



Lutte **CONTRE LE** GASPILLAGE Alimentaire



COMMENT
mettre en place
un projet durable
et fédérateur



Programme GARP « **Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir** »
Agir sur la qualité de la restauration pour mieux sensibiliser les élèves

legaspillagealimentaire.fr



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

COMMENT
mettre en place
un **projet durable**
et **fédérateur**



Programme GARP
« **Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir** »
Agir sur la qualité de la restauration
pour mieux sensibiliser les élèves

Retrouvez toutes les informations sur :

legaspillagealimentaire.fr

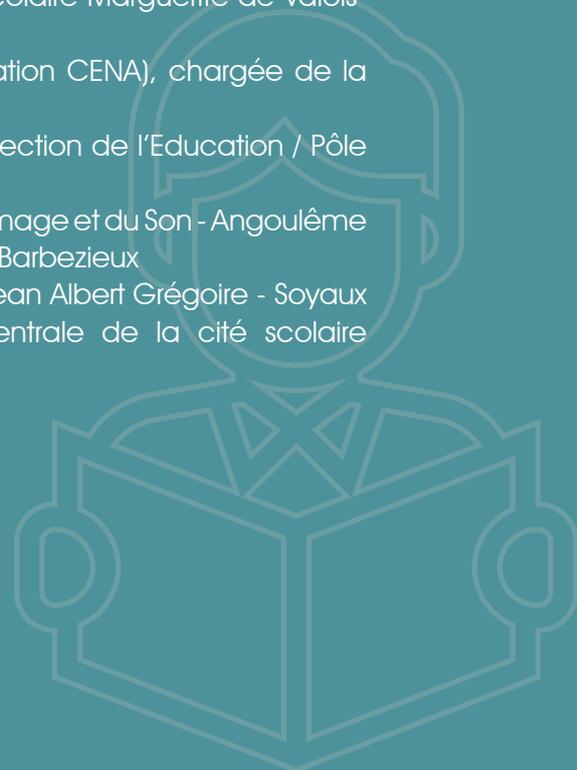


Tous adhérents du groupement d'achats « AGAPE 16 ». Les établissements ont pris conscience qu'ils devaient se mobiliser pour sensibiliser les multiples acteurs afin de réduire les volumes de déchets générés par la restauration collective. Le gaspillage suscite inévitablement de nombreux questionnements éthiques, économiques et environnementaux. Après une campagne de mesure du gaspillage réalisée dans quelques établissements, un plan d'actions a vu progressivement le jour, révélant que la lutte contre le gaspillage alimentaire pour être effective doit s'accompagner de changements de comportement.

Ce guide regroupe l'ensemble des outils expérimentés lors des 3 années de mobilisation qui ont permis à ce jour de réduire de 20% de volume moyen de déchets.

LE COMITÉ DE RÉDACTION DU GUIDE »

- Gilles PICON, gestionnaire-comptable de la cité scolaire Marguerite de Valois-Angoulême - Porteur du projet
- Marie-Line HUC diététicienne-nutritionniste (Association CENA), chargée de la coordination du projet
- Laurence BRUERE, service Restauration Durable, Direction de l'Éducation / Pôle Education-Citoyenneté - Région Nouvelle-Aquitaine
- Valérie CASTINCAUD, service intendance lycée de l'Image et du Son - Angoulême
- Stéphane CHATENET, gestionnaire lycée Elie Vinet - Barbezieux
- Catherine JACQ , gestionnaire lycée des métiers Jean Albert Grégoire - Soyaux
- Philippe PÉROL, chef de production, cuisine centrale de la cité scolaire Marguerite de Valois - Angoulême





Remerciements

Nous remercions chacun de nos partenaires pour leur confiance et leur soutien dans le cadre de ce projet qui a mobilisé durant 3 années, les équipes des lycées publics de la Charente : Merci à la DRAAF Nouvelle Aquitaine, au Plan National pour l'Alimentation, au Conseil Régional Nouvelle Aquitaine, à l'Inspection Académique et à la Ligue de l'enseignement de Charente.

C'est grâce à tous ces soutiens que nous avons pu construire ce programme que nous détaillons dans le présent guide méthodologique.

Nous remercions bien sûr les gestionnaires, les équipes administratives, les personnels de la vie scolaire, l'ensemble des agents techniques des 13 établissements engagés, ainsi que les lycéens, sans qui cette initiative n'aurait pas pu être menée.

Nous remercions enfin tous les intervenants extérieurs qui ont animé les différents modules de formation.



Si,
je **debord**e
de l'assiette,
J'ai peur
que l'on me
JETTE



legaspillagealimentaire.fr





Philosophie du guide



Le guide est destiné aux équipes des établissements scolaires du secondaire : collèges et lycées.

» OBJECTIFS

Encourager d'autres établissements à initier le même type de programme de lutte contre le gaspillage en leur offrant un « fil conducteur » pour mener à bien cet engagement.

Ce guide « clés en main » présente le programme GARP « Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir », qui a permis de tester et répertorier de multiples actions détaillées sous forme de fiches actions. Il reste ensuite à chaque équipe à l'adapter à son établissement ou son groupe d'établissements.

L'expérience du réseau GARP initiée depuis 2015 dans les lycées de Charente permet de confirmer que la lutte contre le gaspillage alimentaire est une superbe occasion de fédérer un travail d'équipe car elle oblige chacun à revisiter ses habitudes de travail et à entamer un travail concerté avec ses collègues.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est également une occasion d'une remise en question des habitudes de consommation des convives que l'on accueille, elle encourage un travail transversal, seul à même d'atteindre cet objectif.

» POURQUOI UN PLAN DE LUTTE ?

Pour réduire les déchets ? Certes, mais ce n'est pas qu'une question financière malgré l'intérêt des gains qui peuvent être réalisés pour réinvestir l'économie dans l'achat de produits locaux, de produits sous signe de qualité, ou encore dans le renouvellement d'équipements.

La lutte contre le gaspillage permet de ne pas s'éparpiller et ainsi de fixer des objectifs dans le temps et à chaque acteur de la communauté éducative : cuisinier, agent de service, acheteur, gestionnaire, assistants d'éducation, conseiller principal d'éducation, chef d'établissement, enseignants.

C'est un chantier qui ne se termine jamais.

Le guide donne des pistes d'action à chacun, mais aussi il permet de se remotiver constamment et de relancer le processus de façon efficace.

La lutte contre le gaspillage alimentaire n'est jamais aboutie. C'est un chantier qui s'ouvre, et qui à l'égal de la démarche qualité sanitaire doit s'inscrire dans les pratiques quotidiennes des établissements scolaires. Le plan de lutte contre le gaspillage fait appel aux mêmes règles que le plan de maîtrise sanitaire bien connu des équipes de cuisine : analyse des causes, maîtrise des points critiques, éléments de surveillance, et actions correctrices.

Sauf que les causes et les actions correctrices ne se cantonnent pas au travail en cuisine, et c'est pour cette raison que la mobilisation de l'ensemble de la communauté éducative est ici encouragée.

Par ailleurs, les établissements scolaires accueillent en chaque début d'année scolaire de nouveaux élèves qui vont constituer un nouveau vivier de consommateurs à sensibiliser et « réveiller » sur leur responsabilité.

1

Contexte

- 1 » La réglementation
- 2 » Un environnement territorial favorable
- 3 » Approche globale de la problématique





1 La réglementation



» LE PACTE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE > Juin 2013

L'objectif de ce pacte est la **réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025**. 10 engagements et 19 mesures. Vous pouvez retrouver ce contenu à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/nouvelle-feuille-de-route-du-pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

» LA LOI SUR LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE > Août 2015

Le 17 août 2015 a été signée la **loi sur la transition énergétique** pour la croissance verte qui introduit dans le Code de l'environnement l'article L.541-15-3. Cette dernière est ainsi rédigée : « *L'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.* »

» LA LOI GAROT > février 2016

La loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, votée à l'unanimité le 11 février 2016 dispose : La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

- 1° La prévention du gaspillage alimentaire ;
- 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
- 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;
- 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

» LE DEUXIÈME PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE > Avril 2017

Le 25 avril 2017, Signature du deuxième Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il s'étend sur la période 2017-2020, et réaffirme l'objectif du premier Pacte qui était de réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025.



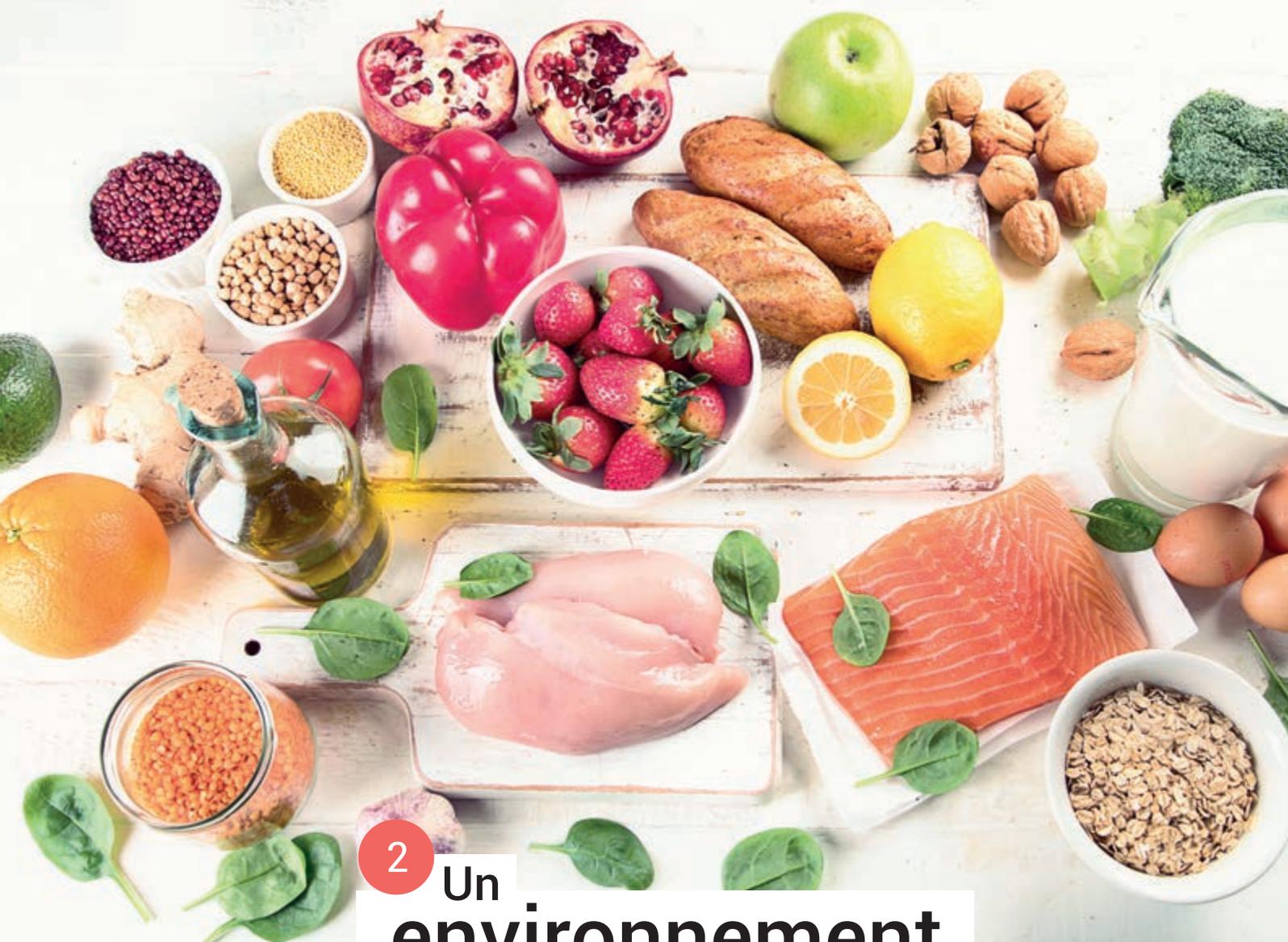
À RETENIR

Ce Pacte s'articule autour de :

7 AXES STRATÉGIQUES
et regroupe **10 ENGAGEMENTS**
de l'État déclinés en
19 MESURES OPÉRATIONNELLES.

Les partenaires de l'État (représentant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire), quant à eux, s'engagent à la mise en œuvre de 16 actions prioritaires.

- *LOI EGalim 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.*
- *Enfin, toutes les actions du plan de lutte des établissements doivent se faire dans le respect des règles en vigueur, tant sur le plan sanitaire, que sur le plan de la gestion des ressources humaines.*



2

Un environnement territorial favorable



» LES ENGAGEMENTS DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES POUR SOUTENIR LES POLITIQUES PUBLIQUES :

*Par exemple, en mars 2018, la Région Nouvelle - Aquitaine et l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) ont signé une convention dans laquelle elles s'engagent à :

- > sensibiliser les convives des restaurants scolaires des lycées publics ;
- > former et sensibiliser les personnels des cuisines ;
- > accompagner les projets d'établissement en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- > créer des supports de communication ;
- > soutenir l'achat d'équipements en lycées, comme l'acquisition de balances pour peser les bio-déchets,

ou encore l'installation de tables de tri. Il est donc pertinent de s'informer des dispositifs existants dans les Départements et dans les Régions, pour accompagner les projets d'établissements en matière de lutte contre le gaspillage.

» LE RÈGLEMENT RÉGIONAL DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT :

Ce règlement est annexé au règlement intérieur de chaque établissement. Il est important qu'il soit en cohérence avec les valeurs que porte la restauration scolaire et notamment, il doit aborder les règles de consommation des denrées alimentaires apportées de l'extérieur.

3

Approche globale de la problématique



Le gaspillage oblige à engager une réflexion sur l'ensemble de la chaîne de production et de service des repas que l'on achète, produit, distribue.

Le projet prend donc une dimension élargie aux achats, à la conception des menus, au mode de production, à l'organisation de la distribution, à la consommation, et à la gestion des déchets.

Il faut partir d'un constat, d'une analyse de l'existant à un temps zéro qui constituera l'indicateur de base pour la suite.

Pour cela, il faut réaliser des pesées détaillées des déchets aux différents postes des cuisines : cuisine, distribution et salle à manger. C'est le point de départ du travail.

Quelques chiffres pour évoquer l'importance du gaspillage alimentaire en restauration collective (source : ADEME)



DANS LE MONDE, **1/3** DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE EST **GASPILLÉE**

En France, chacun de nous jette



D'ALIMENTS par an, dont

7kg encore EMBALLÉS.

Cela représente

10 millions de tonnes

de déchets provenant de l'alimentation humaine, soit l'équivalent de

→16 milliards d'€ GASPILLÉS



Parmi ce gaspillage, la restauration hors foyer est particulièrement concernée et représente

1,37 million de tonnes de déchets, SOIT

2,968 milliards d'€

» EN MILIEU SCOLAIRE :

Pour un établissement de **500 convives**, le **gaspillage alimentaire est estimé à 10 tonnes par an, soit 22 000 repas servis pour un coût moyen de 33 000 €/an.**

Cependant, ce dernier coût moyen n'est estimé qu'à partir de l'achat des denrées

alimentaires. À ce coût, il faudrait également ajouter le transport de ces aliments, le stockage (consommation énergétique), la préparation (temps passé par l'équipe de cuisine), la gestion des déchets (prestations facturées par les services publics ou prestataires).

Il est difficile voire illusoire de donner un objectif chiffré de réduction du gaspillage alimentaire. Cependant les chiffres fournis dans les statistiques de l'ADEME donnent un aperçu des moyennes nationales de grammage du gaspillage en restauration collective sur lesquelles s'appuyer.

» NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS

GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE (moyenne nationale en gr/plateau/repas)

PRIMAIRE	COLLÈGE	LYCÉE
70	135	150

» MOYENNES DES LYCÉES GARP DE LA CHARENTE

DEJEUNER en grammes/repas

Pain	Fabrication cuisine	Service	Plonge midi	TOTAL
7	18	25	84	133

DINER en grammes/repas

Pain	Fabrication cuisine	Service	Plonge midi	TOTAL
14	6	22	87	129

En fonction des chiffres de départ calculés lors des pesées de l'établissement et de ces données nationales, l'objectif est de réduire significativement la part du gaspillage dans l'établissement.

On relève ainsi qu'il y a
» 7 étapes
 susceptibles de générer
 du gaspillage alimentaire,
 sur lesquelles il faut concentrer les
 actions correctrices.

1> Maîtriser la fiche recette

Une recette bien conçue permet d'optimiser les quantités de denrées utilisées par rapport à l'effectif de convives prévu. D'où l'importance du travail de formation des équipes de cuisine.

Fiche 1 Fiche 2 Fiche 5

3> Maîtriser la satisfaction du convive

Comment ré-enchanter le restaurant, pour que chaque élève ressente qu'on l'y attend, qu'on a pensé à lui, qu'on cherche à le séduire et à le retenir.

Ré-enchanter la restauration scolaire en recréant par exemple du lien entre celui qui consomme et celui qui cuisine. Augmenter la qualité du produit proposé.

Fiche 1 Fiche 2 Fiche 4 Fiche 10

5> Maîtriser le temps dévolu à la pause méridienne

Il en va de la responsabilité de la communauté enseignante qui doit être soucieuse des conditions de bien-être des jeunes. Sanctuariser cette pause parce que l'expérience montre que l'on gaspille plus lorsque l'on manque de temps pour prendre son repas.

Fiche 4 Fiche 10

2> Maîtriser les effectifs

L'adéquation des quantités cuisinées et des effectifs réellement nourris est essentielle pour éviter une grande partie du gaspillage.

Fiche 5 Fiche 7

4> Maîtriser les quantités servies

La formation des agents qui sont en contact direct avec les convives au moment du service est importante. La formation doit insister, outre sur l'accueil bienveillant et la mise en valeur des plats servis, sur la prise de conscience qu'il faut écouter la demande du convive et ne pas « charger » inutilement son assiette.

Fiche 3 Fiche 6 Fiche 8

6> Maîtriser son propre appétit

La sensibilisation des convives est également au programme de la mobilisation. Comment faire en sorte de ne pas jeter ce qui aurait été mis en trop sur un plateau et pourrait encore être partagé.

Fiche 6 Fiche 9

7> Maîtriser la valorisation du déchet ultime

Fiche 8



Les fiches actions proposées dans ce guide sont conçues pour aider l'équipe projet à agir.



2

Architecture *du projet*

- 1 » Gouvernance du projet
 - 2 » Mobilisation des acteurs
 - 3 » Communication
- 



1

La Gouvernance du projet



» ACTEURS PRÉCIEUX

La désignation d'un chargé de projet qui assure la coordination est une étape utile. Il est préférable qu'il n'ait pas de lien hiérarchique avec les établissements.

Cette mission d'accompagnement, peut être assurée par :

- > un chargé de mission d'un service éducation ou d'un service restauration durable.
- > un intervenant extérieur ayant une expertise en restauration collective.

Il est choisi pour ses capacités d'animateur, il sera plus à l'aise s'il connaît le tissu professionnel local.

Définir le périmètre de cette assemblée. Elle ne doit pas être trop nombreuse, afin d'être concrète et réaliste. Afin de limiter les déplacements, il est préférable de constituer un réseau par bassin de vie.

Le réseau va donner l'impulsion, il met en perspective le choix et la programmation des actions. Il oblige chacun à définir les personnes à sensibiliser, le calendrier, l'organisation et les indicateurs d'évaluation.

Le réseau aide à surmonter le possible découragement, à maintenir la dynamique et à s'adapter lorsque les personnes ressources changent.

Le réseau doit aussi savoir intégrer les nouveaux.

» NÉCESSITÉ DE TRAVAILLER EN RÉSEAU

Un réseau permet de partager, d'aller plus vite en profitant des expériences de chacun. De s'engager avec davantage de confiance dans des démarches innovantes. De ne pas réinventer chacun les mêmes choses.

Le réseau a la capacité de repérer ce qui se passe ailleurs et d'agréger à sa démarche les actions menées en périphérie.

La force du réseau, c'est de tenir compte des différences de situations, les établissements ont des profils variés, ils accueillent des publics différents et sont implantés dans des espaces différents.

» LA MISE EN PLACE DU RÉSEAU ET DU COMITÉ DE PILOTAGE

Réfléchir à la composition du groupe initial de travail et définir comment le groupe peut fonctionner.

La 1^{ère} assemblée est composée d'un binôme : gestionnaire et chef de cuisine de chaque établissement représenté.

Ils sont les leaders naturels dans le portage du projet au sein de leur établissement respectif.



CONSEIL

On recommande la constitution d'un comité de pilotage du réseau, composé de techniciens et de responsables administratifs, qui prend les décisions et valide le planning des actions.



Chaque binôme (gestionnaire et chef de cuisine) rend compte dans sa propre structure des actions envisagées et se charge de mobiliser la communauté éducative de son établissement.



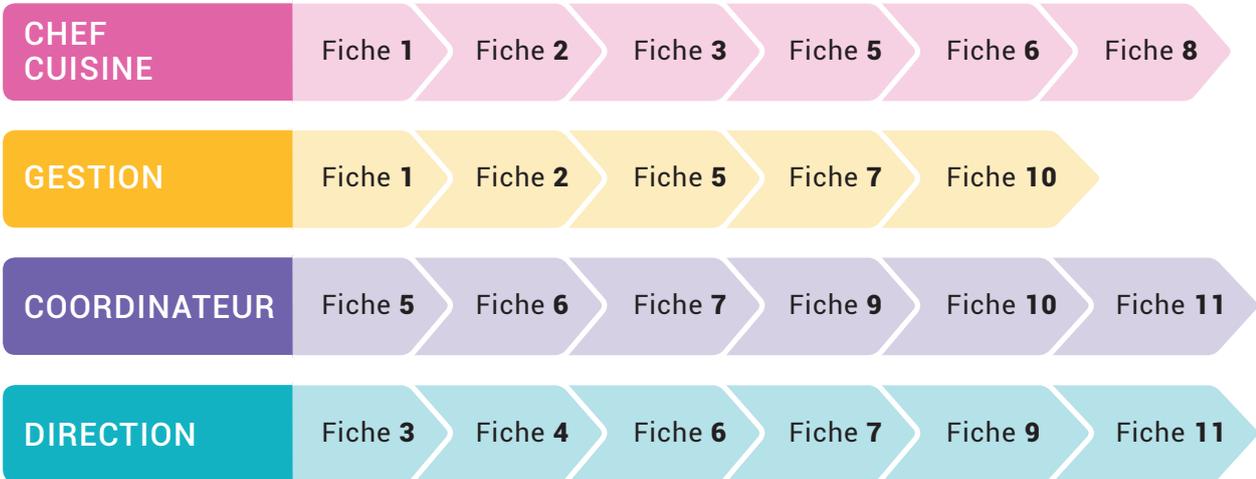
2

La Mobilisation des ressources



LES ACTEURS

La lutte contre le Gaspillage Alimentaire est une obligation et cette démarche présente l'avantage de mettre en place une **démarche participative**.



Afin de mobiliser les différents acteurs de la communauté scolaire, il est indispensable d'avoir constamment une vue annuelle des projets et actions à mettre en œuvre : campagnes de pesées, plan de formation, réunions annuelles de bilan.

Il faut également bien identifier les acteurs internes, car tous doivent être associés.

Depuis les lois de décentralisation, la restauration collective dans le secondaire relève des compétences déléguées. A ce titre, chaque établissement est autonome, mais la délégation de compétence se déroule dans le cadre d'une consigne générale de fonctionnement. Chaque établissement a une autonomie financière d'où l'importance du réseau.

Dans le projet GARP, il n'y a pas de contrainte descendante, le principe est d'inverser la réflexion, il s'agit d'une démarche collective participative.

Cette démarche positionne le convive comme étant un partenaire. Comment faire pour qu'il se sente acteur et nous aide à atteindre notre objectif de mieux consommer et moins gaspiller.

IL EST IMPORTANT :

> de remobiliser régulièrement les différents acteurs internes et en particuliers les chefs d'établissement sur la restauration.

> d'associer l'ensemble de la communauté éducative pour en faire un travail collectif et permettre aux gestionnaires et chefs de cuisine de se sentir moins seuls.

Point de vigilance ⚠

Les équipements insuffisants, l'individualisme, la peur du changement, l'usure, le risque de ne pas pouvoir évoquer en public ses difficultés; la résistance au changement, le manque de temps... sont autant d'arguments qui viennent régulièrement ralentir la démarche.

POUR LUTTER CONTRE CETTE TENDANCE, IL EST NÉCESSAIRE :

- > D'accepter nos points faibles.
- > De prévoir des moments de convivialité.
- > De faire travailler en alternance les personnes par métier puis en inter catégoriel - La connaissance des contraintes de l'autre est toujours profitable.
- > De respecter l'autorité fonctionnelle et l'autorité hiérarchique afin d'être en phase dans la gestion des ressources humaines du projet (Spécificité du secondaire).
- > D'équilibrer la mobilisation des acteurs entre chaque catégorie de personnels (filière administrative et technique).
- > De bien évaluer financièrement les ressources mobilisables.

IDENTIFIER LES ACTEURS EXTERNES ET LES PARTENAIRES

Le projet doit s'ouvrir à des contributions extérieures. Il peut s'agir d'organismes de formation (CNFPT, autres...), d'associations implantées sur le territoire, d'intervenants ressources, autant de partenaires qui apportent leurs expertises aux réflexions du réseau.

De même, les ressources locales, départementales ou régionales sont importantes à identifier. Certaines actions peuvent s'inscrire dans le projet alimentaire de territoire et bénéficier d'aide de la part des collectivités ou des agences de la DRAAF ou de l'ADEME.

Quelques partenaires identifiés :

- > La DRAAF
- > L'ADEME
- > La direction de l'éducation du département ou de la région
- > Le rectorat
- > Les collectivités locales du territoire (service prévention des déchets, santé citoyenneté)
- > Les associations caritatives
- > La ligue de l'enseignement
- > Le groupement d'achats départemental
- > Le CNFPT
- > Coordonnateur ou chargé de mission de structures associatives.

LES AUTRES RESSOURCES

RÉSERVER UN BUDGET ET ÉVALUER LES MOYENS FINANCIERS À MOBILISER POUR :

- > les différents modules de formation,
- > les équipements spécifiques (tables de tri, balances, vitrine réfrigérée, supports de communication, vidéo, flyer)
- > Les éléments de convivialité lors des réunions (pause-café, déjeuner de travail...).

IDENTIFIER, ESTIMER LE VOLUME D'HEURES DÉDIÉES AU PROJET, AU MOINS CONCERNANT LES TEMPS DE RÉUNIONS.



3

La Communication



» LA COMMUNICATION INTERNE

Indispensable pour mobiliser tous les acteurs de la communauté éducative mais aussi pour sensibiliser les convives et informer les familles.

On insiste sur l'intérêt de rendre visible le projet : inciter un maximum d'élèves et d'enseignants à participer à la démarche et à comprendre le projet.

Le Conseil de Vie Collégienne ou Lycéenne est un espace propice aux échanges en matière de restauration, de même la commission restauration, ou encore le Comité Education Santé Citoyenneté.

Toutes les actions de communication sont présentées au conseil d'administration.

» LA COMMUNICATION EXTERNE

Elle est importante si on souhaite mobiliser des partenaires pour obtenir des soutiens financiers.

ON INSISTE SUR LES AVANTAGES DU PROJET GARP :

> Fédérer, communiquer sur ce qu'est la restauration,
> Replacer le jeune dans son environnement, gastronomie/ patrimoine, respect de la chaîne agro-alimentaire, respecter les animaux, les êtres vivants...



QUELLE COMMUNICATION ?

> Des animations réparties sur l'année. Elles permettent de créer l'évènement, de concrétiser l'attention que la communauté des adultes porte à la satisfaction de chacun.



LES CONDITIONS DU SUCCÈS

Les animations doivent être visibles, annoncées ; l'équipe de restauration doit les porter avec enthousiasme.



3

Fiches *actions*

- Fiche 1 La définition d'une offre alimentaire de qualité
- Fiche 2 La définition de la politique d'achat
- Fiche 3 L'amélioration des conditions de distribution des repas
- Fiche 4 Le temps du repas et les conditions du bien-être dans l'établissement
- Fiche 5 Les modules de formation
- Fiche 6 La mobilisation des élèves
- Fiche 7 La mobilisation de la vie scolaire
- Fiche 8 La quantification et la valorisation des déchets
- Fiche 9 La valorisation du projet
- Fiche 10 La mobilisation des équipes de restauration
- Fiche 11 La mobilisation des familles

Direction

Chef de
cuisine

Gestionnaire

Coordinateur

Autres





La définition d'une offre alimentaire de qualité



Chef de cuisine

Gestionnaire

Responsable restauration

OBJECTIF :

Cette fiche décrit les éléments à prendre en compte dans la définition de l'offre alimentaire d'un établissement scolaire. On s'intéresse à la composition du déjeuner mais aussi du dîner (si internat), du petit-déjeuner et du goûter.

» Offre alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire - Pourquoi ?

La lutte contre le gaspillage alimentaire implique une mobilisation de tous les acteurs de la communauté scolaire. Elle impose d'explorer toutes les étapes de l'organisation du service de restauration et aussi des règles de vie dans l'établissement (règlement d'internat vis-à-vis des aliments apportés, notamment et d'entendre les remarques et pistes d'action de chacun).

La composition des menus et la diversité des plats cristallisent souvent les critiques, il est donc important d'aborder l'exercice en cheminant avec toutes les bonnes volontés.

L'organisation horaire des repas a, par exemple, une répercussion sur l'appétit des jeunes convives au moment de passer à table. La meilleure offre du monde risque de ne pas trouver son public !

» Comment ?

La définition de l'offre alimentaire ne peut pas reposer uniquement sur les épaules de l'équipe de cuisine, elle doit être pensée et accompagnée par l'ensemble de la communauté éducative.

Il est important de souligner qu'il ne s'agit pas seulement de nourrir des corps ou de satisfaire des besoins physiologiques, le projet doit être ambitieux car il répond à plusieurs enjeux : nourricier, santé, éducatif et social.

Tous les agents en contact avec les convives sont les ambassadeurs de la restauration, il est important qu'ils soient considérés comme tel.

POINT DE DÉPART : L'ENQUÊTE DE SATISFACTION

Une enquête de satisfaction auprès de tous les élèves permet de conforter les choix retenus par l'établissement.

Les questions vont porter sur les menus, leur diversité, la qualité des produits, les quantités servies, l'organisation du service, les relations avec l'équipe de restauration, l'environnement du repas, le temps de la pause méridienne.

➡ Voir fiche *Mobilisation des élèves*

» Pré-requis

► Prendre en compte les besoins spécifiques des convives :

- > Besoins physiologiques liés à l'âge : collégiens, collégiens-lycéens.
- > Besoins liés à leur niveau d'activité physique : lycées professionnels, sections sports-études.

► Prendre en compte les règles de fonctionnement de l'établissement :

- > Demi-pension uniquement ou internat.
- > Nombre de jours de fonctionnement par semaine : service de demi-pension le mercredi et éventuellement le week-end).

► Prendre en compte le projet d'établissement en matière de restauration :

1/ Mode d'organisation de la distribution des repas :

- > Service à table, menu unique, sans choix.
- > Service en ligne de self, sous forme de linéaire proposant une offre sans ou avec choix.
- > Service en libre accès, type scrumble avec des îlots composés de plusieurs choix par composante du repas.

2/ Nombre de composantes du repas : 4 ou 5 composantes ou alternance.



LES ÉTAPES

» Elaboration du plan alimentaire, choix dirigé ou choix multiple

Des modèles de plan alimentaire existent mais on recommande de prendre le temps d'élaborer le plan alimentaire qui correspond aux particularités de chaque établissement.

De nombreux paramètres vont évidemment impacter sur les propositions : budget alloué, équipement en cuisine et à la distribution, effectifs de cuisiniers, jours de livraison, habitudes alimentaires régionales, etc...

Les conseils d'un professionnel de la nutrition sont utiles pour caler notamment les plats dont les fréquences sont encadrées par la réglementation.

En droite ligne des conclusions des Etats Généraux de l'Alimentation, on recommande un plan alimentaire à choix dirigé, qui garantit à chaque convive un repas équilibré.

Le plan alimentaire est un outil facilitant, qui permet de concevoir des menus variés, équilibrés, plus rapidement. Il est facile d'en expliquer le bien-fondé et les règles aux convives.

» Méthode d'élaboration des menus : Co-construction

Les menus sont élaborés sur la base du plan alimentaire. Il est logique de respecter le cadre défini afin d'atteindre les objectifs de qualité.

► A travers, les menus on va transmettre quelques repères :

- > Produits de saison : indiqués par un affichage spécifique.
- > Produits locaux : mise en valeur des producteurs situés à proximité
- > Plats faits maison : mise en valeur du savoir-faire de l'équipe de cuisine
- > Nouvelles recettes : mise en valeur des « nouveautés »

Tenant compte du cadre réglementaire, les menus doivent être élaborés à un rythme d'au minimum 4 semaines. Si l'on veut associer les élèves dans cette construction, une fréquence de 8 semaines permet de travailler plus facilement. On recommande donc de convier les représentants de l'ensemble de la communauté éducative, tous les 2 mois, à une commission restauration.

Préliminaires à ce travail de Co-construction : l'organisation d'une visite de la cuisine, rencontre avec

l'ensemble des agents du service de restauration, une présentation par le gestionnaire du budget alloué.

Le projet de menus est présenté par le chef de cuisine, et les membres réunis vont réagir, proposer, modifier la grille en cours d'élaboration, tout en respectant le cadre du plan alimentaire.

Cette instance prend en compte les points de non qualité mis en évidence dans le questionnaire de satisfaction.

» Indicateurs permettant de faire la mise en place

(quantités/popularité des recettes).

La lutte contre le gaspillage alimentaire passe par un diagnostic détaillé de toutes les étapes de la conception de l'offre.

Les cuisiniers ont un laborieux et précis travail à faire sur leurs fiches recettes.

La loi INCO exige de mettre à disposition des convives les informations sur la présence des allergènes majeurs, le travail de formalisation des recettes est donc incontournable. C'est l'occasion de vérifier les grammages pris en compte.

Le travail sur les fiches recettes doit être fait en équipe, et les agents de service doivent bien évidemment faire remonter leurs observations sur la popularité des recettes et les quantités mises en œuvre.

Les agents affectés au débarrassage des plateaux sont également des sentinelles qu'il convient de consulter.

Fabriquer ne suffit pas, c'est pour cela que la pesée quotidienne des déchets est indispensable pour confirmer, rectifier, ajuster les recettes.

Certaines recettes sont sans réserve populaires, tandis que d'autres doivent « gagner » leur public. Il n'est pas question de supprimer les recettes difficiles, mais il serait également déraisonnable de ne pas agir pour séduire les convives : présentation, explication, dégustation autant d'actions qui vont permettre de « bouger » la représentation qu'en ont les jeunes convives.

» Calendrier des animations

Comme le stipule la recommandation nutrition de juillet 2015, les animations n'échappent pas aux règles d'équilibre des repas, c'est pourquoi, elles exigent un peu d'anticipation afin d'être inscrites dans la grille d'un cycle de 20 menus.

Quelques exemples :

Cuisine des régions, cuisine du monde Menu FRAich Attitude, marché de producteurs, dégustation de légumes anciens, découverte des légumineuses, etc...



La définition de la politique d'achat



Chef de cuisine

Gestionnaire

Responsable restauration

Responsable des achats

OBJECTIF :

Cette fiche décrit les éléments à prendre en compte dans la définition de la qualité des produits.

PRÉAMBULE

La qualité des denrées est un élément fondamental dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle permet de valoriser l'attention portée par les services de restauration pour améliorer la qualité des produits mis en œuvre et les efforts réalisés pour développer les achats de produits frais, de saison et locaux.

On veut notamment combattre l'image d'un chef, simple assembleur de produits déjà élaborés.

DÉFINITION DES ACHATS

Fixer des objectifs en termes budgétaires, afin d'établir la place dans les dépenses pour :

- > Les denrées issues de l'agriculture biologique;
- > Les denrées sous signe de qualité (Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, AOP, etc..)
- > Les produits issus des circuits courts : définition, mise en pratique
- > Les denrées conventionnelles.

Il est nécessaire de bien clarifier les définitions. Les efforts réalisés doivent être accompagnés d'un plan de communication en direction de la communauté éducative mais aussi des élèves, afin de mettre en valeur ces efforts.

ACHATS EN DIRECT OU PAR LE BIAIS DE GROUPEMENTS PRÉALABLES NÉCESSAIRES AUX DEUX MODES D'APPROVISIONNEMENT

Travail partenarial entre le chef de cuisine, le gestionnaire ou le responsable financier et administratif.

► Afin de définir :

- > Les objectifs qualitatifs et les besoins quantitatifs en produits frais
- > Les objectifs qualitatifs en produits issus de l'industrie agroalimentaires (surgelés, produits élaborés ou épicerie)
- > La bonne définition des produits : notamment bonne compréhension des fiches techniques et lecture comparative
- > Les facteurs limitants retenus : Ingrédients avec impacts sanitaires possibles (perturbateurs endocriniens, nanoparticules, colorants, OGM, graisses de palme)

» Les critères qui permettent de lutter contre le gaspillage :

- > Conditionnements adaptés aux contraintes de service.
- > Durées de vie des produits facilitant la bonne utilisation des produits.
- > Grammages portion adaptés aux besoins des convives.
- > Bonne tenue du produit lors de la cuisson : Calcul du % d'exsudat.

» Une étape importante :

Identifier en amont les producteurs et les fournisseurs, prendre le temps de les rencontrer, ce qui permet un meilleur sourçage et notamment d'évaluer les capacités locales d'approvisionnement.

» Une recommandation

Etre crédible sur la réalité des approvisionnements (ex : les circuits courts ne se limitent pas aux fruits et légumes)

» Procédures d'achats dans les deux cas :

> Définition du cahier des charges :
On y trouve les clauses minimales, en termes de qualité produits.

> Détail des critères d'attribution :

Les critères précisés vont permettre de donner aux soumissionnaires, le niveau de qualité attendu.

> Organisation de tests organoleptiques et de tenue lors de la préparation et la cuisson.

Prendre le temps de bien choisir les produits. Sélectionner les équipes de cuisine en capacité d'organiser des tests dans de bonnes conditions. Organiser la participation des commensaux.

> Définition des durées des marchés :

Elles sont variables selon les choix politiques du pouvoir adjudicateur

> Connaissance exhaustive des potentiels locaux

Prendre le temps de connaître les producteurs et fournisseurs afin de leur permettre de répondre aux appels d'offre.

> Allotissement par famille de produits la plus fine possible sans tourner à la caricature

Cet allotissement fin va permettre à des petits producteurs de répondre aux appels d'offre.

> Modes d'attribution et justification des rejets

Etre crédible en traçant chaque étape de la procédure.

DÉMARCHE DE VALORISATION DES DÉCHETS :

» Mettre en place un marché des collectes des déchets.

- > Déchets des activités de la restauration : verres, papiers, métal, biodéchets....
- > Déchets de bureautique
- > Huiles usagées

» Les pistes de valorisation :

- > Dons à un éleveur (convention avec un éleveur)
- > Marché de collectes.

» Les étapes

- > Estimation des volumes de déchets par gisement.
- > Recherche des organismes collecteurs sur le territoire.
- > Rédaction de la convention d'enlèvement.

» Documents annexes :

- > Tableau de recensement des achats



L'amélioration des conditions de distribution des repas



Direction

Chef de
cuisineAgent
chefResponsable
restauration

OBJECTIF :

Elle décrit les actions qui sont mises en œuvres pour valoriser la prestation auprès des convives.

» Pourquoi

Les collégiens-lycéens jugent les restaurants scolaires tristes et impersonnels. Ils les désertent au profit d'enseignes extérieures. Les idées développées proposent de rompre avec la monotonie afin de séduire ces jeunes consommateurs.

» Les contraintes

- > Un établissement scolaire est avant tout un établissement d'enseignement. L'organisation du service de restauration ne doit pas empiéter sur l'ordonnancement des cours.
- > Les espaces liés à la restauration sont souvent limités et les pauses méridiennes très limitées dans le temps.
- > Les files d'attente pour accéder à la restauration sont parfois décourageantes.
- > Les menus doivent favoriser l'équilibre nutritionnel et respecter la saisonnalité, ce qui n'est pas forcément du goût des jeunes !

LA VALORISATION DES PRODUITS ET DES PLATS

- > Mettre en place des supports multimédias pour diffuser des infos générales, des reportages, le menu du jour. Cela gomme la monotonie de la file d'attente et du coup minimise la sensation d'attente.
- > Identifier les produits locaux ainsi que les produits faits « maison », soit sur les supports multimédias, soit par des étiquettes, soit par écriture sur la vitre

du bain-marie. La connaissance des produits servis est bien sûr préférable pour donner quelques indications et décider un élève à goûter un plat qu'il n'avait pas au départ l'intention de prendre.

L'ORGANISATION DU SERVICE

> Proposer le libre-service pour toutes les composantes du repas. La distribution « libre » des repas peut être une solution dès lors que le lycéen est conscient de ses besoins ali-mentaires et a une notion de la lutte contre le gaspillage.

Liberté du convive de composer son repas comme il le veut (pas de plat chaud, davantage de salad bar) / et de se servir.

La lutte contre le gaspillage alimentaire passe par un diagnostic détaillé de toutes les étapes du service des repas. L'étape ultime réside dans l'attitude des convives vis-à-vis du repas servi.

- > Plus le convive avance en âge et plus il aspire à une réelle autonomie. Il n'est pas sourd à nos problématiques et la lutte contre le gaspillage l'interpelle, mais il se sent impuissant puisque ce sont les adultes qui sont responsables par l'organisation qu'ils imposent.
- > Est-il possible de ne pas être servi d'un plat que l'on ne veut pas manger ?
- > Est-il possible de composer son repas en piochant parmi les différentes composantes et en modulant les quantités ?
- > Autant de questionnements qu'il convient d'entendre et qui nous obligent à repenser notre modèle alimentaire.

LA COMMUNICATION AVEC LES ÉLÈVES

- > Le service à l'assiette engage une communication entre le lycéen et les agents qui servent. Cela doit être l'introduction à une information, une proposition et donc une relation qui se doit d'être courtoise. Les collégiens-lycéens sont dans un cursus d'études sur 3 ans et donc connaissent généralement les agents et inversement, ce qui devrait faciliter les rapports.
- > Demander quelles quantités le jeune veut. Avoir une idée précise de l'appétit du lycéen.
- > Si possible individualiser chaque assiette, il s'agit là d'un levier important pour éviter le gaspillage.
- > Informer l'élève sur la possibilité de se resservir ou pas et dans quelles conditions. Fixer des règles sur la façon de se servir au salad bar (quantité raisonnable, possibilité de panacher les entrées présentées).
- > On recommande la présence des adultes dans les salles à manger et notamment à la table de débarrassage ; l'expérience est flagrante.
- > Fixer des règles internes sur l'utilisation du téléphone portable, le port de couvre-chefs divers.
- > Les agents doivent garder à l'esprit la notion de service public avec le professionnalisme d'un restaurant privé (notion de client). Le service se doit d'être rapide et efficace afin d'englober la masse des collégiens-lycéens dans un laps de temps souvent restreint.
- > Les adultes se doivent d'être exemplaires. Il faut respecter les personnes dans la file d'attente et ne pas doubler tout le monde. Se servir raisonnablement de préparations laissés en libre-service, être poli et respectueux du travail des agents. Avoir une hygiène corporelle qui ne mette pas en danger les aliments présentés (hygiène des mains, éternuements).

ASSAISONNEMENTS EN LIBRE-SERVICE

On observe que les jeunes apprécient particulièrement de pouvoir « personnaliser » leurs assiettes en choisissant le type d'assaisonnement. Certains demandent des crudités sans sauce, d'autres ne conçoivent pas un repas sans mayonnaise ou ketchup. La loi sur l'offre alimentaire interdit de mettre en libre-accès le sel, les sauces, il n'est donc pas facile de contenter tout le monde. Lors des formations « justes cuissons » qui sont développées dans les établissements, on propose des repères sur l'usage du sel et des matières grasses.

Ces repères sont souvent absents des livres de cuisine professionnelle ; on parle « quantité suffisante pour », ou encore « rectifier l'assaisonnement ».

C'est trop imprécis pour assurer une régularité. Il est essentiel que les cuisiniers travaillent avec des balances de précision et notamment lorsqu'ils sont plusieurs à se relayer en production. Les cuisiniers doivent aussi prendre en compte l'effet génération dans la cuisine qu'ils composent : par exemple, la génération Z préfère les justes cuissons (désatation des légumes mous et des pâtes qui flottent dans une eau grasse).

Il n'est pas question ici de standardiser la cuisine, comme peut le faire l'industrie agroalimentaire, mais plutôt de travailler l'image de sa cuisine, de personnaliser ses recettes et de rassurer ainsi les convives.

Quant aux assaisonnements, il est possible de proposer une partie de la production sans assaisonnement et d'autre part de présenter des petites sauces « maison » (sans fonds industriels riches en sel, en gras saturés et en additifs technologiques), petites sauces qui seront placées en libre-service à proximité du cuisinier.

SENSIBILISATION DES AGENTS DE SERVICE

- > Briefing de l'équipe pour une meilleure connaissance des produits et des recettes.
- > L'accueil des agents doit être souriant et courtois avec un simple « bonjour », « bon appétit » et pourquoi pas un petit commentaire et une information sur les plats présentés.

LA MOBILISATION DE L'ENSEMBLE DE LA COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE

- > Co-construction d'une charte de la restauration afin de sensibiliser tous les acteurs du service restauration et diffusion du document.

LA FORMATION DES ÉQUIPES DE RESTAURATION

> Former l'ensemble des acteurs de la communauté scolaire afin de leur permettre de mieux comprendre le comportement alimentaire des adolescents et des jeunes, leurs déterminants (biologiques, psycho-affectifs, sociaux, culturels), leurs enjeux et leurs significations du point de vue de la quête identitaire et sociale, caractéristique de leurs âges.

> Former les agents de service afin de mieux accueillir les collégiens-lycéens durant le repas, en maîtrisant quelques techniques de communication.



Le temps du repas et les conditions du bien-être dans l'établissement



Direction

Chef de
cuisineAgent
chefResponsable
restauration

PRÉAMBULE :

Il convient de prendre en compte le fait que temps de repas et bien-être sont très étroitement liés.

SENSIBILISATION DU CHEF D'ÉTABLISSEMENT

> Il est primordial de sensibiliser le chef d'établissement et/ou son adjoint sur la conception des emplois du temps.

Tous les élèves doivent disposer d'une pause suffisante pour prendre leur repas dans un temps acceptable. Il est dommageable que la priorité soit souvent donnée au placement des options et autres activités qui viennent alors « grignoter » la pause méridienne.

Le bien-être des élèves passe par une pause méridienne suffisante (1h30), Il est important que la communauté des enseignants adhère à cette priorité.

» Des actions peuvent contribuer à la sensibilisation :

> Une réunion des chefs d'établissement organisée sur un même bassin, avec le soutien de l'inspection académique et du médecin conseil du rectorat, pour rappeler les messages de santé publique en matière de bien-être des adolescents.

> L'engagement affiché du chef d'établissement lors des journées de pré-rentrée par la diffusion d'un message fort en direction de la communauté des enseignants.

PRISE EN COMPTE DES ATTENTES DES CONVIVES

» Réalisation d'une enquête auprès des convives

Les questions portent sur le temps du repas (niveau de satisfaction, ce qui plaît et déplaît, ce qui à leur avis rend le temps de repas trop court ou trop peu agréable par exemple, leurs suggestions et idées...). Cette enquête peut prendre plusieurs formes, par exemple celle d'un sondage sur internet.

ETUDE INTERNE SUR LES DIFFÉRENTS CRÉNEAUX HORAIRES ET LES TEMPS DE PAUSES MÉRIDIENNES DONT DISPOSENT LES ÉLÈVES

Moyen dont l'établissement dispose pour réaliser cette étude : le logiciel d'emploi du temps EDT

» Méthode :

Cette étude peut être réalisée par le Chef d'établissement ou son adjoint.

Un tableau proposé en annexe permet de renseigner les créneaux de passage et les régimes des élèves (cf. modèle ci-joint). Il facilite le repérage des classes en tension et le ciblage des actions correctrices.

ANALYSE DES CONDITIONS DE PASSAGE AU SELF : ATTENTE, RYTHME DE PASSAGE...

» Méthode :

Durant une semaine-type, au minimum, on note le nombre de convives passant au self sur chaque créneau horaire.

Les chiffres sont mis en tableau, ce qui va faciliter la mise en évidence des créneaux les plus tendus.

Ce constat, permet au chef d'établissement et/ou son adjoint et à la vie scolaire de définir les ajustements d'emploi du temps et d'ordre de passage au self.

PARTENARIAT AVEC LA VIE SCOLAIRE POUR ÉTABLIR LES ORDRES DE PASSAGE AU RESTAURANT

> Afin que tous les élèves ne se rendent pas en même temps au restaurant et ne génèrent ainsi une file d'attente, les ordres de passage par classe doivent être définis pour chaque jour de la semaine.

» Recommandation :

Bien communiquer les objectifs de cette organisation des flux, afin d'être compris par les usagers. IL est utile de relayer l'information auprès des représentants du CVL et/ou du CESC. Il est également important d'associer le chef de cuisine (et l'agent chef le cas échéant).

PARTENARIAT AVEC L'ÉQUIPE DE CUISINE ET DE RESTAURATION AU SENS LARGE

» Méthode :

Organiser régulièrement des réunions d'équipe pour faire le point sur le fonctionnement du service, l'organisation, les remarques des convives.

» Recommandation :

Au quotidien, la mission de nourrir des jeunes est difficile. Il est utile de prendre le temps d'être à l'écoute des agents au contact des élèves, de faire le point sur d'éventuelles difficultés et de prendre en compte les suggestions pour améliorer le service.

PROJETS D'AMÉLIORATION DU CADRE DE VIE

» Objectif :

Rendre le plus agréable possible les locaux de la restauration.

Ils vont concerner :

- > L'aménagement : choix des mobiliers, configuration des lieux,
- > L'ambiance : diffusion de musique douce...
- > L'équipement : Ligne de distribution, table de débarrassage

» Recommandation :

Avant d'envisager par exemple, une nouvelle disposition des tables en salle à manger, il est intéressant d'associer les élèves au projet, afin de faire des choix qu'ils valident à l'usage. Il est aussi intéressant d'associer des enseignants volontaires qui font travailler leurs élèves sur des propositions.

MOBILISATION DES ÉLÈVES INTERNES

» Préambule :

La composition et l'organisation des repas proposés tout au long de la journée sont des facteurs impactant sur le bien-être des jeunes internes qui sont éloignés de leurs familles pendant une semaine.

» Objectif :

Le ressenti et les attentes des élèves sont importants à prendre en compte pour leur proposer un environnement facteur de bien-être et compatible avec les possibilités de l'établissement.

» Méthode :

Les élèves vont être encouragés à s'exprimer dans les instances qui existent :

- > La commission de restauration.
- > La boîte à idées à la sortie du self.
- > Les remontées par le biais des délégués d'internat. Une enquête de satisfaction ciblée est également intéressante.

» Les pistes d'action pour améliorer le confort des élèves :

- > Etudier les horaires du petit-déjeuner et du dîner, ainsi que leur durée.
- > Prendre en compte le rythme des adolescents et permettre à ceux qui ne débent pas les cours à la première heure, de dormir un peu plus longtemps et donc d'élargir la plage d'ouverture du restaurant le matin.
- > Adapter la composition du petit-déjeuner, en cherchant à proposer une offre à la fois variée et équilibrée (des pains spéciaux variés peuvent par exemple être proposés une fois par semaine), et attractive (les petits déjeuners à thème, par exemple « sucré-salé », « du monde »...).

RÉFLEXION SUR L'ÉVOLUTION DE L'OFFRE

» Objectif :

Etudier les besoins potentiels et la faisabilité de la mise en place de nouveaux dispositifs pour différentes catégories d'élèves (internes ou non internes).

» Les pistes d'action :

- > Laisser la possibilité aux élèves qui ne sont pas internes et qui arrivent le matin en cours, sans avoir mangé, de prendre un petit-déjeuner dans l'établissement.
- > Mettre en place, un goûter dans l'après-midi pour les élèves internes. La vie scolaire et le service de restauration doivent définir ensemble le lieu de distribution et l'organisation matérielle tenant compte des contraintes et spécificités de l'établissement. Ce goûter, dont la composition varie, permet non seulement aux jeunes de se sustenter de manière équilibrée, mais également d'éviter de grignoter de façon anarchique (grignotage qui participe au gaspillage alimentaire observé au dîner).



Les modules de formation



Chef de cuisine

Gestionnaire

Coordinateur

Chargé(e) de projet

Responsable restauration

Responsable des ressources humaines

OBJECTIF :

Cette fiche décrit le contenu des formations conçues pour aider les gestionnaires, les équipes de cuisine et de service à mieux accompagner les changements de pratiques indispensables pour

agir sur le gaspillage. La lutte contre le gaspillage alimentaire oblige chacun à revisiter ses habitudes de travail et à entamer un travail concerté avec ses collègues.

LE CHEMINEMENT DU PLAN DE FORMATION

Il s'intéresse à toutes les étapes identifiées comme associées au gaspillage :

Achat

Offre alimentaire

Préparation

Distribution

Service

Certains modules de formation s'adressent spécifiquement aux acheteurs, d'autres aux équipes de cuisine, d'autres aux équipes de service, d'autres peuvent réunir l'ensemble des personnes. Certains sont issus des modules développés dans

le cadre du programme Plaisir à la Cantine et ont été adaptés aux lycées.

Certains figurent au catalogue de formation du CNFPT et peuvent être organisés en union d'intra.

Achat	Offre alimentaire	Préparation	Distribution	Service
La commande publique en faveur des circuits courts et de proximité	<ul style="list-style-type: none"> > Les règles d'équilibre des menus > Le plan de maîtrise nutritionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> > Les justes cuissons > Maîtrise sanitaire des cuissons de nuit > Goût et sensorialité 	> Mise en valeur de la prestation en salad bar	Savoir-faire et faire savoir / Communication

PLAN DE FORMATION PUBLIC CIBLE

Public		Gestionnaire	Cuisinier	Agent de service	Vie scolaire
Thème de formation					
1	> Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire (CNFPT)	X	X	X	X
2	> La commande publique en faveur des circuits courts et de proximité	X			
3	<ul style="list-style-type: none"> > Les règles d'équilibre des menus (CNFPT) > Le plan de maîtrise nutritionnelle (CNFPT) 	X	X	X	X
4	> Le collégien, le lycéen ce mangeur (PALC)	X	X	X	X
5	> Les justes cuissons		X		
6	> Maîtrise sanitaire des cuissons de nuit		X		
7	> Goût et sensorialité (PALC)		X		
8	> Mise en valeur de la prestation en salad bar		X	X	
9	> Savoir-faire et faire savoir, la communication (PALC)		X	X	

ORGANISATION DES MODULES

Afin de limiter les coûts et pour concrétiser un réel travail en réseau, profitable pour croiser les expériences, il est utile de regrouper plusieurs établissements par bassin : territoire, communauté des communes, département. Un réseau regroupant au moins 5 établissements est recommandé.

RECHERCHE DE FORMATEURS SUR LA RÉGION

> **Avantages** : limiter les dépenses liées aux déplacements et aux frais d'hébergement. Ancrage territorial qui donne du sens aux échanges (connaissances des fournisseurs, des tutelles, des décideurs politiques, etc...).

RECHERCHE DE LIEUX POUVANT ACCUEILLIR LES MODULES DE FORMATION

> **Avantages** : limiter les frais de déplacement des stagiaires et les dépenses liées à la location de salle, mettre en valeur les établissements accueillant les modules.

BUDGET ET DUREES DE FORMATION

Thème de formation	Nombre de jours	Nombre de formateurs	Coût	Autres frais
1 > Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire (CNFPT)	1	1	CNFPT	
2 > La commande publique en faveur des circuits courts et de proximité	1	1	800€	
3 > Les règles d'équilibre des menus (CNFPT) > Le plan de maîtrise nutritionnelle (CNFPT)	2	1	CNFPT	X
4 > Le collégien, le lycéen ce mangeur (PALC)	1	1	800€	
5 > Les justes cuissons	2	1	1600€	Denrées
6 > Maîtrise sanitaire des cuissons de nuit	1	1	800€	
7 > Goût et sensorialité (PALC)	2	2	1600€	Denrées
8 > Mise en valeur de la prestation en salad bar	2	1	1600€	Denrées
9 > Savoir-faire et faire savoir, la communication (PALC)	1	1	800€	

LES MODULES 5 ET 8

sont des formations pratiques qui se déroulent durant la production.

Les stagiaires sont en poste et expérimentent cuisson et production dans les conditions réelles d'un service.

Le formateur tient compte des contraintes d'organisation du site d'accueil et cale les productions avec le chef de cuisine qui accueille le groupe de stagiaires, dans sa cuisine.

COORDINATION DU PROGRAMME DE FORMATION

Le chargé de projet GARP assure la coordination de l'ensemble des modules de formation qui sont proposés aux équipes des établissements engagés.

Plusieurs intervenants vont se succéder, aussi un suivi des modules est important pour assurer la cohérence et la continuité du plan d'actions, et pouvoir en reparler dans les réunions de réseau.

La formation doit être bénéfique pour chaque équipe. Il ne suffit pas de savoir ou de prendre conscience pour se sentir légitime et/ou en capacité pour faire évoluer des pratiques qui parfois sont anciennes.

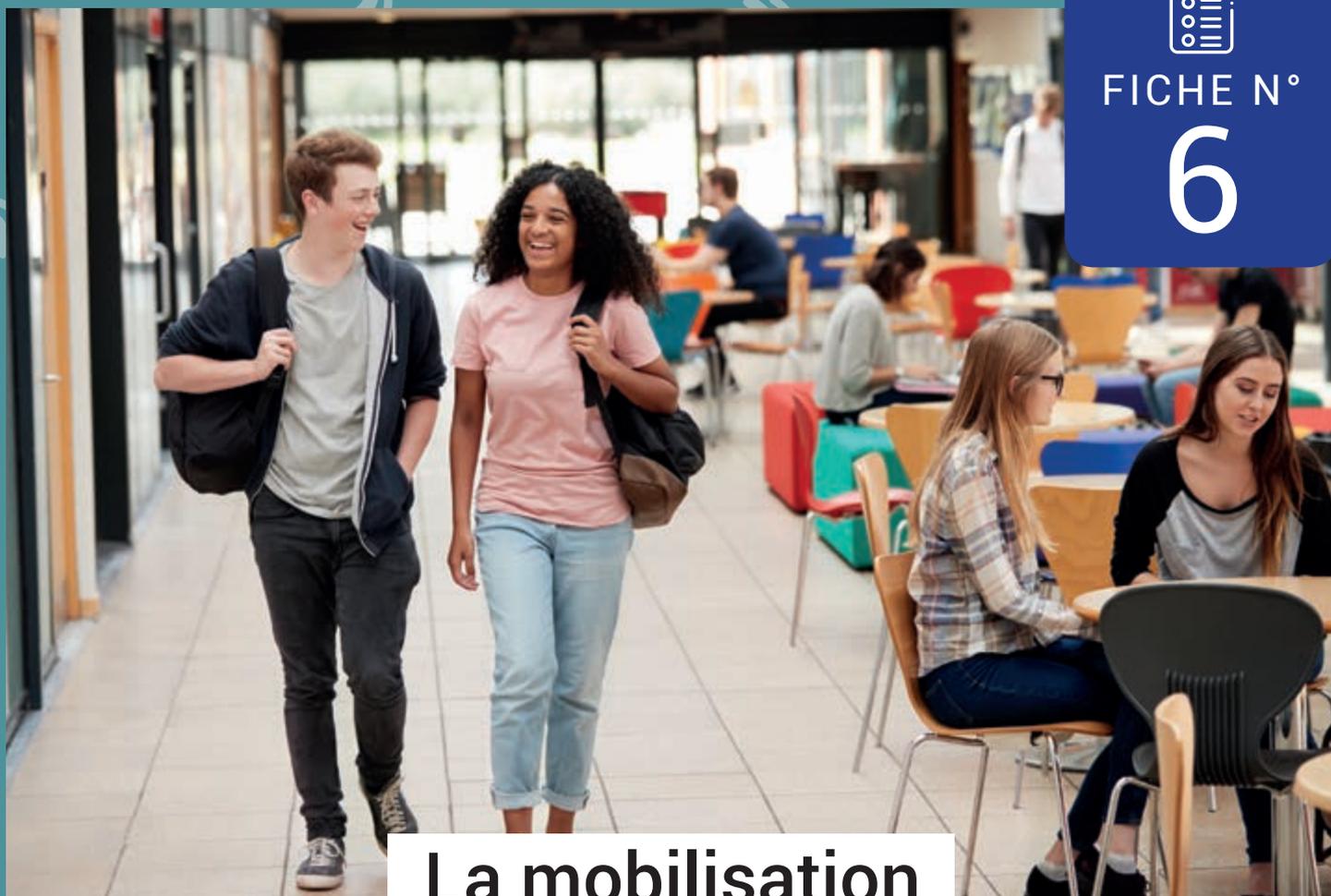
C'est donc la mission du coordinateur de proposer un bilan des formations, des acquis, des engagements. C'est le moment d'évoquer les freins au changement et d'envisager un soutien personnalisé.

CONTENU DES MODULES DE FORMATION :

- 1 > Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire (CNFPT)
- 2 > La commande publique en faveur des circuits courts et de proximité
- 3 > Les règles d'équilibre des menus (CNFPT) / > Le plan de maîtrise nutritionnelle (CNFPT)
- 4 > Le collégien, le lycéen ce mangeur (PALC)
- 5 > Les justes cuissons
- 6 > Maîtrise sanitaire des cuissons de nuit
- 7 > Goût et sensorialité (PALC)
- 8 > Mise en valeur de la prestation en salad bar
- 9 > Savoir-faire et faire savoir, la communication (PALC)

LES OUTILS POUR ORGANISER LES FORMATIONS * MODELES

- * Programme des modules
- * Invitation des stagiaires
- * Feuille d'émargement
- * Fiche d'évaluation



La mobilisation des élèves



Direction

Gestionnaire

Coordinateur

Chefs de cuisine

Chefs d'établissement

Enseignants

Conseillers principaux d'éducation

Élèves et instances représentatives



CVL, CESC, (éco) délégués, chargé(e) du projet

OBJECTIF :

Cette fiche décrit les actions à mettre en œuvre pour mobiliser les élèves.

POURQUOI MOBILISER LES ÉLÈVES :

Les élèves sont les principaux consommateurs de la restauration scolaire. Leurs habitudes de consommation, leur comportement sont des éléments majeurs à prendre en compte dans un projet

de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein d'un établissement.

La communauté des adultes doit partager ce projet avec les élèves et tenir compte de leurs modes de consommation et de leurs attentes en la matière de repas. L'éducation à l'alimentation et à la citoyenneté alimentaire font partie intégrante des politiques publiques de l'éducation et de la santé.

Aussi, amener les élèves à se mobiliser sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ouvre un espace d'apprentissage que la communauté scolaire doit inclure au projet d'établissement.

ACTIONS À METTRE EN ŒUVRE :

» Amener les élèves à réfléchir ensemble pour se mobiliser autour du projet :

► Mettre en place une enquête de satisfaction

Le point de départ peut être l'élaboration et la diffusion d'un questionnaire de satisfaction à destination d'une classe d'élèves seulement (classe de 2^{nde} par exemple) ou de tous les élèves de l'établissement.

Ce questionnaire permet de poser un premier diagnostic, celui des élèves, sur les atouts et les faiblesses de la restauration. Les questions portent sur :

- > L'aménagement du restaurant, le plan d'accès à la restauration
- > l'offre alimentaire et de la qualité perçue (produits, recettes, quantités)
- > l'accueil et le service
- > le temps de repas,
- > les causes du gaspillage alimentaire

Il peut être proposé en milieu d'année scolaire et peut être diffusé soit sur papier, soit par internet via les enquêtes google forms, ce qui rend l'exploitation des résultats plus facile à mettre en œuvre.

Il est important qu'à chaque étape, le coordonnateur du projet informe la communauté adulte de l'état d'avancement des actions en faveur des élèves.

» Focus groupe GARP pour recueillir les propositions des jeunes et faire émerger des pistes d'action

L'analyse des résultats de l'enquête avec un groupe d'élèves volontaires permet de faire émerger des propositions d'actions concrètes en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'établissement. Ces groupes de parole, encadrés par des adultes de la communauté scolaire utilisent des techniques d'animations. Animations réalisées soit en interne soit confiées à une structure extérieure (Ligue de l'enseignement, par exemple). Les pistes d'action sont ensuite présentées aux référents adultes, leur faisabilité est débattue et de la concertation émerge des options d'actions à court, moyen et long terme.

Annexes :

- > questionnaire de satisfaction
- > guide d'animation d'un groupe élèves
- > charte d'engagement de la restauration

► Les bonus :

Mettre en place cette action dans un établissement permet de mobiliser les élèves à travers une approche ouverte où leurs attentes sont prises en compte, entendues et débattues.

C'est aussi l'occasion pour les professionnels et acteurs du projet d'expliquer les règles et les contraintes de la restauration, et de sensibiliser les élèves qui sont majoritairement dans le ressenti d'une restauration qu'ils subissent.

NOTRE RECOMMANDATION

- > Une enquête de satisfaction
- > 2 Ateliers élèves : le 1^{er} en groupe d'élèves volontaires, le 2nd croisé avec des adultes impliqués dans le projet.

ORGANISER DES ÉVÉNEMENTIELS

► Le challenge ZERO GASPI

Les principes sont simples :

- > un menu commun servi dans tous les lycées partenaires d'un même bassin.
- > une pesée des déchets restant sur les plateaux repas (pesée uniquement à la plonge en fin de service,)
- > un calcul du grammage de déchets par assiette
- > une «récompense» pour les élèves du lycée gagnant (menu plaisir ou autre)

Cette opération n'a surtout pas pour objectif d'opposer les lycées les uns aux autres, mais bien de créer une dynamique au sein de chacun des établissements autour de cet objectif majeur.

► La visite des cuisines

Cette action est un passage obligé. Elle a pour but essentiel de créer du lien entre les élèves et le personnel de la restauration. Elle peut se diviser en deux temps : la visite de la cuisine de l'établissement afin de comprendre le travail du personnel de la restauration et les mesures d'hygiène très strictes, puis les mettre en action en les associant à une préparation qui sera mise en distribution au self.

Objectifs : Sensibiliser les élèves aux règles nutritionnelles et d'hygiène de la restauration collective et créer des liens avec l'équipe de la restauration.

► Et ensuite

Les propositions concrètes et réalistes issues des réunions GARP pourront être mises en œuvre par l'établissement.

Mais, chaque année, l'enquête de satisfaction peut être relancée en étant adaptée au fil de l'eau, en tenant compte des évolutions mais aussi des blocages constatés.

Institutionnaliser GARP sur la distance vient renforcer son impact auprès des élèves.

Il semble réaliste d'entamer des actions sur un cycle de 3 ans en lycée.

Et pour que la mobilisation porte ses fruits, il est important que les autres actions décrites dans ce guide se déroulent en parallèle et se complètent.



La mobilisation de la vie scolaire



OBJECTIF :

Elle décrit les actions à mettre en œuvre pour mobiliser les personnels de la vie scolaire.

QUI SONT LES ACTEURS INCONTOURNABLES ?

- > Le Chef d'établissement et son adjoint
- > Les Conseillers principaux d'éducation
- > Les Assistants d'éducation

POURQUOI LES MOBILISER ?

Au quotidien, ils sont chargés de tout ce qui concerne la vie de l'élève dans l'établissement. Ils sont notamment en responsabilité de faire respecter les règles du vivre ensemble.

Il est important qu'ils soient informés du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire et des efforts constants de l'équipe de restauration pour assurer un temps de repas apaisé.

► Les informations qui doivent être partagées pour prévenir le gaspillage :

- > Confirmation des effectifs d'élèves inscrits aux repas
- > Information sur les sorties et les animations

► Les éléments qui doivent être intégrés pour améliorer les conditions du repas

- > Harmonisation des emplois du temps

► Les valeurs partagées pour mieux accompagner

- > Rappel des missions de chacun autour du repas

Les actions à mettre en place

► Réunion Conseillers principaux d'éducation/Assistants d'éducation

> Format de 1h30 de réunion, durant laquelle, on présente les actions menées dans le cadre du programme GARP dans l'établissement, et où l'on souligne et précise tous les instants où les Assistants d'éducation vont intervenir.

► Réalisation d'une enquête de satisfaction auprès des Assistants d'éducation

Ils sont les premiers interlocuteurs des élèves au quotidien, il semble stratégique de les impliquer. Connaître ce qu'ils apprécient, prendre en compte leurs critiques et travailler sur des pistes d'amélioration identifiées et concertées est pertinent.

► Sensibilisation des chefs d'établissement

Le travail en réseau d'établissements participe à maintenir le cap sur cette ambition et à ne pas se décourager. Les Chefs d'établissement ont souvent bien d'autres sujets de préoccupations et survolent les actions autour de la restauration.

> Les objectifs du projet soient présentés en Conseil d'Administration.

> Le projet d'établissement intègre cet axe d'éducation à la citoyenneté.

> Les actions menées et les résultats soient suivis et les équipes qui se mobilisent, encouragées.

► Organisation du travail des Assistants d'éducation

On suggère qu'ils ne restent pas statiques à l'entrée du self mais qu'ils circulent entre les tables et qu'ils communiquent avec les élèves. Ecouter les critiques, noter leurs observations, rendre compte aux équipes de restauration, alerter sur les restes plateaux. On laisse aux surveillants une certaine liberté d'improvisation mais cette mission de veille est essentielle.

► Réunion Assistants d'éducation / équipe de restauration

Ils sont des sentinelles sur le climat de la restauration, il est important qu'ils puissent rendre compte de leurs observations. On encourage leur participation (à tour de rôle) au débriefing du service en fin de repas.

► Concertation pour affiner les effectifs

Solliciter l'aide d'un Assistant d'éducation pour affiner l'estimation des effectifs au self sur les deux semaines qui suivent. En concertation avec les Conseillers principaux d'éducation, proposer de nommer une personne référente dans ce domaine pour suivre avec le gestionnaire, les effectifs prévisionnels.

► Rédaction de la Charte* de la restauration

> Associer les représentants des Conseillers principaux d'éducation et des Assistants d'éducation à la rédaction de la Charte de la restauration.

> Prévoir un calendrier de réunions entre vie scolaire et élèves volontaires.

Les **3 OBJECTIFS** de la charte d'engagement des établissements sont :

1. La qualité nutritionnelle des repas

2. L'accueil et le cadre de vie

3. La lutte contre le gaspillage et l'éducation à la citoyenneté

En adoptant cette charte, la communauté inscrit la restauration scolaire dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif. Elle ambitionne d'améliorer les savoirs, savoir-être et savoir-faire et de lutter contre le gaspillage alimentaire

► Réunion de concertation interservices

Organiser au moins 2 réunions chaque année scolaire, où tous les acteurs sont présents. Animer par le gestionnaire, elle permet de redonner du sens au projet, de rappeler les objectifs partagés, de mesurer l'impact de la mobilisation et de valider les projets de l'année à venir.

► La réunion de pré-rentree

C'est une occasion unique d'échanger entre services, notamment entre acteurs de la vie scolaire et équipes de la collectivité territoriale : On apprend à se connaître, à se parler, et à prendre en compte les attentes et les difficultés de chacun.

Annexe :

** Sensibilisation des assistants d'éducation*



La quantification et la valorisation des déchets



Chef de cuisine

Gestionnaire

Agent chef

La pesée peut être considérée comme l'acte fondateur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Plus qu'une simple quantification des déchets alimentaires, elle permet l'identification de l'origine des déchets et par là-même l'identification des leviers à actionner.

Si dans un premier temps, des pesées ponctuelles sont conseillées (sur des jours identiques en terme de plan alimentaire pour évaluer l'impact des actions menées), une systématisation permet de mieux déterminer les marges de progression (circuit d'information en terme d'effectifs, préférences alimentaires des convives, gestion de fin de service,...).

ORIGINE DES DÉCHETS

Ces déchets sont issus :

- > de la préparation de cuisine : ce sont les restes de denrées non consommables ou non utilisés issus de la confection de repas (découpes d'aliments, pelures de fruits et épilures de légumes, restes de découpe de poissons, de viande et charcuterie, de coquilles d'œufs, de marc de café...)
- > du gaspillage alimentaire : ils sont alors constitués des restes de table, c'est-à-dire des plats non consommés, de la nourriture laissée dans les assiettes, ainsi que des denrées périmées qui sont jetées avant d'avoir été utilisées ou servies.

DISTINGUER DÉCHETS ET SURPLUS DE PRODUCTION

Les actions mises en œuvre ont pour but de réduire les déchets et de valoriser les surplus de production.

Les actions à mettre en place

► Le tri des déchets

Identification des différentes catégories de déchets à peser :

- > déchets de préparation

- > déchets de service par type : entrées / plats / desserts, présentés mais non servis aux convives, jetés en fin de service comme les restes des vitrines / bars à salade / bacs gastronomes
- > déchets des convives par type : pain / entrées / plats / desserts

Mise en place d'un matériel adapté :

- > des poubelles en nombre suffisant en cuisine et à proximité de la chaîne de distribution du self
- > une table de tri en salle à manger ou à la plonge avec un nombre suffisant de trous à vide ordures (T.V.O) pour permettre à la fois de peser les différentes catégories de déchets et de minimiser les manipulations de poubelles en cours de service. Ex : plusieurs TVO de déchets recyclables les jours de service de laitages en pot jetable.
- > Des balances avec une portée max importante (+100kgs) pour supporter à la fois le poids des déchets et celui de leur contenant (poubelles, à tarer), et étanches (IP65) compte tenu des conditions de stockage (local poubelle, plonge, quai de livraison,...) et d'entretien (lavage à grande eau).

► **Recommandations managériales :**

Faire coïncider tri et conditions de travail des agents :

- > Demander aux convives de trier les déchets de leurs plateaux, il faut alors une chaîne de tri dans la salle à manger, le cas échéant favoriser le turn-over des agents sur ce poste exigeant
- > la table de tri doit être suffisamment grande pour minimiser les interventions des agents pendant le service (nombre de rotations des poubelles pleines/vides)
- > la table de tri doit permettre d'accueillir les poubelles définitives qui seront pesées à la fin du service pour éviter tout transfert de déchets et ainsi toute manipulation de charges lourdes et salissantes
- > les poubelles doivent être sur roulettes, facilement manipulables et adaptées aux balances utilisées (privilégier des poubelles identiques pour la tare)

Faire de la quantification des déchets une démarche de projet et un outil de ressources humaines :

- > interpréter les résultats des pesées en équipe, évaluer ensemble la proportion de déchets n'ayant jamais été en contact avec les plateaux des convives : le déchet n'est pas la seule responsabilité de l'élève
- > faire formuler aux acteurs des pistes d'évolution quant à leur manière de travailler : préparation en cuisine / manière de servir au self / présentation des plats / gestion de fin de service / sensibilisation des convives / etc.
- > inscrire ou faire inscrire ce travail collectif dans les objectifs de service des entretiens d'évaluation : la quantification devenant un indicateur d'efficacité
- > communiquer à destinations agents / convives sur le réemploi de l'argent économisé par la lutte contre le gaspillage alimentaire : par exemple : produits locaux favorisés, montée en qualité des aliments, animations possibles..

► Le recours au broyeur déconseillé

Le broyeur installé en plonge pour réduire le volume de déchets peut paraître intéressant pour limiter le coût de leur collecte, mais outre le fait qu'il n'a pas d'impact sur l'origine des déchets, les expériences des lycées de Charente, conduisent à déconseiller l'installation et l'usage d'un broyeur au dérochage de la plonge pour 4 raisons :

1. Il génère un gaspillage d'eau certain dans le cadre de son entretien.
2. Son usage ne permet plus de peser les déchets issus de la restauration, donc empêche l'établissement d'évaluer ses éventuels progrès en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.
3. La vidange de sa cuve est beaucoup plus fréquente que ce qu'en déclare le concepteur, et surtout elle est plus coûteuse que la collecte classique des déchets en geobox.
4. Mode de stockage des déchets d'alimentation liquéfiés n'apporte rien actuellement, à la filière de retraitement par méthanisation.

► La valorisation des surplus :

Devenir des surplus de production :

Il s'agit de préparations qui n'ont pas été exposées sur la chaîne de self :

- > repasse des plats tels quels lors d'un repas ultérieur (impossible cependant le vendredi, hors cuisine centrale agréée)
- > transformation du plat pour éviter le sentiment de déjà vu : légumes d'accompagnement repassés en potage, viandes en hachis Parmentier, etc.)
- > don à une association caritative.

Don à une association caritative : Quelles sont les étapes ?

- > Identifier les partenaires sur notre territoire (banque alimentaire, Emmaüs, centres d'hé-

bergement, associations maillant sur l'aide aux plus démunis, ...)

- > Analyser leurs besoins : nombre de repas servis, capacité de stockage, capacité de remise en température, équipements en logistique (caissons isothermes, véhicules).
- > Estimer les volumes potentiels (aléatoires) en surplus sur chaque établissement scolaire.
- > Identifier les établissements scolaires en capacité de fournir les associations.
- > Mettre en contact les représentants des associations avec les équipes des établissements scolaires volontaires.
- > Etablir un modèle de convention avec le partenaire précisant les responsabilités de chacun, les modalités d'organisation des collectes.
- > Elaborer un bon d'enlèvement qui officialise les dons et acte les responsabilités.

Devenir des déchets et des surplus de production présentés aux convives

Il s'agit soit des surplus qui ont été servis aux convives ou exposés sur la chaîne de self et des restes plateaux éliminés au niveau de la table de débarrassage.

- > compostage : manuel ou mécanique, dans ou hors de l'établissement (plateforme). Il peut nécessiter l'ajout de déchets carbonés (broyat de tailles, feuilles sèches, sciures, copeaux...)
- > collecte par un éleveur (animaux non destinés à la consommation humaine) :

Collecte par un éleveur : Quelles sont les étapes ?

- > identifier un partenaire sur le territoire, au plus proche pour optimiser la fréquence des collectes
- > contacter la DDCSPP pour vérifier que le partenaire envisagé est régulièrement déclaré et autorisé à collecter des sous-produits animaux de catégorie 3, et pour obtenir les documents commerciaux permettant à l'éleveur de circuler avec les déchets (1 document par collecte).
- > conventionner avec le partenaire : fréquence des collectes (un passage le vendredi après-midi après le service est à privilégier), détermination de la redevance à payer par le collecteur (au titre des eaux grasses).

Devenir des produits stables durant le service

Il s'agit de produits stables (yaourt, fruit, fromages emballés, barquettes de compote, barquettes de dessert lacté) qui restent sur les plateaux car ils n'ont pas été consommés par les convives. On installe une vitrine réfrigérée en salle à manger, qui permet d'entreposer les produits, mis ainsi à disposition de ceux qui le souhaitent. On parle de « Table de troc ». Les produits sont conservés durant la journée, puis jetés s'ils ne sont pas consommés.

Annexe :

- > *Tableau de pesée des déchets*
- > *Tableau de caractérisation et de quantification des déchets*
- > *Modèle de convention don alimentaire*
- > *Bordereau de prise en charge don alimentaire*



La valorisation du projet



Direction

Gestionnaire

Coordinateur

Responsable
restauration

Respon-
sable des
ressources
humaines

Chargé(e)
de projet

OBJECTIF :

Elle décrit les actions qui sont mises en œuvre pour faire la promotion du projet, pour communiquer sur les actions menées, pour le « vendre » et susciter l'intérêt du plus grand nombre, au sein de la communauté scolaire.

POURQUOI

Communiquer sur le projet permet de valoriser tout le travail qui est mené au quotidien et qui n'est pas forcément visible. Cette valorisation permet aussi au groupe projet de se remobiliser.

Actions à mettre en œuvre

Un groupe de travail dédié à la communication peut se constituer et réfléchir aux actions à mettre en avant, en fonction des différentes cibles identifiées : Elèves, parents d'élèves, communauté éducative en général.

► Quelques outils de communication à développer :

> Un **logo** peut tout d'abord être conçu, il permet de créer une identité visuelle au projet.

> Une **plaquette de communication** peut être élaborée pour expliquer les objectifs, les actions concrètes, et les résultats obtenus. Ce document est facile à diffuser au sein des établissements, il est mis à disposition de tous et peut être relayé au sein des instances, ou à quiconque aurait besoin d'une information de 1^{er} niveau sur le projet.

> **Un espace sur les sites internet** de chaque établissement. Les sites sont des bons relais de l'information. Par exemple, il est pertinent de tenir à jour la page dédiée à la restauration, d'y mettre en avant l'équipe de restauration, les animations à venir, les résultats des actions en cours...

> **La mise en valeur des menus** : ils sont traditionnellement affichés chaque semaine, à différents endroits d'un établissement, il est fréquent de constater qu'ils ne sont pas consultés par les élèves. Pour susciter la curiosité et l'intérêt des convives :

- On peut recourir à l'affichage d'un QR code qui permet à chaque convive muni d'un téléphone portable d'accéder aux menus (respecter règles d'usage du téléphone portable dans l'établissement).

- On peut réaliser une courte vidéo où l'on voit le Chef lui-même, annoncer le menu du jour

- Les élèves peuvent aussi participer à la réalisation de cette annonce du menu.

Mettre en avant les produits, valoriser le « fait maison » à travers l'affichage et l'information en self, sont autant d'occasion de communiquer sur sa restauration et rendre le projet visible.

> **Des ateliers de création artistique et cultu-**

relle autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, des projets associant les élèves peuvent voir le jour. Les enseignants peuvent prendre leur part au projet et amener les jeunes à créer des supports de communication dans leur établissement.

> **La réalisation d'une vidéo de teasing** : elle a pour fonctions de créer un sentiment d'appartenance, elle met en avant les valeurs de la restauration, la lutte contre le gaspillage alimentaire en faisant participer les élèves eux-mêmes. conçue avec l'aide d'un professionnel, elle est diffusée sur les réseaux sociaux. Elle renforce l'impact du message.

> **Une communication plus institutionnelle**, occasion de réunir les Chefs d'établissement : on réserve 1 à 2 grandes dates par année, pour faire le point sur l'avancée des travaux. Ce temps de présentation et d'échange permet de mettre en avant la mobilisation du groupe projet et de pouvoir donner un niveau d'information suffisant pour que le projet vive au sein du réseau. Il met en valeur le chemin parcouru et les acteurs du quotidien et permet de remobiliser les Chefs d'établissement.

> **Un challenge menu 0 gaspi inter établissements.** Ce type de manifestation crée de l'émulation au sein d'un réseau et encourage toute la communauté éducative à se mobiliser.

DES OUTILS POUR COMMUNIQUER EN DIRECTION DES DIFFÉRENTS PUBLICS CONCERNÉS

Outils de communication	Collégiens-Lycéens	Familles	Equipe de restauration	Vie scolaire
Logo	X	X	X	X
Plaquette		X		X
Site internet		X		
Menus	X	X		X
Ateliers	X			
Vidéo de teasing	X			
Réunion institutionnelles			X	X
Challenge 0 gaspi	X	X	X	X

MODÈLE INVITATION

Voir ANNEXES >
N°9 > **Modèle d'invitation des Chefs d'établissements P.43**

MODÈLE LOGO

Voir ANNEXES >
N°9 > **Modèle de nuage de mots, logo du GARP, plaquette P.43**

MODÈLE PLAQUETTE

Voir ANNEXES >
N°9 > **Modèle de nuage de mots, logo du GARP, plaquette P.44**



La mobilisation des équipes de restauration



Chef d'établissement

Chef de cuisine

Gestionnaire

Coordinateur

Responsable restauration

OBJECTIF :

Pour piloter un projet, le coordonnateur doit fédérer et animer une équipe, en l'absence de liens hiérarchiques. Cette fiche décrit les actions à mettre en œuvre pour lancer la démarche et la consolider dans la durée.

PRÉALABLE :

De qui s'agit-il ? : le service restauration est composé du chef d'établissement, du gestionnaire, fonctionnaires de l'état et des agents de la collectivité, département ou région.

La transversalité du projet ainsi que son interdisciplinarité conditionnent sa réussite ; mais ce sont

aussi les principaux motifs de découragement des équipes, car ils se confrontent aux habitudes et au cloisonnement des « domaines » de chacun. Il est donc essentiel de mettre en place, des outils qui permettent de limiter ces écueils et des actions pour faire vivre le projet dans la durée.

Sans compter qu'à chaque rentrée scolaire, de nouveaux acteurs entrent en scène (chef d'établissement, équipe administrative, équipe de restauration), il faut parfois repartir de zéro, expliquer, motiver ; lourd et fastidieux travail ; ce sont autant de facteurs de découragement qu'il faut surmonter.

Cette fiche a donc vocation à proposer des pistes qui doivent permettre d'inscrire durablement les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

POUR MOBILISER LES ÉQUIPES DE RESTAURATION - QUELQUES PISTES ISSUES DE L'EXPÉRIENCE DU PROJET GARP

» Les fiches de postes et les entretiens professionnels annuels des agents de la collectivité

La lutte contre le gaspillage alimentaire et les questions autour de la qualité de l'alimentation sont depuis une dizaine d'années au cœur des préoccupations des politiques publiques et des politiques des collectivités territoriales.

Cela a entraîné des changements dans les pratiques professionnelles, mais celles-ci sont parfois restées à la marge ou tributaires du bon vouloir des acteurs en place.

C'est pourquoi le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire doit être entendu comme une mission de base de tout agent œuvrant en restauration scolaire. Cette mention dans la fiche de poste doit être développée à travers des activités concrètes et opérationnelles dans lesquelles, chaque agent prend sa part.

Exemples de mentions que l'on retrouve dans les fiches de poste d'un chef de cuisine :

- > Révision des grammages des produits selon la popularité des recettes.
- > Veille sur les réglages des matériels de cuisine afin de valoriser les produits (cuisson, distribution).
- > Amélioration du choix de la vaisselle (couteaux adaptés, tailles des assiettes, etc..).
- > Amélioration de la présentation des plats : choix des récipients, etc...

Les entretiens annuels avec la hiérarchie sont ensuite l'occasion de faire le point sur cette partie de l'activité et de convenir des plans d'action. Les freins sont évoqués et analysés, les réussites sont valorisées.

Rendre concret un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire oblige chacun à réfléchir aux actions mises en œuvre et celles à venir, à l'aune des succès et des échecs. On doit impliquer tous les acteurs, les temps d'échange sont obligatoires et institutionnalisés.

» Les formations organisées par la collectivité

Les modules de formation collectifs viennent renforcer, les compétences des équipes en leur apportant des outils et un partage d'expériences entre pairs et les motivations aux changements.

- « Former pour mieux accompagner les changements »
- « Former pour progresser »
- « Former pour motiver »
- « Former pour convaincre »
- « Former pour favoriser l'innovation »

» Les réunions

Il est recommandé de prévoir, des réunions régulières sur l'avancée du projet. Chaque établissement avançant à son propre rythme et selon

ses contraintes. Ces réunions constituent un temps partagé, qui n'est pas nécessairement long 1h ou 2h. Elles garantissent que tous les membres de l'équipe aient la juste visibilité sur les actions mises en œuvre, les résultats obtenus et permettent de maintenir la dynamique malgré les difficultés possibles.

La personne en responsabilité du projet doit donc :

- > consacrer du temps à l'organisation des réunions,
- > interroger régulièrement tous les membres de l'équipe et leur permettre de rendre compte
- > réactiver le calendrier d'actions et mettre en œuvre les actions proposées

Constats	Effets	Actions proposées par le groupe
Pesées des déchets ritualisées	Lassitude des agents, perte de sens	Mise en évidence des chiffres sous forme de courbe. Relance d'un challenge zéro gaspi
Restes importants sur les entrées	Baisse progressive des mises en place	Lancement d'une enquête pour mesurer cette impression. Reconquête en modifiant le mode de distribution
Restes importants de pain sur les plateaux au débarras	Interrogation sur la qualité du pain	Organisation d'un test comparatif sur différentes qualités de pain, auquel sont associés des élèves volontaires.
Surplus de production en fin de semaine qui ne pourront être valorisés	Tentation de « surdoser » les assiettes des convives	Contact avec des associations d'aide alimentaire pour organiser le don des surplus de production chaque fin de semaine.

» Le bilan des actions

Mettre en place des indicateurs afin de rendre compte. Cette démarche objective est un gage de motivation pour les équipes. Rendre compte, c'est notamment :

- > Lister les actions qui ont été menées
- > Analyser leurs impacts et les présenter
- > Evoquer les limites au travail mené
- > Ouvrir des perspectives et les discuter collectivement

On rend compte au sein même de son organisation, et/ou collectivement devant le réseau d'établissements.

Ces éléments de reporting doivent idéalement être présentés en réunions élargies, à tous les acteurs de la communauté éducative, et tout particulièrement en présence du chef d'établissement.

Par la connaissance qu'il aura du travail quotidien mené par les équipes de restauration, de gestion, il sera en mesure de porter le projet et de le soutenir dans la durée.

MODÈLES

Voir ANNEXES >
N°10 > Blason des équipes de restauration P.45



La mobilisation des familles



Gestionnaire

Coordinateur

Chargé(e)
de projet

Responsable
restauration

Vie
scolaire



OBJECTIF :

Cette fiche décrit les actions à mettre en œuvre pour informer les familles de la démarche et les associer au projet.

Cette fiche décrit les actions qui sont mises en œuvre pour mobiliser les parents d'une part et pour les faire participer une fois mobilisés d'autre part.

POURQUOI MOBILISER LES FAMILLES ?

Parce que le discours tenu par les adultes au sein de l'établissement scolaire doit être relayé dans les familles pour être réellement efficace.

La mission éducative de l'établissement vient en complément des missions premières des familles dans l'éducation de leurs enfants.

Tout ce qui concerne la vie quotidienne dans l'établissement scolaire et les conditions du bien-être des élèves relèvent d'une concertation avec les parents. Il est donc important de les associer au projet en leur expliquant les objectifs et les indicateurs, et de leur demander un soutien dans les actions entreprises.

En effet, certaines mesures peuvent ne pas être comprises, comme par exemple la réduction des grammages de certains plats peu ou mal consommés, la mise en place de règles dans le service du pain, la contribution des élèves dans le débarrasage de leurs plateaux.

De plus, on observe fréquemment une tendance à la consommation d'aliments dans les internats. Ces nouveaux modes de consommation des jeunes, parfois entretenus par les familles, entrent en concurrence directe avec la restauration scolaire et viennent se heurter aux règles pourtant définies dans les règlements intérieurs des établissements. Il est nécessaire d'évoquer ces sujets avec les parents d'élèves afin de trouver des solutions équilibrées.

QUELQUES PISTES POUR CRÉER LES CONDITIONS D'UN VÉRITABLE DIALOGUE

- > Lors de l'accueil en septembre des familles des nouveaux internes : faire un rapide résumé des actions déjà mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- > Lors des Portes Ouvertes, prévoir dans le cheminement de la visite officielle un lieu d'exposition sur le thème GARP avec affichage des chiffres liés à cette démarche.
- > Inviter les parents d'élèves à visiter les cuisines (soit par le biais des parents membres du CA, soit par l'envoi d'un SMS par le biais de Pronotes).
- > Lors du vote du Compte-Financier, intégrer à la présentation des bilans financiers, des données chiffrées sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- > Profiter des moments conviviaux qui suivent les Conseils d'Administration pour approfondir l'information des parents d'élèves sur le projet d'établissement en matière de lutte contre le gaspillage.

COMMENT FAIRE PARTICIPER LES PARENTS VOLONTAIRES :

- > En les invitant au self les jours où des animations sont prévues sur ce thème (ex : un challenge zéro gaspi, une pesée particulière, l'organisation d'une enquête de satisfaction...)
- > En les invitant à participer aux modules de formation organisés par le réseau d'établissements engagés dans le projet GARP, par exemple : aux modules PALC : « le lycéen-le collégien ce mangeur », « pour vous un bon restaurant c'est quoi. ». Ou encore, en les associant aux débats des élèves volontaires du CVL sur le thème du gaspillage, débats animés par les partenaires de la ligue de l'enseignement.
- > En leur laissant carte blanche pour mener les actions qu'ils souhaitent sur ce thème dans le self par exemple.

QUELQUES IDÉES D'ACTION QUI PEUVENT ÊTRE MENÉES EN PARTENARIAT AVEC LES FAMILLES :

- > Mettre en place une enquête de satisfaction. Point de départ de leur implication dans la démarche.
- > Définir un calendrier d'événements participant à la sensibilisation des élèves : visite des cuisines, rencontre de l'équipe restauration, organisation d'un menu zéro gaspi, menu solidaire en lien avec les associations d'aide humanitaire locales.
- > Lors des portes ouvertes ou lors des journées d'accueil, organiser la visite de l'internat et insister sur les règles de vie saine et durable : accès à la restauration, règles de réservation des repas, horaires des repas, comportement au self, hygiène des chambres, gestion raisonnée des aliments apportés de l'extérieur, etc...
- > Encourager la présence des représentants des parents au sein de la commission restauration.
- > Organiser le don des surplus des repas de l'établissement à des associations caritatives.

4

Annexes



4

Annexes

ANNEXES	THÈME DE LA FICHE
1 » Fiche GEM RCN Offre alimentaire dans les Internats scolaires	Fiche sur la définition de l'offre alimentaire / qualité
2 » Recensement suivi des achats	Fiche sur les achats
4 » Questionnaire pause méridienne	Fiche sur le temps du repas
5 » Programmes de différents modules de formation » Le lycéen ce manger PALC » Savoir-faire et faire savoir, la communication PALC » Les justes cuissons PALC » Le PMS et les cuissons de nuits » Goût et sensorialité PALC » Mise en valeur de la prestation en salad bar » Maîtrise des cuissons de nuit	Fiche sur les modules de formation
6 » Charte d'engagement de la restauration scolaire » Guide d'animation réalisé par la ligue de l'enseignement » La trame du questionnaire de satisfaction	Fiche ciblant la mobilisation des élèves
7 » Le programme de sensibilisation des assistants d'éducation	Fiche ciblant la mobilisation de la vie scolaire
8 » Modèle de pesée des déchets » Modèle de bordereau d'enlèvement des déchets » Modèle de convention du don des surplus de production » Modèle de convention de don alimentaire	Fiche sur la quantification et la valorisation des déchets
9 » Modèle d'invitation des Chefs d'établissements » Modèle de nuage de mots, logo du GARP, plaquette	Fiche la valorisation du projet
10 » Blason des équipes de restauration	Fiche sur la mobilisation des équipes

**RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES
POUR LE MILIEU SCOLAIRE**

INTERNAT DES ETABLISSEMENTS DU SECONDAIRE

**Groupe Restauration Collective et Nutrition
(G –RCN)**

Version 1.0 du 7 février 2018

SOMMAIRE

CONTEXTE.....	2
PRÉAMBULE.....	2
PRÉSENTATION DES CONVIVES.....	3
OBJECTIFS NUTRITIONNELS.....	3
STRUCTURE DES REPAS.....	4
ÉLABORATION DES MENUS ET CHOIX DES PRODUITS.....	5
FRÉQUENCE DE SERVICE ET CONTRÔLE DE L'ÉQUILIBRE DES REPAS.....	6
GRAMMAGE DES PORTIONS.....	7
PRÉCISIONS.....	7-8
BIBLIOGRAPHIE - WEBOGRAPHIE.....	9
ANNEXE : OUTILS D'AIDE AU CLASSEMENT DES PLATS SELON LES REPÈRES NUTRITIONNELS.....	10
REMERCIEMENTS.....	12

CONTEXTE

En juillet 2015, le groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) a publié une **nouvelle version de la recommandation Nutrition** à l'attention des acteurs de la restauration collective de toutes les populations, de la petite enfance aux personnes âgées en institution.

Afin de faciliter l'application de la recommandation Nutrition **en internat**, la présente fiche complète la fiche synthétique milieu scolaire.

En 2015, la France compte 244 000 élèves scolarisés en Internat :

180 415 dans le public / 63 221 dans le privé

Une majorité de garçons 57% pour 43% de filles

Capacité d'accueil du public (nombre de places) : 229 562

Collèges : 5% (soit 11 973 places)

Lycées : 95% (soit 217 589 places)

Taux d'accessibilité : 5,1% (229 562 places sur 4 491 405 élèves du second degré (public))

Cette fiche est issue des travaux d'un groupe composé des opérateurs publics et privés, des associations et organisations professionnelles, d'experts et de fournisseurs. Elle vient compléter la fiche de juillet 2015 et s'intéresse spécifiquement à l'offre alimentaire des établissements scolaires du secondaire accueillant des élèves internes.

PRÉAMBULE

Enjeux sur la journée alimentaire en internat

Au-delà de la simple couverture des besoins physiologiques des élèves, la restauration collective a bien **d'autres enjeux** qu'il convient de souligner : enjeux de santé publique, de justice sociale, de citoyenneté, de développements économiques et environnementaux.

Elle doit être pour chaque élève, un moment de convivialité, de plaisir et d'éducation alimentaire.

Il convient de proposer des repas équilibrés, variés, tenant compte des besoins nutritionnels, tout en associant une dimension « plaisir » car l'ensemble des repas en internat est aussi un moment de convivialité.

Le petit-déjeuner peut avoir un format classique (buffet avec du pain, beurre, confiture, jus de fruit, etc.), mais l'ajout ponctuel d'un aliment (compote, salade de fruits, entremet, brioche, etc.) vient casser une certaine routine et participe à donner envie aux adolescents de prendre ce premier repas.

Selon l'étude INCA 3 (juin 2017), 40% des 15-17 ans ne prennent pas de petit-déjeuner tous les jours.

Facteurs de réussite

L'environnement du repas et le rôle des adultes (personnels de restauration, vie scolaire et administration) présents sur la journée, leur compréhension de tous ces enjeux, la qualité de leur recrutement et de leur formation, sont essentiels.

On peut aménager un espace au sein du restaurant pour le service des petits déjeuners et des dîners, espace adapté à la taille du groupe des internes. L'objectif est d'en faire un endroit chaleureux, en soignant l'éclairage et le mobilier.

Les faibles effectifs d'internes permettent d'envisager qu'ils puissent se servir seuls. On organise alors la distribution de toutes les composantes du repas en libre accès.

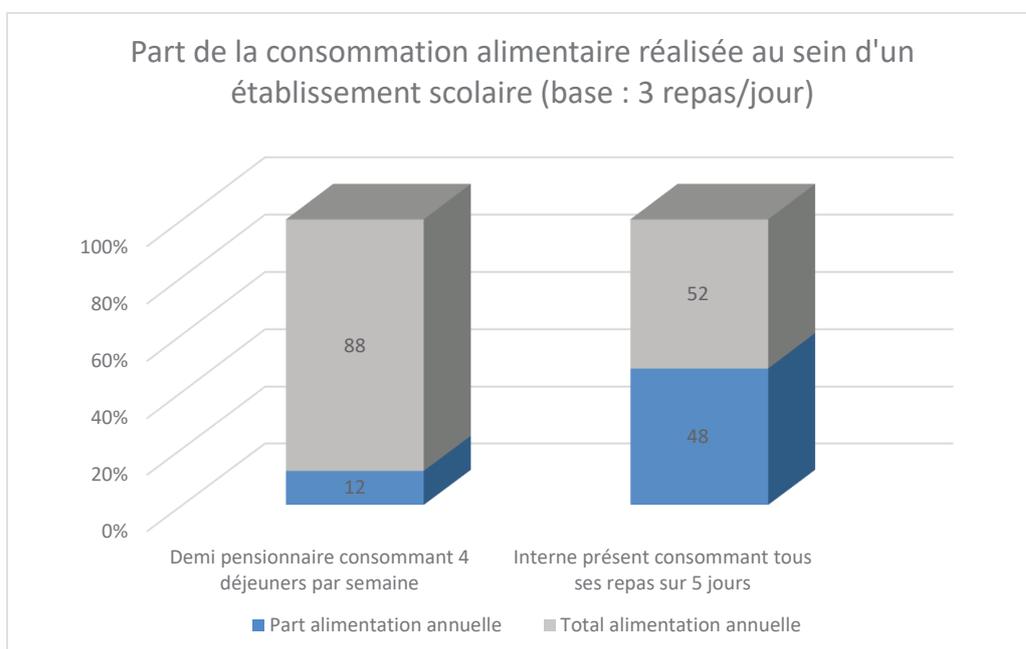
Le temps disponible pour chaque repas doit être d'au minimum 20 minutes assis à table.

PRÉSENTATION DES CONVIVES

Les recommandations nutritionnelles concernent tous les internes, **adolescents et jeunes adultes scolarisés** dans un établissement du second degré (collèges, lycées généraux et technologiques, lycées professionnels, lycées agricoles, maisons familiales rurales...).

Chez les collégiens et lycéens internes, la contribution de la restauration collective à l'apport alimentaire annuel est nettement supérieure à celle des demi-pensionnaires d'où la responsabilité accrue de la collectivité et l'attention à y porter.

(4 fois plus de repas en collectivité pour les internes)



Sur 36 semaines de cours par an, un demi-pensionnaire consomme 140 déjeuners alors qu'un interne consomme tous ses repas durant 180 jours (**avec 3 repas proposés par jour**) environ soit presque 50% de son alimentation annuelle. Ces chiffres illustrent les enjeux importants d'équilibre alimentaire, et par conséquent d'éducation aux pratiques alimentaires et de santé publique portés par la restauration collective qui accueille les internes.

OBJECTIFS NUTRITIONNELS

La restauration collective en internat joue un rôle important dans l'équilibre alimentaire des adolescents et des jeunes adultes.

Elle doit répondre aux priorités nutritionnelles du Programme National Nutrition Santé (PNNS) :

- Couvrir les besoins de ces convives en période de pic de croissance, en corrigeant les excès et les déficiences nutritionnelles constatés : chez les 10-17 ans, des apports insuffisants en vitamines (C, B6) et en minéraux (magnésium, calcium, cuivre, zinc, potassium, iode, sélénium) sont observés¹

¹ Avis de l'Anses sur l'évaluation des apports en vitamines et minéraux dans la population française, mars 2015

Recommandations nutritionnelles pour les internats issues des travaux du groupe **Restauration Collective et Nutrition**

- Diminuer la prévalence de l'obésité et du surpoids chez les enfants et les adolescents²
- Réduire les déficits en fer chez les femmes en âge de procréer (dont les adolescentes)

En conséquence, les recommandations insistent sur :

- la consommation suffisante de **fruits et légumes**, sources de vitamine C, B9, potassium, oligo-éléments et fibres ;
- la variété des **féculents** (légumes secs, pommes de terre ou céréales), sources de glucides complexes, vit B6, et fibres ;
- la quantité modérée des **matières grasses** utilisées et leur nécessaire variété pour équilibrer les apports en acides gras essentiels et vitamines liposolubles ;
- la place des **poissons gras**, notamment sources d'acides gras essentiels (**oméga 3**) et de vitamine D
- la quantité contrôlée d'aliments contenant du **sucre ajouté** ;
- la consommation suffisante de **bœuf, veau, agneau et abats de boucherie**, viandes sources de zinc, de fer bien assimilé par l'organisme, de sélénium, de vitamine B6 ;
- la consommation suffisante de **produits laitiers** (dont fromages) variés, principales sources de calcium, d'iode, de potassium, de vitamine D ;
- les apports contrôlés en **sel**, vecteur de sodium.

STRUCTURE DES REPAS

La journée alimentaire est structurée de façon générale en quatre repas : petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner.

Petit-déjeuner

En internat, le petit déjeuner doit être varié, attractif et convivial.

Il comporte **3 éléments principaux** dont un aliment céréalier, un produit laitier, un fruit et **une boisson**.

Les boissons sont l'eau, **le café, le thé**, les jus de fruits de bonne qualité nutritionnelle (100 % fruits, sans sucre ajouté), ou le lait demi-écrémé de préférence non sucré. Le lait est à considérer comme une boisson et un produit laitier.

Les aliments céréaliens sont le pain, les biscottes, les céréales (favoriser les pétales ou flocons de blé, maïs, avoine ou riz dont l'ajout de sucre est limité).

Les **viennoiseries, pâtisseries et autres produits gras et/ou sucrés** sont à **limiter**. Une fréquence d'un service par semaine est recommandée.

Déjeuners et dîners

Pour pouvoir satisfaire aux recommandations nutritionnelles et aux fréquences d'apparition des plats, déjeuners et dîners doivent être constitués de **4 ou 5 composantes** (Cf fiche milieu scolaire)

Le repas à **5 composantes** donne **plus** :

- de **latitude** et de **souplesse** dans la mise en œuvre des fréquences ;
- de place à la **variété**, à l'**originalité** et à l'**éducation au goût** ;
- de possibilité à chacun de trouver une réponse à ses préférences alimentaires.

Il est néanmoins possible d'alterner 4 et 5 composantes.

Précautions dans l'organisation des services :

Les repas des internes qui dînent en décalé (sections sports-études par exemple) doivent respecter le menu.

Goûter

² PNNS3

Recommandations nutritionnelles pour les internats issues des travaux du groupe **Restauration Collective et Nutrition**

En internat, il est utile d'organiser la distribution d'un goûter qui vient compléter les apports nutritionnels des jeunes adolescents.

Celui-ci doit comporter **2 des 3 éléments** suivants : aliment céréalier, produit laitier, fruit **et 1 boisson + Même offre de boissons qu'au petit-déjeuner.**

Il est proposé au moins deux heures avant le dîner. Veiller à ce que goûter et dîner soient suffisamment espacés.

Le restaurant scolaire et/ou la cafétéria peuvent être les lieux de distribution des goûters, respectant une diversité et un équilibre alimentaire.

ÉLABORATION DES MENUS ET CHOIX DES PRODUITS

Fonction et construction d'un plan alimentaire et des menus

La construction d'un plan alimentaire adapté à l'établissement permet d'élaborer des menus variés, équilibrés tout au long de l'année tout en facilitant le respect des fréquences réglementaires.³

Pour les **internats**, le plan alimentaire doit tenir compte de l'équilibre entre le déjeuner et le dîner.

Le plan alimentaire se construit :

- d'abord **en appliquant les fréquences réglementaires** pour les 20 déjeuners successifs
- ensuite en appliquant les fréquences recommandées pour les 20 dîners (établissements ouverts 5 soirs par semaine) ou pour les 16 dîners (établissements ouverts 4 soirs par semaine) successifs correspondants.

Pour favoriser l'équilibre de la journée, il est important que l'ensemble des deux principaux repas apporte :

- au moins un fruit et un légume cru
- au moins une garniture de légumes
- pas plus de 1 produit à P/L < 1
- pas plus de 1 entrée à > 15% de matières grasses
- pas plus d'un produit pané ou pré frit
- pas plus de 1 dessert à > 15% de matières grasses
- pas plus de 1 dessert > 20 grammes de sucres simples par portion

La valorisation des surplus de production du midi est possible mais elle ne doit pas déséquilibrer l'offre de la journée sur les critères ci-dessus

³ Décret et arrêté du 30 septembre 2011 parus aux Journaux officiels du 2 octobre 2011.

Recommandations nutritionnelles pour les internats issues des travaux du groupe **Restauration Collective et Nutrition**

FRÉQUENCE DE SERVICE ET CONTRÔLE DE L'ÉQUILIBRE DES REPAS

Les **critères associés** aux fréquences du tableau répondent aux objectifs nutritionnels précédemment cités, de la manière suivante :

Objectifs nutritionnels	Critères	Fréquences sur 20 déjeuners ou 20 dîners successifs	Fréquences sur 16 dîners successifs	Fréquences sur 20 journées successives (cumul 20 déjeuners et 16 dîners)
Consommation suffisante de fruits et légumes	Crudités de légumes ou de fruits (entrées ou garnitures contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits)	10/20 mini	8/16 mini	18/20 mini
	Légumes cuits autres que secs (garnitures contenant au moins 50 % de légumes)	10/20	8/16	18/20
	Desserts de fruits crus (100 % fruits crus, sans sucre ajouté)	8/20 mini	8/16 mini	16/20 mini
Variété des féculents	Légumes secs, pommes de terre ou céréales (garnitures en contenant au moins 50 %)	10/20	8/16	18/20
Quantité limitée des matières grasses	Entrées constituées de produits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi	3/16 maxi	10/20 maxi
	Produits à frire ou pré-frits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi	3/16 maxi	7/20 maxi
	Plats protidiques contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines (P/L ≤ 1)	2/20 maxi	2/16 maxi	4/20 maxi
	Desserts constitués de produits à teneur en matières grasses > 15 %	3/20 maxi	2/16 maxi	5/20 maxi
Place des poissons et consommation suffisante de viandes sources de fer	Poissons ou préparations d'au moins 70 % de poissons et contenant au moins 2 fois plus de protéines que de matières grasses (P/L ≥ 2)	4/20 mini	3/16 mini	7/20 mini
	Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, et abats de boucherie[1]	4/20 mini	3/16 mini	7/20 mini
	Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf et plats à base de protéines végétales	3/20 maxi	3/16 maxi	6/20 maxi
Quantité limitée des sucres ajoutés	Desserts contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion et contenant moins de 15 % de matières grasses	4/20 maxi	3/16 maxi	7/20 maxi
Consommation suffisante de produits laitiers variés	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	8/20 mini	7/16 mini	15/20 mini
	Fromages contenant entre 100 mg et 150 mg de calcium par portion	4/20 mini	3/16 mini	7/20 mini
	Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion)	6/20 mini	5/16 mini	11/20 mini

[1] Y compris plats contenant 100 % de viandes en muscle non hachées de caprins, équidés ou cervidés ou d'abats des caprins, équidés et porcins en excluant les abats de volaille (cf. questions/réponses de la DGAL).

Recommandations nutritionnelles pour les internats issues des travaux du groupe **Restauration Collective et Nutrition**

Le contrôle des fréquences et méthode de calcul

Le contrôle des fréquences est réalisé sur 20 journées de menus successifs.

Les menus réalisés à partir du plan alimentaire doivent respecter les fréquences réglementaires :

La majorité des établissements propose 5 déjeuners et 4 dîners par semaine, la présente fiche précise donc les fréquences recommandées sur 16 dîners successifs.

Il est à noter que le contrôle des fréquences peut s'effectuer en cumulant déjeuner et dîner, on veille cependant à ce que les plats à fréquences minimales (*crudités, poisson, viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, abats de boucherie, fromages, laitages et fruits crus*) soient respectées sur les 20 déjeuners qui concernent la majorité des élèves.

Ainsi, les services des préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf peuvent être plus importants aux menus des dîners, ce qui semble davantage correspondre aux attentes des jeunes. On précise (cf. fiche plats protidiques du 2015) que les plats à base de protéines végétales sont classés sous ce même critère.

En cas de libre-service, il convient de privilégier le **choix dirigé**.

Le choix dirigé assure un meilleur équilibre alimentaire et une plus grande variété pour le convive, d'autant plus que tous les repas sont pris dans l'établissement. Il facilite également le calcul des fréquences.

Les repas à thème font partie des repas contrôlés.

GRAMMAGE DES PORTIONS

Les grammages, mentionnés en annexe 2.2 de la recommandation Nutrition, correspondent à des portions moyennes d'aliments, nettes qui permettent d'assurer la couverture des besoins nutritionnels des convives (en macro et micro nutriments) mais aussi sur un plan pratique qui aide les acheteurs dans la passation des commandes. Ils doivent donc être lus comme des repères.

Les grammages préparés et servis doivent être adaptés à l'appétit des convives, au moment de la distribution. Le niveau d'activité physique, notamment pour les élèves issus des filières sportives et des filières professionnelles (métiers physiques), impacte sur leurs besoins et leur appétit.

Par ailleurs, il ne serait pas raisonnable de les abonder de façon systématique : risque d'excès d'apports énergétiques et de gaspillage alimentaire, à craindre.

Il n'est pas opportun d'annexer à un contrat de sous-traitance, des exigences de grammages.

PRÉCISIONS

Les rédacteurs de la présente fiche reprennent certaines recommandations de l'avis N°77 du Conseil National de l'Alimentation qui s'appliquent parfaitement au contexte des internats.

Recommandations du CNA dans l'avis n°77 « les nouveaux enjeux de la restauration scolaire »

1-1 Recueillir régulièrement le point de vue des usagers (enfants et jeunes, parents, enseignants) sur les différents aspects de l'accueil et proposer la mise en place d'enquêtes de satisfaction du restaurant scolaire ou une commission des menus

2-1-3 Favoriser le travail collaboratif entre le personnel médical (médecin et/ou infirmier) et le personnel de la restauration scolaire, notamment sur les projets d'animation spécifiques en lien avec l'alimentation.

2.3.1. Solliciter, au sein de chaque établissement, la mise en place systématique d'une commission « Restauration scolaire » chargée de participer à la conception des menus et, plus largement, au fonctionnement du restaurant, permettant ainsi de revisiter les règles de vie.

Recommandations nutritionnelles pour les internats issues des travaux du groupe **Restauration Collective et Nutrition**

2.3.2. Sensibiliser et former les assistants d'éducation sur les missions de la restauration et sur le fonctionnement du service et plus particulièrement sur leurs fonctions éducatives et d'accompagnement des jeunes, au-delà des simples fonctions de surveillance.

2.3.6. Associer les collégiens et les lycéens à la décoration de la salle à manger de leur établissement, (Par exemple dans le cadre des travaux en cours d'arts plastiques) afin qu'ils s'approprient réellement cet espace. Favoriser le renouvellement de cette décoration.

2.3.7. Prendre en considération les souhaits et les demandes du Conseil de la Vie Lycéenne concernant l'aménagement du restaurant scolaire et l'impliquer plus particulièrement lors de la construction ou de la rénovation (organisation de l'espace, décoration, mobilier) ainsi qu'à l'organisation temporelle de la pause méridienne.

BIBLIOGRAPHIE - WEBOGRAPHIE

Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614716&dateTexte&categorieLien=id>

<http://agriculture.gouv.fr/Ameliorer-la-restauration-scolaire>

Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>

<http://agriculture.gouv.fr/Ameliorer-la-restauration-scolaire>

Questions / Réponses du ministère l'agriculture (DGAL) destinées aux gestionnaires sur les règles nutritionnelles en restauration scolaire

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/QR_gestionnaires_DEF_mise_a_jour_au_28_janv_2013_cle887c9e.pdf

<http://agriculture.gouv.fr/Ameliorer-la-restauration-scolaire>

Recommandation Nutrition du GEM-RCN - Fiches de recommandations nutritionnelles du GEM-RCN

<http://www.economie.gouv.fr/daj/guides-et-recommandations-des-gem-et-autres-publications>

Programme national nutrition santé (PNNS)

<http://www.mangerbouger.fr/>

Norme AFNOR X50-220

<https://norminfo.afnor.org/norme/NF%20X50-220/norme-de-service-service-de-la-restauration-scolaire/102224>

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO)

http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/co0019_fr.htm

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

<https://www.anses.fr/fr>

Table de composition d'aliments de l'ANSES

<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>

Institut national de prévention et d'éducation pour la santé

<http://www.inpes.sante.fr/10000/themes/nutrition/index.asp>

Fruits et légumes frais

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

<http://agriculture.gouv.fr/pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-dossier-de-presse>

Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires. Rapport du CNESCO octobre 2017

http://www.cnesco.fr/wp-content/uploads/2017/10/170929_Note_QdeVie_VF.pdf

Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire, avis N°77 du CNA 07/2017

<http://www.cna-alimentation.fr/avis-liste/par-numero/>

Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3)- Avis de l'Anses- Rapport d'expertise collective-Juillet 2017

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf>

Recommandations nutritionnelles pour les internats issues des travaux du groupe **Restauration Collective et Nutrition**

ANNEXE : EXEMPLE DE PLAN ALIMENTAIRE ET DE MENUS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
	Légumes cuits	Crudités	Crudités	Féculents	Crudités
	Boeuf non haché	Volaille	Porc	Poisson	Plat s/PA < 70%
	Féculent	Légumes cuits	Féculents >15%MG	Légumes cuits	Féculents
	Fromage >150 mg Ca	Fromage > 100mg Ca	Fromage >150 mg Ca	Laitage >100mg Ca	
	Fruit Cru	Pâtisserie > 15% lipides	Fruit cuit	Fruit cru	Dessert lacté > 100mgCa
	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
	Crudités	Légumes cuits	Féculents	Crudité > 15% MG	
	Porc P/L < 1	Poisson	Boeuf non haché	Volaille	
	Légumes cuits	Féculents	Légumes cuits	Féculents	
	Laitage >100mg Ca	Laitage >100mg Ca	Fromage >150 mg Ca		
Dessert lait+fec+20 Gst	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cuit		
SEMAINE 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
	Pâtisserie	Crudités	Légumes cuits	Crudité > 15% MG	Féculents
	Porc	Boeuf haché	Poisson	Volaille	Veau non haché
	Légumes cuits	Féculents	Féculents	Légumes cuits	Légumes cuits
	Fromage >150 mg Ca	Laitage >100mg Ca	Fromage > 100mg Ca		Fromage >150 mg Ca
	Fruit Cru	Fruit cuit	Fruit cru	Dessert lait+fec+20 Gst	Fruit cru
	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
	Crudités	Féculents	Crudités	Légumes cuits	
	Poisson	Volaille frite > 15% MG	Porc	Plat s/PA < 70%	
Féculents	Légumes cuits	Légumes cuits	Féculents		
Fromage >150 mg Ca	Laitage >100mg Ca	Fromage > 100mg Ca	Fromage >150 mg Ca		
Fruit cuit	Fruit cru	Pâtisserie +20g GST	Fruit cru		
SEMAINE 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
	Crudités	Féculents	Crudités	Légumes cuits	Crudité > 15% MG
	Volaille	Oeuf	Boeuf non haché	Plat s/PA < 70%	Poisson
	Féculents >15%MG	légumes cuits	Légumes cuits	Féculents	Féculents
		Laitage >100mg Ca	Fromage > 100mg Ca	Fromage >150 mg Ca	Fromage >150 mg Ca
	Dessert lacté > 100mgCa	Fruit cru	Pâtisserie > 15% lipides	Fruit cru	Fruit cuit
	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
	Féculents	Crudités > 15% MG	Légumes cuits	Crudités	
	Porc P/L < 1	Veau non haché	Poisson frit >15% MG et < 70%	Volaille	
Légumes cuits	Féculents	Féculents	Légumes cuits		
Fromage >150 mg Ca	Fromage >150 mg Ca	Laitage >100mg Ca	Fromage > 100mg Ca		
Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Dessert lait+fec+20 Gst		
SEMAINE 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
	Féculents	Crudités	Légumes cuits	Crudités	Charcuterie
	Poisson	Volaille	Plat s/PA < 70%	Boeuf haché	Agneau non haché
	Légumes cuits	légumes cuits	Féculents	Féculents	Légumes cuits
	Fromage >150 mg Ca		Fromage >150 mg Ca	Fromage > 100mg Ca	Laitage >100mg Ca
	Fruit cru	Dessert lait+fec+20 Gst	Fruit cru	Fruit cuit	
	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
	Crudités	Légumes cuits	Crudités	Féculents	
	Œuf	Boeuf non haché	Volaille	Poisson	
Féculents >15%MG	Féculents	Légumes cuits	Légumes cuits		
Fromage >150 mg Ca	Fromage > 100mg Ca	Laitage >100mg Ca	Fromage >150 mg Ca		
Fruit cuit	Fruit cru	Pâtisserie > 15% lipides	Fruit cru		

NB : La classification des recettes et des produits est déterminée à partir de données indicatives.

Recommandations nutritionnelles pour les internats issues des travaux du groupe **Restauration Collective et Nutrition**

Propositions de menus (*) (**)					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
SEMAINE 1 / Proposition HIVER	Betteraves vinaigrette	Radis noir râpé vgte	Mâche, avocat, Mangue	Taboulé	Carottes râpées
	Boeuf Bourguignon	Rôti de dinde	Escalope de porc dijonnaise	Filet de Merlu crème citronnée	Chili de Haricots rouges
	Pâtes	Duo Panais & Carottes	Pomme de terre frites	Brocolis persillés	Riz
	Saint Nectaire	Brie	Tome de Savoie	Yaourt nature	
	Kiwi	Fondant chocolat	Compote Pomme/ Châtaigne	Banane	Fromage blanc et coulis de fruits
	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
	Endives aux Noix	Velouté de potiron	Houmous (pois chiches)	Céleri rémoulade	
	Saucisse de Francfort	Saumon à l'oseille	Steak de boeuf	Poulet forestière	
	Chou rouge aux pommes	Riz créole	Haricots verts persillés	Coeur de Blé	
		Yaourt brassé	Fromage blanc nature	Cantal	
Semoule au lait caramel	Clémentine	Salade de fruits frais	Dés d'ananas		
SEMAINE 2 / Proposition PRINTEMPS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
	Tarte Chèvre /épinards	Navets râpés vgte	Carottes cuites au cumin, vgte	Concombres à la crème	Salade de Quinoa acidulée
	Rôti de porc braisé	Boeuf bolognaise	Dos de colin, sauce ciboulette	Emincé de dinde en Tagine	Sauté de veau printanier
	Salsifis fondants	Spaghetti	Blé	Légumes Tagine	Haricots beurre persillés
	Reblochon	Yaourt nature	Camembert		Morbier
	Cocktail d'agrumes	Poire cuite	Fraises	Riz à l'impératrice	Banane
	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
	Champignons bulgares	Salade de maïs	Radis roses	Coeurs d'artichauts vgte	
	Brandade de cabillaud	Escalope de poulet panée	Tranche de jambon grillé	Parmentier de lentilles	
Salade verte	Petits pois à l'étuvée	Chou fleur persillé			
Edam	Fromage blanc	Tome blanche	Comté		
Compote aux pruneaux	Kiwi	Biscuit roulé à la confiture	Pomme		
SEMAINE 3 / Proposition ETE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
	Melon	Salade niçoise	Tomate au basilic	Julienne de poivrons cuits en vgte	Salade de saison et lardons grillés
	Cuisse de poulet rôtie	Omelette	Boeuf en daube	Pâtes et légumes aux épices	Filet de Colin sauce au miel
	Pommes de terre sautées	Courgettes à l'ail	Fenouil braisé		Semoule aux carottes
		Yaourt	Livarot	Mimolette	Fourme d'Ambert
	Entremets caramel	Cocktail de fruits d'été	Tarte aux fruits rouges	Dés de pastèque	Pêche cuite à la vanille
	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
	Salade de penne	Coleslaw	Duo de fleurettes vgte	Céleri branche/ Pomme granny en vgte	
	Saucisse aux herbes grillée	Rôti de veau au jus	Poisson pané sauce tartare	Emincé de dinde aux épices	
Piperade	Polenta	Riz	Haricots plats		
Pyrénées	Gouda	Fromage blanc	Carré de l'Est		
Nectarine	Compote à la Rhubarbe	Abricots	Clafoutis aux cerises		
SEMAINE 4 / Proposition AUTOMNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
	Blé à l'indienne	Chou rouge vgte	Champignons à la grecque	Carottes à l'orange et noisettes	Rosette de Lyon
	Pavé de saumon au four	Rôti de dinde sauce soja	Colombo riz	Steack haché sauce échalote	Navarin d'agneau
	Fondue de poireaux	Julienne de légumes	et lentilles	Blé aux petits légumes	Navets glacés
	Saint Paulin		Port salut	Mi-chèvre	Fromage Blanc
	Raisin	Cheesecake aux mirabelles	Pomme Golden	Prunes pochées à la cannelle	Poire
	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
	Salade verte	Potage de légumes verts	Betterave crue râpée vgte	Salade de pommes de terre	
	Tortilla espagnole	Rôti de boeuf	Escalope de poulet poêlée	Filet de Lieu sauce crème curcuma	
	Farfalles	Purée de céleri	Potimarron et panais		
Emmental	Bleu d'auvergne	Coulommiers	Yaourt		
Compote Pomme figues	Kiwi	Eclair au Chocolat	Banane		
(*) La classification des recettes et des produits est donnée à titre indicatif. En pratique, il est nécessaire de se référer aux fiches techniques					
(**) Les menus proposés font majoritairement appel à des recettes cuisinées, utilisant des produits de saison.					

Recommandations nutritionnelles pour les internats issues des travaux du groupe **Restauration Collective et Nutrition**

REMERCIEMENTS

Anne-Guyllaine PERILLON (Ets public administratif de la restauration collective d'Arles, membre de l'association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES), pilote du groupe de travail,

Thomas MATHIEU Collège Jean Moulin Pais 14ème, membre de l'association professionnelle nationale des personnels d'intendance des établissements publics d'enseignement français (AJI)

Marie-Line HUC membre du groupe qualité de l'offre alimentaire de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN)

Alain COINTAT, Président du Groupe Nutrition

remercient les personnes dont les noms suivent pour leur concours à la rédaction de la présente fiche :

Laëtitia ALLEGRE	Société Vici Aidomenu
Isabelle BRETEGNIER	Réseau FNAB Fédération Nationale d'Agriculture Biologique
Danièle COLIN	Association Club Experts Nutrition et Alimentation (CENA)
Brigitte COUDRAY	Centre de recherche et d'informations nutritionnelles (CERIN)
Christelle DUCHENE	Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes INTERBEV
Jean-Jacques HAZAN	Association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES)
Christophe HEBERT	Association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES)
Sylvie HERAULT	Syndicat national de la restauration collective (SNRC) –Groupe COMPASS
France-Anne HUARD	Syndicat national de la restauration collective (SNRC) – Groupe DUPONT RESTAURATION
Christine HUSS	Syndicat National des Entreprises de Restauration et Services (SNERS) – Groupe API Restauration
Valérie JAQUIER	Réseau FNAB Fédération Nationale d'Agriculture Biologique
Gwenaëlle JOUBREL	Association SOJAXA
Brice LACOMBE	Association pour le Développement de l'hygiène et l'équilibre nutritionnel (ADHEN)
Michel LE JEUNE	Ligue de l'enseignement
Laurence VIGNÉ	Association d'industriels GéCo

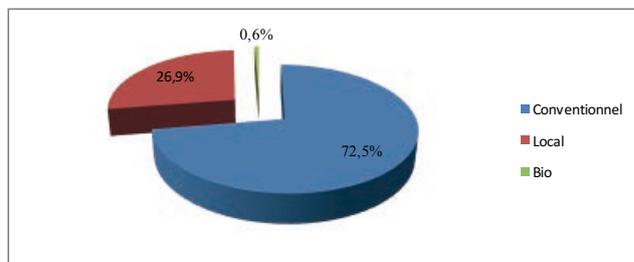
N°2 > Recensement suivi des achats

SILAC
LYCEE xxxxx ANGOULEME

1ER TRIMESTRE 2017

	Filière conventionnelle	Filière locale (16/17/24/33/79/86/87)	Nom du fournisseur	Commune d'implantation	Filière Biologique	Nom du fournisseur
	Montant dépensé en € TTC	Montant dépensé en € TTC			Montant dépensé en € TTC	
Fruit et Légumes		898,85	HERVOUET	16410 GARAT	19,50	FORNEL
	5 751,73	682,76	FORNEL	16300 BARBEZIEUX		
Poissons frais		685,02	PEZAUD	16000 ANGOULEME		
Viandes fraîches						
Dont viandes veau agneau		2 057,73	CALLUAUD	16450 ST CLAUD		
Dont viande bovine		1 806,24	CALLUAUD	16450 ST CLAUD		
Dont viande porcine		249,29	DOYEN	16000 ANGOULEME		
Volaille fraîches	1 379,72		BÉZIAU	85110 LA JAUDONNIERE		
	432,85		GUILLET	49640 DAUMERAY		
		444,39	LE BARBARA	16390 PALLUAUD		
Charcuterie		509,30	COULAUD PENAUD	87000 LIMOGES		
	1 227,62		ACHILLE BERTRAND	85505 LES HERBIERS		
	354,90		BRAKE	16190 MONTMOREAU		
		1 073,03	DOYEN	16000 ANGOULEME		
Produits laitiers	693,72		TRANSGOURMET	33450 BORDEAUX	243,20	TRANSGOURMET
		817,63	GAEC ARGENTOR	16700 POURSAC		
	1 107,01		OUEST FRAIS	85607 MONTAIGU		
	3 431,03		PASSION FROID	33370 TRESSES		
Ovo-produits	639,37		OUEST FRAIS	85607 MONTAIGU		
	41,02		PASSION FROID	33370 TRESSES		
Surgelés	582,50		BRAKE	16190 MONTMOREAU		
	2 902,02		ACHILLE BERTRAND	85505 LES HERBIERS		
	2 071,43		DAVIGEL	33370 YVRAC		
	1 653,79		PASSION FROID	33370 TRESSES		
Épicerie / légumes secs	3 695,57		PROAPRO	82032 MONTAUBAN		
	3 115,05		EPISAVEURS	33612 CESTAS		
	40,51		TRANSGOURMET	33450 ST LOUBES		
Boissons	626,26		TRANSGOURMET	33450 ST LOUBES		
		29,54	ELJ DISTRIBUTION	16000 ANGOULEME		
		158,25	HERVOUET	16410 GARAT		
Pain		1 634,62	GRAINES DE PAIN	16000 ANGOULEME		
TOTAL	29 746,10	11 046,65			262,70	

72,5% **26,9%** **0,6%**
 Conventionnel Local Bio
 72,5% 26,9% 0,6%



N°4 > Questionnaire pause méridienne 1/2



Date	Nombre de passages entre 11h et 12h30	Nombre de passages entre 12h30 et 13h15	Total effectif nourri ce jour là
Lundi 6 mars	144	168	312
Mardi 7 mars	230	76	306
Mercredi 8 mars	132	82	214
Jeudi 9 mars	222	61	283
Vendredi 10 mars	177	120	297

A améliorer trop au 1er service

Date	Nombre de passages entre 11h et 12h30	Nombre de passages entre 12h30 et 13h15	Total effectif nourri ce jour là
Lundi 13 mars	169	142	311
Mardi 14 mars	230	90	320
mercredi 15 mars	120	116	236
Jeudi 16 mars	206	51	257
vendredi 17 mars	145	83	228

N°4 > Questionnaire pause méridienne 2/2

Enquête Pause Méridienne

Projet GARP II

Questionnaire sur les conditions matérielles d'accueil dans votre établissement

Établissement :



VOS COMMENTAIRES

1- Quelle est la capacité d'accueil de votre salle à manger ?		
2- Quels sont les horaires d'ouverture du restaurant scolaire ?		
3-1 - A quelle heure déjeune le personnel de cuisine?		
3-2 - A quelle heure déjeune le personnel de service ?		
4- Combien d'agents sont affectés à la plonge le midi ?		
5 - Quelles sont les modalités de priorisation des passages élèves ?		
6 - Quel type de pointage est utilisé dans l'établissement ?		
7- Quelles sont les modalités d'attente des convives (circuit balisé, intérieur/extérieur...) ?		
8 - Connaissez-vous le nombre de personnes qui passent à la minute en zone de distribution ?		
9- Quelles sont les modalités de débarrassage des plateaux ?		
10- Des assistants d'éducation sont-ils présents sur le service du midi ? Si oui, combien et quel est leur positionnement ?		

A retourner à Laurence BRUERE avant le 8 mai 2017

15-02-19



Module «Le lycéen, ce mangeur»

Détail du stage : Date : 23 octobre 2017 / Lieu : Salle Polyvalente – Cité Valois-Rostand

Public Visé : Les Chefs d'établissement, leurs adjoints, les CPE, les infirmiers scolaires

Objectifs de la journée

Permettre aux participants de mieux comprendre le comportement alimentaire des adolescents et des jeunes, leurs déterminants (biologiques, psycho-affectifs, sociaux, culturels), leurs enjeux et leurs significations du point de vue de la quête identitaire et sociale, caractéristique de leurs âges.

L'accent sera mis sur la socialisation alimentaire et sur la commensalité (de *cum* : avec, et *mensa* : table) sans omettre les effets de la présence du groupe sur le mangeur (des influences sociales à l'œuvre).

Permettre aux participants désireux d'améliorer leurs aptitudes à :

- Décoder ce qui se joue pendant le service et à table dans la salle à manger,
- Repérer les signes de déstructuration du repas, prévenir des situations susceptibles de perturber le mangeur, voire d'impacter la fréquentation de la restauration; y manger pouvant parfois être vécu comme une épreuve,
- Identifier les bonnes pratiques, favoriser leur transfert dans et par le groupe («éducation par les pairs»)
- Faciliter la communication adultes / lycéens et la production de réponses adaptées aux situations rencontrées quotidiennement,
- Dynamiser l'équipe, motiver son action en lui donnant du sens («sentiment d'utilité sociale»).

Contenu qui sera développé :

A - Education et socialisation alimentaire :

Définition et description des principaux mécanismes, contextes et acteurs,

Habitudes, consommations alimentaires des jeunes. Influences sociales.

Manger seul – en compagnie d'autrui, quels effets ?

Le restaurant scolaire, un lieu de socialisation particulier.

Service et salle à manger. Manger à la table familiale / à la table de la *cantine*.

Le «self», contraintes et interactions. Le «choix» (choix impulsif, choix raisonné, choix dirigé...). L'espace de la salle à manger, le placement à table, les interactions. Commensaux et notions de commensalité.

Modèles alimentaires culturels. Des permanences et des évolutions.

B - Manger « normalement » c'est comment.

Notion de régulation alimentaire

Méthodes pédagogiques :

- **Echanges de pratiques, études de cas**
- Interactions adultes / jeunes et éducation par les pairs
- Comportements des jeunes
- Echanges sur expériences des participants.

Animation : Michel LE JEUNE – Chargé de mission restauration scolaire - Ligue de l'Enseignement

Lycée Marguerite de Valois -12 rue Louise Lériget - CS 52324
16023 ANGOULEME CEDEX / int.0160003S@ac-poitiers.fr Secrétariat Intendance : Tel : 05 45 97 45 07



Module de formation « Savoir Communiquer »

Mardi 19 juin 2018

Lycée Jean Albert Grégoire - SOYAUX

Réservé aux agents assurant le service des repas.

Faire le lien entre les personnes qui cuisinent et les personnes qui consomment

Une communication efficace est une composante clé de relations saines, cela commence donc par apprendre à mieux communiquer vous-même. C'est un art, qui est régi par un certain nombre de règles précises, et auquel on peut s'entraîner pour le maîtriser mieux.

Il y a des expressions entendues chaque jour qui peuvent déconcerter:

Je ne veux pas de légumes, c'est dégueulasse !

Je ne veux pas manger votre poisson, ça rend malade.

Il est préférable d'éviter de dérapage dans les interprétations, afin de rester disponible et que le temps du repas soit un moment de plaisir partagé.

Objectif de la formation :

Mieux accueillir les lycéens durant le repas, en maîtrisant quelques techniques de communication.

Contenu qui sera développé :

Les conditions d'efficacité de la communication.

La qualité de service et l'accueil du convive

Déroulé :

1^{ère} Partie

Les conditions d'efficacité de la communication.

Savoir écouter.

Savoir faire la différence entre les faits, les opinions, les sentiments

2^{ème} partie :

Les valeurs partagées sur la qualité de service et l'accueil du convive

La journée est ponctuée d'ateliers, de jeux de rôle et de QCM.

Animation : Jérôme BERNARD –POURPARLERS

Lycée Marguerite de Valois -12 rue Louise Lériget - CS 52324
16023 ANGOULEME CEDEX / int.0160003S@ac-poitiers.fr
Secrétariat Intendance : Tel : 05 45 97 45 07

Fiche process n°2 (type ROTI)

1	Mettre la viande sur grille	Disposer en bas du four, une plaque de cuisson pour ne pas salir le four
2	Badigeonner d'un film d'huile	Utiliser un gant pour bien huiler toute la surface
3	Saler	4g par KG de viande
4	Cuire dans un four réglé à 85°C Maximum 120°C	Cuisson à la sonde Temps et température à cœur variables selon les viandes

Viandes	Objectif SONDE à cœur
Rôti de bœuf	54°C
Rôti de veau	70°C
Gigot d'agneau	56°C
Magret de canard	56°C
Cuisse de volaille avec os	72°C
Blanc de volaille	68°C
Rôti de carré de porc	70°C
Rôti de porc dans l'échine	72°C
Râble de lapin	68°C

Ne sonder jamais au contact de l'os.

EXEMPLE A ADAPTER

GBPH - CUISSON	Plan de Maîtrise Sanitaire	Date de mise à jour
N°01	Cuisson de nuit	26 juillet 2016

ZONE CUISSON

Méthodes de travail

Le process consiste à cuire les viandes rôties et braisées dans un four, réglé à une température constante durant une période prolongée.

La cuisson est contrôlée grâce à une sonde placée à cœur des produits mis en cuisson.

Les températures de programmation sont les suivantes

Viandes	Objectif SONDE à cœur	Réglage four
Rôti de bœuf	56°C	60°C Sec / sur grille
Rôti de veau	66°C	68°C Sec / sur grille
Gigot d'agneau	58°C	62°C Sec / sur grille
Rôti de carré de porc	70°C	74°C Sec / sur grille
Rôti de porc dans l'échine	72°C	76°C Sec / sur grille

Viandes	Objectif SONDE à cœur	Réglages four
Sauté de bœuf	63°C	86°C Vapeur / avec film et couvercle
Sauté d'agneau	63°C	84°C Vapeur / avec film et couvercle

Viandes	Objectif SONDE à cœur	Réglages four
Sauté de bœuf	65°C	88°C Mixte / avec couvercle
Sauté d'agneau	65°C	86°C Mixte / avec couvercle

Dans le cas où l'on cuit des produits de volumes différents, on veille à placer la sonde à cœur du produit le plus volumineux.

A la mise en cuisson des produits, le cuisinier en poste renseigne la fiche d'enregistrement.

Il indique le nom du produit, la date, l'heure de mise en cuisson et la température à cœur du produit sondé.

Le lendemain, le cuisinier qui est en poste, renseigne la fiche d'enregistrement : il note la température à cœur du produit sondé et l'heure de saisie de l'enregistrement.

Le cuisinier relève la traçabilité sur la clé USB, et la lit sur PC et constate que la température à cœur du produit est restée conforme, et ce même s'il y a eu une coupure de courant (la température du produit est déterminante)

Il appose sa signature sur le document après avoir vérifié qu'aucun incident n'est intervenu : coupure du réseau électrique.

Si la température est descendue en dessous de 55°C, quel que soit le produit, il sera éliminé.

A la fin de la cuisson, 2 cas de figures :

1/ **Cuisson des viandes braisées** : le produit est maintenu dans le four à la température de consigne de 85°C jusqu'au moment du repas, le four servant alors d'appareil de maintien en température.

2/ **Cuisson des viandes rôties** : Le produit est acheminé en zone de refroidissement en respectant la procédure de circulation des denrées.

Le cuisinier en charge du refroidissement renseigne la fiche de suivi des refroidissements, note la température du produit en fin de cuisson et l'heure de sortie de cuisson, il indique sur l'enregistrement : cuisson de nuit.

Documents HACCP

- Relevé des températures et temps de cuisson sur clé USB
- Feuille de suivi du refroidissement
- Plan de nettoyage.

EXEMPLE A ADAPTER

GBPH - CUISSON	Plan de Maîtrise Sanitaire	Date de mise à jour
N°	Cuisson de nuit	10 juillet 2016

Analyse des risques

Risques de contamination :

Contamination des produits lors des manipulations avant cuisson
Contamination de la sonde de suivi de cuisson

Risques de multiplication microbienne

Coupure d'alimentation électrique durant la cuisson avec variation de température
Surtension et panne du four.
Mauvais fonctionnement de la sonde de surveillance.
Temps d'attente des produits à température ambiante du fait d'une mauvaise organisation.

Maîtrise des risques

- Lavage des mains
- Désinfection de la sonde
- Vérification de la propreté des bacs inox.
- Respect des règles d'organisation du travail en cuisine
- Limiter le temps d'attente à température ambiante des produits : sortie au dernier moment des produits sensibles.
- Surveillance du bon fonctionnement des sondes de température.
- Vérification des incidents sur l'alimentation électrique : contrôle sur les disques des chambres froides.
- Elimination des produits si incidents survenus.
- Contrat de maintenance préventive sur les fours.



Module Gout, Sensorialité et Cuisine - GARPII

Durée : 2 journées : 23 et 24 octobre 2017

Lieu : Lycée Marguerite de Valois- Angoulême – Cuisine pédagogique du lycée des métiers

Public Visé : Les Chefs de cuisine des établissements engagés dans le dispositif GARP.

Objectifs du module :

- Être à l'écoute de ses sens et de ses sensations corporelles favorise la connaissance de soi et des autres.
- Prendre conscience de nos différences sachant que les goûts sont plus ou moins partagés, familiers ou étrangers aux personnes, selon la géographie, l'époque et la culture d'appartenance.
- Acquérir des bases suffisantes pour familiariser les adolescents à de nouveaux aliments, saveurs et recettes.

Ce module permet ainsi l'acquisition et/ ou l'actualisation de connaissances relatives à la construction des préférences alimentaires et au goût (aspects biologiques, physiologiques, psycho-affectifs et mémoriels, socioculturels).

Contenu et méthodes pédagogiques

Au cours de ces 2 journées, les participants sont mis en situation expérimentale de sollicitation et de stimulation des 5 sens ; les expériences réalisées visent à améliorer l'offre alimentaire et la présentation de l'offre alimentaire faites aux convives dans un objectif de découvertes et d'élargissement du répertoire alimentaire par familiarisation.

Le vécu des expériences sensorielles permet aux participants de mieux comprendre :

- l'intérêt de cette approche pour valoriser son travail
- le rôle actif de chacun au niveau de l'éducation alimentaire
- comment inciter les adolescents à goûter pour apprendre à manger varié.

À l'issue de ce module, les participants seront en mesure de mieux communiquer avec les convives :

- dialoguer et échanger autour des repas ; éveiller leur curiosité et leur donner envie de goûter et de « manger » d'une façon sereine, éclairée, avec plaisir et confiance.

Plusieurs ateliers sont proposés :

- Des exercices corporels,
- Des exercices sensoriels et vocaux,
- Des ateliers de dégustations,
- Des jeux de rôle.

INDICATIONS POUR LES PARTICIPANTS

👉 Chaque participant doit apporter :

Trois ou quatre ingrédients alimentaires locaux et/ou liés à ses propres racines culturelles et à une recette. Il s'agit de produits comestibles à cuisiner (de préférence à l'état brut), en quantité suffisante pour pouvoir les toucher, ou sentir...

Réfléchir aussi à comment pouvoir recycler les restes de ces ingrédients pour éviter le gaspillage alimentaire.

➔ Une tenue confortable est demandée.

Animation :

1^{er} jour : Eleonora MARINO – Comédienne – Metteur en scène <http://www.emtheatre.com>

2^{ème} jour Caroline BAYLE – Animatrice Culinaire- Membre de l'A.N.E.G.J (Association Nationale d'Education au Goût des Jeunes).

Coordination durant les 2 jours : Caroline Bayle

Module de formation financé dans le cadre de la subvention PNA 2017 du projet GARP



Plaisir
à la
Cantine



Module de formation « Mise en valeur du salad-bar »

27 et 28 mars 2018

Lycée Marguerite de Valois



Public : Cuisiniers –Cuisinières des établissements du réseau GARP de Charente.

Objectifs :

- Mettre en œuvre des recettes attractives en utilisant une large variété de produits frais, locaux et de saison.
- Perfectionner son savoir-faire en préparations froides
- Mettre en valeur les plats à travers une présentation attractive.

Contenu

- La maîtrise des techniques de préparation, de présentation pour salad'bar : montage de verrines, de saladiers et de plats
- La décoration de plats : choix des formes, des couleurs, respect des volumes, du contenant.
- La mise en valeur des entrées, des fromages, des desserts pour une présentation attractive.
- La création de décors : menus à thème, menus de fête, animation produits locaux.
- La prise en compte des objectifs de lutte contre le gaspillage : compromis entre un buffet généreux et un buffet soucieux de ne pas générer des déchets en fin de service. La valorisation des surplus de production.
- Le bon nombre de choix permettant d'encourager les convives à goûter les nouveautés.

METHODES PEDAGOGIQUES

Travaux dirigés et démonstrations sur site, les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions culinaires

Dégustation et analyse critique des productions

Animation : Franck Beuzeval – Formateur cuisine

Lycée Marguerite de Valois -12 rue Louise Lériget - CS 52324
16023 ANGOULEME CEDEX / int.0160003S@ac-poitiers.fr
Secrétariat Intendance : Tel : 05 45 97 45 07



LA ROCHELLE –Lycée ROMPSAY - 20 et 21 mars 2018 - FORMATION DES CHEFS – RESEAU GARP

LES CUISSONS DE NUIT / PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

OBJECTIF GLOBAL DE FORMATION

Mettre en œuvre la technique de la cuisson basse température dans les Lycées de la région Nouvelle-Aquitaine.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

A l'issue de la formation :

1. Les Chefs auront obtenu les réponses techniques à toutes les questions relatives à la mise en œuvre des cuissons basse température (évaluation de fin de formation)
2. Les Chefs auront rédigé les supports documentaires, relatifs à la technique de cuisson basse température, et attestant de la maîtrise des risques sanitaires de ce procédé de fabrication par l'exploitant. (évaluation-constat de fin de formation)

ORGANISATION DE LA FORMATION

Jour 1 : 20 mars 2018, 12h00 – 17h00

12h00 – 13h00

Accueil et repas en commun avec les participants au module Justes Cuissons

13h00 – 14h00

Synthèse de la formation « justes cuissons », retours d'expériences des Chefs de Charente, échanges

14h00 – 17h00

Formation sur les cuissons Basses températures de nuit

- Les effets de la cuisson sur les aliments
- Vous avez dit +63°C...
- La technique
- La réglementation en vigueur
- Les mesures et documents de la maîtrise
- Questions/réponses
- Objectifs de travail

Jour 2 : 21 mars 2018, 6h45 – 15h00

6h45 – 8h00

Accueil, constat des cuissons de nuit, échanges, présentation de l'organisation et des objectifs du jour

8h00 – 11h00

Rédaction par les Chefs de Charente, des documents « encadrant réglementairement » la maîtrise sanitaire du procédé de cuisson basse température de nuit

11h30-12h30

Repas commun avec les participants au module Justes Cuissons

12h30 -13h30

Présentation vidéo projecteur à l'ensemble des participants des documents du PMS/ Cuissons de nuit

13h30 – 15h00

Synthèse et bilan des 2 jours.

Animation du module

- Jour 1 : José Pérex / Jour 2 : José Pérex et Marie-Line Huc

Charte d'engagement – Lycée des métiers Sillac Angoulême

La Charte d'engagement en matière de restauration scolaire

La restauration scolaire est un levier essentiel d'éducation tant dans ses aspects alimentaires, sociaux, culturels, économiques et de santé publique que du point de vue du rapport à l'alimentation des adolescents et de l'hédonisme alimentaire.

Les **3 objectifs** de la charte d'engagement des lycées sont :

1. La qualité nutritionnelle des repas
2. L'accueil et le cadre de vie
3. La lutte contre le gaspillage et l'éducation à la citoyenneté

En adoptant cette charte, la communauté souhaite inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif. Elle doit permettre d'améliorer les savoirs, savoir-être et savoir-faire et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

1-La qualité nutritionnelle des repas

- Les repas sont fabriqués avec des produits issus des marchés publics définis par le groupement de commandes selon des **critères stricts sur la qualité et l'origine des produits**.
- Les différents plats sont réalisés et mis en valeur par l'équipe de cuisine de l'établissement. Elle s'engage à communiquer aux convives les informations concernant la provenance des produits et s'il s'agit de produits BIO et/ou préparés « maison ».
- Les grilles de menus sont réalisées de façon à coller au plus près à la **saisonnalité des produits** proposés.
- Les menus respectent les **exigences d'équilibre** fixées par la loi du 30.09.2011. Ils sont validés par un nutritionniste. Ils prennent en compte les souhaits de l'ensemble des élèves à travers la commission restauration.
- Une **enquête de satisfaction portant sur les** conditions d'accueil, la restauration, l'internat, est réalisée chaque année scolaire, auprès de tous les élèves internes et volontaires, sous forme écrite. Cette enquête est réalisée durant le deuxième trimestre. Elle guidera le travail des équipes.
- L'équipe de cuisine se tient à **l'écoute des attentes et des remarques** des convives.
- Une commission restauration composée des élèves volontaires, de l'équipe de cuisine, du gestionnaire et des CPE, se réunit 3 fois par an, elle est un lieu d'échanges notamment pour étudier les résultats de l'enquête de satisfaction et l'évolution du gaspillage alimentaire.

Charte d'engagement – Lycée des métiers Sillac Angoulême

2-L'accueil et le cadre de vie

- A chaque rentrée scolaire, toute l'équipe de cuisine et d'entretien des locaux se présente et reçoit les nouveaux arrivants (personnels et élèves). Une visite des locaux (cuisine, salle à manger) est proposée; elle permet de montrer aux élèves comment fonctionne le restaurant. Cela participe à rendre plus **convivial et chaleureux**, l'accueil quotidien au self.
- En début d'année, les professeurs principaux et les enseignants chargés de la Prévention Santé Environnement présentent les règles de vie de l'établissement, ainsi que la charte de la restauration.
- La pause repas est un temps fort. Son organisation doit répondre aux besoins de convivialité et chacun doit pouvoir prendre cette pause selon son rythme.
- Lors de la construction des emplois du temps, la communauté éducative intègre un temps de pause suffisant pour assurer à chaque convive au moins 30mn assis en salle à manger.
- La gestion des flux est faite en fonction des emplois du temps et des priorités du jour.
- Chaque année, des actions de sensibilisation, sont organisées pour faire comprendre aux élèves l'importance d'une alimentation variée.
- Chaque personnel veille au respect du bon usage des locaux et des matériels, tout comme il veille au respect mutuel des différents acteurs.
- L'établissement est attentif aux conditions d'accueil des élèves et convives en salle à manger et recherche des points d'amélioration avec l'aide de la collectivité territoriale.

3- La lutte contre le gaspillage alimentaire

Communication

- Un affichage clair des menus à l'entrée du self et devant les plats (nom et origine des produits), incite chaque convive à exprimer ce qu'il souhaite, choix et quantités. Cela permet de composer une assiette équilibrée qui correspond à ses attentes et à son appétit.
- L'équipe de cuisine et de service s'engagent à préparer les assiettes à la demande et selon l'appétit du convive.
- Un affichage clair au salad-bar, rappelle à chaque convive qu'il doit composer son assiette raisonnablement, en veillant à respecter les valeurs du partage et du non gaspillage.

Comportement

- Tous les adultes qui participent ou prennent leur repas dans l'établissement ont un rôle d'exemple vis-à-vis des convives lycéens.

Charte d'engagement – Lycée des métiers Sillac Angoulême

- Aucun convive ne peut jeter une pleine assiette dans les poubelles.
- L'équipe de cuisine et de service s'engagent à préparer les assiettes à la demande et selon l'appétit du convive.
- On reconnaît que chacun doit être conscient, à tout instant, de montrer l'exemple et ne doit pas dénigrer ni les aliments, ni les menus.

Implication

- . La commission restauration se réunit pour faire des bilans :
 - sur le fonctionnement du service de restauration et de l'internat
 - sur l'enquête de **satisfaction effectuée auprès des internes et des volontaires** afin d'améliorer toutes les demandes qui seront validées par le CA.
- Les assistants d'éducation dans le cadre de leurs missions éducatives, présents au self, veillent à l'accueil et à la gestion des flux.
- La formation des ASSEDUS et des personnels, relative à leurs missions éducatives en matière de restauration est assurée chaque rentrée scolaire.
- La communauté éducative encourage et rappelle à chacun les consignes de tri et du respect du non-gaspillage
- Les sacs de tous les déchets sont pesés par l'équipe de cuisine et du service général, à la fin de chaque service, afin d'être mesurés et étudiés. L'évolution du volume d'aliments jetés fait l'objet d'un suivi. Les résultats et analyses sont présentés à la commission restauration et aux membres du CVL et communiqués une fois par an au conseil d'administration et au conseil de la vie lycéenne.



FEDERATION CHARENTAISE DES ŒUVRES LAIQUES
14 rue Marcel Paul – BP 70334 – 16008 ANGOULEME
Tél 05 45 95 17 89 – Fax 05 45 95 28 21

Guide d'animation GARP « Mobilisation des lycéens » réalisé par la FCOL – Ligue de l'Enseignement de la Charente

2016-2018

Action « GARP » auprès d'un groupe d'une quinzaine d'élèves volontaires (20 maximum) d'un même lycée (lycéens siégeant à la commission restauration du lycée et/ou élus du CVL et/ou délégués élèves d'internat et/ ou délégués élèves de seconde).

Organisation : Cette action se déroule en 2 temps :

GARP 1 sur une année scolaire,

GARP 2 sur l'année suivante.

Chaque « temps » se décompose également en 2 séances de travail se déroulant chacune sur une demi-journée de préférence en matinée et avec 2 animateurs.

Une grande salle est nécessaire pour une disposition possible en arc de cercle avec seulement des chaises et pour des travaux par petits groupes - elle doit être équipée de 2 tableaux paper-board et de tables disposées le long des murs et faciles à déplacer.

– Déroulé GARP 1 –

1^{ère} séance de travail GARP 1 :

Quelques adultes de l'établissement peuvent se joindre au groupe.

Les animateurs auront au préalable recueilli les résultats du questionnaire de satisfaction rempli par l'ensemble des élèves. A partir de ces résultats, ils auront listé les 8 principales causes d'insatisfaction et préparé 1 fiche par cause (pour tirage au sort).

Objectif :

A partir des résultats de l'enquête et de leurs propres observations, amener les élèves :

- à identifier, par des saynètes, les problématiques spécifiques au gaspillage alimentaire dans leur établissement
- à rechercher des pistes d'actions possibles visant à lutter contre ce gaspillage

Présentation du programme de cette 1^{ère} intervention :

Groupe assis disposé en demi cercle, sans table.

Méthode du QQQCCP (Qui, Quoi, Où, Quand, Comment, Combien ? Pourquoi ?)

Connaissance du groupe :

Technique du « Bonjour ! » :

Consignes : Pour chacun :

- Se mettre debout et se déplacer dans la salle pour aller rencontrer quelqu'un
- Lui dire « Bonjour ! je m'appelle ... » en lui serrant la main et en donnant son prénom
- Saluer tout le monde ainsi à tour de rôle

Technique du « Bingo » :

Distribuer à chacun une fiche questionnaire «Bingo» (voir fiche ci-dessous) à compléter, chaque personne disposant d'un stylo.

Consigne :

- Compléter la fiche questionnaire « Bingo » en interrogeant les autres membres du groupe de façon à trouver une caractéristique propre à chacun et à écrire leur prénom dans les cases correspondantes. Trouver une personne différente pour chaque caractéristique.
- Une fois la fiche complétée, aller l'afficher sur le tableau.

- Quand toutes les fiches sont affichées, faire un point rapide sur ce qui a été facile et difficile, sur les spécialités culinaires du groupe.

Fiche « Bingo » :

Fiche complétée par(prénom - nom et classe)

BINGO

Pour chaque question ci-dessous commençant par « Est-ce que tu ... ? » trouve une personne différente qui y répond « oui » et écris son prénom et sa classe dans la colonne de droite

(Mettre une personne différente dans chaque case)

	Prénom - classe
aimes faire la cuisine	
demandes régulièrement du rab	
finis toujours ton assiette	
aimes faire la vaisselle	
ne manges pas le matin	
as déjà mangé une potée au lycée	
as une spécialité culinaire (la préciser)	
tries tes déchets	
as déjà préparé un repas	
aimes manger des cuisses de grenouille	

Saynètes : Faire 4 groupes (en regroupant au hasard les fiches Bingo)

Il s'agit de prendre en compte les principales causes d'insatisfaction pointées dans les réponses données par l'ensemble des élèves au questionnaire de satisfaction.

Exemple : Diversité des menus

Je ne peux pas me resservir

Plat principal

Manque de place en salle à manger

Technique théâtre Forum : Mettre en scène une situation inspirée d'un de ces sujets et qui génère de l'insatisfaction donc du gaspillage.

- 1^{er} temps :

- Chaque groupe tire au hasard une fiche-cause d'insatisfaction et prépare une saynète illustrant comment ce sujet peut aboutir à une forme de gaspillage (sans apporter de solution). Chaque membre du groupe a un rôle à jouer.
- Chaque groupe joue sa saynète.
- Les spectateurs (c'est-à-dire les autres groupes) doivent deviner ce qui, dans cette situation, est source de gaspillage. La saynète est ensuite rejouée autant de fois que nécessaire sous forme de théâtre-forum, chaque spectateur étant invité à proposer une solution possible, en venant la jouer.
- Un des animateurs liste les solutions (= idées de pistes d'actions) proposées puis fait valider la liste par le groupe.
Cette liste sera ensuite représentée telle quelle lors de la deuxième rencontre.

- 2^{ème} temps :

Une 2^{ème} rotation est proposée sur un nouveau choix de sujets avec le même déroulé que ci-dessus. Suivant le vécu du groupe depuis la rentrée, d'autres sujets peuvent aussi être abordés.

Place des adultes de l'établissement : ils participent aux techniques de connaissance du groupe. S'ils forment un petit groupe, ils peuvent réaliser une saynète sur le sujet (source de gaspillage) de leur choix. Dans la saynète, le rôle d'un ou x élèves doit être joué. Sinon ils se positionnent comme personnes ressources expertes de leur lycée et peuvent intervenir à tout moment à ce titre uniquement pour mieux comprendre le fonctionnement du lycée (sans porter de jugement sur la production des élèves).

--oOo--

2^{ème} séance de travail GARP 1 :

Avec la même quinzaine d'élèves volontaires ayant suivi la 1^{ère} intervention ci-dessus auxquels s'ajoute l'équipe d'adultes « restauration » du projet GARP

Les animateurs auront au préalable préparé pour chaque participant une fiche récapitulant les idées de pistes d'action envisagées lors de la 1^{ère} intervention (à chacune de ces pistes une lettre de A à Z est affectée).

Objectif :

A partir des pistes d'actions envisagées par les élèves à l'issue de la 1^{ère} intervention et du travail de réflexion mené en parallèle par l'équipe « restauration » d'adultes, co-construire des projets d'action à mener pour le reste de l'année scolaire, voire pour les années suivantes.

Présentation du programme de cette 2^{ème} intervention :

Groupe assis disposé en demi cercle, sans table.

Bref QQQCCP + Technique du « Bonjour ! » (Cf. 1^{ère} intervention)

Connaissance du groupe : Technique « Arc de cercle » - Tous debout en arc de cercle

3 rotations du groupe en arc de cercle en respectant l'ordre alphabétique des lettres qui composent : son prénom + fonction de chacun (1^{ère} rotation) / son aliment ou plat cuisiné détesté (2^{ème} rotation) / son aliment ou plat cuisiné préféré (3^{ème} rotation).

Début de l'arc de cercle à gauche de l'animateur = lettre A, fin de l'arc de cercle à sa droite = lettre Z.

Consigne :

Se placer en arc de cercle - mais les uns par rapport aux autres - en tenant compte de la 1^{ère} lettre de son prénom (si des personnes ont des prénoms commençant par la même lettre, prendre en compte la 2^{ème} lettre et ainsi de suite...). Procéder de la même façon pour les 2 rotations avec les aliments (si des personnes ont choisi les mêmes aliments, prendre en compte les lettres de son prénom).

A la fin de chaque rotation, chacun se présente au grand groupe en donnant son prénom + sa fonction + son aliment détesté (2^{ème} rotation) + son aliment préféré (3^{ème} rotation).

Attentes des uns /aux autres : Faire 4 groupes (en scindant le dernier « arc de cercle » en 4)

Travail par groupe (feuille A5 à donner à chaque groupe avec question - y répondre en 2 points) :

Pour 2 groupes dits « élèves » :

« Imaginez que vous êtes tous élèves au lycée

Qu'attendez-vous des adultes du lycée, en termes de comportements individuels à avoir, pour prévenir ou réduire le gaspillage alimentaire au lycée ? »

Pour 2 groupes dits « adultes » :

« Imaginez que vous êtes tous des adultes travaillant au lycée

Qu'attendez-vous des élèves, en termes de comportements individuels à avoir, pour prévenir ou réduire le gaspillage alimentaire au lycée ? »

Retour en grand groupe : présentation croisée des réponses de chaque groupe – débat. L'animateur liste au tableau les « attentes » validées à retenir.

Définition d'un programme d'actions d'amélioration / de communication :

En grand groupe disposé autour d'une grande table.

L'animateur remet à chacun une fiche récapitulant les pistes d'action envisagées lors de la 1ère intervention (à chacune de ces pistes une lettre de A à ...Z est affectée soit autant de lettres que de pistes) : lecture collective, actualisation éventuelle et réponses aux questions de compréhension.

Puis il remet à chacun une fiche avec le tableau ci-dessous.

Consignes :

Classer, dans ce tableau, les propositions d'action d'amélioration (A, B, C, ...) formulées lors de la 1ère intervention : Modèle de fiche-tableau :

	Votre classement (de 1 à 26 – si 26 pistes proposées-)	Classement du groupe (de 1 à 26 – si 26 pistes proposées-)
A		
B		
C		
D		
E		
F		
G		
H		
I		
J		
K		
L		
M		
N		
O		
P		
Q		
R		
S		
T		
U		
V		
W		
X		
Y		
Z		

Dans un 1^{er} temps, faire un classement individuel des propositions par ordre d'intérêt (de 1 à ...) en ne remplissant que la colonne « votre classement » (chaque lettre correspondant à une proposition).

Dans un 2^{ème} temps, en tenant compte de son classement individuel et des attentes précédemment listées des uns par rapport aux autres, échanger ensemble pour aboutir à un classement collectif (remplir la 2^{ème} colonne du tableau).

Dans un 3^{ème} temps, au regard de ce dernier classement décider ensemble de la marche à suivre pour que ces propositions, suivant leur ordre d'importance, puissent être retravaillées dès les prochains jours.

Trouver un slogan pour « fidéliser et faire venir » :

(mettre en avant les atouts de son restaurant scolaire)

Travail par groupe : à partir des 6 thèmes du questionnaire de satisfaction (Accueil – Produits – Ambiance - Durée du repas - Service/Organisation - Carte/Menus), en retenir 1 ou 2 et trouver un slogan pour donner envie de venir se restaurer au lycée .

Retour en grand groupe : présentation des travaux de groupe – débat et suite à donner

– Déroulé GARP 2 –

Suite aux travaux menés dans le cadre de GARP 1 et aux actions réalisées depuis au sein de chaque lycée, une charte de la restauration dite d'engagements réciproques et visant à réduire le gaspillage alimentaire dans les lycées a été ébauchée.

Cette ébauche de charte est soumise à chaque lycée engagé dans le projet GARP 2. Les adultes du groupe de pilotage du projet GARP de chaque lycée sont invités à faire part de toutes leurs questions et suggestions concernant l'application de cette charte pour les lycéens.

GARP 2 avec les lycéens a donc pour principal objectif d'aboutir à la rédaction d'une charte définitive accessible à tous, adultes comme lycéens, et spécifique à chaque lycée.

L'action s'adresse toujours à une quinzaine d'élèves volontaires d'un même lycée (issus des lycéens siégeant à la commission restauration du lycée – élus lycéens du CVL – délégués élèves d'internat - délégués élèves de seconde) qu'ils aient ou non participé à GARP 1.

1^{ère} séance de travail GARP 2 :

Quelques adultes de l'établissement peuvent se joindre au groupe.

Les animateurs auront au préalable recueilli l'ébauche de la charte de la restauration ainsi que la liste des points sur lesquels les adultes du groupe de pilotage du projet GARP de chaque lycée souhaitent avoir un positionnement des lycéens. A partir de ces documents, chaque sujet susceptible de concerner les lycéens est reporté sur une fiche sous forme d'affirmation (soit une fiche = une affirmation).

Présentation du programme de la 1^{ère} intervention GARP 2:

Groupe assis disposé en demi cercle, sans table.

Méthode de présentation : le QQOQCCP (Qui, Quoi, Où, Quand, Comment, Combien ? Pourquoi ?)

Connaissance du groupe :

Technique du « Bonjour !³ » - Consignes :

1^{er} Bonjour : Pour chacun :

- Se mettre debout et se déplacer dans la salle pour aller rencontrer quelqu'un
- Lui dire « Bonjour ! je m'appelle ... » en lui serrant la main et en donnant son prénom
- Saluer tout le monde ainsi à tour de rôle

2^{ème} Bonjour : procéder de la même façon en se présentant et en annonçant l'aliment ou plat cuisiné que l'on n'aime pas.

3^{ème} Bonjour : procéder de la même façon en se présentant et en annonçant l'aliment ou plat cuisiné que l'on aime.

Terminer la technique en s'asseyant en arc de cercle en respectant l'ordre alphabétique des lettres qui composent son prénom puis se présenter au grand groupe en donnant son prénom + sa fonction dans le lycée.

Technique de débat « Mot pour un forum » et production d'idées

(utilisation des fiches-affirmations citées plus haut)

Organisation :

Les participants sont assis et disposés en cercle sans table. Au centre, deux chaises, une sur laquelle figure la fiche « D'accord », l'autre sur laquelle figure la fiche « Pas d'accord ». Autour des chaises, des fiches-affirmations sont disposées au sol.

Consignes :

Tout le monde se met debout et vient lire silencieusement les fiches-affirmations. Chacun choisit, sans les prendre, deux des « affirmations » disposées au sol et va se rasseoir. Chacun vient ensuite, à tour de rôle, prendre et poser « l'affirmation » qu'il a choisie sur l'une des deux chaises – Il explique son choix. Un autre participant peut marquer son désaccord, avant d'argumenter, il change « l'affirmation » de chaise.

Une fois qu'il y a consensus sur le « d'accord/pas d'accord », le groupe décide de garder, de reformuler ou de supprimer cette affirmation pour la future charte. Chaque décision est notée sur une nouvelle fiche-affirmation. Pour chaque sujet, le groupe est ensuite invité à faire des propositions de mise en œuvre concrètes (à noter chaque idée sur une fiche-proposition).

Travail par groupe (utilisation d'une table par groupe) :

Le groupe se répartit en 3 groupes de travail avec, pour chaque groupe, un paragraphe différent de la partie « lutte contre le gaspillage alimentaire » de l'ébauche de la charte – partie qui concerne les engagements qui touchent :

- A la communication.
- A l'implication de chacun
- Au comportement des usagers

Consignes :

Lire chaque engagement et, en tenant compte également des nouvelles fiches-affirmations produites juste avant et concernant ce paragraphe, décider si la formulation convient et si l'engagement a du sens, s'il peut être compris et respecté par tous. Apporter éventuellement des corrections aux formulations, les reformuler entièrement si besoin voire en proposer d'autres. En parallèle, rédiger des propositions concrètes de mise en œuvre en tenant compte des fiches-propositions produites auparavant.

Retour en grand groupe : présentation des travaux de chaque groupe – remarques/questions et validation des productions qui seront reprises lors de la prochaine rencontre.

--oOo--

2^{ème} séance de travail GARP 2 :

Avec la même quinzaine d'élèves volontaires ayant suivi la 1^{ère} intervention GARP 2 ci-dessus auxquels s'ajoute l'équipe d'adultes « restauration » du projet GARP

Les animateurs apportent les documents qui ont été produits lors de la 1^{ère} intervention GARP 2.

Présentation du programme de cette 2^{ème} intervention :

Groupe assis disposé en demi cercle, sans table.

Bref QQQCCP + Technique du « Bonjour ! » (Cf. 1^{ère} intervention - Pour chacun : Se mettre debout et se déplacer dans la salle pour aller rencontrer quelqu'un / Lui dire « Bonjour ! je m'appelle ... » en lui serrant la main et en donnant son prénom / Saluer tout le monde ainsi à tour de rôle. Enchaîner aussitôt avec la technique suivante.

Connaissance du groupe : Technique « Brassage » - Tous debout au centre de la salle

L'animateur pose une question. Il énonce ensuite 4 réponses possibles. Chaque coin de la salle correspond à une des réponses. Les participants se dirigent alors vers le « coin-réponse » qui leur correspond. Une fois que chaque participant est positionné, l'animateur peut demander à chacun des précisions.

Consignes : questions et « coins-réponses » au choix :

1. Quand vous avez faim, vous préférez plutôt : hamburger/steak frites OU couscous OU steak soja OU petits légumes
2. Pour finir un repas, vous préférez plutôt : fromage OU fruits OU glace OU gâteaux
3. Pour vous restaurer un jour de détente, vous préférez plutôt : Self OU plateau TV OU ferme auberge OU food truck
4. S'il vous reste du pain, vous le garder pour le donner : aux oiseaux OU vous faites du pain perdu OU vous le mettez à la poubelle OU vous le donner à l'association « pain contre la faim »

Terminer la technique en s'asseyant en arc de cercle en respectant l'ordre alphabétique des lettres qui composent son prénom puis se présenter au grand groupe en donnant son prénom + sa fonction dans le lycée.

Travail par groupe :

Le groupe est divisé en 5 groupes de travail avec, pour chaque groupe, un document reprenant un paragraphe différent (Cf. thèmes ci-dessous) de l'ébauche de la charte à étudier. Chaque participant choisit son groupe suivant son intérêt pour le thème tout en veillant à ce qu'il y ait des lycéens et des adultes dans chaque groupe:

- La qualité nutritionnelle des repas
- L'accueil et le cadre de vie
- La lutte contre le gaspillage alimentaire et la communication.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire et l'implication de chacun
- La lutte contre le gaspillage alimentaire et le comportement des usagers

Consignes pour chaque groupe :

A la lecture des différents documents remis (paragraphe de l'ébauche de la charte + fiches « affirmation » et fiches « proposition » correspondant à ce paragraphe et produites lors de la première séance de travail avec les lycéens) « rédiger » sous forme d'affichettes pour chaque phrase la version définitive de ce paragraphe. Procéder de même pour le texte des propositions de mises en oeuvre qui lui sera annexé.

Technique « Forum ouvert » :

Conservent les 5 espaces/pôles d'échanges de chaque groupe avec seulement 2 personnes volontaires (si possible un lycéen + un adulte) du petit groupe. Ces 2 volontaires présenteront le travail de leur groupe et noteront ce qu'ils trouveront utile (conseils, questions, remarques...) dans les échanges qu'ils auront ensuite avec les autres participants qui se présenteront.

Les autres personnes de chaque groupe sont invitées à circuler librement dans les différents autres espaces/pôles d'échanges pour prendre connaissance des différentes productions, échanger et questionner éventuellement. Chaque personne peut changer d'espace quand elle considère qu'elle n'a plus rien à apporter ou qu'elle n'apprend plus rien.

Toutes les 10 minutes, proposer aux 2 personnes volontaires de chaque groupe d'échanger leurs places avec 2 autres personnes de leur groupe.

Retour en grand groupe :

Chaque petit groupe affiche à tour de rôle leurs productions et font part des réflexions faites lors du « forum ouvert ».

Débat puis finalisation et validation de la charte de la restauration du lycée et du document « propositions de mises en oeuvre » qui lui sera annexé.

Enquête sur la restauration /Projet lutte contre le gaspillage

L'établissement est engagé depuis plus d'un an dans un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire qui mobilise tous les services et notamment le service de restauration. Nous souhaitons vous interroger pour mieux connaître votre appréciation du service de restauration. Nous comptons sur vous pour répondre à ce questionnaire qui est le point de départ d'une réflexion à laquelle vous serez associé.

Merci de prendre le temps de répondre sérieusement afin que nous puissions exploiter les résultats, l'enjeu vaut la peine.

Votre Nom :

Les résultats seront anonymés, mais nous avons besoin d'identifier les réponses de chacun afin que l'enquête soit représentative.

Etes-vous ?

Une fille Un garçon

L'ENQUETE PORTE UNIQUEMENT SUR LES DEJEUNERS PRIS AU LYCEE

1/En général, êtes-vous plutôt satisfait(e) des repas proposés ?

Oui	Non	Pas toujours

Parmi ces différents points, quelle est votre appréciation ?

	☺☺ satisfaisant	☺ Convenable	☹ Pas satisfaisant
Qualité des produits			
Quantités servies			
Présentation des plats			
Diversité des menus			
Ambiance générale			
Autre, merci de préciser			

2/ Lors de votre passage au self, appréciez-vous de discuter avec l'équipe de restauration ?

Oui Non

3/Etes-vous satisfait(e) des informations disponibles concernant les plats proposés ?

Oui Non

4/Avez-vous apprécié l'organisation générale du service ?

Oui Non

Si NON : pouvez-vous nous dire pourquoi ?

- Attente avant de passer au self
 Service des plats
 Place disponible en salle à manger
 Autre, merci de préciser.....

5/Etes-vous satisfait(e) du mode de distribution? (question à adapter selon les établissements)

- Salad-bar pour les entrées, les fromages et les desserts OUI / NON
 Banque chaude pour les plats OUI / NON
 Vitrine pour les fromages et les desserts OUI / NON
 Pain en bac OUI / NON

6/De combien de temps, disposez-vous en moyenne pour le repas, une fois assis(e) ?

- Moins de 15 minutes
 De 15 à 20 minutes
 De 20 à 30 minutes
 Plus de 30 minutes

7/ De combien de temps, aimeriez-vous disposer, pour le repas, une fois assis(e) ?

- Cela m'est égal
 De 15 à 20 minutes
 De 20 à 30 minutes
 Plus de 30 minutes

8/ Les quantités servies sont-elles adaptées à votre appétit

	☺ Oui	☹ Non	☹☹ Pas toujours
Entrées			
Plats			
Accompagnements			
Fromages et desserts			

9/Avez-vous encore faim en fin de repas ?

Oui	Non	Parfois

Si OUI pourquoi ?

- Plat principal ne convenait pas
- Pas assez abondant
- Autre, merci de préciser.....

10/Vous arrive-t-il d'aller vous resservir ? (question à adapter selon les établissements)

Oui	Non	Parfois

Si OUI : pouvez-vous nous préciser de quoi ?

- Entrées
- Plats chauds
- Pain
- Autre, merci de préciser.....

Si NON : pouvez-vous nous préciser pourquoi ?

- Ce n'est pas possible
- Manque de temps
- Autre, merci de préciser.....

11/Le plat chaud, est-il suffisamment chaud en général?

Oui	Non	Parfois insuffisant

12/S'il vous arrive de ne pas prendre votre repas au self du lycée, dites pourquoi :

- Vous n'avez pas le temps
- Vous n'avez pas faim
- Vous ne trouvez pas ce que vous aimez
- Vous n'aimez pas les conditions d'accueil. Précisez.....

CONCERNANT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

13/Avez-vous l'impression personnellement de gaspiller au restaurant scolaire ?

Oui Non

14/ Quels éléments du repas servi, vous arrive-t-il de ne pas terminer ?

	Jamais	Parfois	Souvent
Entrée			
Plat			
Accompagnement légume/féculent			
Fromage et laitage			
Dessert			
Pain			

15/ A votre avis, quels sont les aliments qui sont le plus gaspillés ?

-
-
-

➤ **Merci pour votre attention.**

Nous présenterons les réponses à cette enquête conçue par le service restauration du lycée, sans quelques semaines.

Nous souhaitons vous associer à la réflexion engagée pour lutter contre le gaspillage.

Seriez-vous intéressé(e) pour participer ? **Si oui**, merci de vous signaler auprès de la vie scolaire.

**Programme de formation pour les assistants d'éducation
Module de 2h00**

Module 1 : Rôle de l'assistant d'éducation dans l'accompagnement des lycéens durant le temps de repas.

Au-delà des missions surveillance, une mission d'accompagnement.

Le lycéen, ce mangeur :

Les lycéens sont des mangeurs pluriels. Ils sont capables de changer complètement de registre selon les situations et les moments. Ils rejettent la routine de la cantine.

Les lycéens mangent plutôt mieux que leurs parents. Ils connaissent mieux les messages nutritionnels qu'ils ne le prétendent, même si ceux-ci sont souvent tournés en dérision (les filles ayant davantage tendance à les respecter).

Ils aiment rester autour de la table pour parler, mais ils veulent pouvoir se lever, téléphoner, ... Les adolescents valorisent l'intermittence pendant le temps du repas. Il leur est impossible de rester longtemps assis en face de l'autre sans interruption.

La restauration scolaire est souvent vécue comme routinière. Cependant, ils veulent être associés à la conception des menus. Ils veulent être acteurs. Ils ont le goût du sucré-salé, du croustillant, survalorisent la vue et l'aspect visuel des mets, notamment les couleurs. Ils ont un goût marqué pour l'alimentation liquide. Notons aussi qu'ils sont sous l'influence de leurs pairs et de la culture de marque.

Le déroulé de la séance :

- Accueil
- Tour de table
- Temps de réflexion et d'échanges sur la question : « pour moi, un bon restaurant c'est quoi ? »
- Développement sur les 4 missions du service de la restauration : sociale, nourricière, santé, éducative.
- Temps de réflexion sur le rôle spécifique de l'assistant d'éducation dans l'accompagnement du lycéen durant le repas.
- Freins et leviers pour remplir la mission d'accompagnement.

N°8 > Modèle de pesée des déchets

Lycée

SEMAINE	LUNDI						MARDI						MERCREDI						JEUDI						VENDREDI							
	PETIT DEJ		DEJEUNER		DINER		PETIT DEJ		DEJEUNER		DINER		PETIT DEJ		DEJEUNER		DINER		PETIT DEJ		DEJEUNER		DINER		PETIT DEJ		DEJEUNER		DINER			
	poids en kg	poids en kg	effectif	poids en kg	effectif	poids en kg	poids en kg	effectif	poids en kg	effectif	poids en kg	poids en kg	effectif	poids en kg	effectif	poids en kg	poids en kg	effectif	poids en kg	effectif	poids en kg	poids en kg	effectif	poids en kg	effectif	poids en kg	poids en kg	effectif	poids en kg	effectif		
			Prévu	Réel					Prévu	Réel				Prévu	Réel				Prévu	Réel				Prévu	Réel				Prévu	Réel		
Pain																																
Fabrication / cuisine Déchets de préparation																																
Service : restes non servis sur salad bar et zone de distribution froide et chaude																																
SI TRI DES DECHETS Restes aliments sur plateaux																																
SI NON TRI DES DECHETS Restes plateaux avec emballages																																

Recommandations
Ne pas oublier de reporter les effectifs
Joindre à ce tableau, les menus. Si vous avez apporté des changements aux menus, merci de le mentionner.

Commentaires
Noter tous les événements qui ont pu modifier la consommation.

N°8 > Modèle de bordereau d'enlèvement des déchets

Emetteur des dons : Lycée GUEZ DE BALZAC Place Beaulieu BP 1368 16016 ANGOULEME / int.0160002r@ac-poitiers.fr / Tel : 05 45 22 41 00

Bordereau de prise en charge

DATE

Heure :

Poids total denrées ≈kg

Nombre de : Caisses isothermes : / Bacs : / Couverts : / Plaques eutectiques

PRODUIT :

DLC :

T°C

Prise en charge

l'Association Angoulême Solidarité, [réciendaire des dons](#) prend en charge sous son entière responsabilité les produits et s'engage préalablement à chaque livraison à :

- Contrôler la date limite de consommation des produits et préparations.
- Contrôler l'état de bonne conservation des produits au moment de leur enlèvement au niveau du restaurant du lycée Guez de Balzac. [émetteur des dons](#)
- Lors de chaque enlèvement de produits, le responsable désigné par **l'Association Angoulême Solidarité** s'engage à signer le bordereau de prise en charge, après avoir inspecté et contrôlé tous les produits mis à disposition par le **restaurant du lycée Guez de Balzac** [émetteur des dons](#)
- **l'Association Angoulême Solidarité** s'engage à restituer tous les matériels de stockage (caisses isothermes, plaques eutectiques, bacs inox, couvercles inox) mis à sa disposition par le service de restauration du lycée Guez de Balzac. Les matériels restitués devront être propres.

La signature du bordereau de prise en charge entraînera transfert de la propriété et des risques des produits au profit de **l'Association Angoulême Solidarité** [réciendaire des dons](#)

Signature du restaurant du lycée Guez de Balzac

Nom :



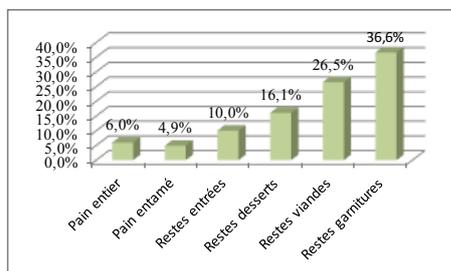
Signature pour l'Association Angoulême Solidarité

Nom :

N°8 > Modèle de tableau de caractérisation des déchets par secteur

ET	J	Menu	DEJEUNER								Déchets Totaux	Pain		Restes entrées	Restes desserts	Restes viandes	Restes garnitur es	Déchets inévitables		
			Pain entier	Pain entamé	Restes entrées	Restes desserts	Restes viandes	Restes garnitur es	Emballa ges	es/ Os/Pea u		Total	%					Total	%	
15-mai	A	Tomate, betterave, taboulé gésiérs	0,25	0,925	0,39	0,21	0,3	1,23	0,05	1,06	4,415	1,175	26,6%	8,8%	4,8%	6,8%	27,9%	1,11	25,1%	
15-mai	A	Chili/ Filet poisson/ Riz/ Poêlée	0,13	0,18	0,2	0,3	2,82	2,63	0,05	1,08	7,39	0,31	4,2%	2,7%	4,1%	38,2%	35,6%	1,13	15,3%	
15-mai	B	Eclair	0,79	0,65	0,71	0,92	1,8	4,8	0,27	1,31	11,25	1,44	12,8%	6,3%	8,2%	16,0%	42,7%	1,58	14,0%	
16-mai	A	Pissaladière/ Tarte légumes	0,17	0,19	0,63	0,46	1,2	1,84	0,32	0,12	4,93	0,36	7,3%	12,8%	9,3%	24,3%	37,3%	0,44	8,9%	
16-mai	A	Saute agneau/ brochette dinde/ Blé/ Chou fleur	0,22	0,23	0,42	0,14	0,97	2,18	0,34	0,38	4,88	0,45	9,2%	8,6%	2,9%	19,9%	44,7%	0,72	14,8%	
16-mai	B	Fraises sucre Pastèque/haricots verts/ Carotte/	1,42	0,64	1,39	1,58	3,8	6,25	1,08	0,58	16,74	2,06	12,3%	8,3%	9,4%	22,7%	37,3%	1,66	9,9%	
22-mai	A	Tomate moza saute canard/ saute porc /	0,19	0,16	0,31	0,5	1,17	1,58	0,36	1,3	5,57	0,35	6,3%	5,6%	9,0%	21,0%	28,4%	1,66	29,8%	
22-mai	A	Flageolets/brocolis	0,05	0,16	0,09	0,57	1,62	2,26	0,29	1,23	6,27	0,21	3,3%	1,4%	9,1%	25,8%	36,0%	1,52	24,2%	
22-mai	B	Compote/ Gâteau semoule	0,27	0,63	1,68	1,33	4,3	5,67	0,57	2,66	17,11	0,9	5,3%	9,8%	7,8%	25,1%	33,1%	3,23	18,9%	
23-mai	A	Salade poulet/ Poireau/ Concombre / Salade de blé	0,29	0,12	0,07	1,24	0,26	0,33	0,03	0,1	2,44	0,41	16,8%	2,9%	50,8%	10,7%	13,5%	0,13	5,3%	
23-mai	A	Escalope viennoise/ Colin crevette/ Pâtes Bio/ Blette gratin	0,59	0,04	0,25	1,66	0,13	1,07	0,08	0,15	3,97	0,63	15,9%	6,3%	41,8%	3,3%	27,0%	0,23	5,8%	
23-mai	B	Tarte fromagère/ Gâteau basque	0,98	0,47	0,38	4,27	0,56	2,5	0,18	0,23	9,57	1,45	15,2%	4,0%	44,6%	5,9%	26,1%	0,41	4,3%	
24-mai	A	Salade et chèvre/ Houmous/ Artichaud œuf Gigot/ Poisson /	0,22	0,17	0	0,64	0,87	3,08	0,21	0,21	5,4	0,39	7,2%	0,0%	11,9%	16,1%	57,0%	0,42	7,8%	
24-mai	A	Purée/ Haricots plats/ Glace	0	0,24	0,41	0,61	1,07	4,37	0,3		7	0,24	3,4%	5,9%	8,7%	15,3%	62,4%	0,3	4,3%	
29-mai	A	Pastèque/œuf mayon/ Tomate / Salade et mimo	0,18	0,15	0,32	0,39	1,93		0,21	1,22	4,4	0,33	7,5%	7,3%	8,9%	43,9%	0,0%	1,43	32,5%	
29-mai	A	Hachis Parmentier	0,76	0,22	0,37	0,54	1,94		0,29	1,37	5,49	0,98	17,9%	6,7%	9,8%	35,3%	0,0%	1,66	30,2%	
29-mai	B	Compote	0,68	0,71	0,69	1,59	5,34		0,66	1,99	11,66	1,39	11,9%	5,9%	13,6%	45,8%	0,0%	2,65	22,7%	
30-mai	A	Pizza chèvre / Thon Calamars américaine/ Jambonneau/ Lentilles / Poêlée	0,18	0,2	0,27	0,746	2,056	3,22	0,33	0,5	7,502	0,38	5,1%	3,6%	9,9%	27,4%	42,9%	0,83	11,1%	
30-mai	A		0,14	0,13	0,23	0,68	0,93	1,48	0,28	0,48	4,35	0,27	6,2%	5,3%	15,6%	21,4%	34,0%	0,76	17,5%	
30-mai	B	Buffet fruit	0,84	0,369	1,1	1,79	3,23	5,375	0,42	1,1	14,224	1,209	8,5%	7,7%	12,6%	22,7%	37,8%	1,52	10,7%	
06-juin	A	Carotte/ Beterave/ grillon/ Pastèque	0,08	0,12	0,47	0,68	0,45	0,33	0,08	2,32	4,53	0,2	4,4%	10,4%	15,0%	9,9%	7,3%	2,4	53,0%	
06-juin	A	Escalope volaille / Sauté porc/ Semoule/ Haricots beurre	0,13	0,05	0,34	0,68	1,2	1,68		1,26	5,34	0,18	3,4%	6,4%	12,7%	22,5%	31,5%	1,26	23,6%	
06-juin	B	Fruit	0,42	0,4	3,43	1,85	2,39	1,89	0,17	2,58	13,13	0,82	6,2%	26,1%	14,1%	18,2%	14,4%	2,75	20,9%	
07-juin	A	Tomate mais surimi/ Asperge/ Pastèque Cuisse Poulet / Carottes / Crumble	0,1	0,306	0,3	1,06	0,5	1,39	0,26	2,16	6,076	0,406	6,7%	4,9%	17,4%	8,2%	22,9%	2,42	39,8%	
07-juin	A		0,21	0,17	1,2	0,62	0,52	1,97	0,25	1,56	6,5	0,38	5,8%	18,5%	9,5%	8,0%	30,3%	1,81	27,8%	
			9,29	7,63	15,65	25,056	41,356	57,125	7,08	26,95	190,14	16,92	8,9%	8,2%	13,2%	21,8%	30,0%	34,03	17,9%	
			4,89%	4,01%	8,23%	13,18%	21,75%	30,04%	3,72%	14,17%			82,1%							17,9%
Par repas			10,3	8,5	17,4	27,8	46,0	63,5	7,9	29,9	211,3	gaspillage						déchets inévitables		
			18,8		154,7			37,8		211,3										

Pain entier	Pain entamé	Restes entrées	Restes desserts	Restes viandes	Restes garnitur es
9,29	7,63	15,65	25,06	41,36	57,13
6,0%	4,9%	10,0%	16,1%	26,5%	36,6%



Enquête sur la restauration /Projet lutte contre le gaspillage

L'établissement est engagé depuis plus d'un an dans un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire qui mobilise tous les services et notamment le service de restauration. Nous souhaitons vous interroger pour mieux connaître votre appréciation du service de restauration. Nous comptons sur vous pour répondre à ce questionnaire qui est le point de départ d'une réflexion à laquelle vous serez associé.

Merci de prendre le temps de répondre sérieusement afin que nous puissions exploiter les résultats, l'enjeu vaut la peine.

Votre Nom :

Les résultats seront anonymés, mais nous avons besoin d'identifier les réponses de chacun afin que l'enquête soit représentative.

Etes-vous ?

Une fille Un garçon

L'ENQUETE PORTE UNIQUEMENT SUR LES DEJEUNERS PRIS AU LYCEE

1/En général, êtes-vous plutôt satisfait(e) des repas proposés ?

Oui	Non	Pas toujours

Parmi ces différents points, quelle est votre appréciation ?

	☺☺ satisfaisant	☺ Convenable	☹ Pas satisfaisant
Qualité des produits			
Quantités servies			
Présentation des plats			
Diversité des menus			
Ambiance générale			
Autre, merci de préciser		

2/ Lors de votre passage au self, appréciez-vous de discuter avec l'équipe de restauration ?

Oui Non

3/Etes-vous satisfait(e) des informations disponibles concernant les plats proposés ?

Oui Non

4/Avez-vous apprécié l'organisation générale du service ?

Oui Non

Si NON : pouvez-vous nous dire pourquoi ?

- Attente avant de passer au self
 Service des plats
 Place disponible en salle à manger
 Autre, merci de préciser.....

5/Etes-vous satisfait(e) du mode de distribution? (question à adapter selon les établissements)

- Salad-bar pour les entrées, les fromages et les desserts OUI / NON
 Banque chaude pour les plats OUI / NON
 Vitrine pour les fromages et les desserts OUI / NON
 Pain en bac OUI / NON

6/De combien de temps, disposez-vous en moyenne pour le repas, une fois assis(e) ?

- Moins de 15 minutes
 De 15 à 20 minutes
 De 20 à 30 minutes
 Plus de 30 minutes

7/ De combien de temps, aimeriez-vous disposer, pour le repas, une fois assis(e) ?

- Cela m'est égal
 De 15 à 20 minutes
 De 20 à 30 minutes
 Plus de 30 minutes

8/ Les quantités servies sont-elles adaptées à votre appétit

	☺ Oui	☹ Non	☹☹ Pas toujours
Entrées			
Plats			
Accompagnements			
Fromages et desserts			

9/Avez-vous encore faim en fin de repas ?

Oui	Non	Parfois

Si OUI pourquoi ?

- Plat principal ne convenait pas
- Pas assez abondant
- Autre, merci de préciser.....

10/Vous arrive-t-il d'aller vous resservir ? (question à adapter selon les établissements)

Oui	Non	Parfois

Si OUI : pouvez-vous nous préciser de quoi ?

- Entrées
- Plats chauds
- Pain
- Autre, merci de préciser.....

Si NON : pouvez-vous nous préciser pourquoi ?

- Ce n'est pas possible
- Manque de temps
- Autre, merci de préciser.....

11/Le plat chaud, est-il suffisamment chaud en général?

Oui	Non	Parfois insuffisant

12/S'il vous arrive de ne pas prendre votre repas au self du lycée, dites pourquoi :

- Vous n'avez pas le temps
- Vous n'avez pas faim
- Vous ne trouvez pas ce que vous aimez
- Vous n'aimez pas les conditions d'accueil. Précisez.....

CONCERNANT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

13/Avez-vous l'impression personnellement de gaspiller au restaurant scolaire ?

- Oui Non

14/ Quels éléments du repas servi, vous arrive-t-il de ne pas terminer ?

	Jamais	Parfois	Souvent
Entrée			
Plat			
Accompagnement légume/féculent			
Fromage et laitage			
Dessert			
Pain			

15/ A votre avis, quels sont les aliments qui sont le plus gaspillés ?

-
-
-

➔ **Merci pour votre attention.**

Nous présenterons les réponses à cette enquête conçue par le service restauration du lycée, sans quelques semaines.

Nous souhaitons vous associer à la réflexion engagée pour lutter contre le gaspillage.

Seriez-vous intéressé(e) pour participer ? **Si oui**, merci de vous signaler auprès de la vie scolaire.

N°9 > Modèle d'invitation des Chefs d'établissements



Le Comité de pilotage « GARP »

*a le plaisir de vous convier à la restitution du programme
« Gaspillage Alimentaire- Réduire Prévenir »*

le mardi 10 mai 2016
**au lycée C.A.Coulomb - 16000 Angoulême -
à 8h30**

*en présence du DASEN de la Charente, de la DRAAF, et du Conseil
Régional Aquitaine Limousin Poitou-Charentes*






N°9 > Modèle de nuage de mots, logo du GARP, plaquette

FICHE 9 LA VALORISATION DU PROJET

NUAGE DE MOTS





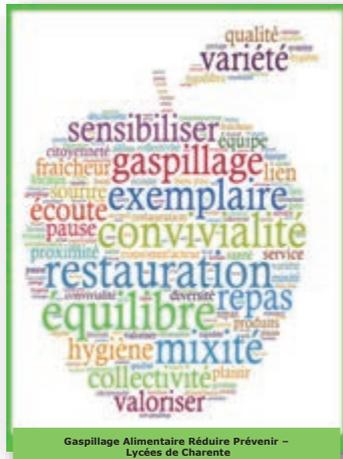
Gaspillage
Alimentaire
Réduire
Prévenir

Les lycées de Charente engagés



Page de personnalisation
LOGO DU LYCEE
Personne à contacter
Adresse du site du lycée
On peut proposer ici la visite de la cuisine

Réseau GARP



Lauréat 2017 du Plan National de l'Alimentation



Pourquoi GARP

Dans les lycées de Charente, environ 25 à 30% de déchets alimentaires sont générés à chaque repas. Cela représente une perte de **3 000 repas** par jour. Ce chiffre est énorme et nous avons décidé d'agir en identifiant les causes et en mettant en place un programme d'actions ciblées.

La lutte contre le gaspillage ne relève pas seulement de l'équipe de restauration. Tous les acteurs de la cité scolaire sont concernés.

Une dynamique de réseau

Les lycées de Charente ont décidé de travailler en réseau d'établissements, pour conduire ensemble la réflexion et développer des actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour que le projet soit pérenne, il est organisé autour d'un comité de pilotage et de groupes thématiques, qui agissent pour :

- Sensibiliser la communauté éducative.
- Impliquer tous les convives, élèves et adultes.
- Travailler sur la qualité des produits et des repas.
- Maîtriser les effectifs d'élèves afin de mieux ajuster les volumes mis en œuvre.
- Quantifier les déchets après chaque service pour mesurer les progrès.
- Organiser le don alimentaire des surplus de production.

Nos réussites

- Mobiliser les établissements dans la durée.
- Impliquer les lycéens dans le projet et les faire adhérer à ses objectifs.
- Fédérer tous les acteurs : chefs d'établissements, vie scolaire, personnels administratifs, de cuisine, de services et élèves.
- Avoir constitué un groupement de collecte et de valorisation des bio-déchets au niveau du département.
- Faire adopter en Conseil d'administration les premières chartes d'engagement de la restauration, rédigées par l'ensemble de la communauté éducative.

Les **valeurs portées par** la charte d'engagement sont :

- la qualité nutritionnelle des repas
- L'accueil et le cadre de vie
- La lutte contre le gaspillage et l'éducation à la citoyenneté

Nos objectifs

- Inclure la restauration scolaire au cœur de la vie des établissements, dans une approche pédagogique et citoyenne du vivre ensemble.
- Sanctuariser une pause méridienne d' 1h30 pour tous les lycéens.
- Proposer une cuisine « maison », de qualité, composée de produits frais et locaux.
- Proposer des repas variés et équilibrés.
- Intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le projet d'établissement.

Vous aussi, apportez votre contribution pour agir et sensibiliser 🍷

LE RESEAU

Cité scolaire Valois – Rostand -
Lycée Jean-Albert Grégoire -
Lycée des métiers de Sillac
Lycée Charles Coulomb -
Lycée de l'Image et du Son -
Lycée Pierre André Chabanne -
Lycée Emile Roux -
Lycée Guez de Balzac -
Lycée Jean Monnet -
Lycée Elie Vinet -
Lycée Félix Gaillard -
EREA les Chirons -
Lycée de l'Oisellerie -
CENA – 06 11 82 58 57
Région Nouvelle Aquitaine – Direction de l'éducation -
service restauration durable - 06 11 67 43 98

Nos partenaires



POUR VOUS, UN BON RESTAURANT SCOLAIRE, C'EST QUOI ?

Nos points forts

Ce qu'il reste à améliorer...

Nos victoires

Nos batailles, nos projets





Lutte CONTRE LE GASPILLAGE Alimentaire

Retrouvez toutes les informations sur :

legaspillagealimentaire.fr



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

Encourageons aujourd'hui, réussissons demain