

Description

La **taille des portions** servies en restauration collective **contribue** largement au **gaspillage alimentaire**. Produits de « mauvaise qualité », habitude, manque de temps... les facteurs sont nombreux, rendant les changements dans ce domaine d'autant plus complexes à installer.

Exemple

Cuisine centrale de Fléac & école primaire de Puymoyen

Qui mangera là ?

A la cuisine de l'école primaire de Puymoyen, pour adapter les quantités préparées aux effectifs de la journée, les professeurs de chaque classe réalisent, **chaque matin**, une **fiche récapitulative des absences** pour connaître le nombre d'enfant qui mangeront sur place le midi. Ces fiches sont transmises au gestionnaire par les enfants eux même, à qui l'on a expliqué la démarche, permettant alors une **sensibilisation** efficace.

Exemple

Ecoles primaires de Mornac & Mouthiers-sur-Boëme

Profiter de son expérience

A l'école primaire de Mornac (et de Puymoyen) l'étape du diagnostic n'a pas été nécessaire pour commencer à **diminuer progressivement** les quantités servies aux convives. Effectivement, une rapide **observation** des poubelles permet d'avoir une idée claire des produits dont le grammage doit être maintenu, augmenté ou diminué.

A Mouthiers/B, la découverte de nouveaux produits occupe une place importante dans l'éducation à l'alimentation. Mais les commandes et les quantités préparées de produit que les enfants n'ont pas l'habitude de consommer sont toujours **estimées avec prudence** pour éviter le gaspillage.

Ces deux actions peuvent être effectuées sans effort, juste en tirant des leçon de ses observations, mais elles ne peuvent remplacer un diagnostic complet pour réduire durablement le gaspillage. C'est le cas en revanche à la cuisine centrale de Fléac ou en plus de permettre la cohésion des différentes cuisines satellites, l'**outil** conçu par le gestionnaire (voir fiche implication des usagers) est utile pour **adapter les grammages à la moyenne du gaspillage** alimentaire (voir fiche diagnostic), en plus de renseigner les cuisiniers sur les taux de perte ou de rendement des produits lors de la préparation.

Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie & école primaire de Mouthiers/B

Des portions plus petites pour éviter la surévaluation de son appétit

Au lycée agricole de l'Oisellerie, pour pallier au gaspillage du pain, les apprenants ne sont pas autorisés à prendre plus d'**un petit pain par personne**. En revanche, une corbeille de **pain découpé en tranche** est à disposition dans la salle de restauration, et remplie au fur et à mesure du repas.

Concept qui ressemble à celui de l'école de Mouthiers, mais cette fois appliqué aux fruits et aux fromages. Ces aliments sont au préalable **découpés en tranche ou portion** dont les enfants se servent à volonté. Cette technique est adoptée lors des repas mais aussi, pour les fruits, lors des distributions de collation le matin, qui permet d'ailleurs un moment informel de plus à partager avec les enfants (voir fiche sensibilisation).

Exemple

Cuisine centrale de Villement

Je pense au don alimentaire

A la cuisine centrale de Villement, pour **minimiser l'impact des pertes** liées au conditionnement des produits ou à la surproduction, un contrat avec la **Banque Alimentaire** a été initié. L'association de don alimentaire se déplace régulièrement à la cuisine pour récupérer ces produits, qui sinon finissent à la poubelle.

Fléac :

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

Mouthiers-sur-Boëme :

Gestionnaire de la restauration collective
Noëlle Desrozières : 05 45 67 82 82

Banque Alimentaire :

Président
Jean-Jacques Poupot : 05 45 95 56 08

Pour plus d'infos