Mise à disposition d’un guide méthodologique et des outils pour réaliser soi-même un diagnostic du gaspillage alimentaire dans un établissement de restauration collective

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

DRAAF SRAL AUVERGNE
Marmilhat 16 B rue Aimé Rudel
http://draf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Alimentation,340

CHALAYE
Hervé
Auvergne-Rhône-Alpes
herve.chalaye@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé EMPLOYE, GUIDE,, ENQUETE, BIODECHET, CENTRE DE TRI

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

La problématique du gaspillage alimentaire est aujourd'hui, plus que jamais, dénoncée et exposée à l'ensemble de la population. Elle est l'une des priorités de la politique publique de l'alimentation pilotée par le Ministère en charge de l'agriculture, et elle fait l'objet d'un pacte national « anti-gaspillage » annoncé par le Ministre délégué Guillaume Garot en juin 2013.
Chacun a un rôle à jouer dans cette lutte à la fois éthique, économique et environnementale. L'implication de la restauration collective, très présente dans le quotidien des Français, peut avoir un fort impact sur les quantités alimentaires gaspillées mais aussi sur le comportement des usagers. Une sensibilisation faite en milieu social et collectif peut avoir des répercussions positives au sein des foyers.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Ce guide a pour objectif d'accompagner les restaurants collectifs dans la première phase d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il permet de réaliser la première étape de la démarche - le diagnostic de la situation actuelle- mais également, une fois mis en place un plan d'actions, d'en évaluer les effets en renouvelant le diagnostic.

Résultats quantitatifs:

Il a été décidé de proposer des méthodes quantitatives d'évaluations du gaspillage.

Il s'agit de travailler sur les poids des produits préparés, les poids des produits jetés...

Réaliser des pesées permet :
• d'obtenir des chiffres indiscutables. En effet, lorsque l'on utilise une méthode quantitative, pour pouvoir comparer les résultats, il est obligatoire de toujours suivre les mêmes étapes. Lorsque le travail est plus qualitatif, la subjectivité de la personne intervient forcément. Les estimations peuvent alors être remises en cause par d'autres personnes n'ayant pas le même point de vue ou fonctionnement.
• d'avoir des volumes précis et donc d'estimer une partie des pertes financières engendrées par le gaspillage
• de se situer par rapport à d'autres structures grâce à des études déjà réalisées, des réseaux d'établissements...
• de se fixer des objectifs à atteindre grâce aux changements et à la sensibilisation que vous allez pouvoir effectuer. Si vous réalisez un second diagnostic, vous pourrez observer l'évolution des chiffres et donc du travail effectué.

Résultats qualitatifs :

Des méthodes quantitatives, des conseils et astuces sont proposés pour encourager et faciliter les premiers pas des restaurants sur cette thématique.
De plus, des outils d'accompagnement (feuilles de calcul, …) ont été créés pour que le déroulement du diagnostic soit le plus clair et aisé possible.
A partir des résultats obtenus, il sera possible d'identifier des points forts et des points faibles au sein des cuisines, du service ou encore du comportement quotidien des convives. Ce diagnostic peut encourager les administrations et les équipes de cuisines et plonge à travailler plus profondément sur le sujet.

MISE EN OEUVRE

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

Fruit du travail d'une élève-ingénieure d'AgroParisTech, stagiaire au SRAL Auvergne de septembre 2012 à février 2013, et accompagnée d'un comité de pilotage composé de professionnels

Moyens financiers :

Une table de tri dans le réfectoire : Elle peut être construite ou achetée, plus ou moins sophistiquée et donc plus ou moins chère.

Moyens techniques :

MATÉRIEL DE TRI : ponctuel (poubelles et supports-poubelle) ou permanent (table de tri)

MATÉRIEL DE PESÉES
Deux à trois balances sont nécessaires :
• une petite balance (< 5kg) pour peser des assiettes ou plats individuels
• deux autres balances pour des charges plus lourdes :
? l'une peut être utilisée pour peser des préparations,

? l'autre pour peser les déchets.

MATÉRIEL D'EXPLOITATION DES DONNÉES
Il est nécessaire d'avoir régulièrement accès à un ordinateur ayant Microsoft Office (Word, Excel...) ou LibreOffice (Texte, Classeur...) pour pouvoir traiter informatiquement les résultats récoltés.

Partenaires moblisés :

UFC Que choisir

Gérant d'un restaurant administratif du Puy de Dôme

Référent restauration du conseil général du Puy de Dôme

CCC Bourgogne, Franche-Comté, Auvergne

VALORISATION

Facteurs de réussite :

ce guide méthodologique a pour objectif de vous accompagner dans votre démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour cela, il vous apporte des méthodes, des conseils et des outils pour que vous puissiez évaluer vous-même le gaspillage réalisé dans votre structure.

Pas à pas, il vous explique les différentes étapes à suivre pour obtenir une base de réflexion.

Difficultés rencontrées :

Le guide méthodologique

Il a été développé dans le but de faciliter l'évaluation du gaspillage alimentaire réalisé dans un restaurant collectif. Il permet à une structure de réaliser un diagnostic 'gaspillage alimentaire' dans ses cuisines.
Il décrit, étape par étape, les différentes actions à accomplir (le plus fréquemment, des pesées) et le matériel nécessaire (qui peut être très minimaliste, cf photo) pour obtenir des chiffres sur les quantités préparées, les quantités jetées et les pertes financières correspondantes.
Plusieurs méthodes sont proposées de façon à ce que chaque établissement puisse trouver celle qui lui convient le mieux ou puiser des idées pour développer une méthodologie propre.
Au fil du guide, quelques conseils et astuces sont donnés pour tenter de faciliter le travail des équipes ou dela personne en charge du diagnostic.
Les outils
Pour compléter ce guide, des outils ont aussi été créés :
• Des grilles de pesées permettent à la personne en charge du diagnostic de récupérer l'ensemble des données utiles.
• Une feuille de calcu l, à remplir avec les données des grilles, permet, grâce à de nombreux calculs automatisés, d'obtenir les données principales pour connaître le gaspillage lors d'un repas. Une fiche explicative a été rédigée pour expliquer le fonctionnement de la feuille de calcul.
• La proposition d'un exemple finalise le travail. Des grilles de pesées et une feuille de calcul ont été remplies de façon à ce que l'utilisateur du guide puisse se référer à un document en cas de problèmes ou d'hésitations.

Recommandations éventuelles:

Ces guide et outils sont destinés à l'ensemble de la restauration collective.
Étant donné la diversité des fonctionnements des établissements, certains conseils pourront paraîtreplus évidents à certains qu'à d'autres. Il vous est donc rappelé que l'objectif de ce travail est de proposer un maximum de méthodes, conseils et astuces, de façon à ce que chacun trouve des éléments nouveaux à s'approprier.

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.