

Identifier les actions menées contre le gaspillage alimentaire

Identité de votre établissement. Nom et ville :

Type d'établissement (primaire, collège, EHPAD, hôpital...) :

Votre Nom, votre fonction :

Votre e-mail et n° téléphone :

Votre restaurant : a une cuisine sur place est approvisionné par une cuisine centrale

Des actions ont elles déjà été menées sur la réduction du gaspillage alimentaire au sein de votre établissement ?

oui

non

*Si oui, aller directement à la **partie B***

Si non, merci de simplement remplir l'encadré suivant

Vous n'avez pas mis en place d'action contre le gaspillage alimentaire :

Souhaiteriez-vous mener des actions pour réduire le gaspillage alimentaire de votre établissement ? oui non

Si oui, quels seraient vos besoins (technique, accompagnement, financier) ?

.....

.....

.....

Quelles actions envisagez-vous ?

.....

.....

.....

Si vous souhaitez réduire le gaspillage alimentaire du restaurant collectif de votre établissement, vous trouverez de nombreuses informations sur le **site internet du Régali Normandie** : www.regal-normandie.fr

Sachez que réduire son gaspillage alimentaire permet de réaliser des économies importantes tout en améliorant la restauration et la satisfaction des convives. Ces actions permettent également d'agir sur l'équilibre alimentaire et donc la santé.

PARTIE B

ACTIONS DEJA MENEES SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- *A remplir uniquement si votre établissement a déjà mené des actions sur ce sujet.*

- *Cochez les actions que vous avez-vous déjà mené pour réduire le gaspillage et préciser vos réponses si vous le souhaitez.*

des pesées ont été réalisées.

Si tel est le cas, pouvez-vous nous indiquer ce que vous avez mesuré :

le gaspillage en cuisine (le surplus non servi et jeté)

le pain

les restes comestibles des assiettes les déchets de préparation (épluchures ...)

d'autres déchets

Combien de fois avez-vous réalisé des pesées ?

1 fois plusieurs fois régulièrement, quelle fréquence ?.....

des actions de sensibilisation auprès des convives (jeune, adulte, personne âgée, résident...)

Lesquelles :

Avez-vous mené ces actions ponctuellement régulièrement

Si vous souhaitez détailler :

des affiches ou autres supports ont été réalisés

Si vous souhaitez détailler.....

des actions sur le pain ont été menées (gachimètre, tri, affiches ...), merci de préciser
Lesquelles :

des formations sur la réduction de gaspillage ou en lien avec le sujet ont été suivies par
(souligner les agents concernés) : chef(s) cuisinier(s) / de l'équipe de cuisine / des agents de restaurations / des surveillants / enseignants / autres personnes :

Ces formations sont faites : occasionnellement régulièrement

des modifications ont été faites sur l'organisation du service des repas, du temps du repas. Précisez lesquelles si vous souhaitez :

.....
.....

une (des) action(s) a (ont) été menée(s) pour **adapter les portions**.

Si oui, merci de préciser quelle(s) actions(s) a(ont) été menée(s) :

.....
.....

La cuisine fournissant le restaurant scolaire utilise des **fiches techniques / des fiches de recettes** pour l'élaborer les repas. Si c'est le cas, ces fiches sont-elles :

calquées sur le GEMRCN

adaptées à votre établissement

les causes du gaspillage ont été identifiées et des actions ciblées

Précisez si vous le souhaitez :

.....

Vous avez un dispositif de suivi, d'évaluation de l'appréciation des repas et des restes qui vous permet de mettre en place des mesures correctrices, dès l'observation d'un écart à la normale (*exemple cahier de liaison, baromètre de consommation*). Si tel est le cas, pouvez-vous nous préciser ce dispositif :

.....
.....

les menus évoluent régulièrement en fonction des retours d'évaluation des repas. Des tests sont réalisés, et des plats, des recettes peuvent être modifiés voire abandonnés si ils ne fonctionnent pas.

le sujet du gaspillage alimentaire est traité au sein de la commission des menus ou dans un autre lieu réunissant différentes personnes de l'établissement (Conseil d'administration, Conseil d'école, CESC, CVL ...).

Si c'est le cas, le sujet est-il abordé occasionnellement régulièrement

un référent a été nommé sur le gaspillage alimentaire.

Si oui quel est son poste :

les déchets alimentaires sont triés.

Merci de préciser pourquoi : compostage, sensibilisation, etc.

.....

les déchets organiques sont compostés.

Précision sur les pesées

Enfin, si vous avez déjà réalisé des pesées, pourriez-vous nous communiquer vos résultats moyens en terme de gaspillage alimentaire, cela nous permettra de calculer des éléments chiffrés sur le gaspillage pour notre région. Ainsi, nous vous proposons de renseigner les informations suivantes :

* **Les surplus de cuisine** (aliments préparés ou réceptionnés, qui ne sont pas servis et qui sont jetés) en g/personne/repas :

* **Le gaspillage assiette, de consommation** (aliments servis aux convives, qui ne sont pas consommés) en g/personne/repas :

Le gaspillage de pain par personne et repas (merci de préciser si c'est total, le surplus de cuisine et/ou le pain jeté par les convives) en g/personne/repas :

Le gaspillage total en g/personne/repas :

Autres éléments chiffrés étudiés (pourcentage d'aliments consommés par repas, réduction déjà obtenue en % ou en quantité kg/an réduit, ...)

.....

Critères permettant de définir le niveau d'implication d'un restaurant scolaire sur la réduction du gaspillage

1 Assiette Vide (1 AV)

- ✓ Au moins 1 pesée et/ou 1 action a été menée
- ✓ Au moins une personne est volontaire pour mener des actions

2 Assiettes Vides (2 AV) :

- ✓ Plusieurs actions ont été menées ;
- ✓ Des pesées ont été réalisées sur plusieurs jours ;
- ✓ Les causes du gaspillage sont identifiées ;
- ✓ Un référent anti-gaspi est reconnu par tous comme travaillant sur ce sujet et/ou traite occasionnellement du sujet dans une instance de leur établissement ;
- ✓ Volonté de mener des actions pour réduire le GA, projets en cours, participation des personnes de l'établissement à des réunions d'échanges externes sur le sujet.

3 Assiettes Vides (3 AV) :

- ✓ Des pesées sont menées régulièrement ;
- ✓ Une instance de l'établissement traite régulièrement du sujet (Commission des repas, CESC, CA, Conseil d'école ...) ;
- ✓ La réduction du GA est intégrée dans les procédures de fonctionnement du restaurant scolaire (fiche de poste, outil de gestion, d'évaluation) ;
- ✓ L'établissement ouvre ses portes à d'autres sites, participe au partage de son expérience
- ✓ Un dispositif de suivi, d'évaluation permet de mettre en place des mesures correctrices, dès l'observation d'écart à la normale.
- ✓ L'établissement a ou tend vers des valeurs du gaspillage alimentaire inférieures à 40g/pers/repas en retour assiette, 10 g/pers/repas en surplus cuisine sur place et au maximum 30g/pers/repas en surplus cuisine pour un satellite de cuisine centrale.