONAUX LES ACTEURS

CONSEIL RÉGIONAL | DRAAF | DREAL  
DR ADEME | ARS | BANQUE ALIMENTAIRE

#### LES PLANS

- Plan régional prévention gestion des déchets
- Programme Régional Santé Environnement
- Politique régionale de la biodiversité
- Trame verte et bleue
- Gestion de la faune sauvage et de ses habitats

01

### MONDIAUX

#### LES ACTEURS

ONU | OMS | FAO | GIEC | PNUE | UIICN

#### LES OBJECTIFS

- Alimentation saine, sûre, durable pour tous
- Limiter l'élévation de la température mondiale
- Limiter le bouleversement des quantités et types de précipitations
- Limiter la chute de la biodiversité
- Limiter l'adaptation contrainte et nécessaire des activités humaines
- Réduire les gaspillages alimentaires (-50 %), eau, énergie, terre agricole
- Préserver les ressources naturelles et la santé des populations
- Réduire la production de déchets
- Développer les dons et l'économie circulaire

02

### NATIONAUX

#### LES ACTEURS

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE  
AGROALIMENTAIRE FORÊT  
MINISTÈRE ENVIRONNEMENT ENERGIE MER  
DGAL | CGDD ET DGPR | ADEME | INRAE | CNRS

#### LES OBJECTIFS

- Moins 10 % des déchets ménagers
- Moins 20 % d'Aliments Ultra Transformés
- Moins 50 % de GA

#### LES PLANS & PROJETS

- Loi Transition Énergétique Croissance Verte
- Renforcement de la filière biologique
- Plan biodiversité
- PNA et PNNS
- Loi EGAlim

03

04

05

### LOCAUX

#### LES ACTEURS

CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
INTERCOMMUNALITÉ | COMMUNE  
ASSOCIATIONS | SYNDICATS DE COLLECTE  
CENTRE DE VALORISATION

#### LES OBJECTIFS

- Moins 10 % des déchets ménagers
- Moins 20 % d'Aliments Ultra Transformés
- Moins 50 % de GA

#### LES PLANS & PROJETS

- Projet Alimentaire Territorial
- SCOT
- SATD
- Label ANTI GASPI
- Agenda 21

## QUELS PARTENAIRES POUR M'ACCOMPAGNER ?



© TERANA

### ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND

#### Florence Prost

Chef de mission académique EDD  
[florence.prost@ac-clermont.fr](mailto:florence.prost@ac-clermont.fr)

#### Yannick Rafaitin

Coordo., formateur du groupe académique EDD au Rectorat  
[yannick.rafaitin@ac-clermont.fr](mailto:yannick.rafaitin@ac-clermont.fr)



“ L'essor des partenariats permet aux établissements de s'inscrire dans les dynamiques territoriales : transition écologique, énergétique, Développement Durable ”

#### Quelle est la politique de l'Académie ?

Depuis 2014, notre Académie propose une labellisation reconnaissant le statut E3D (Établissement en Démarche globale d'Éducation au Développement Durable). **L'accompagnement et la valorisation de l'EDD au sein des établissements est l'axe prioritaire de déploiement de cette éducation.** Chaque année, la labellisation permet de recenser, d'accompagner et valoriser les équipes qui s'engagent en mettant l'EDD au cœur du fonctionnement de leur établissement.

À la suite d'une campagne de candidature, ceux-ci sont accompagnés afin d'effectuer un recensement et diagnostic de leurs actions. Des actions de formations collectives et différenciées leur sont proposées. En fin d'année, le jury de labellisation positionne l'établissement sur un des 3 niveaux définis par la circulaire nationale.

Notre stratégie s'appuie particulièrement sur la Circulaire de 2015 Instruction relative au déploiement de l'EDD dans l'ensemble des écoles et établissements scolaires pour la période 2015-2018, avec notamment la poursuite depuis 3 ans du processus de labellisation des établissements en démarche de DD.

**L'E3D est intégrée aux programmes d'enseignement de nombreuses disciplines.** Une offre de formation académique des enseignants et cadres a été effectuée

en ce sens. De plus, la mise en place des enseignements pratiques interdisciplinaires au cycle 4 (notamment ceux qui relèvent de la thématique Transition écologique et DD, Sciences technologie et société, Corps santé, bien être et sécurité, Monde économique et professionnel) s'avère être un support favorable pour cette éducation transversale.

#### L'Auvergne a inventé une culture EDD avec un chemin qui lui est propre...

En prenant en compte les 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) édictés par l'ONU en 2015, qui constituent l'agenda mondial à l'horizon 2030. Les collectivités s'inscrivent dans les démarches globales d'EDD en finançant des équipements et actions qui rejoignent leur propre engagement. Avec leur aide, l'Académie a développé les démarches E3D : la moitié des collèges et lycées et le quart des écoles sont labellisés aujourd'hui.

Les liens avec les Départements sont importants : il a fallu engager une démarche éducative et ne pas adopter uniquement une approche des écogestes. **Donner du sens représente un enjeu fort pour construire une culture commune !**



#### Quels sont les points forts du dispositif ?

Il s'agit d'une demande vertueuse qui responsabilise les acteurs et donne envie d'aller plus loin. Une alchimie existe entre la manière dont les personnes s'investissent du côté personnel et éducatif. Ensemble, elles travaillent sur un projet commun permettant une meilleure qualité de vie et développent naturellement l'interaction personnel-élèves.

**Le thème de l'alimentation est porteur et permet d'initier des comportements généraux plus durables par rapport à l'échelle de l'établissement dans divers domaines.**

- Collaboration forte, humaine, technique, financière entre les collectivités

Exemple type : Projet « Établissements témoins » portés par le VALTOM.

- L'intervention d'un prestataire externe sécurise et représente une véritable force pour :

- impliquer et encourager TOUS les acteurs d'un établissement dans la réflexion
- recueillir les idées préconçues et les faire évoluer vers un objectif commun
- garantir une méthodologie précise, systématique et comparable dans le temps et l'espace
- organiser un comité de pilotage dédié : communications interne et externe...

Q.p.12-14

- Prise de conscience du pourquoi et comment les jeunes peuvent faire des choix.
- Propositions de pistes d'intervention émergeant des enseignants.

À croiser avec les programmes pédagogiques, qui contribuent à améliorer la vie de l'établissement : eau, environnement, pollinisation et déchets ou comment nourrir le monde, en géographie par exemple.

Tout n'est pas axé sur l'alimentation : différents aspects sont considérés, du tri au recyclage en passant par la valorisation...

#### Et les points faibles potentiels ?

- L'autonomie

Quand un établissement est accompagné, il est confortable de bénéficier de l'appui du partenaire du projet chaque année.

- Le manque de temps

Un problème récurrent soulevé : l'intégration du projet dans l'organisation d'une journée d'un professeur, élève ou d'un agent technique ?

- Les représentations des collégiens ou lycéens

Il n'est pas évident que l'établissement scolaire apparaisse aux yeux des élèves comme un lieu où ils peuvent s'engager au-delà de leur travail scolaire.

#### Quels sont les étapes et paramètres à considérer ?

**1** • À la rentrée : organiser une opération d'évaluation pour regarder ce qui ressort en matière de LGA.

**2** • Au cours du 2<sup>nd</sup> trimestre : déployer la communication pour faire évoluer les choses.

**3** • Dans l'année ou la suivante : procéder à une seconde évaluation.

Point de vigilance : l'arrivée de nouveaux élèves à chaque rentrée.

#### Des résultats remarquables...

La démarche anti-gaspillage du Puy-de-Dôme est innovante par rapport aux démarches nationales. Sa réussite provient du suivi personnalisé des établissements, de notre Académie à taille humaine et du fonctionnement notamment spécifique du groupe EDDACLER qui montre le sens du projet, qui maintient l'engagement des équipes.

#### QUELQUES PARTENAIRES

- Services de l'État
- Collectivités territoriales
- Associations
- Établissements publics
- Parcs Naturels Régionaux
- VALTOM
- REEA...

#### DES CHIFFRES POSITIFS

**3** chefs de mission sur l'académie de Clermont-Ferrand

**1** à Grenoble

**2** à Lyon :

traduit l'implication et la dynamique du dispositif

**463**

établissements concernés par le label E3D :

**326** écoles du 1<sup>er</sup> degré

**137** établissements dans le 2<sup>nd</sup> degré

## QUELS PARTENAIRES POUR M'ACCOMPAGNER ?



### API RESTAURATION

**Laure Lagier**  
Resp. RSE

**Pascal Monneuse**  
Référént Achats  
et Développement  
Durable région Hainaut  
Coordinateur Mon  
Restau Responsable®

### CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

La restauration constitue un enjeu majeur qui dit beaucoup du monde que nous voulons construire. Chaque jour, dans nos restaurants : nous épluchons, éminçons, tranchons, saisissons, déglaçons, gratinons, mijotons, assaisonnons, goûtons, dressons et partageons le savoir-faire de nos chefs en proposant leurs recettes exclusives. Nos objectifs ? Préparer des repas équilibrés pour des publics collectifs (crèches, enfants, adultes en entreprise, personnes hospitalisées ou en maison de retraite), et faire que le moment du repas soit un instant à part, où chacun s'accorde une parenthèse dans sa jour-

née. Une expérience culinaire unique, saine, gourmande et conviviale !

Nos ambitions sont de réaliser une prestation cuisinée par nos chefs, gourmande et saine, de travailler des matières premières pour leur qualité, en privilégiant l'utilisation de produits régionaux et de saison, d'offrir à nos chefs la liberté de confectionner leurs menus, de participer à la sélection des fournisseurs sur leur région et de favoriser la promotion interne, la formation des femmes et des hommes tout au long de leur carrière. La créativité se ressent dans l'assiette mais se voit également dans l'aménagement, l'organisation des espaces de distribution et nos modes de communication.

Q p.58 et p.74

avec Patrice Raveneau), Q p.32 Victoire Cagnol : chargée de missions RSE et Laure Lagier responsable RSE. Tous sont là pour impulser une démarche, enclencher l'action. Ils travaillent sur le terrain auprès des cuisiniers et collaborateurs, du plongeur au directeur régional, pour faire en sorte que le DD soit mis en œuvre dans chaque métier. **Chacun doit comprendre ce qu'est le DD !**

La démarche de co-construction proposée avec Mon Restau Responsable® nous plaît particulièrement. L'idée est de ne pas être dans le jugement : qu'importe le niveau de départ et les engagements, nous soutenons et encourageons les petits pas qui constituent un formidable levier de motivation ! Milieu scolaire, médico-social, entreprises, seniors : plus de 100 restaurants sont engagés dans la démarche.

### LA DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE® EN PHASE AVEC LES VALEURS API

De manière générale, tout s'imbrique. But ultime : que le DD soit intégré dans les achats, formations... dans tous les pôles gravitant autour de la cuisine pour que dans l'équipe cela transpire ! Notre cinquantaine de référents développés en poste sur les régions pilotent la démarche DD de la région avec les 3 personnes au siège : Pascal Monneuse coordinateur Mon Restau Responsable® (en relation directe

### UNE MARCHÉ APRÈS L'AUTRE

On bâtit des marches solides, pas trop hautes au démarrage pour permettre de construire avec tous les partenaires (producteurs, clients, équipes) la suite. La démarche progressive de Mon Restau Responsable® véhicule parfaitement cet esprit de ne pas vouloir aller trop vite. On préfère toujours démarrer petit et rester sur des marges progressives.

Q p.32



## LA COMMUNE DE VOLVIC & LA DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE®

Depuis 2014, API Restauration est engagée auprès de la commune de Volvic en tant que prestataire de services pour accompagner ses 3 restaurants scolaires (maternelle et primaire), soit 300 élèves. L'équipe de restauration pour API Restauration est composée de 2 personnes dont le chef de cuisine, lui-même référent des producteurs locaux pour API Restauration Auvergne. Une équipe communale les accompagne.

En mars 2018 s'est tenue la séance publique d'engagement en présence de l'équipe communale de Volvic, des équipes de API Restauration, de parents d'élèves et

d'élèves. **13 engagements ont été pris** pour amener la restauration scolaire vers une démarche plus responsable. En février 2020, la ville a réalisé la 2<sup>e</sup> étape de la démarche Mon Restau Responsable® en organisant la Séance Participative de Garantie qui a validé les engagements pris pour la restauration scolaire.



### EXEMPLES D' ACTIONS

#### ACTIONS LGA

- Mise en place d'une gestion de fin de service en produisant à la minute (quantité de base ajustée en dernière minute selon le nombre de convives).
- Les restaurants scolaires se sont équipés d'un self proposant des portions individualisées selon l'âge et l'appétit des convives.
- Des pesées des déchets sont organisées 4 fois par an pour sensibiliser les convives à la LGA.
- Actions de sensibilisation des convives sur le gaspillage du pain : communication sur le fait d'éviter d'en prendre trop en début de service et installation de l'outil gaspillo pain. **Le pain reste un symbole fort de l'alimentation et représente un problème récurrent en restauration collective.** Cet outil ludique, créé par API Restauration pour les scolaires initialement, est aujourd'hui utilisé également en entreprise. Il est facile à mettre en œuvre, avec de bons résultats. Visuellement stimulant : il permet de suivre l'évolution du niveau du pain jeté au quotidien, sachant que la réglementation ne permet pas de redonner le pain à des animaux de rentes.
- Travail sur la cuisson basse température et de nuit : économie d'énergie qui

limite la perte en eau et en volume des produits et privilégie la conservation et la qualité des produits. La commune a acheté 2 fours neufs pour cuire à basse température.

#### AU-DELÀ DE LA LGA

- Approvisionnements locaux et durables : avec un fort potentiel sur le territoire où les différentes gammes sont bien présentes grâce aux filières bien développées. But : nouer des partenariats avec des producteurs locaux pour les aider à se développer sereinement. Le restaurant atteint déjà les objectifs de la loi EGAlim de 50 % de produits durables. Le chef de cuisine se déplace chez les producteurs locaux et après une visite sanitaire pour valider la qualité des produits, le référencement est fait pour les servir dans les restaurants.

#### EXEMPLES

- La volaille est achetée chez Moriceau qui fournit notamment un poulet **100 % Auvergne**
- **Tous** les fromages et laitages sont **bio et locaux**
- 1 repas **100 % bio** 1 fois par mois
- 1 repas **végétarien** par semaine

#### SOURCES

- [Du champ à l'assiette - Mallette pédagogique à reproduire, Bertrand Cusson, 2020.](#)

#### INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- Le réseau français d'éducation à la nature et à l'environnement (FRENE). [www.frene.org](http://www.frene.org). Des professionnels de l'éducation à l'environnement qui peuvent intervenir dans vos projets sur tout le territoire national.

# COMMENT JE MOTIVE MON ÉQUIPE ?



© Jodie Way

## HÔPITAL LE CORBUSIER

**Nicolas Chiarelli**  
Ingénieur  
restauration  
et logistique  
04 77 40 41 42  
sec\_direction@  
hopital-lecorbusier.fr



“ Il faut réaliser un travail préparatoire du management pour que la démarche soit naturelle et outillée ”

### Comment votre hôpital s'est-il engagé dans une démarche de progrès ?

En 2015, notre directrice adjointe a impulsé une démarche dans le cadre de la COP21 de Paris, en nous proposant de mettre en place quelques actions à plusieurs niveaux : restauration, réduction du gaspillage alimentaire, sensibilisation au tri et aux dépenses énergétiques... Un brainstorming avec les diététiciens et l'équipe restauration a fait émerger des idées simples : une semaine sans emballage, une semaine de produits saisonniers achetés en circuits courts... En premier lieu, **cela semblait assez difficile à réaliser mais la simplicité des réalisations a séduit.** La démarche est devenue pérenne. Faire appel aux circuits courts fut activé par exemple en 2 coups de fil, et nous a permis de commencer à commander des produits labellisés à des prix cohérents.

### Qu'avez-vous alors noté et réajusté ?

À cette occasion dans nos services EHPAD, nous avons effectué des pesées de déchets fermentescibles après les repas. **40 à 50 % des poids proposés par résident finissaient à la poubelle !** Au-delà du problème potentiel de qualité, nous avons constaté que les quantités proposées étaient énormes **Q p.29**. Nous nous sommes alors concentrés sur la maîtrise des quantités produites et envoyées (pesées systématiquement en cuisine, calculs de ratio de perte de poids en cuisson par denrée, fiches techniques...) et avons adapté les grammages par denrée en adéquation avec notre public. Les personnes en EHPAD ou hospitalisés ne mangent pas comme des maçons !

### Quel fut le constat ?

En produisant moins et juste, le coût alimentaire a diminué (donnant les leviers nécessaires à des achats plus vertueux) tout comme le gaspillage et le volume des déchets. Point qui a également un impact sur les charges d'exploitation.

Les indicateurs tels que la pesée, les excédents, le compte d'exploitation permettent d'afficher la baisse des coûts au fil des mois. Les économies réalisées sont réinjectées afin de proposer un travail en cuisine avec des produits plus qualitatifs, issus de circuits courts.

### Comment avez-vous mobilisé votre équipe ?

De mon point de vue, les premières actions passent par la volonté forte du management qui utilise des outils pragmatiques permettant des résultats immédiatement visibles. Je ne suis pas persuadé toutefois que ce management puisse fonctionner dans tous les types de structure. En adoptant cet état d'esprit, **l'énergie arrive naturellement à conduire le reste de l'équipe dans une bonne dynamique.** Parce que l'agent de cuisine, *in fine*, va y trouver des satisfactions morales et éthiques. Quand les agents s'aperçoivent qu'ils sont à bord d'une voiture en mouvement, ils le prennent à leur compte et développent une fierté qui alimente leur motivation pour conduire les actions suivantes.

### Vous évoquez la nécessité d'une observation très pragmatique...

L'équipe souffrait déjà de voir ce qui était jeté, du temps de travail consacré... qui avait un impact direct sur leur motivation. Si on arrête de travailler pour rien, de remplir des plats, de réduire le nombre de louches journalières... On constate qu'on travaille mieux en étant accompagné d'outils : il en résulte une source réelle d'implication quotidienne ! Il y a de nombreux éléments sous nos yeux. L'exemple des pâtes : le grammage d'achat et de mise en production est de 80 g cru systématiquement. Pourtant, rarement les cuisiniers ne les pèsent après la cuisson alors que le poids final diffère selon les types. 80 g de coquillettes en cuisson donnent 240 g cuits. Le soir, après une entrée, essayez d'en faire manger 240 g à vos grands-parents avec une viande !

### Quels ont été les retours ?

En accompagnant le travail des cuisiniers sur la gestion de production : réalisation de fiches techniques précises, les cuisiniers travaillent plus facilement et moins (car moins de quantités produites pour rien, c'est du temps de travail et de l'énergie à remplir des plats qui seront jetés...) et cela permet des économies. Celles-ci permettent d'acheter de meilleurs produits et de motiver les équipes inconsciemment. Le temps gagné à arrêter de produire pour rien permet de dégager du temps pour le fait-maison, ce qui génère de nouvelles économies...

L'estime de soi augmente, les cuisiniers sont plus heureux, ce qui entraîne moins d'arrêts de travail, l'image de la restauration s'améliore dans la structure et à l'extérieur. Ils gagnent en motivation et sont prêts à accepter d'autres projets...

### CHIFFRES CLÉS

**500 000**  
repas par an

**451**  
lits et places



### INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- Révolution de la restauration à l'hôpital Le Corbusier de Firminy. Le Progrès, 2017 Loire. Révolution de la restauration à l'hôpital Le Corbusier de Firminy (le-progres.fr).

### LES GUIDES DE RÉFÉRENCE

- Réduire le gaspillage alimentaire à l'hôpital. Optique-de - ADEME.
- UrbanFoodLab, 2011.

## Hôpital Le Corbusier : la restauration fait sa révolution

La cuisine de l'hôpital fait sa révolution. En une année, la structure a réalisé d'importantes économies tout en augmentant la qualité de ses repas. À tel point que le chef du Corbusier est quasiment devenu la cantine municipale. Dégrasage.

« On ne mange à l'hôpital, c'est déraisonnable. Un pari osé. Et pourtant tenu par la nouvelle équipe du Corbusier. À la tête d'une équipe de 27 personnes, Nicolas Chiarelli s'est donné les moyens de changer. En une année, tous les menus ont été redessinés en accord avec les médecins et la diététicienne (lire encadré). Plus de 12 500 repas sont préparés, chaque semaine, dans les cuisines du Corbusier. Un travail titanesque. « On ne travaille pas forcément plus qu'avant », insiste Nicolas Chiarelli. Mais de manière plus dense. »

**Importantes économies**  
Batare le self, pris d'assaut par les agents municipaux, les différents bâtiments du Corbusier et l'hôpital Georges-Claudon au Chambour-Pougues, la cuisine tourne de 6 à 18 heures. Mais comment réaliser des économies quand on est un hôpital ? Anne de Beaumont, directrice des services économiques, a trouvé la solution. « Nous avions un gros poste de dépenses : les déchets. C'est là-dessus que nous avons fait le plus d'économies. »

Première étape, la suppression des barquettes plastiques et des emballages. « Les patients voient que c'est de nourriture maison », souligne Laetitia Sovic-Cherclé, second en cuisine. Deuxième étape, réduire les portions et les compositions des plats. « On s'est rendu compte que les plateaux revenaient souvent vides. La nutritionniste nous a conseillé de réduire les portions et de supprimer certaines compositions. »

Troisième étape, le don des restes non pris à la Croix-Rouge. « Plus il que de fait jeter et de payer des déchets, des agents en profites », dit-il.

« En un an, les menus ont été intégralement repensés. Chaque matin, ils changent. Au total, ce sont plus de 500 recettes qui composent les différents menus de l'hôpital de Firminy. Sachant que ces 500 recettes doivent être adaptés aux différents régimes possibles des patients. »

« On a été très surpris par certains patients ne pouvant pas manger de pain parce qu'ils sont servis en malchance et qu'il y a trop de croûtes. Aujourd'hui, on ne sert en tranches pour leur faciliter la vie. »

« Un système qui a d'ailleurs été perfectionné dans d'autres pôles de l'hôpital. »

« Tous les menus ont été revus afin de répondre aux besoins de chacun »

Les menus, un véritable casse-tête. La difficulté ? Trouver des recettes adaptables. En effet, entre les vingt différents régimes (sans sel, sans sucre, sans gras...) et les quatre jours de lecture (normal, tendre, stricte et mixé), il y a en réalité 80 manières de préparer le même plat. « Cela nous a demandé un gros travail de concentration entre la cuisine et les diététiciens, mais tous les menus ont été revus et nous sommes à présent en mesure de répondre aux besoins de chacun », explique Nicolas Chiarelli. Heureusement, un logiciel est là pour les assister. Ici, c'est un peu comme dans un restaurant. À chaque personne sa commande. Des recettes, il y en a plus de 500 différentes par an. Des fruits et légumes de saison sont associés. Et depuis quelques mois, des produits locaux également. « C'est bien plus agréable pour nous de travailler des produits de qualité, avec Ludovic Chausse. On se sent plus considérés. » Chaque saison, un repas à thème est organisé. Cela peut être en rapport avec un pays comme l'Espagne ou la Chine. Il y a également le repas de Noël. Ce jour-là, tout est fait maison. Jusqu'aux boissons. « On est gagnants à la fois sur la qualité et sur le prix », résume Nicolas Chiarelli. Mais cela demande évidemment une dose de travail non négligeable. « Pour Gaëlle Chatelet, diététicienne, la nourriture joue un rôle important dans l'imaginaire du patient. « Lorsque l'on mange bien, c'est d'autant plus important. » S.M.

Le self de l'hôpital accueille près de 250 fonctionnaires par jour. Pompiers, agents municipaux ou encore policiers ont signé une convention pour profiter de ce service. Photo Sacha MARTINEZ

« Une personne sur deux arrive à l'hôpital en état de déshydratation. C'est à dire qu'elle présente des carences alimentaires. Et dans le cadre de FUSLD, on peut voir ce qui fonctionne. »

« Les plats ne sont pas servis en barquette mais à l'assiette par une équipe de quatre personnes. Photo Sacha MARTINEZ »

« Pour ce qui est de la texture, des ajustements ont aussi été opérés. Initialement, il n'y avait que trois niveaux, tendre (en morceaux) et mixé. Seulement, de nombreux patients se croisent dans l'incapacité de mâcher des morceaux. Mais ils ne sont pas pour autant obligés de renoncer leur nourriture sous forme mixée. Une catégorie atypique a ainsi été créée. Elle correspond à des morceaux plus petits qui peuvent être avalés sans mâcher. »

« La relation à la nourriture fait aussi partie de notre travail et tant que médecin », rappelle le docteur Berthias. S.M.

**150 000**  
Ce sont les économies en euros réalisées par la nouvelle équipe de la cuisine. Portions réduites, suppression des barquettes et des emballages, baisse du nombre de déchets et rationalisation des parts de restes des aliments ont fait la différence.

**2 500**  
Chaque jour, la cuisine de l'hôpital produit 2 500 repas. Ils sont ensuite répartis entre les différents services. Les fonctionnaires ont également accès au self. Sans parler de l'hôpital Georges-Claudon, fourni par les services de Firminy.

**500**  
En un an, les menus ont été intégralement repensés. Chaque matin, ils changent. Au total, ce sont plus de 500 recettes qui composent les différents menus de l'hôpital de Firminy. Sachant que ces 500 recettes doivent être adaptés aux différents régimes possibles des patients.

## COMMENT JE MOTIVE MON ÉQUIPE ?



© Jodie Way

## LABORATOIRES TERANA

Paloma Perron  
06 73 33 04 13  
[paloma.perron@labo-terana.fr](mailto:paloma.perron@labo-terana.fr)



## INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- Formation pour mobiliser, impliquer les acteurs : concevoir et animer les réunions selon une approche participative. Institut de Formation et de Recherche en Éducation à l'Environnement.

## SOURCES

- [Green menu : outil en ligne aidant à suivre le gaspillage à l'échelle d'un établissement ou d'un ensemble d'établissements. Il permet également de suivre l'atteinte des objectifs de la Loi EGAlim sur les approvisionnements sous signe de qualité \(DRIAAF, Excellents Excédents 2020\).](#)



“ Participer collectivement au projet pour s'épanouir individuellement ”

Dès la mise en route du projet, il est primordial d'évoquer les résultats attendus et aspects gagnants pour chacun. Qu'avez-vous à gagner en vous impliquant dans cette démarche ? Il faut réunir l'ensemble des acteurs autour de la table, leur prêter une oreille attentive afin qu'ils puissent exprimer librement leurs difficultés, craintes et contraintes.

**L'expérience montre que tout le monde a son mot à dire, ses cartes à jouer et surtout à y gagner.** Il faut faire prendre conscience de ces points mais cela n'est pas forcément évident !

## POUR LE PERSONNEL DE SERVICE

## UN AXE MAJEUR : LEUR REDONNER LEUR HUMANITÉ !

Ils sont quasiment invisibles aux yeux des mangeurs. La communication se résume à un « bonjour » et un « bon appétit » dans la majorité des cas – quoique...-. À travers le programme de LGA : leur redonner un prénom, un nom, rétablir une communication avec les mangeurs adultes comme enfants, et une place de conseiller. Jusque-là, ils faisaient du service, de la distribution d'assiettes tels des automates. Leur rôle est de présenter les produits et recettes, de conseiller de goûter, de proposer d'associer certaines sauces.

**ENJEU : LEUR PERMETTRE DE REPREDRE LEUR PLACE DANS CE RÔLE PÉDAGOGIQUE AUTOUR DE L'ALIMENTATION**

Même si la motivation n'est pas là au début du projet, il ne faut jamais s'interdire d'intégrer des personnes en cours de démarche, qui peuvent avoir le déclic à la suite d'une pesée, d'un comité de pilotage ou d'une action d'animation et sensibilisation.

Garder à l'esprit qu'il n'est pas possible d'avoir 100 % de motivation au démarrage de la démarche et d'avoir tout le monde convaincu dès le premier jour.

## AU NIVEAU ADMINISTRATIF

- Pouvoir communiquer autour d'une alimentation plus durable et de qualité auprès des familles et dans l'établissement
- Trouver une meilleure organisation de l'établissement avec l'évolution du mode de distribution, des canaux de communication, de la gestion des flux tout en étant attentif aux difficultés qu'ils rencontrent également.

## POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

## LES PRÉSERVER

En l'espace d'une journée, les cuisiniers soulèvent des tonnes à bout de bras : assiettes, gastronorme... entraînant des problèmes récurrents de tendinite au niveau des épaules.

Par exemple, pour

**400 convives = 1 131 kg soulevés**

(fourchette basse !)

1 assiette chargée = 250 g x 400 convives = **100 kg**

1 bac gastronorme moyen chargé = 8,2 kg x 12 = 98,4kg x **3 = 295 kg**

1 plaque d'entrée chargée (10 ramequins) = 4,2 kg x 40 = 168 kg x **2 = 336 kg**

1 plaque de dessert chargée (12 ramequins) = 4,1 kg x 33 = 135 kg x **2 = 270kg**

Produits laitiers = 15,2 kg x **2 = 30 kg**

Pain = 25,4 kg x **2 = 50 kg**

Autres matériels = **50 kg**

## LES REMOBILISER

Les cuisiniers se font « enfermer » par les contraintes inhérentes au poste dans une routine vicieuse. L'enjeu est alors de les sortir de ces engrenages pour les inscrire dans une démarche vertueuse.

Comment ?

En leur redonnant une pleine conscience, du plaisir à élaborer des recettes, construire des fiches techniques, cuisiner et élaborer chaque repas.

## REDONNER LEUR RESPONSABILITÉ

Leur donner à nouveau la possibilité de gérer les commandes et l'approvisionnement en lien avec le gestionnaire de l'établissement. **Être responsable des achats, de la gestion du stock, du choix des produits pour reprendre leur place dans l'éducation alimentaire.**



# COMMENT JE MOTIVE MON ÉQUIPE ?



**RESTAURANT INTER-ADMINISTRATIF DE LYON (RIL)**

**Philippe Muscat**  
Directeur  
04 78 63 22 72  
pmuscat@ria-lyon.com



## DES CHIFFRES CLÉS

**1 200 / 1 300**  
repas servis  
quotidiennement

Aujourd'hui : **20 %** de bio (vs 2 % à mon arrivée) uniquement français, en passe d'atteindre le total des **50 %** d'engagement dans plusieurs projets de filières. Ex. : 8 tonnes de blé dur bio local « - 20 km » pour faire nos pâtes mais aussi utilisées dans certaines autres préparations

“ Si l'équipe n'adhère pas, l'échec est à prévoir... ”

Quand je suis arrivé il y a 10 ans, le RIL créé en 1976, en auto-gestion, était en difficulté : organisation, gestion, production, RH... Au niveau de la réglementation, rien n'existait : pas de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en place. En somme, une situation assez inconfortable.

### Vous avez développé la philosophie « 100 % RIL ». A quoi correspond-elle ?

C'est un cercle vertueux dans lequel tout le monde avance : **une démarche de progrès individuelle et collective avec des couacs ponctuels**. Il faut savoir se dire clairement les choses, et quand c'est bien, le valoriser car tout n'est pas toujours parfait, cela fait partie du jeu !

Il faut également considérer que nous sommes perpétuellement en chantier. Il faut définir des objectifs et les moyens, les mettre en place et analyser des résultats.

### Pour vous, le RIL est un phénix...

Par l'équipe, nous arrivons (adjoint et collaborateurs) à mener à bien les projets. Il est important de prendre du temps et que la démarche vienne des agents, que l'idée soit accompagnée de tests et discussions. **Le danger est que quelqu'un qui aurait un objectif, même bienveillant, oublie que les changements peuvent apparaître parfois violents en cuisine.**

### Un exemple à partager ?

Celui des pâtisseries est particulièrement parlant. Lorsque nous avons décidé de réaliser nos desserts maison, notre pâtissière était terrorisée par cette décision. Après discussion, nous avons défini ensemble les étapes de la démarche :

- 1 • identifier la bonne recette
- 2 • la tester

- 3 • mettre en place le matériel
- 4 • adopter une démarche progressive pour ne pas tout révolutionner du jour au lendemain. Nous avons ainsi conservé, dans un premier temps, les fonds surgelés et préparé les tartes. Puis, un premier fond de tarte maison a été réalisé pour 29 surgelés achetés avant d'atteindre les 30 fonds maison à terme.

### Quelles étapes sont à considérer pour motiver son équipe ?

- 1 • Être à l'écoute des questions et craintes liées au sujet à venir : primordial de rester toujours disponible et le faire savoir.
  - 2 • Former : debriefer chaque matin sur les points potentiellement bloquants.
  - 3 • Une fois par semaine / quinzaine : réunir l'adjoint et les personnes susceptibles d'être intéressées par le dossier. Sans adopter le syndrome de la réunionite, il faut prévoir un temps pour discuter et un pour agir. L'un ne va pas sans l'autre !
- De cette méthodologie découlent des propositions intéressantes, portées par des gens qui s'affirment.

Actuellement, le RIL travaille pour aller vers le tout maison tel que le prévoit le décret d'application n° 2014-797 concernant la restauration. Au-delà des chiffres, les convives sont conquis, la confiance est retrouvée avec notre Conseil d'Administration. **L'équipe a gagné en maturité et en confiance.**

**IL LE DIT AUSSI**  
Patrice Raveneau  
Mon Restau Responsable\*  
page 13



**Julien Testu**  
Auditeur et conseiller en alimentation durable  
Formateur, facilitateur - Éducateur à l'EEDD  
Laboratoires TERANA

## CHECK-LIST DES INCONTOURNABLES

- ✓ Les équipes doivent connaître, dès le début du projet, les objectifs, la méthode, les moyens (temps de concertation et de suivi) à fournir et pouvoir participer volontairement à celui-ci. La structure s'engage alors à garantir les moyens nécessaires au bon déroulement du projet. Il faut identifier les personnes ressources et motrices.
- ✓ Ne pas avoir de communication cachée : l'information doit arriver partout. Elle doit être transversale et permanente **Q p.47**
- ✓ Être transparent sur les étapes : « nous allons tester des actions pour améliorer, pérenniser mais rien n'est gravé dans le marbre. Au fil du projet, nous serons amenés à réadapter, réorganiser pour que la démarche soit pertinente et fonctionnelle ».
- ✓ La co-construction est la clé de la réussite ! En tant que personne externe, je suis neutre. Quand j'expose le projet, j'insiste sur le fait que je ne suis pas directeur, gestionnaire, agent polyvalent ou cuisinier mais que j'accompagne ces métiers depuis 20 ans. Pour réussir, **il faut que les équipes expriment leurs contraintes et connaissances, ce qui est faisable ou non, sinon les décisions ne seront pas adaptées aux métiers**. Dans le suivi, l'évaluation de leurs forces et faiblesses, j'ai le devoir de conseiller et de déconseiller certaines orientations.

### INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

• Il y a un an, le restaurant des fonctionnaires trouvait ses partenaires. Aujourd'hui, ils passent à table après la 1<sup>re</sup> récolte du blé dur bio. [Le Progrès, 2016](#)

### LES GUIDES DE RÉFÉRENCE

• Tous porteurs de solutions ; Guide méthodologique pour favoriser la participation citoyenne en éducation à l'environnement. Réseau École et Nature, 2018.



## FAIRE APPEL AUX TECHNIQUES DE CONCERTATION ET DE FACILITATION

L'accompagnement d'individus autour de la table m'oblige à adapter mes remarques en fonction des postures de chacun. Je peux avoir en face de moi, par exemple, quelqu'un qui a le rôle de :

- **MOTEUR**. Son profil ? Il souhaite emmener tout le monde tout de suite mais attention, il faut rappeler qu'il n'est pas seul et que tout le monde ne voit pas le projet comme lui !
- **UTOPISTE**. Son profil ? Tout est faisable, pas de contrainte à considérer ; je dois lui faire prendre conscience de celles-ci.
- **RÉSISTANT**. Son profil ? Il n'accepte pas le changement : pas le temps, pas faisable, oui mais... Il faut identifier ses craintes et besoins profonds, informer sur le sens du projet pour donner envie d'agir et restaurer la confiance en soi.

### SES ASTUCES

En tant que coordinateur du projet, il faut veiller à adapter nos remarques à chaque individu et bien les entendre pour prendre en compte leur posture (qui cache des arguments plutôt vrais et tenir compte des émotions : sources des réactions). L'enjeu ? Apporter une réponse adaptée intégrant leurs peurs et craintes : respecter l'identité et le rythme de chacun !

**Répondre aux envies et craintes de chacun permet l'accompagnement aux changements de valeurs profondes, inconscientes, qui les motivent, les valorisent par la démonstration d'actions qui réussissent.**



# COMMENT J'ÉVALUE ET SUIS MON GASPILLAGE



Approche quantitative et qualitative, suivi des actions engagées : les experts et acteurs de la restauration collective partagent leurs méthodologies ainsi que les leviers d'actions pour agir contre le gaspillage alimentaire. Leur certitude ? Il est primordial de ne pas se focaliser uniquement sur les résultats des pesées mais bien de considérer l'ensemble des leviers d'action. Les volets quantitatif et qualitatif d'une démarche de progrès ne sont pas cloisonnés... ils sont interdépendants.

Qualité des aliments, cohésion d'équipe, évaluation des conditions de travail, matériel en place, respect des horaires, suivi des actions... représentent un effet domino qu'il faut intégrer dans son plan d'action.

Tel un engrenage : divers points sont à considérer afin que tous les rouages fonctionnent simultanément, permettant de faire avancer la démarche pour obtenir des résultats visibles à court et long terme.

Le suivi transversal est comme l'huile dans les engrenages : il facilite le mouvement et libère les énergies.

## D'UN POINT DE VUE QUANTITATIF



© Jodie Way

**CABINET AEFEL**  
Agir Ensemble  
pour une Faible  
Empreinte écoLogique

Annick Lacout  
Fondatrice  
[annick.lacout@aefel.org](mailto:annick.lacout@aefel.org)



### INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- [Documentaire Y avait quoi à la cantine ?](#)
- [Accueil - Zéro Gachis Académie \(zero-gachis-academie.fr\)](#)

### LES GUIDES DE RÉFÉRENCE

- Le Grand Débordement : pourquoi les déchets nous envahissent, comment les réduire ? - E. Fradet, A. Lacout & P. de Rauglaudre - Rue de l'échiquier.
- Inventaire et performances des technologies de déconditionnement des biodéchets - Rapport final et fiches de synthèse, Roger Beaufort, A. Lacout, ADEME, 2016.
- Consommation de produits alimentaires plus responsables sans surcoût, c'est possible - Juillet 2017.



“ Les objectifs de la démarche ? Accompagner, donner du sens et pérenniser les actions ! ”

### Quelle est la 1<sup>re</sup> étape à considérer ?

À partir de l'outil conçu par notre cabinet, un état des lieux est réalisé sur la base de données quantitatives (pesées, documents de suivi comme les bons de livraison des fournisseurs...) et qualitatives (questionnaires, audit cuisine...). Celui-ci permet d'évaluer la performance de l'établissement en matière de LGA, de dégager les points forts et axes d'amélioration. L'exploitation de ces résultats représente le gros du travail. **Ce diagnostic permet de tirer des enseignements fins, éclairés et de proposer des solutions adaptées.**

### Et la 2<sup>e</sup> étape ?

Elle est dédiée à l'accompagnement dans la création et mise en œuvre du plan d'action : construction des objectifs de réduction, choix d'action, mise en place d'indicateurs et d'outils de pilotage, assistance à la réalisation des actions.

Une problématique rencontrée fréquemment est l'accompagnement des enfants pendant la pause méridienne du périscolaire par les animateurs. C'est sur eux que repose la qualité du repas : calme, temps du déjeuner, incitation des élèves à goûter. Ces postes souvent précaires engendrent peu d'investissement personnel entraînant des problèmes de

transmission, de turn-over. Il faut veiller à réunir tout le monde, à ce que chacun puisse prendre la parole pour évoquer ses attentes et propositions. **Personne ne doit subir la démarche : tous doivent être acteurs !**

### Quel est le rôle du bureau d'études ?

Apporter un regard extérieur, définir un cadre, un calendrier, permettre de travailler ensemble facilement et de montrer ce qui a marché ailleurs pour inspirer ou donner envie d'oser !

Le cabinet AEFEL propose :

- **la sensibilisation des parties-prenantes**  
Comprendre les enjeux du GA est le préalable nécessaire pour engager les acteurs dans une stratégie de changement, propre à chaque groupe cible.
- **la mobilisation des acteurs de la chaîne opérationnelle**

Pour favoriser leur implication, le partage d'informations, la construction des objectifs, l'élaboration d'un planning et d'un plan d'action, un temps doit être réservé au travail collaboratif.



©Rodez agglomération

### UN GUIDE ANTI-GASPILLAGE DESTINÉ AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Dans sa démarche de collaboration avec les restaurateurs et collectivités territoriales, AEFEL vise l'émergence de solutions anti-gaspi par la mutualisation des bonnes pratiques. Conseils et idées à retrouver dans des kits anti-gaspi.

### ARRÊT SUR LES CHIFFRES CLÉS ACTUELS DE L'HÔPITAL LE CORBUSIER À FIRMINY Q p.20

1 entrée représente **80 g et plus 100 g (-20 %)**

1 tranche de rôti : **110 g et plus 140 / 150 g**  
1 garniture : **180 g et plus 200 g**

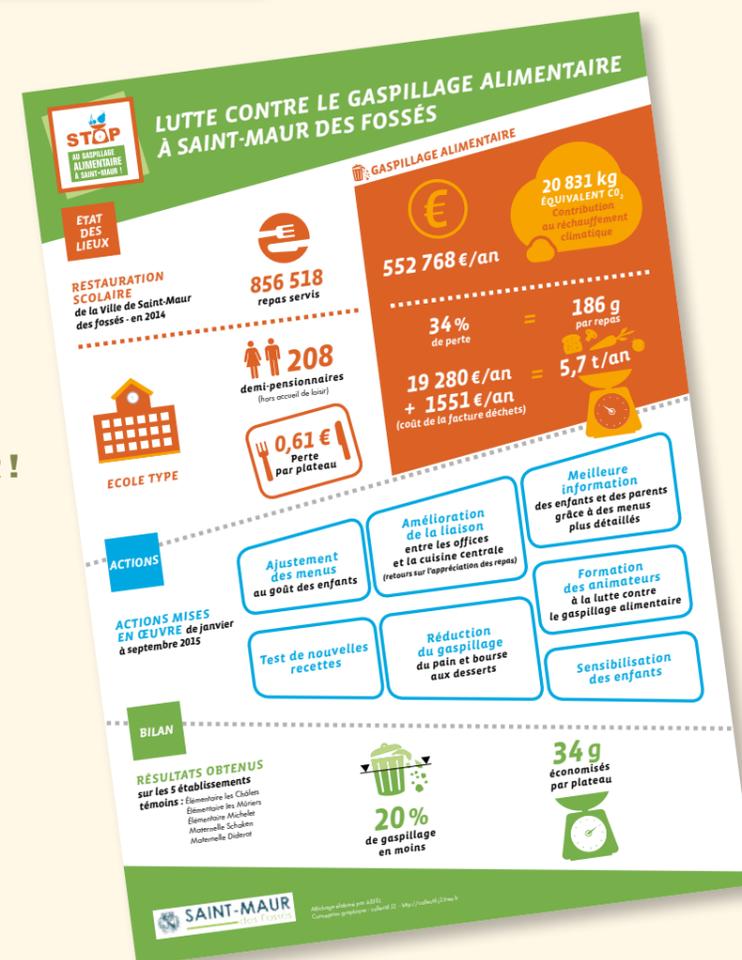
**4 composantes à la place de 5** pour les dîners en EHPAD

### LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES

- Loi sur le gaspillage alimentaire n°2016-138 du 11 février 2016.
- Plan National de Prévention des Déchets 2021-2027.

### SOURCES

- [Recueil d'actions pour l'amélioration de l'alimentation en établissements hébergeant des personnes âgées : ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, ministère des Affaires Sociales et de la Santé.](#)



UNE ALIMENTATION PLUS RESPONSABLE NE COÛTE PAS PLUS CHER !

## D'UN POINT DE VUE QUANTITATIF



LABORATOIRES TERANA

**Axel Morel**

Auditeur, formateur, conseiller en hygiène alimentaire

06 11 02 71 30

[axel.morel@labo-terana.fr](mailto:axel.morel@labo-terana.fr)



“ Notre intervention induit beaucoup de bon sens et de communication sur le sujet ! ”

### Comment s'organise la démarche Terana ?

L'objectif est d'établir un diagnostic précis par composante du repas. La réduction du GA permet de réinjecter les euros gagnés de la poubelle en cuisine pour investir dans des matières premières de qualité et/ou du matériel.

Un déplacement sur une journée permet :

- 1 • de prendre connaissance du lieu et de rencontrer l'équipe du début à la fin du service pour observer l'organisation et l'aménagement des locaux
- 2 • d'établir le diagnostic initial (mesures quantitatives et qualitatives) et d'accompagner les agents dès la première pesée.

Pour la réaliser, un menu moyennement apprécié par les convives est retenu (entrée à base de féculents, plat comprenant une viande blanche de préférence, légumes, produits laitiers, fruits).

L'idée est de peser toute la production du jour avec le cuisinier, en déduisant les déchets inévitables : trognons de pommes, os du poulet... Il faut aussi informer les convives qui vident leurs déchets en effectuant un tri. Nous travaillons avec des outils extrêmement précis dans les pesées !

- 3 • Remise du plan d'actions p.43. Un autre rendez-vous est organisé 3 à 4 semaines après la remise du rapport à l'équipe.

Une pesée de suivi est réalisée sur le même menu que la 1<sup>re</sup> pesée pour une comparaison fiable. Elle permet de voir, en fonction des préconisations et actions, quelles sont les évolutions de consommation et la réadaptation des quantités. Cette étape permet de voir si les choix d'actions correctives ont fonctionné.

### Quels sont les bénéfices de cette démarche ?

C'est ce point mesurable qui permet de faire un retour aux équipes sur la pertinence des efforts consentis pour adapter leur méthode de travail, la communication quotidienne entre les professionnels et/ou avec les mangeurs et à mieux faire consommer les convives. **Cela stimule et valorise le nouvel investissement des personnes.**

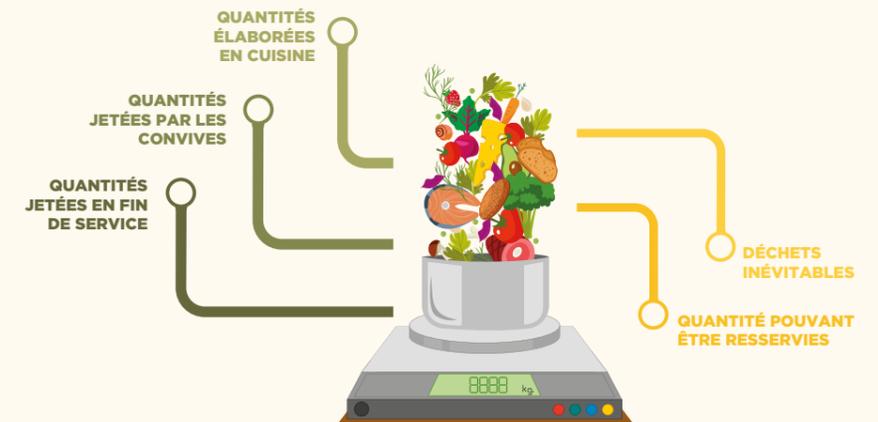
### Un travail qui induit une proximité avec les équipes

Être sur le terrain représente la base de notre métier ! Terana est présent avec une double casquette : celle du GA et de l'hygiène : gestion des quantités produites en trop ou sur la façon de gérer les restes, soumis à la réglementation. La sensibilisation réalisée et **l'accompagnement donnent envie d'agir pour faire progresser leur établissement d'un point de vue quantitatif et qualitatif.**

## PESÉE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Autrice : Paloma Perron, Laboratoires Terana

### LA MÉTHODOLOGIE



### LES RÉSULTATS



**10 % à 20 %** d'augmentation des quantités consommées

Jusqu'à **25 %** de baisse de la production

Coût du GA passant de **0,42 € à 0,11 €** par convive par repas



Baisse de **30 % à 50 %** du GA sur l'ensemble du menu



Pérennisation à **40 g** de GA par convive après 3 ans d'accompagnement



## D'UN POINT DE VUE QUANTITATIF



## MON RESTAU RESPONSABLE®

Patrice Raveneau

Coordo national  
projet Mon Restau  
Responsable®

[p.raveneau@fnh.org](mailto:p.raveneau@fnh.org)



## INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- Charte Nationale Qualité Agores, Ecocert En Cuisine®, ISO.

## LES GUIDES DE RÉFÉRENCE

- [Guide pratique : Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité. DRAAF Auvergne Rhône-Alpes.](#)



“ Dès le plus jeune âge, encourager des pratiques alimentaires cohérentes, respectueuses de la santé et de l'environnement ! ”

A qui s'adresse la méthode **Mon Restau Responsable®** ?

Toute structure responsable d'un restaurant collectif peut s'engager, quel que soit son mode de gestion, directe ou concédée. Elle est compatible avec d'autres démarches qualité telles que la Charte Nationale Qualité Agores, Ecocert En Cuisine®, ISO.

## Quels sont les cas de figure à considérer ?

4 grandes approches sont à observer :

- la restauration est concédée à une entreprise de restauration
- la préparation des repas est assurée par un syndicat intercommunal dans une cuisine centrale
- une commune s'engage pour sa restauration scolaire
- une structure est responsable de plusieurs sites de restauration géographiquement éloignés.

Qui peut utiliser la marque **Mon Restau Responsable®** et à quelles conditions ?

Les restaurants engagés peuvent utiliser librement la mention et le logo pour valoriser leur implication dans la démarche, à condition de respecter la charte d'utilisation et de valider un double engagement :

## 1. DE LA STRUCTURE

Outil en accès libre, *Mon Restau Responsable®* est conçu pour que chaque structure de restauration collective puisse s'engager dans la démarche de manière autonome. Nous conseillons au responsable de restauration, de commencer par remplir le questionnaire, puis de contacter notre coordination nationale par mail. Elle pourra le conseiller sur la mise en place et lui apporter son aide dans la mesure du possible.

## 2. DU TERRITOIRE

Les différents restaurants collectifs d'un territoire proposent aux convives, dès leur plus jeune âge, des pratiques alimentaires cohérentes, respectueuses de la santé et de l'environnement, dont les approvisionnements locaux.

Les structures de restauration qui participent peuvent impulser une dynamique territoriale autour d'orientations communes, notamment par des Journées territoriales d'engagement *Mon Restau Responsable®* qui s'articulent autour de divers événements : séances publiques (détails sur le site [Mon Restau Responsable®](#)). Cette journée peut s'inscrire dans le cadre plus global d'un Projet Alimentaire Territorial.

© Jodie Way



## LE RETOUR DE LA FONDATION OVE

par Julien OLIVIER CARESTIATO

## DATES CLÉS

## 2017

Volonté affichée de rendre plus responsable la restauration au sein de la fondation, en s'appuyant sur des outils existants. Après étude de diverses démarches, celle de Mon Restau Responsable® apparaît comme la plus pertinente. [Q p.34](#)

## 2018

Proposition aux chefs de cuisine de rentrer dans la démarche.

## 2021

6 cuisines sur 13 impliquées avec 6 et 10 engagements chacun. La démarche est garantie pour 2 cuisines. L'idée est d'avoir une continuité tous les 2 ans. Recrutement d'une personne en service civique pour accompagner les équipes. Format : 6 mois par an envisagés dans l'idée d'accompagner l'usager dans la démarche : travail sur la communication, déploiement d'outils pédagogiques, calendrier d'animations parmi lesquelles la LGA, la semaine du DD, la journée de l'eau... Nous avons retenu des thèmes liés à des journées mondiales plus ciblées et engagées.

## Exemples d'actions déployées pour lutter contre le gaspillage du pain

- Mise en place d'un gaspibain pour une évaluation visuelle du gaspillage. Même si les restes de pain peuvent être revalorisés, un travail est nécessaire pour réduire son gaspillage..
- Les flûtes ont été remplacées par des pains plus complets, proposés en tranches plus petites. Résultat : 2 boules de pain sont l'équivalent de 5 / 6 flûtes par jour quotidiennes.

LES 6 ÉTAPES DE LA DÉMARCHE **MON RESTAU RESPONSABLE®**

- 1 • Créer l'espace personnel
- 2 • Remplir le questionnaire d'auto-évaluation
- 3 • Prendre contact : [contact@monrestauresponsable.org](mailto:contact@monrestauresponsable.org)
- 4 • Organiser la visite technique
- 5 • Choisir les engagements
- 6 • Organiser la séance publique

## SOURCES

- Faire son Bilan de Gaz à Effet de Serre (BEGES) : le centre de ressources GES mis en place par l'ADEME accompagne tous les acteurs pour réaliser leur bilan GES. <https://bilans-ges.ademe.fr/>

ILS LE DISENT AUSSI  
API RESTAURATION

Pascal Monneuse, Référent Achats et Développement Durable région HAINAUT, coordinateur *Mon Restau Responsable*  
Laure Lagier, Responsable RSE

Page 18



© Jodie Way

## FONDATION OVE

## Julien-Olivier Carestiato

Resp. adjoint  
Restauration  
collective et hygiène  
Président de la  
délégation régionale  
AuRA pour Restau'Co  
06 46 43 51 56

[julien.carestiato@  
fondation-ove.fr](mailto:julien.carestiato@fondation-ove.fr)



“ Un bon déchet est un déchet qu'on ne produit pas ! ”



Il existe énormément de leviers pour la LGA, le premier étant de savoir pourquoi il y en a ! Est-ce qu'il y en a trop d'où notre travail sur les quantités ? Est-ce que les convives n'aiment pas et pourquoi (problème potentiel de réchauffe, d'appétence du produit...) ce qui nécessite un travail sur un engagement des établissements sur le conseil de menus (être force de proposition, idées de repas à partager...).

### Quels axes considérez-vous pour réduire les quantités avant même la production ?

• **Jouer sur les commandes des établissements.** Au départ, ceux-ci les passaient les jeudis pour la semaine entière à venir. Aucun changement rapide n'était donc envisageable sur les quantités de production. À présent, nous sommes passés de la veille pour le lendemain. Les équipes ont ainsi la possibilité de faire les modifications jusqu'au jour de production.

• **S'appuyer sur différentes études** (Restau'Co principalement) pour recalculer les portions anti-gaspillage. En se basant sur les préconisations dédiées aux cantines scolaires du Groupement d'Étude

des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

• Adapter certaines recettes avec de la cuisson basse température, pour revenir à la juste température. L'idée étant toujours de réduire les quantités perdues.

Constat : ces points ont permis d'acheter des produits de meilleure qualité, un objectif fort aussi pour nous !

En bout de chaîne, la majorité des établissements dispose de composteurs ou de poules pour les déchets. Mais il reste encore beaucoup à faire.

### Arrêt sur les commissions menus

Chaque proposition émanant de l'équipe est étudiée par nos commissions menus, instaurées dans les établissements. Ces espaces de parole permettent de pointer notre avance dans la démarche Mon Restau Responsable® et d'évoquer également les inconvénients. Exemple : un concours a été organisé au sein de chaque établissement. Le principe ? Une urne pour déposer une proposition de plat. À la suite du tirage au sort, le plat retenu est intégré au menu partout.



ELLE LE DIT AUSSI  
Paloma Perron  
Page 22

### LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES

• [Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire : objectif de réduction de 50 % d'ici 2025.](#)

### SOURCES

• Des outils de diagnostic, de suivi et d'aide à l'élaboration des menus : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>  
• Pour aller plus loin : [restauco.fr](http://restauco.fr)

### RESTAU'CO : LA FORCE D'UN RÉSEAU !

Réseau facilitateur, Restau'Co s'adresse aux professionnels de la restauration collective que sont les restaurants de collectivité ainsi qu'à leurs partenaires fournisseurs, distributeurs ou fabricants et élus locaux qui gèrent une restauration collective au quotidien.

"Il y a 2 ans, nous sommes rentrés dans la délégation du groupe Restau'Co lorsque j'ai pris la présidence à la suite de Michel

Laurent. Les échanges réguliers entre les restaurants nous apportent énormément : le CROUS, la ville de Saint-Priest, de Villeurbanne, la métropole lyonnaise, les cantines autour de nous, le RIL que les services civiques visitent par exemple systématiquement. **Q.p.24. Nous avons tous la même problématique de base dans les restaurants de collectivité.** Échanger permet de partager, d'essayer : un point important !" explique Julien Olivier-Carestiato.

## D'UN POINT DE VUE QUALITATIF



© Jodie Way

**MAISON  
GOURMANDE &  
RESPONSABLE**
**Marion Briancon-  
Marjollet**

Chef de projet  
Maison Gourmande  
& Responsable  
04 72 32 30 93

[m.brianconmarjollet@fnaqpa.fr](mailto:m.brianconmarjollet@fnaqpa.fr)


**INGRÉDIENTS  
COMPLÉMENTAIRES**

- Charte « Mieux manger, moins jeter en EHPAD », Ministère des solidarités et de la santé, 2015.

**LES GUIDES  
DE RÉFÉRENCE**

- Guide « pour un EHPAD zéro gaspillage », ADEME 2017.



“ Agir en EHPAD pour une alimentation responsable qui rime avec plaisir ”

**Que prône Maison Gourmande & Responsable ?**

Une restauration responsable au service du plaisir et de la qualité de vie des résidents. La démarche accompagne 500 EHPAD en France pendant 2 ans. Les porteurs de la démarche sont la FNAQPA et ADEF Résidences.

**Quels sont les principaux enjeux liés à la restauration ?**

- Réduire le GA de 30 à 50 % : 115 000 t de nourriture jetées par an dans les établissements.

La Maison Saint-Joseph dans l'Ain est passée de 11,5 t de biodéchets/an à 2,2, soit 40 000 € d'économies en 1 an réinvesties dans des aliments de qualité et la formation des salariés, un gain de temps et une motivation renforcée des équipes, une amélioration qualitative de la restauration sans augmentation du prix de journée.

- Diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition.

La résidence Massy Vilmorin dans l'Essonne est passée de 17 à 7 % de personnes dénutries entre 2013 et 2017 (dont 75 % de nouveaux entrants). Une économie annuelle de 6 500 € sur les Compléments Nutritionnels Oraux (CNO),

5 000 € sur les pansements, 5 000 € sur le coût denrée malgré une augmentation de 2,40 € du coût repas/jour.

- Améliorer la satisfaction des personnes âgées. Le repas est une source de plaisir et de satisfaction quotidienne essentielle chez les personnes âgées.

**Comment actionner la démarche ?**

Un autodiagnostic en ligne, avec l'outil de l'Agence Nationale d'Appui à la Performance (ANAP), extrait les tendances quantitatives et qualitatives automatiquement : pesée des déchets selon la méthodologie de l'ADEME, évaluation du statut nutritionnel des résidents, enquête de satisfaction. La spécificité En EHPAD est que les convives prennent l'ensemble de leurs repas au sein de l'établissement. L'EHPAD reçoit ensuite une trame méthodologique vierge. Un accompagnement au cas par cas est proposé en s'appuyant sur un plan d'actions, des exemples d'actions et de priorités. L'équipe de l'établissement se concerta et décide des actions. **Nous accompagnons et facilitons les passerelles avec les acteurs du territoire.**



© Jodie Way

## D'UN POINT DE VUE QUALITATIF



**COLLEGE ALEXANDRE VARENNE**

**Carole Rolhion**  
Gestionnaire  
**Sandrine Mennessier**  
Principale adjointe  
04 73 95 50 50  
[int.0630045g@ac-clermont.fr](mailto:int.0630045g@ac-clermont.fr)

“ De l'âge de pierre à l'ère moderne ! Une démarche en plusieurs étapes ”

### Depuis 1962,

date de création de l'établissement, le réfectoire comptait essentiellement des tables de 6 personnes avec une distribution au plat, entraînant un gaspillage important. Il pouvait arriver que certains enfants positionnés en début de table se servent en grande quantité, donc que d'autres ne mangent peu ou pas.

### Depuis les années 70,

le collège accueille les élèves de l'école Louis Portebois dans un espace dédié. Dans le cadre d'une dynamique de LGA, sa directrice de l'époque, Corinne Marson, avait engagé un rapprochement avec le SIVOM d'Ambert et le VALTOM. Plusieurs pesées avaient été réalisées.

### En 2018,

Carole Rolhion rejoint l'équipe et réfléchit avec le chef de cuisine en place, à l'idée de **tester un self collaboratif sans plateau** au sein de l'établissement incluant les élèves de primaire et collégiens mais pas les enfants de maternelle. Plusieurs essais sont réalisés à divers moments, sur le froid et le chaud grâce aux baignoires dont est équipé le chef de cuisine. Les élèves se déplacent pour choisir leur entrée et plat, les agents continuent de servir les produits laitiers et desserts à table.

Si l'accueil de la démarche est positif du côté des convives, convaincre les agents ne s'avère pas forcément facile à l'annonce du projet. Plusieurs raisons évoquées. En premier lieu, la peur du chan-

gement mais aussi une configuration de la salle principale pas forcément idéale, et une évolution de l'encadrement des enfants.

Notre proposition a été perçue comme trop brutale par l'équipe. Avec le recul, **il apparaît qu'il faut laisser le temps, à chacun, de découvrir le projet et de se l'approprier.** Se réunir pour évoquer les questions, craintes et propositions pour avancer ensemble. Toutefois, le constat est là : si au démarrage, l'équipe a eu du mal à se projeter, aujourd'hui personne ne voudrait revenir en arrière ! Nous profitons d'échanges privilégiés lors des pauses café pour discuter librement de la démarche. **Chacun a besoin d'être écouté, respecté et doit comprendre qu'il peut être force de proposition auprès de sa hiérarchie.**

**Après plusieurs tests,** l'organisation fonctionne pour ce self collaboratif sans plateau organisé sur ce schéma :

- un îlot froid opposé à un îlot chaud, tenu chacun par 2 agents
- une armoire chaude ou étuve sur roulettes pour naviguer vers la cuisine
- un réfrigérateur chargé en début de service
- une desserte ou une table de tri
- des tables pour la ligne de plonge que les agents déplacent en cuisine en fin de service
- les agents retournent en cuisine uniquement pour couper le pain pendant le service.



**Stéphane Bazoud**  
Réfèrent restauration  
Conseil départemental du Puy-de-Dôme

## OBSERVER, TESTER, RÉAMÉNAGER

Pour Stéphane Bazoud, accompagnateur de la démarche : « Les plateaux souhaités au démarrage ont été sujets de discussion avec les agents. Nous leur avons proposé d'essayer sans pour tester la proposition. Ils ont ainsi constaté par eux-mêmes que la petite structure de l'établissement ne nécessitait pas leur mise en place, et aujourd'hui ils n'en voudraient plus. À l'image un enfant qui apprend à marcher, tombe, se relève... **Notre rôle est de rendre l'établissement autonome.** L'équipe doit réaliser des essais, se tromper sur certains points, vérifier que d'autres fonctionnent. Le temps de débrief est primordial pour progresser ». **Q p.12**

L'aspect matériel est aussi à considérer pour faciliter la mise en place et les gestes du quotidien. **Q p.58**

Le compost composé de 4 bacs, déjà en place avant le self collaboratif, entretenu par un agent de maintenance a été déplacé sur le parking. L'emplacement précédent sous les cuisines était source de tension du fait des mauvaises odeurs. De plus l'accès aujourd'hui est plus pratique notamment pour le SIVOM qui y accède de manière autonome. Conclusion : **on a tout et tous a gagner en travaillant sur la LGA !** ».

**ELLE LE DIT AUSSI**  
Marie Chizelle  
Page 68

## LES RÉSULTATS DU COLLÈGE

### CONFORT DE TRAVAIL

Moins de déplacement, moins de charges, optimisation du nettoyage...

### RÉDUCTION DU BRUIT

Décibels beaucoup plus faibles, appréciable pour les agents et convives.

### AMBIANCE GÉNÉRALE

L'ambiance du repas s'est grandement améliorée ainsi que la concentration des élèves lors du retour en classe.

### MANGER MIEUX

Des convives qui mangent mieux, en plus grande quantité et de manière plus équilibrée.

### INTERACTIONS POSITIVES

Jouer pleinement le rôle éducatif : faire découvrir les préparations, les inciter à goûter de nouvelles saveurs.

### RESSERVIR LES EXCÉDENTS

Une bonne gestion au service peut permettre de resservir les éléments non-proposés jusqu'à 3 jours.

### OPTIMISER LE BUDGET

À budget égal, des repas de bien meilleure qualité sont proposés avec des produits locaux et bio.

### GESTION DES EFFECTIFS

Les inscriptions sont plus faciles à gérer, notamment les demandes de dernière minute.



## QUEL SUIVI DANS LE TEMPS ?



© Jodie Way

COLLÈGE  
ROGER QUILLIOT

**Christophe Morges**  
Principal  
**Catherine Renard**  
Gestionnaire  
**Delphine Roux**  
Référente label E3D  
04 73 19 27 50  
[catherine.renard@ac-clermont.fr](mailto:catherine.renard@ac-clermont.fr)

“ Proposer des alternatives sans être militant, conserver le principe de neutralité et de l'idée du vivre ensemble ”

En 2016, Christophe Morges observe une crise de confiance entre adultes et élèves. Convaincu qu'un des moyens pour rétablir le lien passe par un temps de repas privilégié, il engage un projet de LGA dans ce collège situé dans un écoquartier, en pointant 2 questions : comment lutter contre le GA ? **Comment mieux faire manger les élèves pour contrer la fatigue observée et apporter un meilleur service ?**

**Quels sont les gains qualitatifs ?**

Au-delà de sa grande souplesse, ce mode de fonctionnement permet de :

- gérer l'homogénéité des enfants
- instaurer une relation apaisée entre adultes et collégiens
- proposer des proportions adaptées et des choix multiples
- responsabiliser les enfants
- offrir un moment de convivialité
- constater que les convives mangent plus, mieux et à leur rythme.

**D'un point de vue managérial, que note-t-on ?**

C'est la révolution du self collaboratif qui n'entraîne pas la même surveillance. Si parler du GA a toujours été facile avec les agents (sensibles au sujet, envie de faire plaisir aux convives), nous avons souhaité présenter à l'équipe des fonctionnements similaires. Nous sommes

ainsi allés visiter le collège Marc-Bloch à Cournon-d'Auvergne pour comprendre le fonctionnement de son self. Aujourd'hui, les agents sont au cœur du système. **En étant présent sur les îlots, ils sont promoteurs des plats en informant les élèves sur leur composition et en les incitant à goûter.**

**Et du côté des agents ?**

Le sentiment de crainte, présent chez certains au début, s'est rapidement dissipé. Aucun ne reviendrait en arrière pour diverses raisons :

- un temps de travail amélioré en cuisine et au service
- la relation agréable avec les élèves
- davantage de temps en cuisine où ils « s'éclatent » à cuisiner grâce aux minutes gagnées sur la mise en place
- accéder à des produits nobles comme des légumes, de la viande, du poisson frais. La maîtrise du GA permet des plaisirs ponctuels.

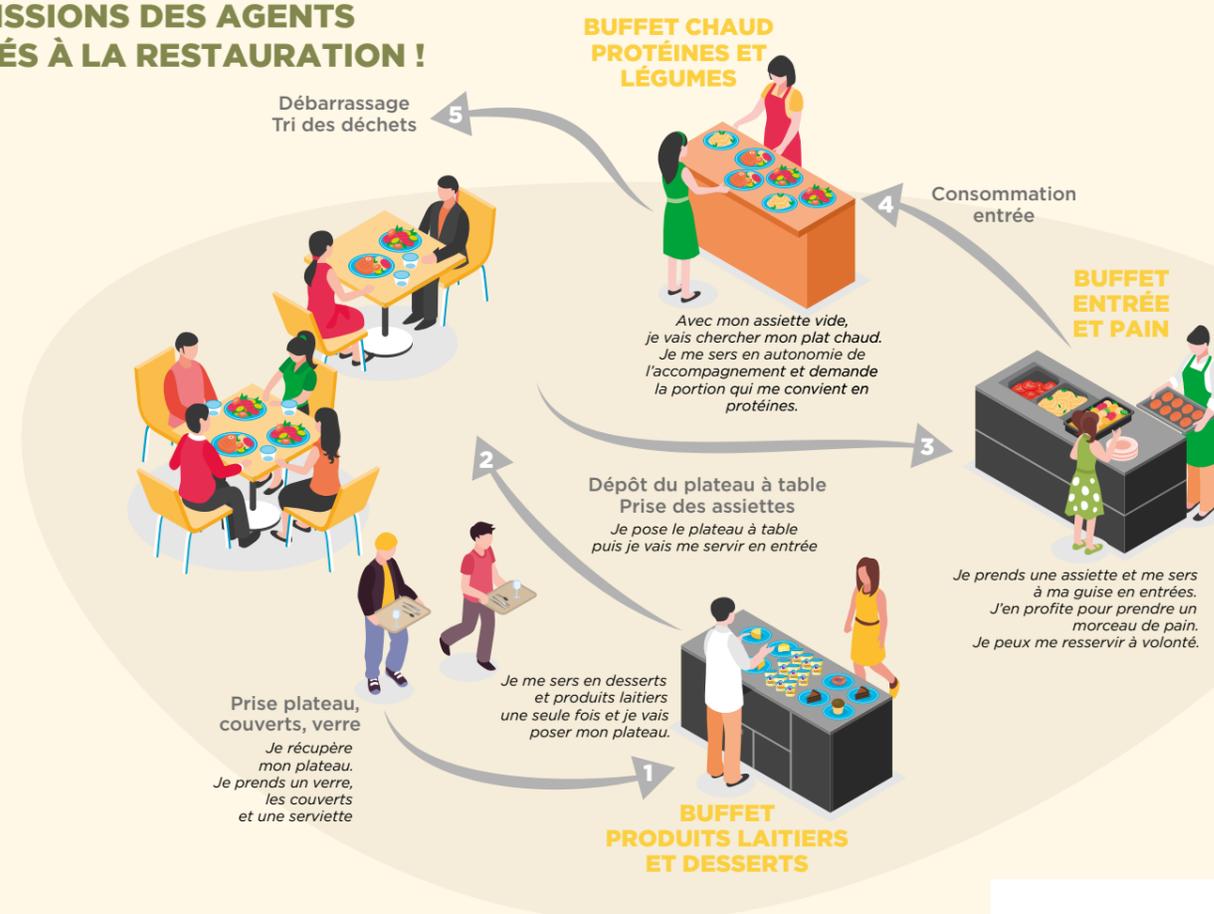
**Ce que les élèves en pensent...**

**Un sentiment de fierté ressort des résultats obtenus.**

Des journées portes ouvertes sont proposées chaque année pour mettre en avant le self collaboratif, en parallèle de la pédagogie et de l'enseignement. Constat : les élèves expliquent l'organisation avec enthousiasme. **Q p.73**

EXEMPLE DE FONCTIONNEMENT  
D'UN SELF COLLABORATIF  
AVEC PLATEAUX

Auteur : Julien Testu, Laboratoires Terana

LA LGA EST UNE PORTE  
D'ENTRÉE SUR LA GESTION  
GLOBALE DES DIVERSES  
MISSIONS DES AGENTS  
LIÉS À LA RESTAURATION !ARRÊT SUR LES  
CHIFFRES CLÉS

Label E3D, niveau 3

**580** élèves  
**480** repas  
journaliers en moyenne

## ORGANISATION

**2** cuisiniers  
**7** agents polyvalents  
**1** agent d'accueil  
**1** agent de maintenance

## ARRÊT SUR LES CHIFFRES CLÉS

UN COLLÈGE ATYPIQUE  
D'UN POINT DE VUE IDENTITAIRE**80 %** des élèves sont issus  
de milieux défavorisés**20 %** très favorisés : gros travail engagé  
sur l'identité pour des jeunes vivant  
des réalités différentesUNE BAISSÉ ASTRONOMIQUE  
ET INCROYABLEEn 15 jours, l'établissement  
est passé de**120** grammes de GA par convive à  
- **de 30** grammesINGRÉDIENTS  
COMPLÉMENTAIRES

• Formation Accompagner les changements dans le contexte de la Transition Écologique, Serge Mang-Joubert [serge.mj@entrelesarbres.com](mailto:serge.mj@entrelesarbres.com)

LES GUIDES  
DE RÉFÉRENCE

• Livre : Pratique de la communication non violente : établir de nouvelles relations, de Wayland MYERS.

## QUEL SUIVI DANS LE TEMPS ?



© TERANA

### CARBALA

**Renaud Daniel**  
Éducateur  
environnement  
et gérant  
06 73 33 04 13  
[rdaniel@carbarla.fr](mailto:rdaniel@carbarla.fr)



#### INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

• [Infographie gaspillage alimentaire dans la restauration collective. ADEME, 2020.](#)

#### LES GUIDES DE RÉFÉRENCE

• [Guide « Mon CROUS responsable », janvier 2019 : du diagnostic à la pérennisation des actions... des résultats probants.](#)



“ Le suivi donne le rythme ! ”

#### Quel est votre regard sur le suivi dans le temps ?

Nous devons avoir un rôle de conseil fondé sur notre expertise, mais jamais de décisionnaire. Il faut déployer une méthodologie de travail préparée ensemble, en se reportant aux décisions actées lors des comités de pilotage réguliers (minimum 3/an ou plus si besoin) pour faire le bilan et adapter les actions correctives.

**L'éducateur à l'environnement, qui est aussi accompagnateur du projet, donne le ton.** Il a une posture de facilitateur, coordonne la démarche. Il travaille avec des intervenants techniques [Q p.30.](#)

#### Quels sont les points de vigilance ou leviers permettant à un projet de durer plusieurs années ?

Dans cette démarche de progrès, les enfants sont souvent moteurs. Les freins viennent plutôt des adultes, moins favorables au changement. **Concertation et discussion permettent, avant de commencer, de connaître les blocages éventuels** en cuisine ou chez le personnel encadrant (AED : Assistant d'Éducation ; CPE : Conseiller Principal d'Éducation).

Cette étape permet d'enclencher la démarche et de lever de faux freins. Au démarrage, il y a toujours des personnes qui ne sont pas partantes mais elles sont souvent rapidement unanimes. Prenez l'exemple du self collaboratif : personne n'a envie de revenir en arrière ! [Q p.41.](#)

Il y a en réalité rarement de gros blocages parce que les personnes concernées sont sensibles au sujet. La mise en place des actions pose souvent question. Avec Julien Testu [Q p.25](#), le REEA et la commission déchets animée par Charles Brault [Q p.14](#), nous suivons des formations, notamment sur le changement, pour évaluer et comprendre la situation [Q p.64.](#)

#### Le suivi des projets entre les copils est essentiel. Comment procéder ?

Si on laisse faire, le process peut marcher ou non. Même si certains sont volontaires, **il ne faut pas omettre que tout le monde a le nez dans le guidon !**

Mails ou appels, le mode opératoire dépend des individus. Le fait de téléphoner est apprécié.

#### Le volet pédagogique semble également important

En effet, pour les agents et élèves, qui doivent être aussi partie prenante. Il faut les faire intervenir, leur donner la parole et valoriser leurs travaux.

**Un temps d'échange, de formation est à prévoir pour qu'ils comprennent les enjeux de la LGA, et deviennent acteurs** de la démarche jusqu'au comité de pilotage.

# ACCOMPAGNEMENT SUR UNE ANNÉE SCOLAIRE

Autrice : Paloma Perron, Laboratoires Terana

## ACCOMPAGNEMENT SUR UNE ANNÉE SCOLAIRE



**ELLE LE DIT AUSSI**  
Paloma Perron  
Pages 62-63



## COMMENT JE RÉALISE LES ACTIONS CORRECTIVES



Synonyme de plaisir, le repas est indéniablement un moment attendu, qui rythme la journée des petits et grands. Au-delà de l'approche nutritionnelle, quels points d'attention et clés de réussite faut-il considérer dans la mise en place d'une démarche de progrès ?

Communication vers les convives, composantes du repas, techniques culinaires, matériels et formations, dons alimentaires : les experts et acteurs de la restauration collective partagent leurs préconisations fondées sur leurs retours d'expériences.

Un seul objectif : vous éclairer sur les enjeux incontournables et les outils permettant d'avancer et de suivre sereinement la progression de votre établissement !

Une conviction : s'engager ensemble dans un projet de LGA est une porte d'entrée vers d'autres belles actions...

## ACTIONS DE COMMUNICATION VERS LES CONVIVES



© TERANA

### CARBALA

#### Renaud Daniel

Éducateur environnement et gérant  
06 73 33 04 13  
[rdaniel@carbarla.fr](mailto:rdaniel@carbarla.fr)



“ Penser d’abord communication, ensuite action ”



#### INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- La vulgarisation est le fait d’adapter des connaissances techniques, scientifiques pour les rendre accessibles à un lecteur non spécialiste. Dictionnaire le Robert.

#### LES GUIDES DE RÉFÉRENCE

- Sensibiliser pour engager. Associer psychologie sociale et sensibilisation pour un changement durable des comportements en réponse aux défis écologiques.

#### SOURCE

- Guide pratique Centres Permanents d’Initiatives pour l’Environnement - 2014.

#### Quelles sont les difficultés observées en matière de communication entre les services ?

La problématique récurrente est que tous puissent participer et comprennent que **les actions de communication** doivent être coordonnées. Il faut ensuite réunir toutes les adresses mails afin de créer un groupe de travail en parallèle du comité de pilotage. Tous les acteurs doivent être informés du qui fait quoi et dans quel timing.

#### Quels conseils pour faciliter la communication interne ?

L’animateur doit avoir les clés lui permettant de comprendre l’organisation du lieu, le rôle de chacun, être informé du contexte. Qui fait quoi ? Qui finance ?... Le contexte doit être clair pour qu’il puisse élaborer, cadrer et suivre le plan d’actions formalisé en équipe de pilotage.

#### Quel est le rôle de l’éducateur à l’environnement ?

- Il est présent avec les convives lors des diagnostics, des pesées ou de la mise en place d’actions dans le self
- Il récolte l’avis des convives
- Il construit une démarche pédagogique avec un groupe d’élèves (éco-délégués, délégués, clubs, élèves motivés, classes)
- Il apporte un complément d’information pour qu’ils aient les moyens de proposer des actions cohérentes et réalisables
- Il donne du sens au projet et aux impacts positifs des actions
- Il accompagne les élèves via des outils, méthodes, techniques pour les rendre acteurs de la démarche

Ces actions sont ensuite proposées à la validation du comité de pilotage.

ELLE LE DIT AUSSI  
Juliette Berger REEA  
Page 67

## INTÉGRER LA COMMUNICATION TRANSVERSALE !

### 2 ASPECTS À CONSIDÉRER :

#### → la dimension pédagogique

Pollution, consommation d’énergie en fonction de la distance d’approvisionnement des produits... **L’enjeu est double : l’éducation à la santé et la sensibilisation du consommateur aux impacts sociaux de ses achats.**

#### → la liaison entre les connaissances et la réalité du terrain

Exemples :

- Quand un self collaboratif est mis en place, il faut avoir à l’esprit que le rôle du personnel, notamment dans la distribution des repas, est totalement différent. Ce point est très intéressant car il permet

de **changer le regard des élèves sur ces postes et d’établir une communication entre les personnels et les élèves.**

Il est utile de mettre en place des petites actions pour faire changer les regards.

- Organiser une visite des cuisines pendant le temps de préparation par petits groupes. Il est important de pouvoir témoigner de cette phase et de combattre certaines idées reçues, notamment sur la propreté des locaux et des agents ainsi que la phase de préparation des repas.

La labellisation E3D est directement en relation avec les 17 objectifs de Développement Durable.

#### LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES

- Extrait du référentiel utilisé pour donner le niveau de labellisation aux établissements scolaires : [référentiel\\_labellisation2020\\_etablissement.pdf](#) (ac-clermont.fr).
- Circulaire du 24 septembre 2020, renforcement de l’EDD, Éducation Nationale
- Circulaire n°2019-121 du 27 août 2019, transition écologique : nouvelle phase de généralisation de l’EDD-EDD 2030.



Source : les 17 objectifs de développement durable de l’ONU  
Ces ODD sont intégrés dans les projets

# ACTIONS DE COMMUNICATION VERS LES CONVIVES



© TERANA

## MAIRIE DE GERZAT

**Karine ROBIN**

Dir. du service municipal de Restauration  
04 73 24 05 79  
k.robin@ville-gerzat.fr



“ Donner envie de goûter ! ”



### Comment présentez-vous les menus ?

Auparavant, le menu écrit était basique. À présent, les ingrédients composant le plat sont détaillés. En outre, nous avons créé nos propres logos. Nous n'avons pas voulu recourir à ceux existants car nous souhaitons les personnaliser et les faire évoluer dans le temps en fonction des retours.

### Quelles sont les réactions ?

Si j'ai le malheur d'oublier les logos, je suis rappelée à l'ordre par certains parents ! Ceux-ci me demandent aussi de préciser les producteurs locaux, nous permettant de souligner notre travail avec Agrilocal.

**L'idée qui nous guide est de faire comprendre aux enfants ce qu'ils ont dans leur assiette pour leur donner envie de goûter !**

### LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES

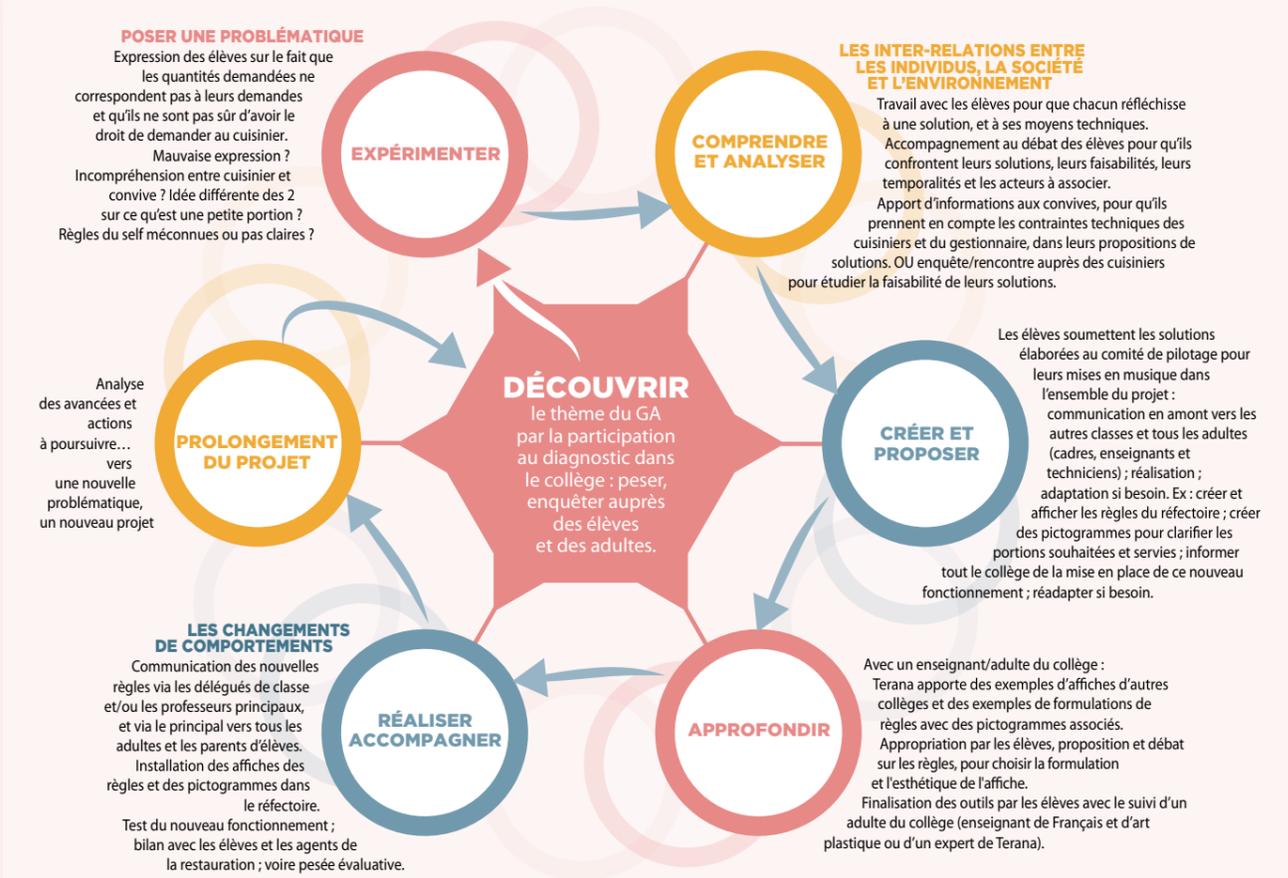
- LOI EGALIM Champ d'application : même champ d'application que pour la mesure approvisionnement (3).
- À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, les usagers des restaurants collectifs devront être informés une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.
- Références juridiques : articles 24 de la loi EGALIM codifié à l'article L. 230-5-3 du CRPM.

1 Volaille Française	2 Agneau/Mouton Français	3 Bœuf Français	4 Porc Français	5 Veau Français	6 Pêche durable
7 Produits issus de l'agriculture biologique	8 Produits Label Rouge	9 Produit A.O.P.	10 Fruits et légumes Français	11 Produits Auvergne-Rhône Alpes	12 Produits I.G.P.
13 Fait Maison	14 Produits régionaux	15 Agrilocal	16 Haute Valeur Environnementale	17 Repas Sans Viande	

# UNE PÉDAGOGIE DE PROJET

Auteur : Julien Testu Laboratoires Terana

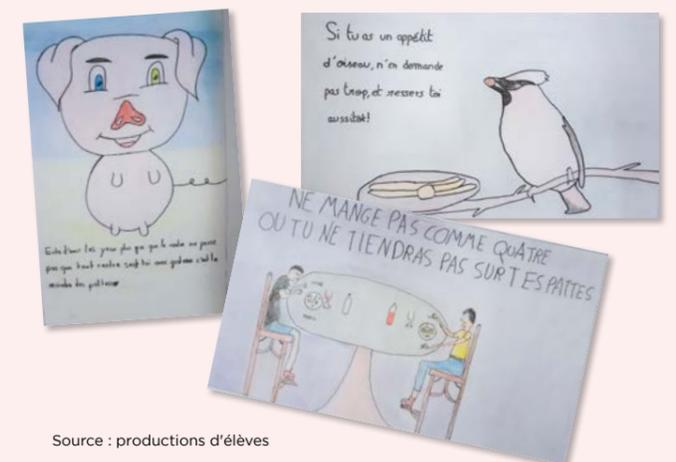
## EXEMPLE DE L'ADAPTATION DES QUANTITÉS SERVIES



## QUELQUES RÉSULTATS DE CETTE PÉDAGOGIE DE PROJET



Source : laboratoires TERANA



Source : productions d'élèves

## ACTIONS DE COMMUNICATION VERS LES CONVIVES



© Jodie Way

HÔPITAL  
LE CORBUSIER

## Nicolas Chiarelli

Ingénieur  
restauration  
et logistique  
04 77 40 41 42[sec\\_direction@  
hopital-lecorbusier.fr](mailto:sec_direction@hopital-lecorbusier.fr)

“ En cuisine et en salle :  
il faut valoriser réduction du  
gaspillage et économies ”

INGRÉDIENTS  
COMPLÉMENTAIRES

- Conférence à visionner : Transition écologique : quels nouveaux enjeux pour la communication ? ADEME, janvier 2020.
- Générez votre affiche convives, en lien avec l'obligation mentionnée ci-dessus, grâce au site « [ma.cantine.gouv](http://ma.cantine.gouv.fr) ».

LES GUIDES  
DE RÉFÉRENCE

- Le guide de la communication responsable. ADEME 2020.

Comment réduire les coûts  
en interne ?

Chaque année, notre proportion de DAOM (Déchets Assimilés aux Ordures Ménagères) augmentait. **La LGA et la valorisation des déchets ont permis de réaliser des économies faramineuses.** Nous avons affiché notre volonté de sortir de la dictature de la barquette polypropylène en restauration hospitalière. Il est aberrant de l'acheter puis de payer pour la traiter comme déchet.

Les résultats ne se sont  
pas faits attendre...

Le ressenti patient est totalement différent ! On refuse maintenant du monde au self et certains convives nous écrivent pour partager le plaisir des repas pris chez nous, entraînant **un grand sentiment de fierté des cuisiniers.**

Qu'avez-vous imaginé comme  
supports de communication ?

Plaquette hospitalière « *Jetons moins, récoltons plus !* », affichage auprès des convives... pour valoriser la démarche et présenter les résultats, avec mise en avant d'un retour sur l'investissement sur 2 ans.

Au niveau de la cuisine : nous affichons les résultats de mois en mois, d'année en année. **Nous avons réduit nos coûts de manière drastique en tirant vers le haut la qualité** : c'est tout simplement magique !

Même sans objectif de  
diminution de coût constant,  
des indicateurs peuvent aider ?

On peut avoir des indicateurs de % d'achats bio, local à coût constant. Promouvoir ce % dans la communication est imparable. Et en prime, en diminuant le coût alimentaire : le directeur est aux anges.

## UNE CHARTE ÉCO-RESPONSABLE...

Nous avons créé cette charte qui est diffusée dans les services de soins et à l'entrée du self. Elle présente de manière synthétique notre démarche qualité, nos engagements et valorise le travail effectué.

**LA POLITIQUE DE LGA PERMET D'ACHETER MIEUX, DE MOINS GASPILLER ET A UN RESENTI POSITIF À TOUS LES ÉTAGES DE L'HÔPITAL !**

**Nos engagements pour une restauration de qualité, citoyenne et écoresponsable**

**Une cuisine moderne dans nos murs**  
Notre unité de production, inaugurée en novembre 2014 vous assure un service de proximité et dispose d'un agrément sanitaire européen délivré par les services officiels de contrôles, garantissant notre maîtrise de la sécurité alimentaire.

**Une grande place laissée aux préparations "maison"**  
Dans un but de limiter les préparations et produits "industriels", la cuisine élabore un maximum de recettes à partir de matières premières brutes, non transformées : viandes fraîches, légumes triés et découpés par nos soins, pâtisseries salées et sucrées, entrées mixées...

**Des techniques de cuisson de pointe**  
Cuissons de nuit, à "basse température", à "juste température" grâce à des thermostats vous assurent des techniques culinaires précises et la tendreté de nos viandes.

**De la viande bovine française**  
L'ensemble de nos viandes fraîches de Bœuf et de Veau est issu d'animaux nés, élevés et abattus sur le territoire national.

**Une volaille qualitative locale**  
Toutes les semaines plusieurs volailles fraîches, essentiellement "labélisée" et fermière, issue d'élevages régionaux et achetée directement auprès de deux PME de proximité, est servie dans nos menus.

**Viande de porc et charcuterie artisanale**  
De la viande porcine et des produits de salaisons élaborés chez un "maître artisan" du Forez sont achetés chaque semaine pour nos repas.

**Des produits laitiers fermiers**  
Yaourts natures et aux fruits, crèmes, desserts fabriqués directement sur une exploitation et achetés en "direct", sont utilisés dans nos cycles de menus.

**Une valorisation des produits compostables**  
En partenariat avec un acteur local à taille humaine, nos déchets alimentaires suivent un circuit spécifique de transformation en compost lui-même redistribué aux maraîchers de la région.

**Une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire**  
Une gestion de production de repas informatisée, de "justes" quantités maîtrisées au cours de nos process nous permettent de limiter les gaspillages inutiles pour pouvoir proposer des produits de qualité.

**Des partenariats de solidarité**  
En collaboration avec des associations caritatives (Croix Rouge, Collectif alimentaire, CCAS) nos excédents de service sont, plusieurs fois par semaine, confiés à des bénévoles pour une distribution aux familles nécessiteuses.

**Une gestion du tri sélectif dans nos cuisines**  
Le service de Restauration s'assure d'une bonne maîtrise des différents déchets grâce à un tri sélectif rigoureux : cartons, emballages recyclables, déchets organiques et ordures ménagères font l'objet de circuits différenciés.

**Une limitation des contenants "plastiques" à usage unique**  
La vaisselle "porcelaine" (95%) est privilégiée sur nos plateaux repas dans une volonté de réduire la présence des conditionnements et autres barquettes jetables.

Service restauration

LES TEXTES  
RÉGLEMENTAIRES

- Loi EGAlim - Interdiction des contenants en plastique.
- Champ d'application : les restaurants collectifs scolaires et universitaires et les crèches.

Au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2028.

- Références juridiques : article 28 de la loi EGAlim codifié à l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement.

## ACTIONS SUR LES COMPOSANTES DU REPAS



## DES GAINS QUI ONT PU ÊTRE RÉINVESTIS DANS L'ASSIETTE DE LEURS CONVIVES !



## DÉCRYPTAGE DE LA LOI EGALIM

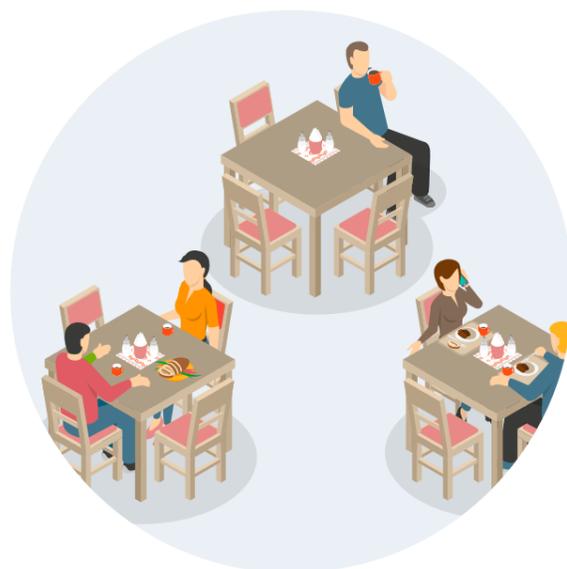
Autrice : Paloma Perron, Laboratoires Terana

### HÔPITAL LE CORBUSIER

En 5 ans, la part alimentaire par repas est passée de **2,52 € à 1,88 €**.

Les **350 000 €** d'économies réalisées annuellement permettent d'introduire des produits qualitatifs :

**3/4** de volaille locale, porc fermier local, produits laitiers fermiers, produits bio, viande exclusivement française (hors steaks hachés), élimination de l'immense majorité des préparations industrielles.



### MAIRIE DE GERZAT

En un an, la cuisine centrale et ses 5 satellites (crèche, écoles, établissement pour personnes âgées) sont passés de **85 g** de GA / convive / repas à **69 g** GA / convive / repas.

Le GA des entrées est passé de **49 % à 14 %** et le GA du pain de **14 % à 8 %**.

Les autres composants du repas sont encore à travailler.

Les biodéchets sont passés de **60 kg** / repas à **43 kg** / repas.

### COLLÈGE DE LEZOUX

Baisse du coût du GA de **0,42 € à 0,11 €** / convive / repas, soit une baisse de **30 %** du coût repas.

Hors d'oeuvre :

GA de **26 %**, soit **11 g** / convive / repas à **4 %** de GA, soit **3 g** / GA / convive / repas.

La consommation individuelle a augmenté de **34 à 78 g**.

### EHPAD EN RÉGION PACA

En 3 ans,

- l'EHPAD Le Foyer Notre-Dame de Puyraveau est passé de **50 %** de résidents dénutris à **15 %** : avec un coût supplémentaire en aliments mais compensé par une baisse du budget de soins (- d'achat de CNO, - de prescriptions médicamenteuses ; un meilleur transit = moins de laxatifs ; meilleur sommeil = moins de somnifères ; baisse du nombre de chutes)<sup>1</sup>.
- EHPAD La Filolette : augmentation de la proportion de produits frais jusqu'à **70 %** et **90 %** de la viande d'origine française.
- EHPAD Notre Dame du Bourg : baisse de **23 %** du GA<sup>2</sup>.

Source :

<sup>1</sup> Recueil d'actions pour l'amélioration de l'alimentation en EHPAD. 2014. Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

<sup>2</sup> Réduire le gaspillage alimentaire en EHPAD ; ARS PACA 2018.

### QUI EST CONCERNÉ ?



**ÉTABLISSEMENTS D'ACCUEIL DES ENFANTS DE MOINS DE 6 ANS**  
Crèches, garderies, jardins d'enfants...



**RESTAURATIONS SCOLAIRES**  
De la maternelle au lycée



**RESTAURATIONS UNIVERSITAIRES**



**ADMINISTRATIONS OU ÉTABLISSEMENTS PUBLICS**  
Restaurants administratifs, médico-sociaux, militaires, pénitentiaires

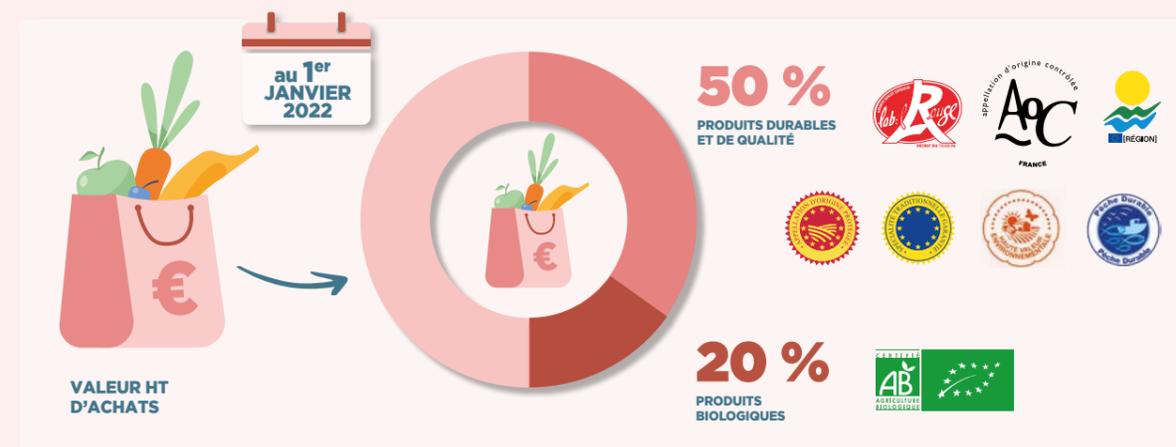


**ÉTABLISSEMENTS PRIVÉS\***  
\*L230-5 du CRPM  
Sanitaires, médico-sociaux, pénitentiaires

### RAPPEL DES OBLIGATIONS DE LA LOI EGALIM ET DE LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE SUR LA LGA

- ✓ Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un diagnostic préalable - **En Vigueur**
- ✓ Interdiction de détruire des denrées alimentaires encore consommables - **En Vigueur**
- ✓ Pour opérateurs qui préparent plus de 3 000 repas par jour :
  - Obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée - **En Vigueur**
  - Obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don - **En Vigueur**
  - Obligation de rendre publics les engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus - **En Vigueur**
- ✓ Lancement d'une expérimentation pour mettre en place une solution de réservation de repas - **Attente Décret**

### DÉCOMPTE DES APPROVISIONNEMENTS



## ACTIONS SUR LES COMPOSANTES DU REPAS



© Jodie Way

EHPAD  
MILLE SOURIRES  
DE CUNLHATJean-Christophe  
DubourgnoixResp. de la  
cuisine depuis 32 ans  
04 73 72 70 06

“ Nos résidents apprécient les plats simples, qui ont du goût et sont bien cuits ”

Quelles préconisations pour  
les composantes du menu ?

Légumes, pommes de terre, poireaux, carottes et navets sont achetés en 4<sup>e</sup> gamme en circuit court en Haute-Loire. Tout est épluché traditionnellement puis coupé, mis sous vide, avec 5 jours de DLC et sans produit chimique. Nous avons également recours aux légumes surgelés comme pour le chou-fleur.

Côté viande, nous travaillons en circuit court avec la plateforme Agrilocal63. En 2021, nous avons d'ailleurs été lauréat : **1<sup>er</sup> sur 31 au niveau national**. Notre viande vient de Sauxillanges (veau, bœuf, porc), un peu d'agneau de l'Allier : nous sommes l'un des rares établissements à proposer des côtes d'agneau.

Pour le poisson : depuis début 2021, nous proposons 60 à 70 % de frais via notre fournisseur situé à Cournon-d'Auvergne. Le reste correspond à du surgelé. Nous faisons des essais comme ces lamelles d'encornet fraîches qui ont plu.

Pour les fruits, on se tourne au maximum vers les produits français et avons recours au marché hospitalier pour les autres. De mars à début mai, la période n'est pas évidente pour les produits frais.

Nous proposons un grand nombre de fruits (kiwi, melon, pastèque...) épluchés, prêts à la dégustation. Idem pour les poires et pommes, lorsqu'elles sont cuites au four.

Quels autres repères  
sont à intégrer ?

Issus majoritairement de zones rurales, nos résidents apprécient les plats simples, bien cuits, même si ce n'est pas toujours bien présentable ! Le principal est qu'ils puissent mastiquer.

Dans la distribution des repas, nous considérons 3 modes :

- 65 % tranches entières
- 15 % hachées
- 20 % mixés protéinés.

INGRÉDIENTS  
COMPLÉMENTAIRES

- La Gazette de Thiers, 2021, Des résidents bien dans leurs assiettes Article joint.
- [Livret de recettes : Des recettes simples, parfois étonnantes, délicieuses et... - ADEME 2021.](#)
- [Agrilocal63.fr](#) Trophées nationaux Agrilocal 2021 : un lauréat dans le Puy-de-Dôme !

## CHIFFRES CLÉS

## 270 repas journaliers

en moyenne, dont le centre aéré les mercredis (5 à 15 personnes) de l'année scolaire + tout l'été.

Lors du démarrage de la formation avec Stéphane Bazoud **Q p.12**, les containers étaient très remplis.

Passé de plus de **200 g de GA** par jour à **80-100 g** par jour aujourd'hui !

## HORS VACANCES SCOLAIRES

750 à 800 repas  
journaliers

600 scolaires, 45 enfants en crèche, 20 personnes au foyer restaurant, 30 personnels communaux, au minimum 60 personnes en portage à domicile.

## VACANCES SCOLAIRES

Environ **230 repas** pour la crèche, le centre de loisirs, le foyer restaurant, le portage à domicile.

## 15 agents :

2 cuisiniers responsables de production en alternance chaud et froid, les autres agents sont répartis sur le chaud, froid et la crèche avec un roulement hebdomadaire.



Karine Robin

Directrice du Service Municipal  
de Restauration de la ville de GerzatCOMMENT FAIRE MANGER DES FRUITS  
AUX ENFANTS, NOTAMMENT  
EN MATERNELLE ?

Nous sommes partis du constat qu'en proposant aux enfants un seul fruit, le gâchis était inévitable. Pour leur permettre de découvrir de nombreux fruits et des nouvelles saveurs comme le litchi ou l'ananas frais, nous proposons 3 fruits à partir d'une graduation définie.

La difficulté étant la découpe de dernière minute. Il n'est pas possible de préparer à l'avance, **nous alternons les propositions en intégrant 2 fruits simples à découper comme la banane, pomme ou abricot et un autre plus compliqué** comme l'orange (complexe du fait de l'épluchage).



## ZOOM ASTUCE

Ajouter des féculents (1/3) à vos légumes (2/3) ne changera pas l'équilibre alimentaire. La présentation est importante (couleurs, formes, disposition) pour surprendre les convives !

Quelle est l'organisation entre  
cuisine et salle ?

Actuellement, les animateurs servent les enfants, avec des coupes fruits dont nous nous sommes équipés.

En cuisine, nous préparons uniquement quelques fruits tels que l'ananas, qui est découpé en rondelles et remis dans sa coque pour que l'enfant voit le fruit.

## INCITER À GOÛTER

Auteur : Julien Testu, Laboratoires Terana

De bébé à la personne âgée, nous cherchons tous à manger à notre faim et varié pour une alimentation équilibrée. Mais pour changer, il faut découvrir, tester de nouveaux aliments, de nouvelles recettes, ce qui occasionne des interactions avec nos fonctionnements sensoriels, culturels, sociaux, éthiques et psychologiques. Un travail de fourmi et de collaboration entre le convive et le professionnel.



## CADRE RASSURANT

Établir confiance, respect mutuel, et possibilité de communication réciproque, lever les freins pour progresser ensemble. Si l'enfant goûte alors on passe à l'étape suivante, sinon on réitère. Savoir ce qu'on mange est le préalable à toute dégustation.

VALIDER LA  
PORTION POUR  
« GOÛTER »

L'aliment peut paraître repoussant, rappeler une mauvaise expérience ou paraître dangereux, il convient de définir la quantité acceptable pour l'enfant. Ex. : le contenu d'une petite cuillère, trois petit-pois ou un quart de fruit.

ENCOURAGER À  
DÉGUSTER AVEC  
TOUS LES SENS

Décrire la forme, analyser la texture, l'odeur, comparer avec des éléments positifs. Ces premiers pas vers la découverte de l'aliment doivent être valorisés.

POSSIBILITÉ  
D'EN AVOIR PLUS

Si le convive apprécie la découverte, il doit être convenu avec lui qu'il a la possibilité d'en avoir plus pour renforcer cette expérience positive.

RENOUVELER  
L'EXPERIENCE

En multipliant les expériences positives, l'enfant est en confiance ; il évolue au fil des expériences et du changement permanent de ses goûts.



© TERANA

LYCÉE HÔTELIER

Frédéric Dusart

Professeur en techniques culinaires

06 76 29 67 41

frederic.dusart@ac-clermont.fr



INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- Résultats de l'étude Selfidéal : Chez les adolescents, une communication mettant en valeur l'origine du produit et la saisonnalité a un impact positif sur la consommation. Les préoccupations environnementales sont des leviers efficaces.

“ La formation doit être vécue comme un plus et non comme une contrainte supplémentaire ”

Quels types de formation proposez-vous ?

Les cuisiniers ont besoin de formations sur des thématiques spécifiques, notamment pour intervenir dans les EHPAD. Je propose plusieurs formations sur les potages, veloutés, soupes, particulièrement appréciés des résidents. Je m'aperçois souvent malheureusement que ces préparations sont réalisées autour de légumes surgelés avec une mise en oeuvre qui se traduit par une marmite avec 20 litres d'eau, dans laquelle l'équipe ajoute un mélange pour potage avant de la cuire et de la mixer.

Une piste est peut-être de **changer les mentalités quant aux 4 composantes le soir** : comment travailler les préparations pour retrouver les protéines, légumes, légumineuses dans la base du dîner, complété par un produit laitier apprécié, un plaisir sucré pour terminer le repas. **L'apport nutritionnel ne vaut que si le menu est complètement consommé par le résident.**

Quels sont vos messages ?

Adaptons-nous au sujet à nourrir ! Considérons sa culture gastronomique en apportant un peu de modernité dans les propositions. Revenons sur les fondamentaux pour apporter les nutriments nécessaires. Il y a encore trop d'établissements qui fonctionnent sans communication.

**La notion de plaisir doit primer !** Le bonheur que peut créer le repas apporte énormément aux résidents, cela joue sur leur moral et leur permet d'aller mieux en général.

Quels sont les enjeux ?

Si on mange bien, on se porte mieux. Comment faire en sorte qu'une texture modifiée soit assez belle et bonne pour plaire aux résidents ? Il faut être vigilant : parfois le plat peut être beau et bon, mais le bilan nutritionnel insuffisant pour la personne âgée. Parfois on fait appel à de nombreux produits industriels alors que les productions maison peuvent être goûteuses et équilibrées si on associe les bons produits.

LES ASTUCES DE LA DIET' REPAS DU SOIR EN EHPAD

ENRICHISSEMENT

- **Enrichir un plat**  
Fromage frais, mascarpone, béchamel, beurre  
Légumineuses, huiles végétales  
Thon, sardines, œufs, jambon
- **Enrichir un dessert**  
Petit suisse, crème épaisse, crème anglaise  
Chocolat, biscuit, sirop d'érable, sucre  
Banane, fruits secs, coulis, confiture

PRÉSENTATION

- ✓ Utiliser des moules pour varier les formes des textures modifiées
- ✓ Proposer plusieurs textures complémentaires (mixé de poisson et coulis d'oseille)
- ✗ Ne pas charger l'assiette ce qui va tendre vers le renoncement
- ✗ Éviter de présenter des plats en barquettes

JEÛNE NOCTURNE

Le jeûne nocturne : entre le repas du soir et le petit déjeuner, il ne doit pas excéder 12 h

Des astuces

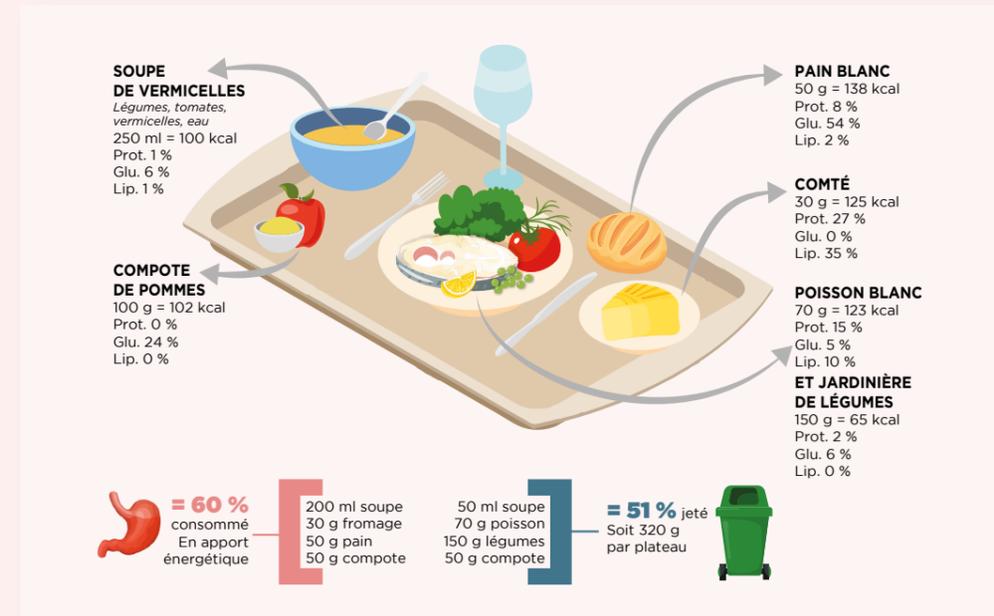
- Retarder le repas du soir
- Proposer une collation nocturne : crème-dessert, riz au lait, biscuit et laitage

ÉQUILIBRER LE REPAS DU SOIR

Autrice : Cindy Ribeyre, Laboratoires Terana



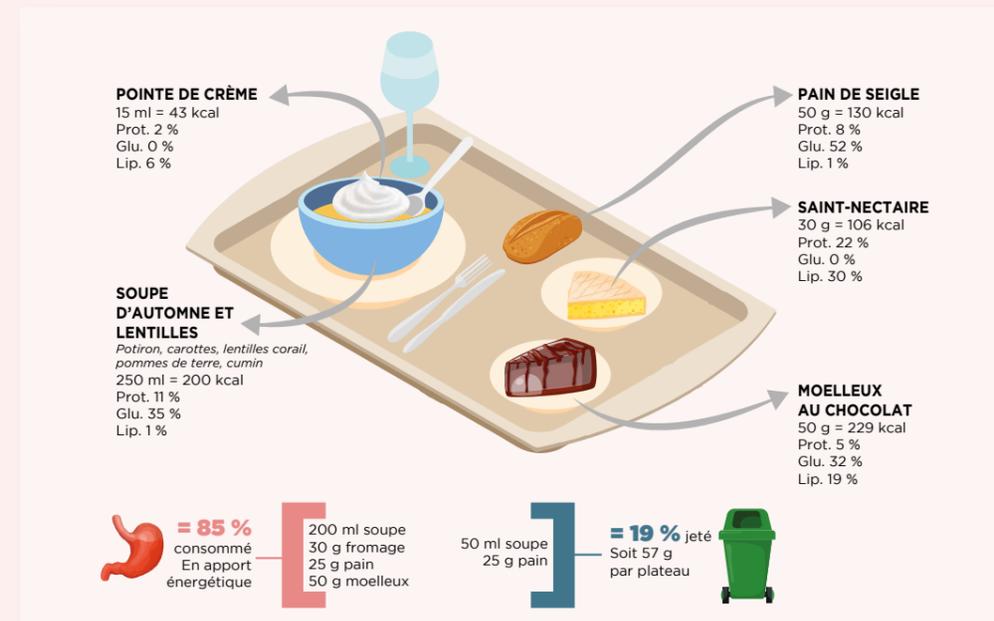
PLATEAU IDÉAL GEMRCN REPAS DU SOIR EN EHPAD



LES GUIDES DE RÉFÉRENCE

- CERIN - Centre de recherche et d'information nutritionnelles : informations nutritionnelles scientifiques.
- AFDN (Association française des Diététiciens Nutritionnistes) revues.
- PNNS 4 : Programme National Nutrition Santé définit les principales recommandations nutritionnelles Françaises ([www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr))
- GEMRCN 2021 : les nouvelles obligations nutritionnelles.

PLATEAU IDÉAL RÉSIDENT REPAS DU SOIR EN EHPAD





© TERANA

## CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU PUY-DE-DÔME

### Cédric Besairie

Adjoint au chef de service patrimoine des collèges  
Dir. de l'Éducation et des Collèges  
06 98 72 93 37  
[cedric.besairie@puy-de-dome.fr](mailto:cedric.besairie@puy-de-dome.fr)



### INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- [https://www.lamontagne.fr/aubiere-63170/actualites/un-self-collaboratif-au-college-joliot-curie\\_12970083/](https://www.lamontagne.fr/aubiere-63170/actualites/un-self-collaboratif-au-college-joliot-curie_12970083/)
- [https://www.puy-de-dome.fr/fileadmin/user\\_upload/PDDMN\\_181-WEB.pdf](https://www.puy-de-dome.fr/fileadmin/user_upload/PDDMN_181-WEB.pdf)

### SOURCES

- [un bouquet de ressources produits par le CNEPT](#) qui recense nombre d'outils et de formations à destination des acteurs de la restauration collective (avril 2021).

“ Il faut offrir les bons outils aux chefs de cuisine ! ”

### Le matériel, un levier incontournable ?

Engagé depuis 4-5 ans dans un programme de la LGA, le Département développe une politique active envers les collégiens. **La réduction du GA en restauration collective est une réussite multi-facteurs dans laquelle le matériel apporte une plus-value** en mettant à disposition des chefs, des outils leur permettant de s'exprimer pleinement. La partie « matériel » commence dès la production avec un certain nombre de matériels respectueux des aliments, permettant des cuissons adaptées, lentes et de nuit notamment. L'idée est de faire en sorte que la viande et les légumes ne soient pas desséchés, qu'ils aient du goût.

Depuis quelques années, il existe 2 nouveaux types de matériel offrant une cuisson intelligente : des fours à vapeur électroniques nouvelle génération offrant une cuisson au degré près et des sauteuses programmables.

### Des investissements pour les cuisines du futur

Certes, le coût est onéreux : il faut compter environ 18 000 € pour un four installé et 20-22 000 € selon le modèle de

sauteuse. Mais, nous concevons ainsi nos cuisines du futur.

**L'investissement étant important, nous remplaçons au fur et à mesure le matériel.** Cette démarche s'inscrit dans une politique globale d'accompagnement.

### Quels sont les achats à considérer pour mettre en place un self collaboratif ?

Nécessité d'acheter un salad-bar d'entrées et de desserts, des armoires froides qui permettent de réassortir pendant le service, un bain-marie pour tenir la viande au chaud et sur le côté, des plaques vitrocéramiques pour maintenir les légumes à bonne température.

À minima, il faut investir dans un salad-bar, dont le coût dépend de la taille de l'établissement, environ 15 000 € par pièce. Les plaques représentent un achat supplémentaire si l'établissement n'est pas équipé, autour de 5 000 € par plaque.

Au final sur un projet de self, le **matériel de cuisine représente une enveloppe d'environ 70 000 € pour la distribution.**

II LE DIT AUSSI  
Stéphane Bazoud  
Page 12



## ADIEU LES SEMELLES !

Autrice : Paloma Perron, Laboratoires Terana

## CUISSON À JUSTE TEMPÉRATURE ET CUISSON DE NUIT

### LA MÉTHODE



- Technique idéale pour les viandes et poissons.
- Variations selon la nature des protéines et les morceaux considérés.



- Baisser la température de cuisson.
- Augmenter le temps de cuisson.
- Assurer une cuisson homogène.



- En four ou sauteuse
- Utiliser une sonde pour contrôler la montée et le maintien de température.



- Respecter une température à cœur du produit supérieure à +63°C

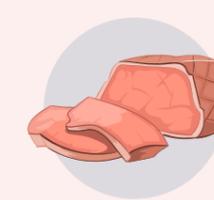
### LES RÉSULTATS



- Respecter et sublimer le produit.



- Jusqu'à 10 % de perte d'eau.
- Contre 30 % en cuisson standard.



- Qualité gustative : tendreté, jutosité, saveurs.



- Qualité nutritionnelle :
  - Gain minéraux et oligo-éléments
  - Gain en fibres.



## ACTIONS DE DONNÉS ALIMENTAIRES



© Croix rouge des Coteaux

## ASSOCIATION LA CROIX-ROUGE

**Christophe Redon**  
Resp. local communication et développement des ressources



“ Quand un hôpital dit non au gaspillage ! ”

## Quand hôpital et associations se rapprochent...

Dans le cadre de la LGA, l'hôpital Le Corbusier avait déjà réduit sa surproduction mais une part incompressible demeurait. Une question : comment en faire profiter d'autres personnes aux alentours de l'établissement ?

En 2018, 2 associations furent retenues pour profiter de ces repas non consommés par les patients de l'hôpital : la Croix-Rouge et le Collectif alimentaire. La première convention quadripartite concernant ces 2 associations, l'hôpital et la Banque Alimentaire fut alors signée.

## Quelle est la démarche déployée avec la Croix-Rouge ?

Les bénévoles se rendent, par équipe, dans la cuisine centrale de l'hôpital dans le respect des conditions sanitaires obligatoires. Ils préparent le conditionnement des repas en barquette, l'hôpital étant équipé d'un surgélateur. Dès le lendemain, l'association peut en disposer, à condition de venir les chercher avec du matériel adéquat (camions frigorifiques ou caisses isothermes. Les bénéficiaires doivent avoir aussi un sac isotherme pour les récupérer).

2 passages par quinzaine sont programmés à l'hôpital. La distribution est assurée 1 semaine sur 2 pour les familles accompagnées sur la vallée de l'Ondaine.

## Quels sont les avantages de la surgélation pour l'association ?

Si la totalité des plats n'est pas distribuée, il est possible de les conserver pour les proposer à un autre moment. On note une amélioration de la qualité de l'aide alimentaire, et il est intéressant de pouvoir proposer d'autres choses que des boîtes de conserve, en plus des fruits et légumes.

Enfin, des repas diététiques permettent à ceux qui ont peu ou pas de connaissance de la cuisine, d'avoir des repas sains, équilibrés et tout prêts.

II LE DIT AUSSI  
Hôpital Le Corbusier  
Nicolas Chiarelli  
Page 20



## INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- Reportage France 3 Rhône-Alpes : Un hôpital dit non au gaspillage alimentaire [www.facebook.com/watch/?v=714520015577959](https://www.facebook.com/watch/?v=714520015577959)



<https://www.leprogres.fr/loire-42-edition-ondaine/2018/09/07/l-hopital-le-corbusier-dit-non-au-gaspillage>



## RETOUR TERRAIN

Auteur : Pascal Coquelet, Association La Croix-Rouge

## CHIFFRES CLÉS

La Banque Alimentaire Auvergne collecte et redonne environ **2 000 tonnes / an** de nourriture sur la région

**+ de 40 %** de la récupération de denrées provient de la collecte quotidienne auprès des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)

Répartition des dons :

GMS **54 %**, Collecte **14 %**, Fead, Cnes **13 %**, autre **19 %**.

Sur le département 63 : **120 magasins** « partenaires », **1 soixantaine de bénévoles à l'année (1 500 pendant la collecte annuelle en novembre)**

En Auvergne : **environ 200**. La collecte nationale annuelle, en novembre, est le point d'entrée obligatoire, qui permet de (re)prendre contact avec les grandes surfaces/distributeurs.



Elle représente **10 à 13 %** de notre rayonnement. En parallèle, le recours aux paniers solidaires se développe. Ex. : un client peut rajouter sur sa note en caisse des euros, qui seront donnés à la Banque Alimentaire. Enfin, l'État envisage aussi d'instaurer un ticket pour les plus démunis actuellement. Pour l'instant, l'association ne va pas chercher d'argent directement auprès des donateurs.

## LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES

- Le décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires prévu à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, à leur qualité et aux procédures de suivi et de contrôle de leur qualité vient encadrer ces obligations. D'une part ce décret étend les obligations de qualité, d'étiquetage du don alimentaire ainsi que les éléments obligatoires de la convention de don aux acteurs nouvellement concernés. D'autre part, il étend à ces acteurs le plan de gestion de la qualité du don, complété par des procédures de suivi et de contrôle de la qualité du don.

## IL FAUT ÊTRE À L'ÉCOUTE, NE PAS MÉNAGER SA PEINE CAR RIEN N'EST ACQUIS !

Pour pérenniser l'action de collecte de dons, il faut être rigoureux, organisé et professionnel dans les échanges avec les GMS. Le gâteau est plutôt déjà assez bien partagé. Mais, les supermarchés sont extrêmement soucieux de leur rentabilité et cherchent des solutions pour attirer le client. Une des solutions est de mettre à disposition des clients des produits démarqués, au détriment de l'association. Pour réagir face à cette baisse de dons, des solutions existent et permettent de ne pas trop perdre et de maîtriser les entrées des approvisionnements :

**1** - Une plateforme nationale permettant aux grandes entreprises de laisser des propositions de dons liés au problème d'étiquetage, de mise en carton dont le cahier des charges n'a pas été respecté.

**2** - Sur le principe du « Too good to go » propre aux banques alimentaires, l'association récupère les denrées dans des petits ma-

gasins de proximité. Ex. : un boulanger qui a 30 baguettes à 18h les met à disposition des associations. C'est une nouvelle approche pour essayer de pérenniser les dons.

**3** - En parallèle, il est primordial de ne pas perdre contact avec les réseaux existants et de se rapprocher des nouveaux commerces qui ouvrent : c'est un travail de prospection pur et de relationnel. La présence sur le terrain est essentielle !





# COMMENT JE PÉRENNISE ET JE VALORISE MON PROJET



Pour les acteurs des établissements et les partenaires qui les accompagnent, les soutiennent ou les financent, la pérennisation et la valorisation du projet sont interdépendantes.

Le maintien des liens entre les acteurs, la transparence sur des faiblesses et des réussites permettent de co-construire des solutions concertées, ce qui facilite les adaptations, individuelles ou communes, et possibles pour chacun. C'est cette évaluation et l'adaptation de la démarche qui peut la rendre durable.

Les experts et acteurs de la restauration collective et de la communication sont unanimes : cette mise en lumière représente une des clés de réussite de la démarche. Du début à la fin du projet, c'est un maillon incontournable et permanent.

Ne pas communiquer reviendrait à considérer que l'action se suffit à elle-même, que le projet n'est pas partagé et donc voué à l'essoufflement / l'épuisement des porteurs du projet. En outre, tous nous encourageant à considérer et à décroquer la communication interne, aussi importante que la communication externe, et à adapter les messages et les supports de communication en fonction des destinataires.

# CHOISIR L'AUTONOMIE POUR UNE DÉMARCHE PÉRENNE

## DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE À L'ALIMENTATION DURABLE, UN ACCOMPAGNEMENT

### VERS L'AUTONOMIE



#### 1<sup>re</sup> ANNÉE D'ACCOMPAGNEMENT



### 15 % AUTONOMIE

#### COORDINATION

- Suivre le plan d'action
- Maintenir la coordination
- Assurer la continuité de la planification
- Recueillir les avis de tous
- Faire la synthèse
- Établir le bilan
- Prévoir l'organisation de l'année suivante

#### PESÉE GASPILLAGE

- S'approprier la méthodologie
- Quantifier le GA
- Évaluer et réadapter les actions correctives

#### COMMUNICATION

- Diffuser de l'information
- Faire remonter les informations
- Valoriser le projet

#### 2<sup>e</sup> ANNÉE D'ACCOMPAGNEMENT



### 50 % AUTONOMIE

#### COORDINATION

- Maintenir la gouvernance
- Intégrer les nouveaux arrivants
- Accompagner des actions correctives plus complexes
- Planifier et programmer les échéances
- Suivre la politique d'achats

#### PESÉE GASPILLAGE

- Évaluer le GA
- Expérimenter des nouveaux thèmes d'actions correctives
- Impliquer les convives

#### COMMUNICATION

- Réaffirmer les enjeux et le sens du projet
- Pérenniser les actions de sensibilisation des convives
- Impliquer de nouvelles forces vives

#### 3<sup>e</sup> ANNÉE D'ACCOMPAGNEMENT



### 90 % AUTONOMIE

#### COORDINATION

- Maintenir la dynamique du projet
- Garantir l'organisation des étapes-clés
- Solliciter des intervenants extérieurs
- Fédérer les acteurs
- Assurer la transversalité du projet
- Ancrer la gouvernance

#### PESÉE GASPILLAGE

- Expérimenter de nouvelles actions
- Effectuer l'analyse financière des actions correctives menées
- Maintenir un objectif pédagogique de sensibilisation des convives

#### COMMUNICATION

- Structurer la communication
- Organiser le flux descendant, ascendant et transversal des informations
- Renforcer les liens avec les partenaires
- S'inscrire dans la dynamique du territoire
- Valoriser les résultats

# CHOISIR L'AUTONOMIE POUR UNE DÉMARCHE PÉRENNE



“ Rien n'est jamais acquis ”



## RIL À LYON

“ Nous travaillons, avec Cécile Philibert de la DRAAF, elle-même convive du RIL, sur le PNA et notamment sur le volet communication avec nos clients et aussi sur la façon de mieux communiquer en interne. Nous nous sommes effectivement aperçus que nous faisons beaucoup de choses que nous ne disions pas. Nous fabriquons, par exemple, nos pâtes maison avec du blé provenant du Parc Miribel Jonage. Nous sommes conscients qu'il est primordial de faire connaître nos actions car cela permet de faire savoir en quoi nous sommes engagés, et ainsi pérenniser cette démarche auprès de nos clients. ”

Philippe Muscat, directeur Q p.24

## MON RESTAU RESPONSABLE®

“ Le retour d'expérience montre qu'on a besoin d'un cadre général pour rester motivé dans le temps. La démarche Mon Restau Responsable®, avec la garantie participative tous les 2 ans, apporte cette dynamique nécessaire à la réussite du projet ! ”

Patrice Raveneau, coordinateur national du projet Q p.32

## COLLÈGE ROGER-RUEL À SAINT-DIDIER-EN-VELAY

“ L'évolution du contexte dans un collège est un élément majeur à suivre dans le temps afin que le projet s'adapte, et prévoit le lendemain, la rentrée scolaire, les évolutions du personnel, l'absence des malades (crise sanitaire ou non), des avancées, des retours en arrière en conservant toujours le même cap. Mais, la Covid nous a contraints à revoir l'organisation mise en place depuis 4 ans. Nous sommes d'ailleurs désespérés par ce qui se passe actuellement. En effet, les élèves n'ont plus le choix et ne peuvent plus se resservir. Le constat est là : le gaspillage est à nouveau énorme ! En outre, il va falloir tout recommencer une fois l'épidémie passée car les élèves de 6<sup>e</sup> de l'an dernier ne sont pas allés au bout de la démarche, et les nouveaux n'en ont pas entendu parler. La lutte contre le GA est un travail quotidien de longue haleine, qui ne se fait pas du jour au lendemain ! ”

Ana Blanchard, cuisinière et Jacqueline Souvignet, intendante Q p.69

## COMMUNICATION INTERNE & GOUVERNANCE ENTRE LES ÉQUIPES : LES FACTEURS DE RÉUSSITE

Pour Marion Briancon-Marjollet de Maison Gourmande & Responsable Q p.36, la communication pluridisciplinaire est un enjeu majeur.

Pour que la démarche soit pérenne, il faut :

- une gouvernance qui adapte l'organisation au quotidien
- une direction porteuse du projet en lien avec un référent et des groupes de métiers
- une réadaptation régulière de la démarche et des actions
- une évaluation et une communication permanente pour progresser. C'est vraiment motivant dans le temps de voir les efforts payer !

L'échange et la continuité sont souvent les clés de réussite d'un projet.

## LA DIFFUSION DU CHANGEMENT DANS LA SOCIÉTÉ

La résistance au changement est l'un des enjeux majeurs à prendre en compte lorsqu'un nouveau projet ou de nouvelles orientations naissent dans une communauté.

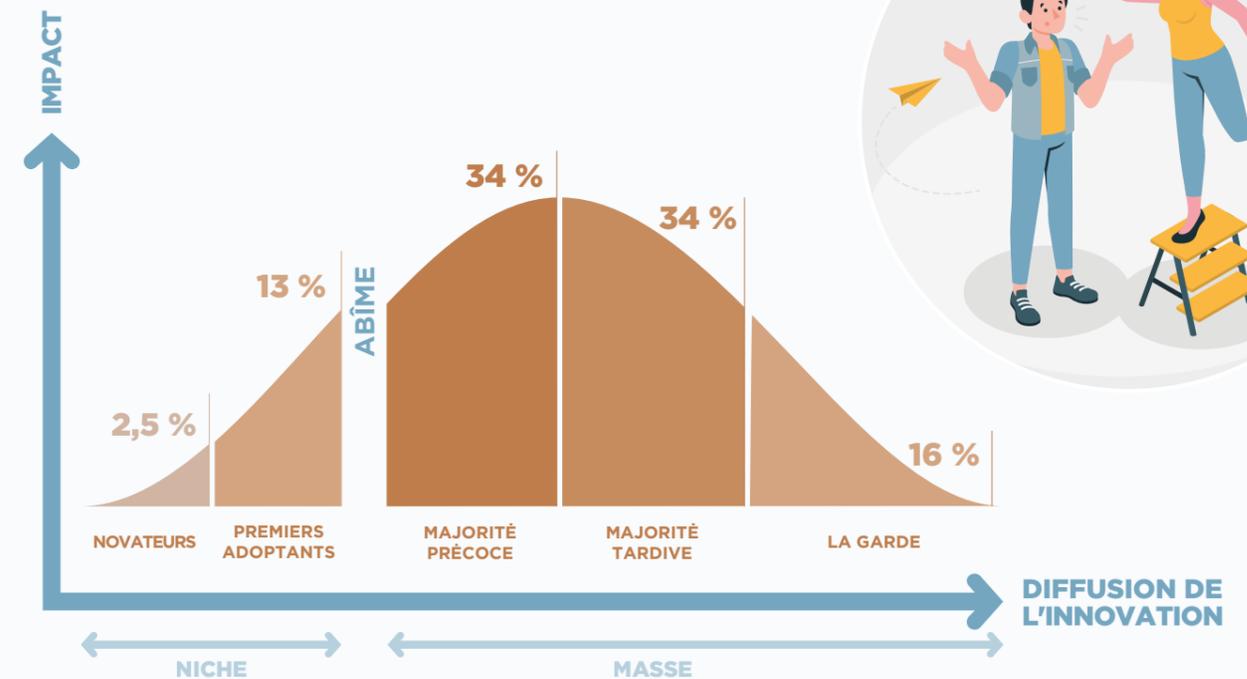
**La diffusion et l'appropriation d'une innovation, d'une nouvelle pratique, débutent par un petit groupe de novateurs. Elle va se diffuser en différentes étapes, jusqu'à une part majoritaire de la population.**

Cette diffusion du changement a été théorisée dans la loi d'Evrett Rogers (professeurs de sociologie) en 1962, et schématisée par

la courbe de Gauss. Cette théorie a été révisée et complétée par les travaux de Geoffrey Moore en 1991.

**Cette théorie constitue la base de l'accompagnement des personnes vers un changement.** Les techniques employées avec les individus (facilitation, expertise, animation...) doivent être adaptées en fonction du stade où ils en sont : novateurs, premiers adoptants, majorité précoce, majorité tardive, majorité précoce...

Une mine d'or !



### INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- [Guide Vers une alimentation plus durable en restauration collective, ADEME juin 2021.](#)



D'après le schéma d'Everett Rogers et Geoffrey Moore

### ELLES LE DISENT AUSSI

Carole Rolhion et Sandrine Mennessier page 38

## ACTIVER LA COMMUNICATION POUR PROMOUVOIR LE PROJET



### VALTOM

**Pierre Ravel**  
Vice-Président en charge de la prévention des déchets

**Céline Joulin**  
Directrice communication et prévention

**Bertrand Livet**  
Chef de projet Déchets organiques

**Emmanuelle Pannetier**  
Cheffe de projet Économie circulaire  
[cjoulin@valtom63.fr](mailto:cjoulin@valtom63.fr)  
04 73 44 24 24



#### INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- [Le Mag6](#)
- [Le Mag7](#)

#### ÉTABLISSEMENTS TÉMOINS : Le Mag'



“ Produire moins, valoriser plus, maîtriser les coûts dans une logique d'optimisation et de coopération ”

Collectivité publique en charge de la valorisation et du traitement des déchets ménagers du Puy-de-Dôme et du nord de la Haute-Loire, le VALTOM met en œuvre **une politique de gestion des déchets responsable, innovante, durable, en adéquation avec les objectifs européens, nationaux et régionaux**. Prévention, valorisation, transport, traitement et stockage sont ses domaines d'action.

#### Quelle spécificité est à considérer ?

Le VALTOM s'occupe de la gestion, du traitement et de la valorisation des déchets ménagers, et nos collectivités adhérentes s'occupent essentiellement de la collecte. Nous sommes donc moins visibles du grand public, d'où **une communication pour sensibiliser et identifier les acteurs et valoriser leur complémentarité**.

#### Le VALTOM a été novateur dans cette démarche de pensée et de valorisation...

Cela a initié une prise de conscience pour chacun et une dynamique pour les collectivités.

#### ...notamment avec le dispositif Établissements témoins !

Depuis 2008, 161 établissements scolaires ont bénéficié **d'interventions entièrement financées par le VALTOM, pour s'engager dans une démarche active d'éducation au DD**. Ce projet co-construit avec les établissements et les élèves, sur une à plusieurs années, est mené en partenariat avec l'Éducation Nationale, le REEA **Q p.69** et TERANA sur le GA. **Q p.30**.

### COMMUNICATION PAPIER

**ÉTABLISSEMENTS TÉMOINS : LE MAG'**

**Périodicité** : annuelle

**Nombre d'exemplaires** : 2 500

**Contenus** : valoriser les projets menés durant l'année, avec une place privilégiée pour le GA

**Diffusion** : partenaires, établissements participants

### VALMAG

**Format** : tabloïd

**Périodicité** : 1 à 2 numéros par an

**Nombre d'exemplaires** : 4 300

**Contenus** : activités et actualités du VALTOM

**Diffusion** : élus, collectivités, syndicats, médias, partenaires et particuliers sur demande via abonnement sur le site

“ Il existe des enjeux transversaux au montage de projet, au suivi des partenariats et à la remontée des informations ”



### REEA

**Juliette Berger**  
Coordinatrice du REEA

**Anne-Sophie Lerest**  
Bénévole, co-présidente, en charge des finances au REEA  
[coordination@ree-auvergne.org](mailto:coordination@ree-auvergne.org)



#### Il existe un enjeu fort de valorisation et pérennisation...

En tant que tête de réseau auvergnat, le REEA coordonne les actions d'EEDD. Il faut communiquer sur les résultats positifs (respect du cadre défini avec les partenaires, qualité du projet). **La co-construction des bilans avec les partenaires et l'acquisition de nouvelles compétences permettent aux animateurs de pérenniser les projets : c'est une boucle vertueuse !**

#### Quel est votre principal outil de communication ?

Notre lettre d'informations électronique, envoyée à notre réseau chaque mois (environ 400 destinataires), permet de :

- valoriser l'actualité du REEA : A.G., liens avec les réseaux et les partenaires, les actions en cours et à venir
- faire remonter les informations de nos adhérents : projets, dispositifs pédagogiques, outils sur la LGA...

#### IL LE DIT AUSSI

Charles Brault  
Page 14

#### Il existe une concurrence accrue sur la thématique alimentation durable et GA notamment...

Cela entraîne une mise en concurrence et la nécessité de s'adapter pour continuer de travailler avec les partenaires passant par des appels d'offres. **Atouts : la diversité, la complémentarité et la mutualisation engendrent une richesse de compétences et un réseau solide pour les partenaires.**

#### Quelle dynamique existe-t-il sur le plan régional et national ?

Nous travaillons avec la DRAAF sur un dispositif pédagogique test (hors scolaire) sur la communauté de communes. Nous sommes proches du GRAINE AuRA, notre équivalent au niveau régional. Avec ces 2 acteurs, le souhait est d'organiser une initiative puis d'essaimer en fonction du bilan. Les enjeux :

- identifier les besoins en formation pour les éducateurs sur l'alimentation durable
- savoir comment se positionner auprès des établissements souhaitant s'engager dans une démarche.

**Membre du CA du FRENE, nous nous enrichissons mutuellement des initiatives portées au réseau national pour créer des passerelles en région et inversement.**

### COMMUNICATION DIGITALE

- Newsletter
- Site internet
- Réseaux sociaux

### VISITES

Des parcours pédagogiques ont été élaborés pour proposer des visites adaptées à différents publics : scolaires, grand public, entreprises et associations.

Le service communication élabore une stratégie et des outils adaptés à chaque projet en fonction des besoins et de l'avancée des actions.

### OBJECTIFS



# ACTIVER LA COMMUNICATION POUR PROMOUVOIR LE PROJET



© Freepik



**Camille Depauw**  
 Chef du projet Manger Local et Bio,  
 Conseil départemental Haute-Loire

## COMMUNAUTÉ DE COMMUNES AMBERT LIVRADOIS FOREZ

**Marie Chizelle**  
 Responsable du projet biodéchets

[marie.chizelle@ambertlivradoisforez.fr](mailto:marie.chizelle@ambertlivradoisforez.fr)



“ Outil actuel, la vidéo nous donne de la visibilité du local au national et fédère en interne ”

### Quelle communication est déployée pour valoriser les projets menés en matière de LGA ?

En 2016, nous avons réalisé une vidéo de 6 minutes visible sur internet avec *Riot House Production*.

Nous souhaitons présenter le projet global : la gestion du repas à la base (de la commande au service) et la gestion des déchets (de la cuisine au compost).

### Nos objectifs :

- créer un support de communication moderne, le rendre visible !
- toucher tous les publics
- diffuser l'information sur le territoire (en bande annonce au cinéma d'Ambert).

Elle sert de support pour des formations et des rendez-vous professionnels, pour présenter l'impact et l'intérêt du projet. Exemple : rencontres annuelles des maisons de retraite *InterCLAN*, conférences, ateliers annuels.

### Quels sont les retours observés ?

La vidéo valorise nos structures et conforte le personnel engagé dans cette action. Les salariés impliqués sont ravis de pouvoir la partager avec leurs proches et de voir la démarche mise en lumière.

Beaucoup de structures nationales nous ont contactés après en avoir entendu parler. Ils sont demandeurs d'informations afin d'envisager la démarche chez eux.

Les relations presse nous permettent d'avoir des retombées dans la presse locale, régionale et dans des magazines spécialisés. Les titres *Géoscopie*, *Environnement Magazine*, nous ont contacté suite à mes interventions au congrès régional *InterCLAN*. Puis il y a eu la presse locale, *La Montagne*, *La Gazette*, le magazine *Puy-de-Dôme en mouvement*. Présentation aux Rencontres Régionales du Réseau Compost Citoyen Auvergne-Rhône Alpes en mars 2017 à Ambert.



## LE LABEL MANGER LOCAL ET BIO AU COLLÈGE RECONNAIT :

- ✓ la réduction du GA
- ✓ la sensibilisation des élèves à l'alimentation durable
- ✓ la valorisation des déchets compostables
- ✓ l'équilibre et la saisonnalité des menus

- ✓ la part de produits locaux et bio
- ✓ la communication sur la démarche auprès des élèves, des parents et des partenaires extérieurs
- ✓ la participation à la Semaine Manger Local et Bio.

### Quelles actions sont déployées pour promouvoir le label ?

- **Une semaine Manger local et bio** : les établissements intègrent à minima 2 produits locaux et/ou bio tous les jours dans les menus de la semaine. Des visites de fermes sont encouragées.
- **Un temps d'échange inter-collège sur la thématique « Manger local et bio »** à l'Hôtel du Département.
- **Des concours d'affiches sur le gaspillage alimentaire.**
- **Des visites de fermes ou de sites de restauration** à destination des fournisseurs et acheteurs locaux afin de favoriser les échanges.
- **Des rencontres entre professionnels de l'alimentation** (fournisseurs et acheteurs).

### Quelles sont les actions de communication interne engagées...

Une valorisation des actions par intranet et par le journal des agents de la Haute-Loire.

### ... et en externe ?

- Magazine grand public Haute-Loire magazine
- Page [Facebook](#)
- Compte [Instagram](#)
- Site internet : 2 pages dédiées [Page MLB collègue](#) [Page MLB en Haute-Loire](#)
- Des vidéos [Manger local et bio : visite de ferme à Tence - septembre 2020 sur Vimeo](#) [Rencontres professionnelles "Manger local et bio" - mars 2019 sur Vimeo](#)

- Des dossiers de presse, préparés par le service communication, pour la presse régionale.
- Des valorisations sur les Espaces Numériques de Travail (ENT) et les pages Facebook des collèges.

[Site web Collège Roger Ruel à Saint Didier en Velay](#)

### Pourquoi valoriser cette démarche de progrès ?

Les collégiens sont très motivés par la protection des ressources et la préservation de la planète et très mobilisés dans ce type d'action. **Les parents d'élèves sont fiers de les voir sensibilisés et acteurs**, c'est pourquoi nous devons communiquer davantage auprès des familles !

### Quels sont les retours observés ?

Une relation de confiance s'installe entre l'intervenant extérieur et le personnel du collège. Avoir un interlocuteur identifié est appréciable et permet d'avoir un suivi régulier et de progresser.

**Les élèves et les équipes sont satisfaits de voir leur travail récompensé et valorisé** lors des expositions au CDI, à la cantine ou dans la presse !

La principale difficulté réside dans le fait que le principal, le gestionnaire ou le chef de cuisine peuvent changer d'une année scolaire à une autre. **Il est important que ce type de projet soit inscrit dans les projets d'établissements.**

## CHIFFRES CLÉS

2017 / 2021 : 22 collèges publics et 18 privés labellisés pour

**1 340 000 repas / an**

Financement Département 43 / Accompagnement technique Terana

**10 à 20 g / GA / personne / repas**

## INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

- L'ensemble des collèges adhère au groupement de commande des EPLE (Établissement Public Local d'Enseignement) de Haute-Loire. La viande, les produits laitiers et bien sûr les lentilles sont issus des productions allégériennes. Les collèges s'approvisionnent par ce groupement de commande mais aussi en gré à gré auprès des agriculteurs et artisans de proximité.
- Le Département a financé en 2019 un travail d'appui à la préparation de ce marché de denrées alimentaires. L'association Haute-Loire Biologique a notamment contribué à un travail de sourcing et d'allotissement pour développer la part de produits bio, qui a augmenté de 50 %.

# ACTIVER LA COMMUNICATION POUR PROMOUVOIR LE PROJET



© Freepik

## BANQUE ALIMENTAIRE AUVERGNE

**Pascal Coquet**

Secrétaire de l'association, administration

[auvergne@banquealimentaire.org](mailto:auvergne@banquealimentaire.org)



“ Les relations humaines et l'action sur le terrain sont au premier plan, la communication vient en renfort ”



### Comment s'organise justement la communication ?

La Banque Alimentaire (BA) possède un service communication.

**Ses objectifs ?** Faire parler de l'association et organiser les participations aux forums des associations dans les communes.

Notre fonctionnement est différent de celui des Restos du cœur par exemple, dont la 1<sup>re</sup> cible est le grand public, ce qui nécessite une communication accrue. De notre côté, nous allons directement vers les structures. Toutefois, cela va peut-être changer car notre fédération se pose des questions étant donné que les supermarchés utilisent davantage les produits à faible durée de vie pour attirer la clientèle. Il faut trouver d'autres solutions.

Tous les mois, une BA news est envoyée à tous nos bénévoles pour donner des nouvelles : dons des mécènes, projets en cours tels qu'un achat de nouveau camion, portrait de nouveaux bénévoles...

### Comment valoriser vos actions au fil des mois ?

**Le maître-mot : les relations !**

La Banque Alimentaire valorise les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) en les invitant à des événements, à des inaugurations de lieux de dons ou de distributions, en achetant chez les GMS quand ils peuvent le faire, en apposant les logos des GMS sur le site internet de la Banque.

Exemple : le directeur d'une grande surface qui a envie de travailler avec nous. Nous privilégions la qualité des échanges. Ce sont les opportunités qui font avancer.

### Quels sont les freins et leviers ?

C'est une bonne question ! Si nous avions la réponse, nous l'aurions déjà mise en application ! Certaines enseignes sont plus ou moins ouvertes que d'autres. En règle générale, **on arrive davantage à communiquer avec les grandes surfaces**, car souvent les plus petites sont des franchisées dont les équipes courent davantage après le temps et ont moins de disponibilités pour les échanges.

### SOURCES

- La défiscalisation des dons en aide alimentaire - Tacotax

**Journée d'échanges**

Les jeunes et l'alimentation durable «frais et de saison» : Quelles pratiques professionnelles hors temps scolaire ?

**Mardi 18 mai 2021**

à l'espace COUBERTIN, 63120 COURPIERE

Programme et inscription sur : <http://tee-auvergne.org>

Événement gratuit

Inscrivez-vous ici



## FOCUS SUR LES PORTES OUVERTES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Les parents sont accueillis le matin pour comprendre le fonctionnement puis déjeunent sur place. **Ce temps fort permet de casser les images préconçues sur la restauration collective, de comprendre qu'un travail global est engagé**, de valoriser les circuits courts et de souligner la cuisine exceptionnelle digne d'un restaurant d'entreprise ou d'une cafétéria haut de gamme proposée aux enfants pour contribuer à leur équilibre alimentaire et à leur concentration.
- Présenter et valoriser les produits : fait maison, local ou bio, produits de saison en parallèle de la décou-

verte de nouvelles saveurs (calamar, andouillette, langue de bœuf...).

- Les préoccupations des enseignants : nutrition, qualité, santé, impact GA, écologie. Le travail autour de l'écologie est engagé par exemple avec une classe et des écodélégués.
- Exemples : en mathématiques avec les statistiques, en histoire-géographie en abordant les productions agricoles, en arts plastiques via la création d'affiches.

## COLLÈGE ROGER QUILLIOT

**Christophe Morges**  
Principal

**Catherine Renard**  
Gestionnaire

**Delphine Roux**  
Secrétaire d'intendance, et référent E3D

Q.p.40





© Freepik



**Cécile Nore**  
Enseignante en  
Communication  
Université  
Clermont-Auvergne  
04 73 42 35 74  
cecile.nore@  
puy-de-dome.fr

“ Le secret d’une bonne communication c’est la conjugaison de l’écoute, de l’imagination et de l’action partagées ”

**Qu’entendez-vous par stratégie de communication ?**

C’est l’art de choisir, diriger et coordonner les actions les plus pertinentes pour atteindre ses objectifs et toucher les bonnes cibles. C’est une méthodologie très professionnelle qui consiste à penser d’abord aux buts poursuivis, aux publics visés et aux messages fondamentaux. Ensuite seulement on sera en mesure de définir outils et supports adéquats.

L’une des principales pathologies de la communication consiste souvent à se précipiter sur des actions sans avoir réfléchi auparavant à leur adaptation à une situation. Aussi séduisants, esthétiques ou “tendance” qu’ils soient, un site, une plaquette ou un événement peuvent s’avérer totalement inefficaces — voire coûteux ou pire, contre-productifs — si cette réflexion préliminaire a été ignorée ou négligée.

**Quels sont les enjeux d’une stratégie de communication globale ?**

Multiplés ! Ils mettent en lumière la profonde synergie entre l’interne et l’externe. Une stratégie permet souvent de fédérer une équipe autour d’un projet commun en stimulant l’implication, la motivation,

la cohésion et la fierté de réussir. Comme elle doit être en phase avec la stratégie globale d’un projet ou d’une structure, elle apporte une visibilité et une notoriété. Elle renforce aussi la fiabilité, donc la crédibilité et la confiance. **L’enjeu essentiel demeure toujours la qualité de votre image.** Or, une image c’est toujours un peu fragile. Encore plus à l’ère numérique !

**Au-delà des techniques de com’, quelle est la place de l’humain ?**

Évidemment essentielle ! **Le succès d’une stratégie repose avant tout sur une volonté commune : avancer ensemble** avec la même détermination au service du projet. Ce qui suppose en amont des débats très ouverts, parfois contradictoires, mais une fois qu’on a obtenu le consensus, c’est une nouvelle énergie pour avancer. Je suis convaincue qu’une **stratégie efficace associe l’organisation interne à tous les niveaux** (pas seulement les chefs !), **les professionnels de la communication de l’interne, les agences spécialisées ou les consultants** pour leur regard extérieur et parfois les médias.

# QU’EST-CE QU’UN PLAN DE COMMUNICATION ?

Autrice : Cécile Nore, Enseignante en communication Université Clermont-Auvergne

**DEUX ÉTAPES À CONSIDÉRER DANS CETTE DÉMARCHE MÉTHODOLOGIQUE, PRAGMATIQUE, STRATÉGIQUE ET OUTILLÉE, PERMETTANT DE METTRE EN ŒUVRE UNE COMMUNICATION GLOBALE COHÉRENTE ET PERFORMANTE.**

OBJECTIFS

**1 | L’AUDIT DE COMMUNICATION**

- Étudier la structure, son histoire et ses valeurs, son organisation et son fonctionnement, le contexte et l’environnement dans lesquels évolue l’entité
- Rappeler la nature et l’historique des outils, supports et actions de communication
- Établir un diagnostic

**2 | LA STRATÉGIE DE COMMUNICATION**

- Cerner les objectifs et les cibles
- Préciser les messages
- Établir un positionnement
- Définir les préconisations

À C O N S I D É R E R

**1 | CARTE D’IDENTITÉ DE L’ENTITÉ**

- Historique
- Bureau / atelier / espace d’accueil...
- Équipe
- Objectifs – missions
- Valeurs
- Clients

**2 | RÉSEAUX ET PARTENAIRES**

**3 | BUDGET**

**4 | AXES DE DÉVELOPPEMENT ET PERSPECTIVES D’AVENIR**

**5 | CONTEXTE**

- Interne
- Externe

**6 | ENVIRONNEMENT CONCURRENTIEL**

**7 | ÉTAT DE LA COMMUNICATION**

- Stratégie des moyens
- Image et notoriété

**8 | BILAN**

- SWOT de la communication
- Diagnostic

**1 | OBJECTIFS**

- Cognitifs
- Affectifs
- Conatifs

**2 | CIBLES**

- Cœur de cible
- Principale
- Secondaires

**3 | POSITIONNEMENT ET MESSAGES**

**4 | COPY STRATÉGIE**

- Promesse
- Atouts
- Contraintes
- Ton
- Signature

**5 | PRÉCONISATIONS**

Ensemble des outils, supports et actions : print, numérique, événementiel, relations presse...

- Interne
- Externe

**6 | CALENDRIER**

**7 | BUDGET**

**8 | SUIVI ET OUTILS D’ÉVALUATION**

“ Il vaut mieux suivre le bon chemin en boitant que le mauvais d'un pas ferme ”

Saint Augustin



**S**ans vouloir prétendre définir le « bon » chemin, ce guide *Chut ! Ils mijotent...* vise à faire profiter des retours d'expériences des acteurs de terrain, **à tous ceux qui voudraient initier ou approfondir une démarche** de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire ou de dons alimentaires.

**Tous les témoins de cet ouvrage ont testé, créé, commis des erreurs, constaté un élan dans leur équipe, concrétisé une réussite, discerné l'intérêt transversal voire général, développé des partenariats...** Ils mettent à jour une voie, certes complexe et parsemée d'obstacles mais, chacune de leur parole est comme un repère posé sur le bord du sentier qui facilite l'orientation, évite de se perdre pour arriver au but recherché.

Le lancement de ce type de projet est bien bâti, d'une part sur l'assemblage des forces existantes dans les équipes et avec les partenaires qui viennent compléter certaines compétences ; et d'autre part sur **une vision, un sens profond de l'utilité du projet pour l'individu, le collectif, notre société et notre planète.**

Le suivi des actions améliorant la vie de la restauration collective fonctionne sur **les principes permanents de la co-construction des pistes de progrès.** Celles-ci seront sans cesse évaluées, finement ré-adaptées jusqu'à trouver le fonctionnement optimal. Une fois la 1<sup>ère</sup> marche franchie, la confiance en soi et en l'autre retrouvée, les équipes collaborent pour définir le prochain cap à atteindre. **Les indicateurs quantitatifs sont utiles avant tout pour se rendre compte du chemin parcouru et valoriser les efforts accomplis.**

**La diversité des actions correctives est aussi large que les enjeux à atteindre, et donc à adapter à chaque structure ainsi qu'à la multitude des acteurs concernés.**

Les convives étant les premiers concernés, leur intégration du début à la fin du projet est primordiale, que ce soit pour les consulter, les tenir informés, les sensibiliser. Le matériel et les techniques culinaires pertinentes, ergonomiques, facilitent la vie de chacun, que l'on soit autour des tables ou les pieds sous la table. Chaque action a une portée transversale qu'il est judicieux de communiquer et de valoriser.

À partir de ces fondements, il apparaît comme primordial d'expliquer, sensibiliser, communiquer régulièrement et vers tous, pour que chacun sache où en est le projet et où il va. Les salariés, les partenaires, comme les convives, comprennent l'intérêt de chaque étape, deviennent autonome et commencent à ouvrir, à leur tour, de nouveaux chemins que d'autres suivront sans doute. **Tel est l'enjeu pour qu'une démarche devienne pérenne dans le temps et dans l'espace.**

**Nous espérons que cette publication vous permettra de découvrir, avec moins d'embûches, la voie déjà arpentée par d'autres,** et que cela vous invite à vous risquer vers d'autres sentiers encore mal défrichés où **des enjeux majeurs nous attendent** comme la juste rémunération des producteurs agricoles, des approvisionnements de produits de qualité bons pour l'Homme et pour la planète, l'accès à une alimentation durable pour tous.

Vos prochaines démarches créatives voire innovantes seront sûrement une source d'enrichissement pour nous ainsi que pour les réseaux de la restauration collective, alors pour vous rassurer, nous finirons par ce proverbe japonais :

« **Même un voyage de 1 000 lieues commence par un pas** »

Merci à tous.

## POUR JOINDRE LES TÉMOINS DES RETOURS D'EXPÉRIENCES

LA LISTE DES TÉMOINS À CONTACTER SANS MODÉRATION.

Tous les moyens sont bons pour les contacter sans modération !

Cliquez sur :

- le nom de la structure pour découvrir leur site internet
- sur l'adresse mail pour commencer à échanger
- sur les numéros de page pour relire les témoignages

### API RESTAURATION

👤 **Laure Lagier - Pascal Monneuse**

✉ [rse@api-restauration.com](mailto:rse@api-restauration.com)

🔍 p.18

### FONDATION OVE

👤 **Julien-Olivier Carestiato**

✉ [julien.carestiato@fondation-ove.fr](mailto:julien.carestiato@fondation-ove.fr)

🔍 p.33, 34

### COLLÈGE ALEXANDRE VARENNE

👤 **Carole Rolhion - Sandriner Mennessier**

✉ [int.0630045g@ac-clermont.fr](mailto:int.0630045g@ac-clermont.fr)

🔍 p.38

### LYCÉE HÔTELIER DE CHAMALIÈRES

👤 **Frederic Dusart**

✉ [frederic.dusart@ac-clermont.fr](mailto:frederic.dusart@ac-clermont.fr)

🔍 p.56

### COLLÈGE ROGER QUILLIOT

👤 **Christophe Morges - Catherine Renard  
Delphine Roux**

✉ [catherine.renard@ac-clermont.fr](mailto:catherine.renard@ac-clermont.fr)

🔍 p.40, 73

### HÔPITAL LE CORBUSIER DE FIRMINY

👤 **Nicolas Chiarelli**

✉ [sec\\_direction@hopital-lecorbusier.fr](mailto:sec_direction@hopital-lecorbusier.fr)

🔍 p.20, 50, 52

### COLLÈGE ROGER RUEL

👤 **Jacqueline Souvignet - Ana Blanchard**

✉ [jacqueline.souvignet@ac-clermont.fr](mailto:jacqueline.souvignet@ac-clermont.fr)

🔍 p.66

### MAIRIE DE GERZAT

👤 **Karine Robin**

✉ [k.robin@ville-gerzat.fr](mailto:k.robin@ville-gerzat.fr)

🔍 p.48, 52, 55

### EHPAD MILLE SOURIRES

👤 **Jean-Christophe Dubourgnoix**

✉ [cuisine@ehpadmillesourires.fr](mailto:cuisine@ehpadmillesourires.fr)

🔍 p.54

### RESTAURANT INTER- ADMINISTRATIF DE LYON

👤 **Philippe Muscat**

✉ [pmuscat@ria-lyon.com](mailto:pmuscat@ria-lyon.com)

🔍 p.24, 66



# POUR JOINDRE LES EXPERTS

## LA LISTE DES EXPERTS À QUESTIONNER SANS HÉSITATION.

À vos souris pour les questionner ! Cliquez sur :

- le nom de la structure pour découvrir leur site internet
- l'adresse mail pour commencer à échanger
- les numéros de page pour relire les témoignages

### ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND

 **Florence Prost**  
 [florence.prost@ac-clermont.fr](mailto:florence.prost@ac-clermont.fr)

 **Yannick Rafaitin**  
 [yannick.rafaitin@ac-clermont.fr](mailto:yannick.rafaitin@ac-clermont.fr)

 p.16

### AMBERT LIVRADOIS FOREZ

 **Marie Chizelle**  
 [marie.chizelle@ambertlivradoisforez.fr](mailto:marie.chizelle@ambertlivradoisforez.fr)

 p.70

### ASSOCIATION LA CROIX-ROUGE

 **Christophe Redon**  
 [ul.valleedelondaine@croix-rouge.fr](mailto:ul.valleedelondaine@croix-rouge.fr)

 p.60

### LA BANQUE ALIMENTAIRE AUVERGNE

 **Pascal Coquelet**  
 [auvergne@banquealimentaire.org](mailto:auvergne@banquealimentaire.org)

 p.61, 72

### CABINET AEFEL

 **Annick Lacout**  
 [annick.lacout@aefel.org](mailto:annick.lacout@aefel.org)

 p.28

### CARBALA

 **Renaud Daniel**  
 [rdaniel@carbarla.fr](mailto:rdaniel@carbarla.fr)

 p.42, 46

### CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU PUY-DE-DÔME

 **Stéphane Bazoud**  
 [stephane.bazoud@puy-de-dome.fr](mailto:stephane.bazoud@puy-de-dome.fr)

 p.12, 39

 **Cédric Besairie**  
 [cedric.besairie@puy-de-dome.fr](mailto:cedric.besairie@puy-de-dome.fr)

 p.58

### CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE HAUTE-LOIRE

 **Marine Meunier**  
 [marine.meunier@hauteloire.fr](mailto:marine.meunier@hauteloire.fr)

 p.71

### MAISON GOURMANDE & RESPONSABLE

 **Marion Briancon-Marjollet**  
 [m.brianconmarjollet@fnaqpa.fr](mailto:m.brianconmarjollet@fnaqpa.fr)

 p.36, 66

### MON RESTAU RESPONSABLE®

 **Patrice Raveneau**  
 [p.raveneau@fnh.org](mailto:p.raveneau@fnh.org)

 p.32, 66

### LABORATOIRES TERANA

 **Paloma Perron - Cindy Ribeyre  
Axel Morel - Julien Testu**

 [contactPI@labo-terana.fr](mailto:contactPI@labo-terana.fr)

 p.22, 25, 30, 57

### REEA

 **Juliette Berger - Anne-Sophie Lerest**  
 [coordination@ree-auvergne.org](mailto:coordination@ree-auvergne.org)

 p.69

### SOCIÉTÉ DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

 **Charles Brault**  
 [charles.brault63@gmail.com](mailto:charles.brault63@gmail.com)

 p.14

### VALTOM

 **Pierre Ravel - Céline Joulin  
Bertrand Livet - Emmanuelle Pannetier**

 [cjoulin@valtom63.fr](mailto:cjoulin@valtom63.fr)

 p.68

### COMMUNICATION

 **Cécile Nore**  
 [cecile.nore@puy-de-dome.fr](mailto:cecile.nore@puy-de-dome.fr)

 p.74



# LEXIQUE DES ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

## SI VOUS N'AVEZ PAS TOUT COMPRIS, C'EST PAR ICI !

<b>ADEME</b> Agence de la transition écologique	<b>DRAAF</b> Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt	<b>Gastro</b> Abréviature pour gastronorme	<b>PNNS</b> Programme National Nutrition Santé
<b>AED</b> Assistant d'Éducation	<b>DREAL</b> Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement	<b>GEMRCN</b> Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition	<b>PNUE</b> Programme des Nations Unies pour l'Environnement
<b>AFDN</b> Association Française des Diététiciens Nutritionnistes	<b>DRIAAF</b> Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt	<b>GES</b> Gaz à Effet de Serre	<b>REEA</b> Réseau Education Environnement Auvergne
<b>AG</b> Assemblée Générale	<b>E3D</b> Établissement en Démarche globale d'Éducation au Développement Durable : label de l'Éducation Nationale.	<b>GIEC</b> Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat	<b>RH</b> Ressources Humaines
<b>AGRILOCAL</b> Plateforme internet d'achat de produits locaux	<b>EDDACLER</b> Éducation au Développement Durable Académique CLERMONT	<b>GMS</b> Grande et Moyenne Surface	<b>RIL</b> Restaurant Inter-administratif de Lyon
<b>ANAP</b> L'Agence Nationale d'Appui à la Performance	<b>EDD</b> Éducation au Développement Durable	<b>Inter-CLANS</b> Réseau de Comité Local Alimentation Nutrition	<b>RSE</b> Responsabilité Sociétale des Entreprises
<b>ARS</b> Agence Régionale de la Santé	<b>EEDD</b> Éducation à l'Environnement et au Développement Durable	<b>IPR</b> Inspecteurs Pédagogiques Régionaux du Rectorat	<b>SATD</b> Système Alimentaire Territorial et Durable
<b>AURA</b> Auvergne Rhône-Alpes	<b>EGALIM</b> Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous	<b>LGA</b> Lutte contre le Gaspillage Alimentaire	<b>SCOT</b> Schéma de COhérence Territoriale
<b>BA</b> Banque Alimentaire	<b>ENT</b> Espace Numérique de Travail	<b>MRR</b> Mon Restau Responsable®	<b>SIQO</b> Signes d'Identification de Qualité et d'Origine
<b>BEGES</b> Bilan des Émissions de Gaz à Effet de Serre	<b>EPCI</b> Établissement Public de Coopération Intercommunale	<b>ODD</b> Objectifs de Développement Durable de l'ONU	<b>SIVOM</b> Syndicat Intercommunal à VOcation Multiple
<b>CA</b> Conseil d'Administration	<b>EHPAD</b> Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes	<b>OMS</b> Organisation Mondiale de la Santé	<b>UE</b> Union Européenne
<b>CGDD</b> Commissariat Général au Développement Durable	<b>EPLE</b> Établissement Public Local d'Enseignement	<b>ONU</b> Organisation des Nations Unies	<b>UICN</b> Union Internationale pour la Conservation de la Nature
<b>CNFPT</b> Centre National de la Fonction Publique Territoriale	<b>FAO</b> Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture	<b>OVE</b> Œuvres et Villages d'Enfants	<b>VALTOM</b> Syndicat pour la Valorisation et le Traitement des déchets Ménagers et assimilés
<b>CNO</b> Compléments Nutritionnels Oraux	<b>FFOM</b> Méthode d'analyse Forces Faiblesses Opportunités Menaces	<b>PACA</b> Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur	<b>V.P.</b> Vice-Président
<b>CPE</b> Conseiller Principal d'Éducation	<b>FNAQPA</b> Fédération Nationale Avenir et Qualité de vie des Personnes Âgées	<b>PAT</b> Projet Alimentaire Territorial	
<b>COP 21</b> 21 <sup>ème</sup> Conférence des parties à la convention-cadre des Nations Unies sur les changements climatiques	<b>FRENE</b> Réseau français d'éducation à la nature et à l'environnement (anciennement Réseau école et nature)	<b>PMS</b> Plan de Maîtrise Sanitaire	
<b>COFIL</b> COmité de PILotage	<b>GA</b> Gaspillage Alimentaire	<b>PNA</b> Programme National pour l'Alimentation	
<b>CRES</b> Comité Régional d'Éducation pour la Santé			
<b>CROUS</b> Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires			
<b>DAM</b> Déchets Ménagers et Assimilés			
<b>DAOM</b> Déchets Assimilés aux Ordures Ménagères			
<b>DD</b> Développement Durable			
<b>DGAL</b> Direction Générale de l'Alimentation			
<b>DGPR</b> Direction Générale de la Prévention des Risques			
<b>DLC</b> Date Limite de Consommation			



# CHUT!

## ILS MIJOTENT... ■



Promulguée en 2018, la loi EGalim fait de la restauration collective un véritable moteur pour la transition alimentaire, en favorisant l'accès pour tous à une alimentation saine et durable. Dans ce contexte, des dispositions s'appliquent à ses acteurs, en lien avec le Programme National pour l'Alimentation mais aussi avec la loi AGEC (Anti-Gaspillage et Économie Circulaire) de 2020, pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Pourquoi et comment s'engager dans une démarche de progrès ? Comment évaluer et suivre son gaspillage ? Comment réaliser les actions correctives ? Comment pérenniser et promouvoir son projet ? En quête des clés de succès pour engager et/ou accélérer en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires au sein de votre établissement ?

Apprêtez-vous à consommer sans modération, le guide *Chut ! Ils mijotent...* Au menu : des retours d'expérience d'acteurs de la restauration collective, qui sans langue de bois, confient leurs craintes et leurs difficultés, leurs réussites mais aussi les échecs rencontrés. Ces témoignages sont enrichis de paroles d'experts, qui accompagnent au quotidien ces établissements.

Plus de 30 regards croisés, des exemples concrets, des données chiffrées, des revues de presse, des infographies inédites... Cette édition, mijotée aux petits oignons, vous permettra d'initier ou d'approfondir la démarche au sein de votre établissement.

Venez cueillir et croquer ces informations partagées par les EHPADs, les établissements scolaires, les hôpitaux, les restaurants d'entreprises, les cabinets et laboratoires spécialisés sur le sujet. Avec une trentaine de regards croisés, ce guide deviendra probablement votre fidèle compagnon de travail !

