



Vous souhaitez mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans votre établissement, dans votre cuisine...

Mais par quoi commencer ? De qui vous entourer ?

Cette fiche méthodologique vous présente chronologiquement chaque étape et les personnes nécessaires à la réussite de votre démarche.

## ETAPES DE LA DÉMARCHÉ

### 1. Réunir les acteurs

#### 1.1 Un chef de projet

Il est nécessaire d'avoir une personne motivée en interne pour porter le projet et convaincre le chef d'établissement (si différent).

#### 1.2 Une démarche « stop au gâchis » légitimée par le chef d'établissement

Le chef d'établissement est la pierre angulaire d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire car :

- ➔ il va donner l'impulsion de l'opération, que l'idée vienne de lui ou d'une autre personne
- ➔ il doit porter l'action dans le cadre d'un projet d'établissement
- ➔ il valide le fait qu'il va dégager du temps pour son personnel pour cette opération. Tout comme le chef de cuisine permettra à son personnel de dégager du temps pour la démarche.

#### 1.3 La création de deux instances

La démarche repose sur deux instances à créer immédiatement :

##### ➔ une équipe projet

Cette cellule opérationnelle est dédiée à la démarche.

Elle est composée de référents par corps de métier (chef de cuisine, assistant du chef de cuisine, gestionnaire, enseignant, infirmier, conseiller principal d'éducation).

Son rôle est de définir le plan d'actions détaillé (Quelles actions ? Quand ? Qui met en oeuvre ? Quels moyens disponibles ?).

##### ➔ une commission « lutte contre le gaspillage alimentaire »

Cette commission peut tout à fait s'intégrer dans une commission restauration si cette dernière existe déjà. Inutile donc de créer une instance supplémentaire.

Cette commission doit être la plus large possible. Présidée par le chef d'établissement, elle est composée de parents d'élèves, représentants d'élèves, représentants des différents corps de métiers (gestionnaire, personnel de cuisine, infirmier, enseignant, vie scolaire, conseiller principal d'éducation...).

Cette commission est consultée lors des grandes étapes du projet : présentation des résultats du diagnostic et construction du plan d'action (cf. ci-dessous), point d'avancement sur les actions mises en place et leurs impacts.



## 1.4 La recherche de partenaires extérieurs

L'équipe projet va ensuite chercher des partenaires extérieurs pour les aider dans la mise en œuvre de la démarche : Conseil départemental, Conseil régional, collectivités locales, ADEME(\*), DRAAF (\*) ... Ces structures peuvent avoir en interne des chargés de mission dédiés à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elles sont donc susceptibles de vous apporter des conseils, des outils méthodologiques, des outils de communication voire un soutien financier. Vous pouvez également contacter un bureau d'études pour vous accompagner dans la mise en place de la démarche (prestation payante).

### à noter

Une démarche « Stop au gâchis » doit être partagée car chacun a un rôle à jouer. Tout le monde est impliqué : chef d'établissement, gestionnaire, chef de cuisine, élèves, enseignant, personnel de cuisine, infirmier, conseiller principal d'éducation, vie scolaire, clubs ...

## 2. Réaliser un diagnostic

Avant toute action, avant toute communication, avant même le lancement « officiel » de la démarche, il faut réaliser un diagnostic.

Il est indispensable d'avoir l'état 0 de votre établissement en se comparant aux moyennes nationales (\*\*), en identifiant les causes et les postes de gaspillage, ainsi que les économies réalisables.

En comprenant votre situation initiale, vous pourrez adapter les actions et surtout évaluer les progrès accomplis.

Un diagnostic se traduit concrètement par la réalisation de pesées et d'enquêtes.

### 2.1 La réalisation de pesées

Cette étape est indispensable, il n'y a pas de démarche « stop au gâchis » dans un établissement sans pesées.

**La boîte à outils vous propose 2 options au choix :**

#### ➔ Option 1 : des pesées simples en fin de service

Cette option est une méthode simplifiée pour estimer le gaspillage (en kg et en euros) et pour suivre son évolution au fil du temps.

Vous trouverez dans la boîte à outils les documents dédiés à cette option 1.

*4-Outils / 4-1-Diagnostic / 4-1-1-Pesees-Option-1 / pesees-simplifiees.xls*

#### ➔ Option 2 : des pesées complètes en début et en fin de service

Cette option est une méthode plus pointue pour chiffrer le gaspillage alimentaire. Elle permet de :

- ➔ calculer la part du gaspillage par rapport aux quantités cuisinées le jour-même
- ➔ quantifier les quantités gaspillées lors de la préparation en cuisine
- ➔ quantifier les déchets inévitables qui ne relèvent pas du gaspillage alimentaire
- ➔ dissocier le pain des autres produits.

Vous trouverez dans la boîte à outils, les documents dédiés à cette option 2, dans :

*4-Outils / 4-1-Diagnostic / 4-1-2-Pesees-Option-2 :*

*1-Pesees-Methodo.pdf ; 2-Pesees-Fiches-Protocole.pdf ; 3-Pesees-Grilles-vierges.ppt et 4-Pesees-Analyse.xls*



Ces pesées se pratiquent a minima 2 fois pendant la démarche, avant et après la réalisation du programme d'actions (p.ex. début et fin d'année scolaire). Certains établissements réalisent également une campagne de pesées à mi-parcours pour évaluer la tendance et communiquer sur les premiers chiffres pendant la démarche.

Nous vous conseillons d'appliquer les mêmes menus à chaque campagne de pesées afin d'avoir des données comparables.

## 2.2 Les enquêtes

Les enquêtes se lancent a minima 2 fois pendant la démarche, avant et après la réalisation du programme d'actions (p.ex. début et fin d'année scolaire). Elles se déroulent simultanément avec les pesées.

### ➔ Une enquête « convives » pour élèves et enseignants

(cf. 4-1-3-Enquete-Convives-Questionnaire et 4-1-4-Enquete-Convives-Analyse)

Elle permet de connaître l'opinion des convives sur la qualité du service et de l'alimentation et de comprendre certaines causes du gaspillage.

L'échantillon enquêté doit inclure des adultes (p.ex. enseignants) pour compléter (voire relativiser) les propos des élèves.

### ➔ Une enquête sur le fonctionnement des cuisines

(cf. 4-1-5-Fonctionnement-cuisines-Elements-cles)

Cette enquête est généralement réalisée par un intervenant extérieur.

Elle permet d'avoir une première vision d'ensemble du fonctionnement du restaurant et d'identifier les principaux facteurs à l'origine du gaspillage alimentaire au niveau des cuisines.

Elle constitue un plus pour la démarche car elle détermine plus finement les causes de gaspillage.

Elle est donc recommandée mais n'est pas obligatoire.

## 3. Construire un plan d'actions

À ce stade, vous pouvez :

### ➔ Présenter les résultats du diagnostic à l'équipe projet et à la commission (cf.1.3)

### ➔ Définir les actions en fonction des résultats selon 3 axes :

- ➔ La production – les menus, pour ajuster les quantités commandées
- ➔ Le service – la distribution, pour ajuster les quantités servies et mieux accompagner les convives
- ➔ La consommation, pour sensibiliser au gaspillage et à l'équilibre alimentaire.

Vous trouverez dans la boîte à outils 12 exemples d'actions sous forme de fiches (dossier 4-Outils/4-2-Actions).

## 4. Mettre en œuvre les actions

Le projet va ensuite vivre, les actions se mener.

Avant de lancer vos actions, vous devez déterminer des indicateurs de suivi (p.ex. poids des biodéchets jetés, nombre de personnes sensibilisées...) et un calendrier de mise en œuvre.



## 5. Evaluer

L'évaluation de votre opération « Stop au gâchis » s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue. Elle permet de relancer, d'ajuster ou de prévoir de nouvelles actions.

Vous pouvez évaluer votre démarche à mi-parcours pour ajuster vos actions puis vous effectuerez l'évaluation finale en fin d'opération.

Cette phase s'appuie nécessairement sur les pesées et sur les enquêtes convives qui donneront des indicateurs quantitatifs et qualitatifs sur l'évolution du gaspillage alimentaire dans votre établissement.

Le retour du personnel de cuisine enrichit également votre évaluation en répondant aux questions suivantes : quel est leur bilan ? leurs suggestions d'amélioration ? leur niveau de satisfaction (reconnaissance de leur poste) ? ...

Toutes les évaluations sont présentées en commission.

### Pour en savoir plus

Dans la boîte à outils : [5-Pour-aller-plus-loin / 5-1-Ressources / 5-1-1-Ressources-documentaires](#)

(\*) ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie  
DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

(\*\*) Moyennes nationales de restes de préparation, distribution et plateaux :  
→ 115 g par personne par repas au collège  
→ 100 g par personne par repas au lycée  
(Source : Études ADEME 2015-2017)

**ADEME**



Agence de l'Environnement  
et de la Maîtrise de l'Energie

Stop au gâchis > Comment mettre en place la démarche ?

PAGE 4

