

Description

Pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, les usagers, c'est-à-dire autant les **équipes de travail** (cuisine, service...) que les **convives** doivent être **impliqué dans le projet**. Ils ne doivent idéalement pas subir les décisions comme des contraintes mais **prendre part à la prise de décision**.

Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie de La Couronne

Des éco-responsables parmi les étudiants

Comme dans d'autres lycées agricoles, pour impliquer les élèves de l'Oisellerie dans des démarches de développement durable, le concept « **d'éco-responsable** » a été mis en place. Les « éco-responsables » sont des élèves volontaires qui se réunissent régulièrement pour améliorer la durabilité de certains aspects de la vie au lycée. L'axe de travail sur le gaspillage alimentaire fait donc partie intégrante de leur réflexion. Des campagnes de sensibilisations autour du gaspillage du pain (voir fiche sensibilisation) découlent d'ailleurs directement de leur initiative. Des formations leurs sont aussi proposées (sur le tri des déchets par exemple) permettant d'en faire de vrais **promoteurs du développement durable** auprès de leurs camarades.

Exemple

Cuisine centrale de Fléac

Un outil pour fédérer le personnel de cuisine

A Fléac, la **concertation** entre les différentes équipes est primordiale. La multiplicité des cuisines satellites peut en effet se révéler être un obstacle de plus à surmonter durant ce type de projet. C'est pourquoi le gestionnaire a conçu un **outil**, sous forme de tableau Excel, auquel toute personne dépendant de la cuisine centrale peut se référer, **facilitant** alors **l'implication du personnel** dans le projet. Il permet **d'ajuster les quantités** à servir pour chaque plat en fonction du rendement ou des pertes lors de la préparation et en fonction des quantités moyennes gaspillées. (voir fiche diagnostic)

Exemple

Cuisine centrale de La Couronne

Des économies pour investir dans le bien être des usagers

A La Couronne, les **économies** réalisées grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire ont permis **d'investir** dans du matériel neuf.

Dans un premier temps, des investissements dans **l'ergonomie du travail** ont permis de faciliter les gestes quotidiens du personnel (matériel à hauteur d'homme, plus simple d'utilisation, chaises plus légères facilitant leurs rangements, couverts moins bruyant...). Cette attention n'est pas passée inaperçue aux yeux des équipes et c'est pourquoi il a été plus facile de les intégrer au processus.

S'agissant des enfants, ils ont participé eux-mêmes, grâce aux enseignants, à la **rénovation des salles de restauration**. Les couleurs ou encore la disposition des tables ont été choisis par système de vote. La salle de restauration s'est donc transformée en lieu convivial et agréable, favorisant alors une restauration calme et plaisante, participant dès lors à la baisse du gaspillage produit par l'envie de quitter la pièce au plus vite (à cause du bruit, de la promiscuité de la pièce...).



Exemple de matériel adapté pour de bonnes conditions de travail à La Couronne

Témoignage

Jacky Bonnet, maire adjoint de La Couronne : « *Impliquer tous les acteurs dans le projet engendre des relations de confiance. Elles permettent plus de motivation et donc plus de productivité – liées au projet - des différents acteurs qui interviennent dans la restauration* »

Pour plus d'infos

Fléac :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Daniel Baud-Berthier : 05 45 91 01 00

La Couronne :

Maire adjoint à la mairie de La Couronne
Jacky Bonnet : jacky.bonnet36@orange.fr
Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : gestionnaire@lacouronne.fr