

# GUIDE

pour mener une opération  
de lutte contre

## le gaspillage alimentaire en établissement scolaire

Dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets du Grand Anancy, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un levier majeur de réduction des déchets.

Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrivent dans les trois axes du développement durable :

ENVIRONNEMENTAL / ÉCONOMIQUE / SOCIAL

Au sein de la restauration collective, 30 à 40% des repas finissent à la poubelle.



Gâchimètre  
du pain  
gaspillé

### Reduire la dimension des assiettes



Même  
quantité de  
tomates dans  
deux bols  
différents

Exemples d'actions

### Affiches / Reportage



### Adapter les quantités

- Favoriser la communication entre les convives et l'équipe de cuisine
- Optimiser la gestion des effectifs

## Agir en 6 étapes

- 1 Pour commencer...
- 2 Faire l'état des lieux
- 3 Mettre en place des actions
- 4 Estimer les changements
- 5 Valoriser le projet
- 6 Prolongements...

## Liens et contacts

Grand Anancy- Ambassadeurs du tri et de la réduction  
04 50 63 48 73

[valorisationdechets@grandanancy.fr](mailto:valorisationdechets@grandanancy.fr)

[www.grandanancy.fr](http://www.grandanancy.fr) > Valorisation des Déchets > Réduisons nos déchets

### Guides, diagnostics, exemples d'actions

[www.assiette-planete.fr](http://www.assiette-planete.fr)

[www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)

[www.fne.asso.fr](http://www.fne.asso.fr) > Dossiers > Déchets

[www.gironde.fr](http://www.gironde.fr) > Environnement > Prévention et Gestion des Déchets

### Affiches téléchargeables gratuitement

<http://draaf.nord-pas-de-calais.agriculture.gouv.fr/Gaspillage-alimentaire>

### Composteurs fournis par le Grand Anancy

[www.grandanancy.fr](http://www.grandanancy.fr) > Valorisation des Déchets > Réduisons nos déchets / compostage

## Pour commencer...

1

Mobiliser un groupe-projet multi-acteurs  
Club DD, équipe de cuisine, équipe pédagogique, élèves...



Définir ses objectifs  
Rédiger un petit cahier des charges



Sensibiliser aux enjeux du gaspillage alimentaire  
Solliciter le Grand Anancy pour une intervention ou de la documentation

2

### Faire l'état des lieux

Quantifier le gaspillage  
Consulter le "Guide pour la pesée des déchets alimentaires" du Grand Anancy

1<sup>ère</sup> pesée



Diagnostic

Qualifier les pratiques  
Utiliser la fiche diagnostic fournie par le Grand Anancy



Analyser les données &  
Communiquer les résultats

3

### Mettre en place des actions

#### Gestion de la production et de la distribution

- Entrées multi-choix en libre-service (les convives ne prennent que ce qu'ils aiment et adaptent la quantité à leur appétit ; gain de temps en cuisine)
- Limiter les quantités distribuées mais autoriser les convives à venir se resservir (exemple du pain)
- Servir les assiettes au fur et à mesure du passage des convives pour adapter la quantité à l'appétit

#### Implication des convives

- Commissions menus (pour la conception des menus)
- Ateliers de cuisine
- Enquêtes de satisfaction

#### Gestion des effectifs

- Mettre en place des bornes de réservation
- Appliquer des coefficients d'absence
- Travailler en flux tendus...

Pour limiter les quantités produites en les ajustant aux quantités réellement consommées

Pour réduire la commande de denrées

4

### Estimer les changements pour évaluer les progrès accomplis

2<sup>ème</sup> pesée

Economies réalisées

5

### Valoriser le projet

- Contacter le Grand Anancy
- Contacter la presse
- Réaliser un reportage
- Organiser une exposition des données

6

### Prolongements...

- Sensibiliser les élèves à chaque rentrée
- Inscrire l'action dans le projet d'établissement
- Mettre en place le compostage



Changeons nos habitudes

Réduisons nos déchets