

GUIDE PRATIQUE
DE MESURE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
EN CUISINE DE COLLECTIVITÉ

MISE EN ŒUVRE DU CRITÈRE IV.1 DU LABEL
CANTINES DURABLES EN WALLONIE



TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION	3
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN QUELQUES CHIFFRES	3
2. DÉFINITIONS	4
GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DÉCHETS ALIMENTAIRES	4
3. MESURE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	6
NIVEAU 1 – TECHNIQUES SIMPLES AU CHOIX	7
TECHNIQUE 1 – LE "GÂCHIMÈTRE"	8
TECHNIQUE 2 – LES PORTIONS RESTANTES EN FIN DE SERVICE	9
TECHNIQUE 3 – ESTIMATION DES QUANTITÉS DE RETOURS D'ASSIETTES	10
TECHNIQUE 4 – LES POUBELLES/SEAUX DE DÉCHETS ORGANIQUES	11
NIVEAUX 2 ET 3 – LA MESURE PAR PESÉES	12
NIVEAU 2 – SPÉCIFICITÉS	14
NIVEAU 3 – SPÉCIFICITÉS	14
4. ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	15
HIÉRARCHISATION DES ACTIONS	15
ACTIONS « QUICK-WIN »	16

I. INTRODUCTION

L'objectif de ce guide est de vous aider à faire un état des lieux de la situation de votre cantine en termes de gaspillage alimentaire et d'identifier des actions adaptées à mener afin de le minimiser.

Le guide a été conçu pour assister les cantines dans la rencontre du critère IV.1. du label Cantines durables en Wallonie (voir labelcantines.wallonie.be).

Après avoir posé certaines définitions, il aborde successivement : 1. la mesure du gaspillage alimentaire et 2. les actions de lutte contre celui-ci. Pour la partie mesure du gaspillage, différentes méthodologies sont présentées selon le niveau du label que vous souhaitez atteindre.

Concrètement, mener une campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire dans sa cantine, c'est :

- Souder l'équipe autour d'un projet qui a du sens et faire preuve de responsabilité sociétale ;

- Avoir un impact positif sur l'environnement, notamment en termes d'utilisation des ressources naturelles et d'émissions de gaz à effet de serre ;
- Faire des économies pour pouvoir investir ailleurs, dans des produits de meilleure qualité par exemple ;
- Mener un projet qui concerne tous les acteurs de l'établissement et qui permet de mieux faire coïncider l'offre et la demande alimentaire.

De manière générale, pour assurer la réussite du projet, il est indispensable d'adopter une approche progressive, c'est-à-dire pas à pas. Il est tout aussi important de mener une action concertée. A minima, les équipes de cuisine et de service (ou de salle) doivent être impliquées dès le début du projet. Elles doivent être motivées et disposées à adopter certains changements. Une communication adéquate envers les fournisseurs, les usagers et les autres acteurs de l'institution concernés est également primordiale pour le bon fonctionnement et l'acceptation du projet.

BONNE PRATIQUE

Témoignage de Jeanne Collard, Directrice TCO Service. Extrait de la vidéo « À Ottignies, on n'en perd pas une miette », école communale du Blocry, à Ottignies-Louvain-la-Neuve

On a mis en œuvre des actions de sensibilisation à l'alimentation saine et durable. On a mis en œuvre des actions de formation du personnel qui sert les repas. Parce que ce sont vraiment les personnes qui sont proches des enfants et qui peuvent influencer beaucoup sur leur consommation. Et donc ce sont elles qui sont un peu un acteur de changement, elles sont très importantes. On a aussi organisé des échanges entre le cuisinier et le personnel de service et ça a été extrêmement fructueux. Ça a généré des fiches techniques, des recettes, qui sont plus appréciées par les enfants et donc, en conclusion, ça s'est ressenti directement dans les pourcentages de gaspillage, puisque les enfants ont mieux mangé.

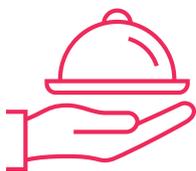
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN QUELQUES CHIFFRES

Au niveau mondial, on estime qu'un tiers de la production de nourriture est gaspillée, soit 1,3 milliard de tonnes par an, ce qui équivaut à ± 40 tonnes de nourriture gaspillées chaque seconde !

Au niveau européen, les pertes et gaspillages alimentaires sont estimées à environ 100 millions de tonnes par an, ce qui correspond à une perte financière de l'ordre de 143 Mrd €/an.

En Wallonie, les dernières estimations indiquent que les pertes et gaspillages alimentaires avoisineraient 800 000 tonnes/an, soit environ 220 kg/hab/an, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Ce gaspillage a de nombreux impacts :



ÉTHIQUE ET SOCIAL

- Selon la FAO, 1/4 des pertes de produits alimentaires serait suffisant pour nourrir les 870 millions de personnes souffrant de la faim dans le monde
- Accroissement des inégalités sociales

ENVIRONNEMENTAL

- Consommation vaine de ressources (eau, énergie, espace agricole, ressources utilisées pour la production d'intrants et la transformation de produits agricoles, emballages, etc.)
- Émission de gaz à effet de serre (GES), estimée pour l'Europe à 16% des émissions du secteur alimentaire et pour la Wallonie à 4,8% des émissions totale de GES

ÉCONOMIQUE

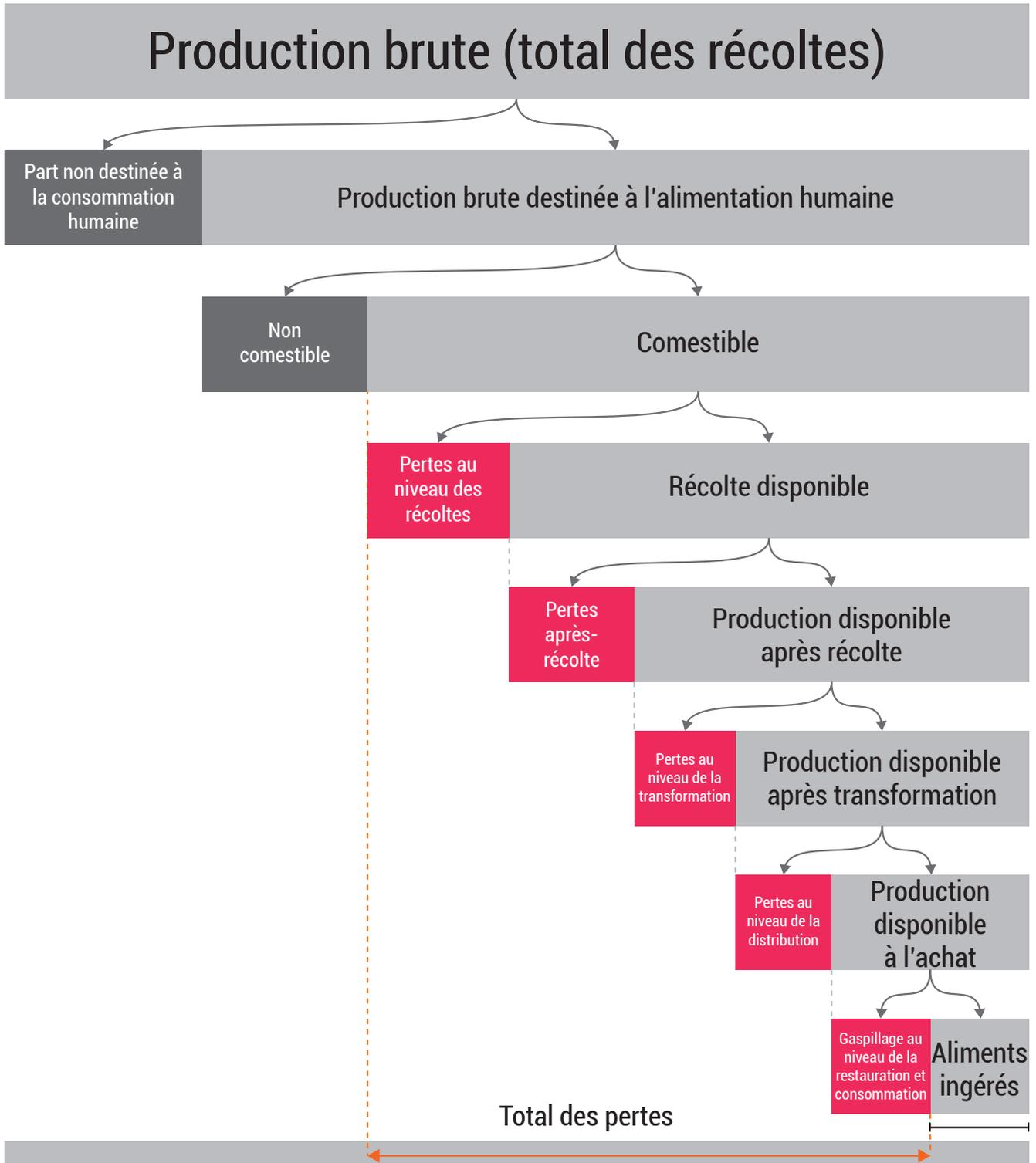
- Dépenses inutiles pour les ménages et les collectivités
- Surproduction de déchets à collecter et à traiter

2. DÉFINITIONS

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DÉCHETS ALIMENTAIRES

Les pertes et gaspillage alimentaires correspondent à toute la nourriture comestible destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. Alors que le terme « pertes » est généralement utilisé pour les étapes de production, transformation et distribution, le terme « gaspillage » est plus spécifiquement utilisé pour les étapes de restauration et consommation.

Bien que ce soit le gaspillage alimentaire qui est visé, les méthodologies présentées dans ce guide portent plus directement sur la notion de déchets alimentaires dans la mesure où, pour des raisons de facilité, il ne vous est pas demandé de distinguer les parties comestibles et non comestibles des aliments jetés, tant pour la mesure que le plan d'actions.



POSTES DE LA CANTINE

Afin de cibler plus efficacement les actions à entreprendre pour lutter contre le gaspillage alimentaire, les postes de la cantine suivants sont distingués :

TABLEAU 1

POSTE	ALIMENTS CONCERNÉS
Pré-transformation Stocks	Aliments qui n'ont pas été utilisés/préparés en cuisine et qui sont jetés tels quels depuis les stocks pour diverses raisons. Exemples : DLC dépassée, boîtes de conserves abîmées ou gonflées, etc.
Transformation Cuisine	Aliments ou parties d'aliments résultant de la préparation/transformation en cuisine et jetés sans être présentés en service (sous-produits). Exemples : fanes de carotte, pieds du brocoli, etc.
Post-transformation Service	Aliments préparés en cuisine et présentés en service mais non servis et non réutilisés. Exemples : restes des gastronomes ou du salad bar, etc.
Post-consommation Retour d'assiettes	Aliments servis mais non consommés, encore présents dans les assiettes/bols à la fin du repas et jetés. Exemples : restes de repas, de soupe, etc.

FRACTIONS ALIMENTAIRES

Selon le niveau du label convoité (et la qualité des résultats souhaitée), vous serez amené à distinguer certaines fractions alimentaires lors de la mesure du gaspillage alimentaire, essentiellement au niveau du poste post-transformation/service (voir fiches ci-après).

Ces fractions sont précisées ci-dessous :

TABLEAU 2

FRACTION	ALIMENTS CONCERNÉS
VVPO	La viande, la volaille, le poisson et les œufs. Remarque : la mesure peut inclure les os, couennes, etc.
Féculents	Les céréales (blé, riz, quinoa, etc.) et dérivés (pâtes, semoule, etc.), les pommes de terre, etc., à l'exception du pain. Remarque : la mesure peut inclure les épluchures, etc.
Légumes et légumineuses	Tous les légumes, crus ou cuits, y compris les fruits apparentés aux légumes (avocat, tomate, citrouille, etc.). Remarque : la mesure peut inclure les épluchures.
Plats composés	Aliments servis mais non consommés, encore présents dans les assiettes/bols à la fin du repas et jetés. Exemples : restes de repas, de soupe, etc.
Soupes	Soupe, potage, velouté, etc.
Pain	Pains, baguettes, roulés de blé, wraps, etc.
Fruits	Tous les fruits, crus ou cuits, proposés en dessert ou collation. Remarque : la mesure peut inclure les épluchures.
Autres	Aliments ne se trouvant pas dans une des catégories ci-dessus. Exemple : desserts, gâteau, fromage, sauce, etc.

3. MESURE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

IMPORTANCE DE LA MESURE

La mesure du gaspillage alimentaire est une première action indispensable pour mener un programme de lutte contre celui-ci au sein de la cantine. Elle permet :

- la prise de conscience du gaspillage et la sensibilisation/responsabilisation des acteurs ;
- l'objectivation du gaspillage (quantités, postes, fractions alimentaires) ;
- l'identification des actions à entreprendre les plus porteuses ;
- le suivi des actions mises en place et le monitoring des progrès réalisés.

EXIGENCES DU LABEL CANTINES DURABLES

Pour la mesure du gaspillage alimentaire, certaines exigences du label sont communes aux trois niveaux, d'autres varient avec ceux-ci.

Le tableau suivant précise et complète ces exigences.

TABLEAU 3

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3
Unité de temps	La mesure du gaspillage alimentaire doit pouvoir donner des résultats journaliers. Il est en effet important de pouvoir relier la mesure au menu proposé.		
Repas	La mesure doit au minimum concerner le repas complet principal. Si elle est étendue à d'autres repas (petit-déjeuner, collation, repas-tartines, etc.) les résultats doivent être collectés distinctement de ceux du repas complet principal.		
Période	La mesure se fait par périodes de minimum deux semaines consécutives (week-end compris le cas échéant). Il s'agit en effet du temps généralement nécessaire pour implanter le dispositif et acquérir certains automatismes. Elle peut toutefois bien entendu être réalisée sur de plus longues périodes. En général, plus la période est longue, plus les résultats seront fiables. Au début, il est nécessaire de tester la méthodologie et un réajustement est souvent nécessaire.		
	Le nombre de répétitions de l'exercice au cours d'une année dépend du niveau du label visé. Lorsque plusieurs répétitions sont requises, celles-ci doivent être espacées de minimum trois mois afin de couvrir différentes saisons de l'année.		
	≥ 1 x 2 semaines / an	≥ 2 x 2 semaines / an	≥ 3 x 2 semaines / an
Technique	Qualitative ou quantitative simple : au choix	Pesée	Pesée
Postes	Au minimum Service et Retour d'assiettes, de manière distincte ou non	Au minimum Service et Retour d'assiettes, de manière distincte	Au minimum Stock, Cuisine, Service et Retour d'assiettes, de manière distincte
Fractions alimentaires	Au choix (tous les restes alimentaires de manière indistincte, une ou plusieurs fractions alimentaires ou un ou plusieurs aliments en particulier)	- Service : les VVPO, les féculents, les légumes et légumineuses, les plats composés, le pain et les fruits. - Retours d'assiettes : le pain et les autres fractions mélangées.	- Stocks : denrées alimentaires concernées (à préciser au cas par cas) ; - Cuisine : toutes les fractions alimentaires mélangées (ou, au choix, séparées comme pour les restes de service) ; - Service : les VVPO, les féculents, les légumes et légumineuses, les plats composés, le pain et les fruits. - Retours d'assiettes : le pain et les autres fractions mélangées.

ÉTAPES COMMUNES AUX TROIS NIVEAUX DU LABEL

Pour les 3 niveaux, les étapes suivantes doivent toujours être réalisées :

Avant la mesure :

- Faire directement participer à minima le personnel de cuisine et le personnel de service dans la mise en œuvre opérationnelle de la mesure. Si possible, impliquer un maximum d'autres acteurs dans le projet, dont les usagers. Travailler ensemble sur un projet qui a du sens renforce l'esprit d'équipe ;
- Définir précisément les modalités de l'exercice et préciser les tâches de chacun dans le projet : donner des consignes simples et claires à chaque personne impliquée, orales ou écrites.

Après la mesure :

- Discuter des résultats obtenus avec l'ensemble des parties (équipe de cuisine, personnel de service, gestionnaire, direction, représentant des usagers, etc.) et communiquer ces résultats aux usagers de la cantine.

Les fiches suivantes présentent les démarches à suivre pour chacun des niveaux du label.

NIVEAU I – TECHNIQUES SIMPLES AU CHOIX

MÉTHODE

Pour faire un diagnostic rapide de la situation de votre cantine et sensibiliser facilement les usagers, vous pouvez opter pour des mesures qualitatives ou quantitatives simples, dont certains exemples sont donnés ci-dessous. Pour ce niveau du label, vous pouvez librement choisir la méthode qui vous convient le mieux.

PÉRIODE

La mesure du gaspillage alimentaire est réalisée sur une période de minimum deux semaines consécutives (y compris les jours de week-end si la cantine offre un service le samedi et dimanche).

POSTES

La mesure doit au minimum intégrer les restes de service (post-transformation) et les retours d'assiettes (post-consommation), de manière distincte ou non.

FRACTIONS ALIMENTAIRES

L'exercice peut porter sur tous les restes alimentaires de manière indistincte, sur une ou plusieurs fractions alimentaires ou sur un ou plusieurs aliments en particulier.

Vous retrouverez les tableaux 4 à 7 vierges en annexe en version imprimable pour compiler vos données.

TECHNIQUE 1: LE « GÂCHIMÈTRE »

Le « gâchimètre » est un bac transparent gradué que l'on remplit au fur et à mesure avec les restes issus d'un ou plusieurs postes de la cantine. Par la visualisation directe des pertes alimentaires qu'elle permet, cette technique convient particulièrement pour la sensibilisation.

L'exemple le plus facile concerne le pain. Chaque usager est invité à mettre ses restes de pain dans le « gâchimètre » (retour d'assiettes). En fin de service, les surplus de pain qui ne pourront être réutilisés y sont également déversés (service).

Il est également possible de faire l'exercice avec l'ensemble des déchets organiques, mais il faut alors changer (vider et nettoyer) le récipient après chaque repas pour des raisons d'hygiène et matérialiser les résultats des repas précédents.

Étape 1 : Acheter/construire un récipient transparent de volume adapté et l'installer dans le restaurant. Idéalement, prévoir un dispositif de fermeture pour que les restes d'aliments déversés ne puissent être récupérés par les usagers (goulot, couvercle, etc.).

Étape 2 : Graduer le récipient (au marqueur par exemple). La graduation peut se faire directement en volume (généralement en litres) ou en hauteur, qui sera par la suite convertie en volume et si possible en poids.

Étape 3 : Mettre en place une communication qui pourra être facilement lue par les usagers, par exemple à l'entrée de la cantine.

Étape 4 : Marquer après chaque repas et au minimum chaque jour le niveau obtenu sur le récipient et compiler les données dans un tableau comme celui présenté ci-dessous.

Étape 5 : À la fin de la première semaine, additionner les volumes obtenus et, si possible, les convertir en poids. Discuter des résultats (causes probables, conséquences, etc.) et communiquer ceux-ci aux usagers.

Étape 6 : Reproduire l'exercice la deuxième semaine.

Étape 7 : Discuter des résultats (évolutions, ce qui a fonctionné ou non, etc.) et communiquer ceux-ci aux usagers.

TABLEAU 4 – TABLEAU DE RELEVÉS DU GÂCHIMÈTRE

Postes mesurés :

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : (volume ou poids)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Semaine 1 (en litres ou kilos)								
Semaine 2 (en litres ou kilos)								

BONNE PRATIQUE

Collège des Provinces, à Blois, France

Au collège des Provinces à Blois, en France, un « gâchimètre » a été installé par les élèves : un tube transparent où le pain non mangé est jeté. On pèse le pain chaque semaine et si le poids diminue la différence est donnée à des associations caritatives sous forme de repas. Cela a permis de réduire de 20 à 30% la quantité de pain gaspillé. Aussi, le pain a été déplacé à la fin du self. « De cette manière, les collégiens après avoir rempli leur plateau, adaptent mieux leur consommation en pain, en fonction du menu du jour », explique le syndicat mixte Val-Eco à l'origine de cette initiative.

TECHNIQUE 2: LES PORTIONS RESTANTES EN FIN DE SERVICE

Cette technique consiste à estimer visuellement en fin de service le nombre de portions restantes qui ne pourront pas être réutilisées. Il s'agit ici de mesurer les restes de services (portions restantes dans les gastronomes, salad bar, etc.).

Cette approche peut être mise en œuvre pour le repas complet principal ou pour un élément du menu en particulier, comme la soupe par exemple.

Étape 1 : Chaque jour en fin de service, estimer visuellement les portions restantes non servies qui ne pourront être réutilisées et compiler les résultats dans un tableau comme celui présenté ci-dessous.

Étape 2 : Au terme des deux semaines, discuter des résultats (causes probables, conséquences, etc.) et communiquer ceux-ci aux usagers.

TABLEAU 5 – TABLEAU D'ESTIMATION DE PORTIONS RESTANTES DANS LES GASTRONOMES / BUFFETS

Poste mesuré : Reste de service

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : nombre de portion restante

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Menu								
Semaine 1	... portions restantes							
Fractions alimentaires les plus gaspillées (facultatif)								
Menu								
Semaine 2								
Fractions alimentaires les plus gaspillées (facultatif)								

TECHNIQUE 3: ESTIMATION DES QUANTITÉS DE RETOURS D'ASSIETTES

Cette technique consiste à estimer visuellement les retours d'assiettes (assiettes vides, à un quart remplies, à moitié remplies, remplies).

Cette approche peut être mise en œuvre pour le repas complet principal ou pour un élément du menu en particulier, comme la soupe par exemple. Elle se prête bien à une implication des usagers (dans le cadre d'un projet pédagogique pour les écoles par exemple). Il faudra dans tous les cas que deux personnes soient désignées pour mener à bien cet exercice, une qui estime et l'autre qui en prend note pour pouvoir les compiler ensuite.

Étape 1 : Chaque jour en fin de service estimer visuellement les quantités restantes dans chaque assiette (assiettes vides, à un quart remplies, à moitié remplies, remplies) et compiler les résultats dans un tableau comme celui présenté ci-dessous.

Étape 2 : Au terme des deux semaines, discuter des résultats (causes probables, conséquences, etc.) et communiquer ceux-ci aux usagers.

TABLEAU 6 – TABLEAU D'ESTIMATION DES QUANTITÉS DES RETOURS D'ASSIETTES

Postes mesurés : Retour d'assiettes

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : nombre équivalent d'assiettes remplies

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Menu								
Semaine 1	... assiettes							
Menu								
Semaine 2								

TECHNIQUE 4 : LES POUBELLES/SEAUX DE DÉCHETS ORGANIQUES

Un diagnostic quantitatif rapide peut être réalisé par la mesure journalière du nombre de récipients (poubelles, seaux, cruches) contenant les déchets organiques issus de la cantine. Selon le dispositif de collecte mis en place, la mesure peut concerner l'ensemble des postes de la cantine de manière confondue ou distinguer les restes de cuisine, de service et les retours d'assiettes. De manière plus précise encore, l'exercice peut être réalisé en séparant les principales fractions alimentaires (VVPO, féculents, légumes et légumineuses, plats composés, fruits) dans des récipients distincts. Il peut également concerner la soupe et le pain.

Étape 1 : Mettre en place le tri sélectif des déchets organiques en cuisine et au niveau du restaurant si ce n'est pas encore fait. Utiliser des récipients (poubelle, seaux, etc.) dont la contenance est connue et si possible uniforme. Idéalement, ces récipients seront gradués en litres. À défaut, leur taux de remplissage sera évalué (cf. Étape 3).

Si vous souhaitez séparer différentes fractions alimentaires, indiquer clairement sur chaque récipient la fraction alimentaire qu'il doit recevoir.

Étape 2 : Communiquer sur le projet auprès des usagers et indiquer la démarche à suivre, par exemple au niveau du débarquement.

Étape 3 : Chaque jour en fin de service, évaluer les quantités présentes dans chaque récipient avant leur évacuation et compiler les données dans un tableau comme celui présenté ci-dessous. La mesure se fera directement en litres (récipients gradués) ou sera convertie en litres après estimation du taux de remplissage (par exemple 1/2 sac poubelle de telle contenance ou 3/4 de seau de telle autre contenance), et si possible convertie en kilos.

Étape 4 : À la fin de la semaine, analyser les résultats avec l'équipe de cuisine et communiquer auprès des usagers.

Étape 5 : Refaire l'exercice la semaine suivante.

TABLEAU 7 – TABLEAU D'ESTIMATION DES SURPLUS ET RESTES

Postes mesurés : (dupliquer le tableau si nécessaire)

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : (volume ou poids)

Poste	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Nombre de sacs poubelle								
Volume en seaux								
Volume en cruches								
Conversion en litres / kilos								
Fraction alimentaire la plus gaspillée								

BONNE PRATIQUE

École Notre-Dame-des-Champs, à Uccle

On estime que le gaspillage alimentaire dans les écoles correspond à 6 kg/élève/an. Face à ce constat, les élèves de 4ème en science sociale de l'école Notre Dame des champs à Uccle ont décidé de mener une réflexion sur le gaspillage alimentaire. Avec l'éco-team, ils ont pesé les sacs poubelles de l'école, dans le cadre du projet européen Greencook, afin de mieux comprendre les habitudes des élèves et mettre en place un plan d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans leur établissement. La thématique fait partie des cours et a une répercussion en dehors, sur le tri des déchets entre autres.

NIVEAUX 2 ET 3 – LA MESURE PAR PESÉES

MÉTHODE

Pour les niveaux 2 et 3 du label, la mesure du gaspillage alimentaire est réalisée par pesées. Cette technique donne des résultats beaucoup plus fiables que les méthodes d'évaluation présentées pour le niveau 1 (dont la finalité est essentiellement

la sensibilisation des acteurs). Elle permet de mieux cibler et suivre les actions à entreprendre. Elle est cependant plus complexe à mettre en œuvre et nécessite une certaine rigueur.

La différence principale entre les niveaux 2 et 3 réside dans le nombre de répétition et les périodes de pesées ainsi que les postes et fractions alimentaires à mesurer (voir ci-après). Pour le reste, la méthodologie est la même.

BONNE PRATIQUE

Extrait de l'interview de Séverine Lhéritier, chef de cuisine au Lycée Saint-Exupéry, à Halluin en Région Nord-Pas de Calais en France (Témoignage dans le cadre du projet GreenCook)

Selon vous, quels moyens permettent de prévenir le gaspillage alimentaire en restauration collective ?

Peser constitue une étape nécessaire et essentielle. En effet, avant de démarrer le projet GreenCook, le tri des déchets alimentaires était déjà réalisé au sein de l'établissement par les agents sans réellement provoquer de prise de conscience. Passer à l'acte de peser, c'est essentiel. Cela a permis de quantifier les déchets et d'envisager les mesures préventives et correctives à mettre en place. Les élèves jettent certains aliments parce qu'ils ne les connaissent pas, il y a un phénomène de rejet. Leur proposer des petites quantités en dégustation avant de les introduire dans le service permet d'accompagner leur éducation au goût et prévenir le gaspillage alimentaire.

Vous trouverez annexé à ce guide un fichier Excel dans lequel vous pourrez encoder et conserver vos résultats de pesées. Il est composé de 4 feuilles :

1. « Mode d'emploi et lexique » qui reprend la liste du matériel nécessaire pour effectuer les pesées, un mode d'emploi d'utilisation de l'outil Excel et un lexique avec les termes utilisés
2. « Formulaire d'encodage » dans lequel vous encoderez tous les jours vos nouvelles pesées
3. « Résultats » qui est la feuille de compilation par période des résultats de vos pesées en pourcentages mais également sous forme graphique
4. « Sauvegarde des données » avec la liste de toutes vos données encodées depuis le début

Étape 1 : S'assurer d'avoir le matériel nécessaire au bon déroulement du projet :

- Balance électronique, avec un niveau de précision minimal de 10 g, avec une charge maximale d'au moins 10kg (pour une petite cuisine, la charge maximale peut être de 5kg) ;
- Balance suspendue (facultatif). Cette balance peut faciliter la pesée des retours d'assiettes sous forme de fractions mélangées rassemblées en sacs poubelles. Elle doit toutefois posséder le même degré de précision que la balance électronique. Cette dernière peut cependant aussi parfaitement convenir (les restes sont alors mis dans un récipient) ;
- Avoir un récipient dédié aux pesées et un lèche plat OU un récipient différent et bien identifié (annoté au marqueur ou identifié à l'aide d'un sticker) pour chaque fraction alimentaire qui sera pesée ;
- Le tableau « Formulaire d'encodage » et le « mode d'emploi et lexique » (ces documents constituent des feuilles distinctes du fichier Excel téléchargeable) ;
- Un bic si les résultats des pesées sont d'abord encodés sur papier ;
- Des gants et des ustensiles nécessaires pour transvaser les restes en respectant les conditions d'hygiène.

Étape 2 : Trier, peser les déchets alimentaires par poste et par fraction alimentaire et noter les résultats, quotidiennement après chaque repas pendant 2 semaines.

Niveau 2 & 3 – Pour les restes de service :

- Transvaser les restes de gastronomes qui ne seront pas réutilisés dans le/les récipient(s) dédié(s) à la pesée, en veillant à la séparation des fractions alimentaires (VVPO, féculents, légumes et légumineuses, plats composés). Utiliser un lèche plat pour vider la nourriture à peser dans le(s) récipient(s) dédié(s) à cet effet ;
- Si vous utilisez un seul récipient pour les pesées : après la pesée, vider le contenu du récipient dans la poubelle et recommencer l'opération pour chaque fraction alimentaire à peser, l'une après l'autre ;
- Si vous utilisez plusieurs récipients : remplir chaque récipients (en respectant la séparation des fractions alimentaires), peser les et, une fois l'opération terminée, vider le contenu des récipients dans la poubelle ;
- Récolter dans un récipient le pain non servi qui ne sera pas réutilisé et le peser ;
- Récolter dans un récipient les fruits non servis qui ne seront pas réutilisés et le peser ;
- Déduire le poids du récipient des pesées avant de reporter les résultats dans le tableau d'encodage.

Niveau 2 & 3 – Pour les retours d’assiette :

- Triier et collecter le pain des retours d’assiettes dans un récipient et le peser ;
- Mettre le reste des retours d’assiettes (fractions mélangées) dans un récipient et le peser.

Niveau 3 uniquement – Pour le stock :

- Encoder le poids net indiqué sur l’emballage de la denrée jetée.

Niveau 3 uniquement – Pour les restes de cuisine :

- Rassembler tous les déchets de préparation dans un récipient et le peser (ou peser séparément, l’une après l’autre, les différentes fractions).

Étape 3 : Chaque jour, noter sur papier puis encoder ou encoder directement les résultats obtenus dans la feuille « Formulaire d’encodage » du fichier Excel (voir tableau Excel annexé) :

- Encoder obligatoirement la date, le service (matin, midi, goûter, soir, autre) et la quantité de nourriture préparée ;
- Encoder le menu ;
- Encoder ensuite les résultats des pesées des différentes fractions alimentaires pesées séparément, au bon endroit dans le tableau (par poste et fraction alimentaire). ATTENTION l’encodage se fait bien par jour, ne pas encoder plusieurs jours à la fois ;
- Facultatif, mais conseillé pour des résultats précis : le nombre de repas servis, le grammage moyen par repas (en grammes) et le coût moyen par repas (cette donnée est facultative mais utile si vous souhaitez connaître le gain possible en € de la réduction du gaspillage alimentaire) ;
- Une case « Commentaires » permet également de noter les informations qui peuvent être utiles à la compréhension et à l’interprétation des résultats (par exemple une sortie des élèves non communiquée à l’avance, une préparation brûlée, l’introduction d’un nouvel ingrédient, l’influence de la météo, des problèmes techniques, etc.) ;
- Quand les résultats sont encodés pour la date précisée cliquer sur le bouton “ enregistrer ” tout en bas du formulaire, sans quoi les données seront perdues. Les données sont alors conservées dans l’onglet “ sauvegarde des données ”.

Étape 4 : À la fin de l’exercice, analyser les résultats avec l’équipe de cuisine et décider des actions à mener. Le fichier Excel contient une page « résultats » qui peut vous être utile à cette fin.

Étape 5 : Communiquer les résultats auprès des usagers.

Étape 6 : Réitérer l’action plus tard dans l’année et comparer les résultats avec ceux de l’exercice précédent pour évaluer l’impact de la saison/moment de l’année, mais aussi des actions qui auront été entreprises entre les deux périodes de mesure. N’oubliez pas d’espacez les périodes de pesées de minimum trois mois afin de couvrir différentes saisons de l’année.

BONNE PRATIQUE

Témoignage de Marcel Buelens, Conseiller pédagogique Ville d’Ottignies-Louvain-la-Neuve. Extrait de la vidéo « A Ottignies on n’en perd pas une miette », école communale du Blocry, à Ottignies-Louvain-la-Neuve

Le seul moyen d’avoir l’avis des consommateurs, était de mesurer les quantités qui leur étaient proposées et de voir celles qui rentraient en cuisine et qu’ils ne consommaient pas. C’est comme cela qu’ont été introduites les pesées des aliments en retour des différentes écoles.

L’objectif de ces pesées, est avant tout de vérifier la consommation de chaque plat de manière à voir comment améliorer les recettes, la préparation, la façon de servir ces aliments, de les combiner ensemble, et de les cuisiner...de manière à ce que les enfants consomment la portion juste.

En termes de respect des parents qui nous confient leurs enfants et qui font le choix de les inscrire aux repas, c’est aussi avoir l’assurance que les enfants auront effectivement mangé ce qui était prévu.

Bien sûr, il sera difficile d’encore réduire ces chiffres parce que le cahier des charges prévoit aussi que les enfants puissent se resservir en féculents et en légumes.

On peut finalement réinvestir le bénéfice qui est fait par cette réduction du gaspillage dans des produits diversifiés et de qualité.

NIVEAU 2 – SPÉCIFICITÉS

PÉRIODE

La pesée des déchets alimentaires est réalisée sur une période de minimum deux semaines consécutives (y compris les jours de week-end si la cantine offre un service le samedi et dimanche) et ce, au moins deux fois par an. Trois mois minimum doivent séparer les différents exercices de mesure afin de couvrir différentes saisons de l'année.

POSTES

Les pesées doivent au minimum mesurer et distinguer les restes issus des deux postes suivants de la cantine (cf. tableau 1) :

- Service (post-transformation) ;
- Retour d'assiettes (post-consommation).

FRACTIONS ALIMENTAIRES

Les pesées doivent permettre de distinguer les fractions alimentaires suivantes (cf. tableau 2), selon le poste de la cantine considéré :

- Pour les restes de service : les VVPO, les féculents, les légumes et légumineuses, les plats composés, le pain et les fruits ;
- Pour les retours d'assiettes : le pain et les autres fractions mélangées.

NIVEAU 3 – SPÉCIFICITÉS

PÉRIODE

La pesée des déchets alimentaires est réalisée sur une période de minimum deux semaines consécutives (y compris les jours de week-end si la cantine offre un service le samedi et dimanche) et ce, au moins trois fois par an. Trois mois minimum doivent séparer les différents exercices de mesure afin de couvrir différentes saisons de l'année.

POSTES

Les pesées doivent mesurer et distinguer les restes issus des quatre postes suivants de la cantine (cf. tableau 1) :

- Stocks (pré-transformation) ;
- Cuisine (transformation) ;
- Service (post-transformation) ;
- Retours d'assiettes (post-consommation).

FRACTIONS ALIMENTAIRES

Les pesées doivent permettre de distinguer les fractions alimentaires suivantes (cf. tableau 2), selon le poste de la cantine considéré :

- Pour les stocks : denrées alimentaires concernées (à préciser au cas par cas) ;
- Pour les restes de cuisine : toutes les fractions alimentaires mélangées (ou, au choix, séparées comme pour les restes de service) ;
- Pour les restes de service : les VVPO, les féculents, les légumes et légumineuses, les plats composés, le pain et les fruits ;
- Pour les retours d'assiettes : le pain et les autres fractions mélangées.

BONNE PRATIQUE

Sodexo Belgique

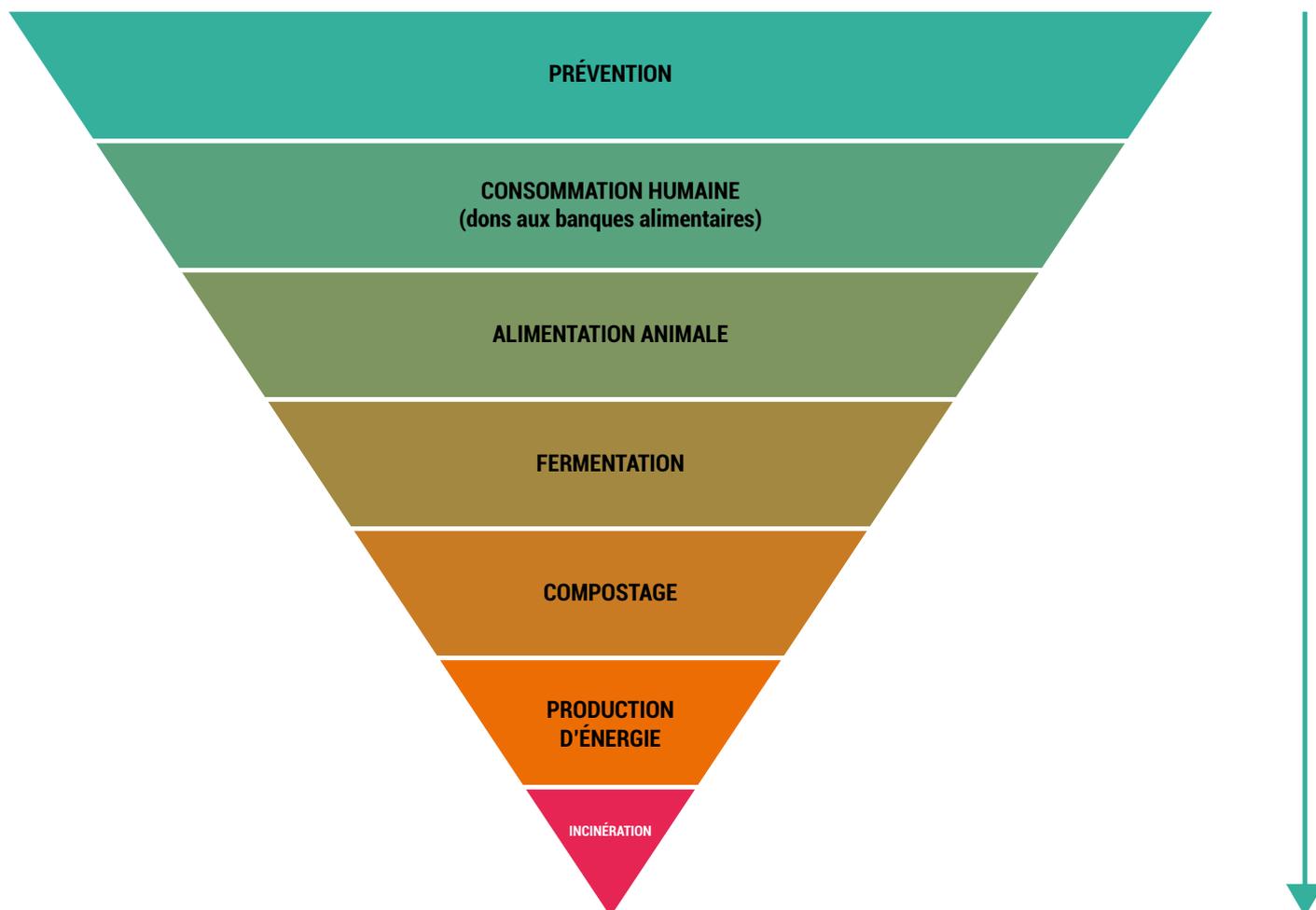
Sodexo a mis en place un nouveau système de mesure digital et quotidien du gaspillage alimentaire, le programme Waste Watch. Depuis mars 2019, 13 cuisines gérées par Sodexo en Belgique font partie de la phase test (restaurants d'entreprises, cantines scolaires...). Nous pouvons estimer, d'après les premiers résultats obtenus, une diminution moyenne de 27,67% en kg de déchets alimentaires. Cette mesure du gaspillage alimentaire est liée à des campagnes de sensibilisation et de communication afin d'augmenter l'impact. D'ici août 2021, 100% des cuisines gérées par Sodexo bénéficieront du programme Waste Watch, et nous espérons atteindre une diminution des déchets de 50% d'ici 2025.

4. ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

HIÉRARCHISATION DES ACTIONS

« *Le meilleur déchet est celui qui n'existe pas* »

Afin de mettre en place des actions concrètes, il est essentiel de toujours avoir en tête l'échelle de Møerman qui nous indique les solutions à privilégier par ordre décroissant, en tenant compte des règles de sécurité alimentaire et des possibilités locales : prévenir le gaspillage alimentaire, réutiliser les restes et surplus pour l'alimentation humaine (en interne ou via des dons), destiner les restes à l'alimentation animale, faire de la fermentation ou du compostage, produire de l'énergie (biométhanisation), et en dernier recours incinérer les restes.



ACTIONS « QUICK-WIN »

Le tableau suivant présente quelques exemples d'actions « quick-win » (ou « avec des gains rapides ») pour motiver les équipes et aller ensuite plus loin dans la démarche :

POSTE	ACTIONS
Pré-transformation Stocks	Vérifier les dates limites de consommation (DLC) et organiser le stock pour que le « premier périmé soit le premier sorti ».
	Distinguer dates limites de consommation (DLC) (« à consommer jusqu'au ») et dates de durabilité minimale (DDM) (« à consommer de préférence avant le »)
	Entretien périodiquement les installations frigorifiques.
Transformation Cuisine	Mettre en place un dispositif de prévision du nombre de repas à préparer quotidiennement (système de commande, analyse de fréquentation, etc.).
	Anticiper toutes les sorties ou événements qui réduisent le nombre d'usagers à la cantine (l'information devrait être connue au moins deux semaines à l'avance).
	Utiliser des fiches recettes pour suivre précisément les grammages lors de la préparation.
	Utiliser un maximum des légumes dans les préparations (exemple : faire de la soupe avec les pieds de brocoli).
	Travailler la saveur, la consistance et la présentation des plats pour en augmenter l'attrait.
	Revaloriser les excédents de préparation qui peuvent être réutilisés, dans le respect des règles AFSCA.
Post-transformation Service	Former le personnel de service à présenter les plats de manière attractive (connaissance du menu, valorisation des nouveaux produits, quantités à servir, etc.).
	Utiliser des ustensiles et une vaisselle adaptés et/ou se baser sur une assiette témoin pour servir les bonnes portions.
	Permettre aux usagers de choisir leur portion selon leur appétit.
	Mettre le pain en fin de self.
	Proposer la soupe à 10h plutôt qu'à midi.
Post-consommation Retour d'assiettes	Faire une campagne de sensibilisation auprès des consommateurs / Inclure la lutte contre le gaspillage alimentaire comme projet d'établissement.
	Mettre en place le tri des déchets et impliquer directement les usagers.

BONNE PRATIQUE

Extrait des interviews de Frédéric Pecqueur, chef de cuisine et de Nelly Aly, seconde de cuisine, au Lycée J. de Forest, à Avesnes-sur-Helpe en Région Nord-Pas de Calais en France (Témoignages dans le cadre du projet GreenCook)

Selon vous, quels moyens permettent de prévenir le gaspillage alimentaire en restauration collective ?

Ajuster les grammages en distribution avec l'instauration d'une assiette témoin pour que les agents servent les justes rations aux convives. Résultat : une réduction de 26% de déchets en moins de 2 années et un bénéfice de 10 000 euros ; de quoi se fournir en yaourts fermiers auprès d'un producteur local.

Avec le programme GreenCook, on fait plus attention aux quantités servies et on privilégie le deuxième passage des élèves. Au début du projet, on jetait 5 kg de pain par jour. D'où l'idée de travailler avec un boulanger local pour proposer du pain de meilleure qualité mais plus cher, et de limiter la portion à deux morceaux par élève. C'est de l'éducation. Sans une cohésion d'équipe, on ne peut pas y arriver. Le contact au quotidien avec les élèves est très important également.

TABLEAU 4 – TABLEAU DE RELEVÉS DU GÂCHIMÈTRE

Postes mesurés :

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : (volume ou poids)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Semaine 1 (en litres ou kilos)								
Semaine 2 (en litres ou kilos)								



Wallonie



**MANGER
DEMAIN**



BIO WALLONIE

TABLEAU 5 – TABLEAU D'ESTIMATION DE PORTIONS RESTANTES DANS LES GASTRONOMES / BUFFETS

Poste mesuré : Reste de service

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : nombre de portion restante

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Menu								
Semaine 1	... portions restantes							
Fractions alimentaires les plus gaspillées (facultatif)								
Menu								
Semaine 2								
Fractions alimentaires les plus gaspillées (facultatif)								



**MANGER
DEMAIN**



BIO WALLONIE

TABLEAU 6 – TABLEAU D’ESTIMATION DES QUANTITÉS DES RETOURS D’ASSIETTES

Postes mesurés : Retour d’assiettes

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : nombre équivalent d’assiettes remplies

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Menu								
Semaine 1	... assiettes							
Menu								
Semaine 2								



TABLEAU 7 – TABLEAU D’ESTIMATION DES SURPLUS ET RESTES

Postes mesurés : (dupliquer le tableau si nécessaire)

Fractions alimentaires / aliments mesurés :

Unités : (volume ou poids)

Poste	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	TOTAL
Nombre de sacs poubelle								
Volume en seaux								
Volume en cruches								
Conversion en litres / kilos								
Fraction alimentaire la plus gaspillée								



BIO WALLONIE



**MANGER
DEMAIN**



Wallonie