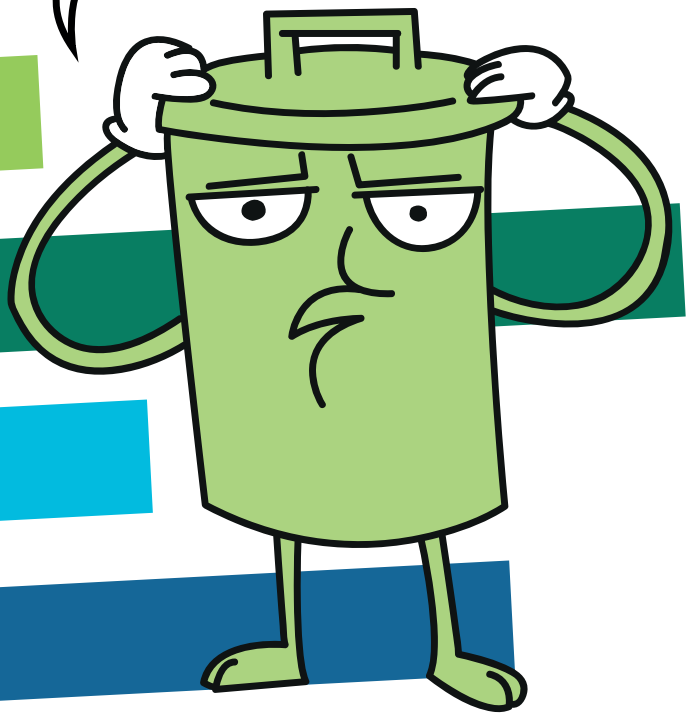


GUIDE PRATIQUE

POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
DANS VOTRE STRUCTURE

JE NE SUIS PAS LÀ
POUR FINIR
LES PLATS ET
LES ASSIETTES



SOMMAIRE

EDITO

Rappel du Contexte

3

INTRODUCTION

Réduire le gaspillage alimentaire de votre structure c'est possible !
Pourquoi ce guide ?

4

6

REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DE VOTRE STRUCTURE

5 bonnes raisons d'agir
Le coût du gaspillage alimentaire

7

7

A SAVOIR AVANT DE COMMENCER

Où se trouve le gaspillage alimentaire ?
Les clés du succès

10

10

ÉTABLIR UN DIAGNOSTIC POUR MESURER ET ANALYSER LES CAUSES DU GASPILLAGE

Objectif
Comment réaliser un diagnostic
Bonne pratique
Vous positionner par rapport aux moyennes nationales

11

11

11

12

CONCEVOIR ET METTRE EN ŒUVRE VOTRE PLAN D'ACTION

Identifier les sources du gaspillage pour choisir les actions à engager
Définir des objectifs
Mettre en place les actions

13

PÉRENNISER VOS ACTIONS

Objectifs
Intégrer le gaspillage dans les procédures
Suivre régulièrement l'évolution du gaspillage

15

15

15

POUR ALLER PLUS LOIN

15

L'UNAT Auvergne-Rhône-Alpes est une représentation en région de l'Union Nationale des Associations de Tourisme et de Plein-air. Au service d'une mission d'intérêt général, l'UNAT rassemble, représente et défend les acteurs touristiques de l'économie sociale et solidaire qui s'engagent en faveur d'un tourisme ouvert à tous, qui soit vecteur de progrès social et au service d'une société plus solidaire et durable. L'UNAT fédère environ 70 % des structures du Tourisme Social et Solidaire de la région Auvergne-Rhône-Alpes : quelques soixante-dix adhérents qui représentent près de 400 établissements associatifs qui œuvrent pour l'accès aux vacances pour tous (villages de vacances, centres d'accueil de jeunes, colonies de vacances, classes de découvertes, séjours sportifs, séjours linguistiques, voyages à l'étranger...)

Prônant un tourisme durable, respectueux des Hommes comme des territoires, l'UNAT Auvergne-Rhône-Alpes a mis plusieurs projets en place depuis 2007 :

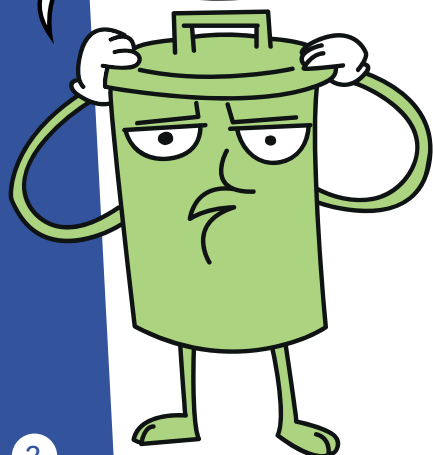
- > un guide pratique « Le développement durable au cœur du tourisme associatif à vocation sociale : de la théorie à la pratique » (soutenu en partie par l'ADEME) ;
- > une plateforme web collaborative « Réseau d'échange Tourisme associatif et développement durable » (soutenu en partie par l'ADEME) ;
- > des formations spécifiques et des pré-diagnostics Énergie / audit Énergie (soutenus par l'ADEME) ;
- > l'accompagnement des établissements volontaires vers une démarche de progrès développement durable (Ecolabel européen, Clef Verte) ;
- > une expérimentation d'une démarche « circuits courts alimentaires » sur le territoire du Pilat.

Pour 2015-2016-2017, l'UNAT a souhaité poursuivre son action de sensibilisation et d'accompagnement des adhérents volontaires sur les problématiques de développement durable, et plus particulièrement sur les déchets et le gaspillage alimentaire dans les centres et villages de vacances. En effet, l'UNAT Auvergne-Rhône-Alpes a entrepris des actions

concrètes auprès de ses adhérents pour qu'ils aillent vers un respect de leur environnement en interne mais également en externe. La question des déchets et du gaspillage alimentaire est une suite logique des démarches entreprises par les établissements volontaires. Certains établissements travaillent déjà sur ces questions, mais ont besoin de formaliser leur action, mieux la gérer et l'organiser.

La restauration collective (qu'elle fonctionne en buffet, en self, à volonté, ou même en plats servis à table) génère à chaque repas des pertes et du gaspillage par convive. La sensibilisation de ce dernier mais aussi du personnel de l'établissement à cette problématique est primordiale. Ce sont tous ces éléments que nous voulons améliorer, à l'aide de ce guide, pour œuvrer à la réduction du gaspillage alimentaire.

JE NE SUIS PAS LÀ
POUR FINIR
LES PLATS ET
LES ASSIETTES



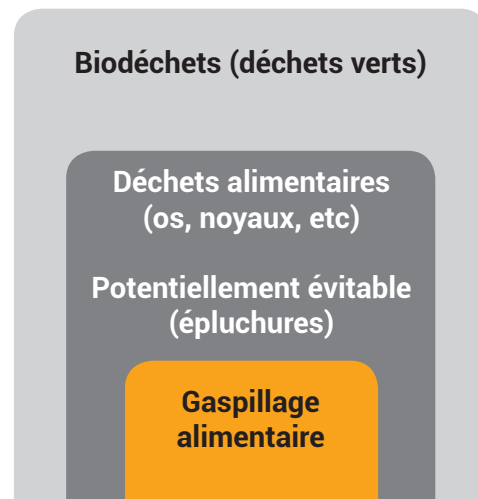
INTRODUCTION

Se nourrir est un besoin vital mais aussi une source de plaisir pour vos clients en vacances.

Manger sain et équilibré ; transmettre les savoir-faire culinaires de vos équipes de restauration ; découvrir et savourer des produits régionaux, de saison ; enchanter les papilles de vos convives... font partie de vos objectifs pour satisfaire l'appétit de vos clients.

Cependant, force est de constater que votre restauration génère du gaspillage alimentaire même si elle s'emploie à le limiter.

Source :
L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (connue sous le nom FAO)





FOCUS

Définition du gaspillage alimentaire

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».

Une mobilisation générale s'est engagée depuis quelques années pour réduire le gaspillage alimentaire.

Quelques dates d'engagements de politique de lutte contre le gaspillage alimentaire

19/01/2012		<ul style="list-style-type: none">- Le parlement européen a voté une résolution de lutte contre le gaspillage alimentaire des ressources alimentaires- En France, le programme national alimentation (PNA) en fait une de ses priorités
14/06/2013		Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire : une réduction de 50% du gaspillage alimentaire pour 2025.

De nombreuses études au sein des structures scolaires, des établissements de soins, des maisons de retraites, des entreprises commerciales ont permis :

- d'estimer la quantité moyenne de denrées jetées par convive,
- de mesurer l'impact carbone des pertes alimentaires,
- d'estimer le coût denrées engendré par le gaspillage alimentaire.

QUELQUES CHIFFRES CLÉS sur le gaspillage alimentaire :

Les pertes et gaspillages alimentaires représentent en moyenne :

- 113 g / personne / repas pour la restauration collective
- 211 g / personne / repas pour la restauration commerciale

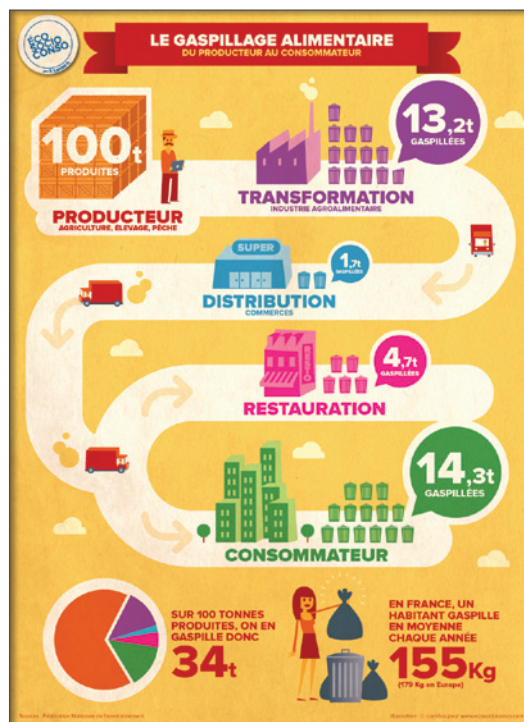
(Source Rapport ADEME 2016)

A ce jour, nous disposons de très peu de ressources documentaires et chiffrées concernant votre restauration touristique.

L'objectif national est de réduire de 50% les déchets alimentaires d'ici 2025.

Où et combien gaspille-t-on ?

Il semble intéressant tout d'abord de s'interroger sur le gaspillage alimentaire d'une manière générale pour prendre conscience de ces différents impacts en vue d'espérer une amélioration sur du long terme.



Quels sont les enjeux du gaspillage alimentaire ?

> Enjeu social et éthique

Les chiffres suivants permettent de prendre conscience de l'importance du gaspillage alimentaire au niveau mondial :

1/7 de la population mondiale souffre de la faim ou 17 % de la population mondiale ne mange pas à sa faim. Environ 40 % de la nourriture produite dans le monde finit dans la poubelle.

> Enjeu environnemental

Produire des aliments qui ne seront pas consommés et jetés à la poubelle entraîne un gaspillage des ressources environnementales :



Source : dossier thématique « du gaspillage alimentaire à toutes les étapes », FNE, actualisé déc.2013

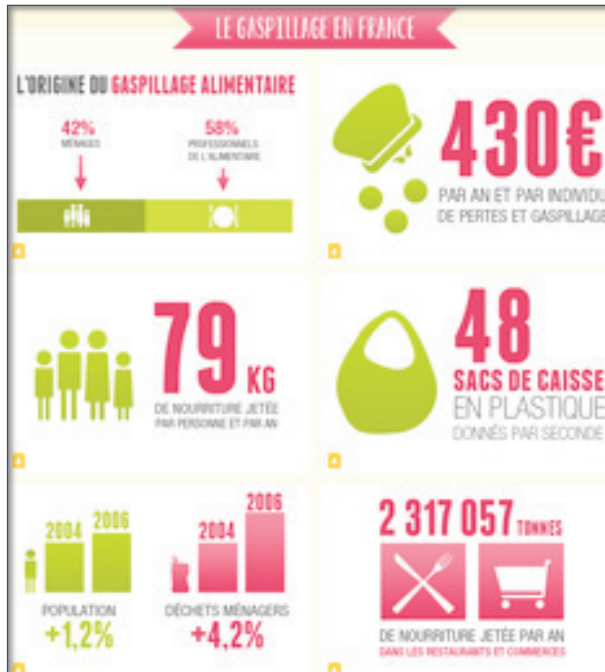


Source : brochure « bien manger et jeter moins, Greencook, 2012

Le saviez-vous ?

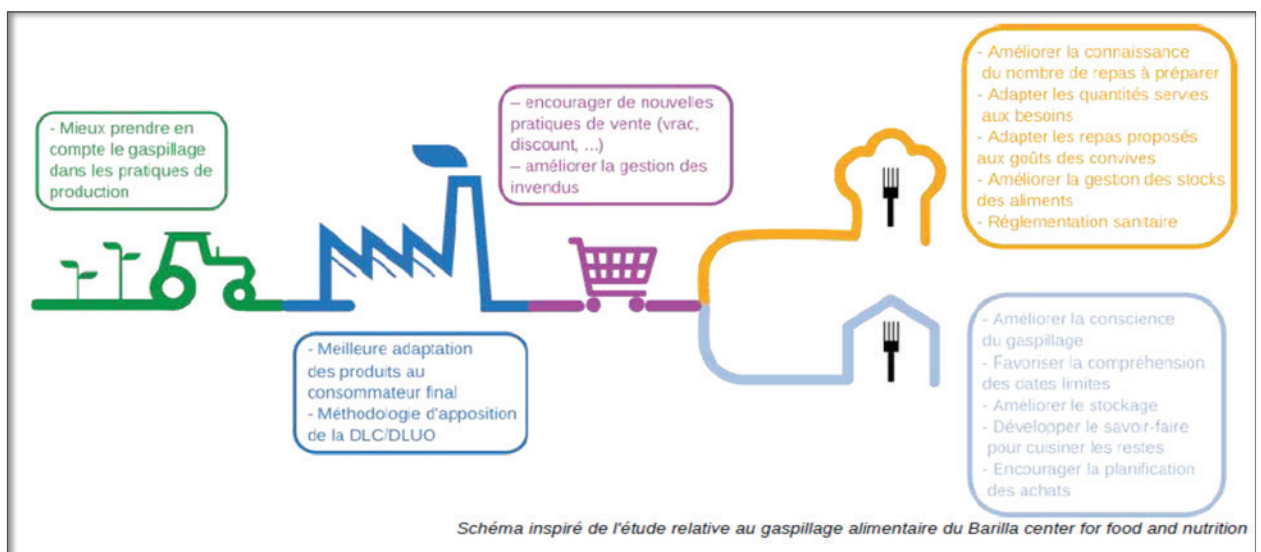
28 % des terres agricoles produisent des aliments qui finissent à la poubelle.

Source : FAO 2007



> Enjeu économique

Son objectif est d'optimiser la chaîne alimentaire, donc de limiter des coûts qui pourront être mis au profit d'une alimentation de qualité pour tous.



Pourquoi ce guide ?

Dans vos structures, cette réduction du gaspillage alimentaire permettrait dans un premier temps de faire des économies sur les matières premières achetées et sur le coût de la gestion des déchets.

S'engager dans la réduction du gaspillage alimentaire s'inscrirait dans la continuité de la démarche insufflée par l'UNAT Auvergne-Rhône-Alpes pour développer les circuits courts et pour développer une **restauration responsable de qualité**.

En octobre 2015, l'ADEME Rhône Alpes a édité un guide « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » destiné aux gestionnaires de la restauration collective. Ce guide est sa déclinaison pour votre restauration.

Actuellement, peu de ressources documentaires ou chiffrés existent en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire au sein des structures touristiques.

Limiter le gaspillage alimentaire au sein de vos structures est complexe : réduire le gaspillage alimentaire tout en assurant une proposition diversifiée et tout en assurant la satisfaction de votre clientèle en vacances, non captive.

Les 5 établissements pilotes adhérents à l'UNAT Auvergne Rhône Alpes qui se sont mobilisés, ont expérimenté une méthodologie d'actions de réduction du gaspillage alimentaire au sein de leurs différents établissements.

Les échanges sur site et ceux lors des réunions du comité de pilotage ont permis de valider la faisabilité, la pertinence de la démarche et de prioriser les étapes nécessaires pour prendre conscience et diminuer le gaspillage alimentaire auprès des différents publics accueillis (enfants, adultes, seniors...).

Ce guide est **un outil pratique** pour s'engager dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.

Ce guide a pour vocation de proposer **une méthodologie simple, efficace et modulable** pour réduire votre gaspillage alimentaire en conciliant offre de restauration de qualité pour votre clientèle en vacances.

Le guide présente notamment des outils pour :

- > mieux gérer sa **prime alimentaire** ;
- > s'inscrire dans une perspective **de restauration responsable et durable** ;
- > **valoriser** sa prestation **restauration** ;
- > **sensibiliser vos clients**.

REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DE VOTRE STRUCTURE

Des bonnes raisons pour agir

Vos engagements dans la réduction du gaspillage alimentaire auront un impact direct sur le budget alloué à votre restauration.

Cet engagement impactera indirectement le coût complet du gaspillage alimentaire si l'on intègre les coûts de production, de transport, de stockage, de préparation, de gestion des déchets.

Votre établissement contribuera à son échelle à préserver l'environnement. Cela véhiculera une image positive auprès de vos clients.

Mieux gérer sa prime alimentaire

- > Acheter en juste quantité
- > Structurer son cahier des charges de la restauration
- > Économiser sur l'achat des denrées alimentaires
- > Investir les économies réalisées dans l'achat de produits de bonne qualité (ex : issus des circuits courts, de saison, bio...)

Optimiser l'organisation du temps de travail des personnels

- > Réduire la manutention de produits alimentaires par les personnels
- > Économiser des moyens humains pour la préparation, la mise en service, la plonge, la gestion des déchets...

Faire des économies sur la gestion des déchets

- > Alléger les coûts liés à la production de déchets
- > Diminuer la gestion des déchets par le personnel

Valoriser la restauration de votre établissement

- > Donner une identité à votre restauration (choix et qualité définis par les documents mis en place)
- > Inscrire son établissement dans une démarche de restauration responsable et durable par rapport à sa clientèle

Participer à la protection de l'environnement

- > Rendre acteur votre structure dans la préservation de la planète (émissions CO2, eau, terre)
- > Communiquer son engagement auprès de ses clients

Quelques chiffres en restauration touristique :

(source : chiffres des audits « diagnostic du gaspillage alimentaire » des 5 établissements pilotes février-mars 2016)

Déchets alimentaires mesurés :	Pertes mesurées en gramme/ convive lors de l'audit
Petit-déjeuner	23 g à 69 g
Déjeuner	36 g à 198 g
Dîner	41 g à 299 g
Total repas journée	104 gr à 567 g

Pour une semaine de relevé de pesées (5 établissements accueillant 60 à 250 convives / jour) ;

% de la production journalière qui part en « déchets alimentaires »		Coût déchets /jour		Equivalent « journées alimentaires »	
mini	MAXI	mini	MAXI	mini	MAXI
1 à 15 %	3 à 27 %	3 à 155 €	16 à 267 €	0 à 25	2 à 44

Les mesures relevées dans les 5 établissements sont très variables.
Elles permettent d'estimer les pertes de déchets alimentaires au sein des établissements.

A vos calculatrices 30 journées x 155 € = !

DES MARGES D'AMÉLIORATION EN PERSPECTIVE !

A SAVOIR AVANT DE COMMENCER

Où peut se trouver le gaspillage alimentaire ? Quelques exemples :

Niveaux	Principales sources	Quelques exemples
Achats	Choix des fournisseurs et des produits	Manque de souplesse pour les livraisons (ajustement des quantités, jour, délai...)
		Mauvais rapport qualité/prix
		Grammages et/ou conditionnements proposés inadaptés (en fonction du public)
Cuisine	Menus	Inadaptés au public reçu (enfants, adultes) Non respect de l'équilibre alimentaire
	Commandes	Surestimation des quantités achetées
	Gestion des stocks	Mauvaise gestion des DLC et DDM Erreurs de stockage (températures)
	Préparation	Surestimation des quantités cuisinées (portions non adaptées ou effectifs non maîtrisés) Gestion des excédents
Service	Mise en place	Présentation peu attractive
	Distribution	Approvisionnement excessif des buffets en fin de service Portions non adaptables à la faim des convives
		Accompagnement des convives insuffisant
Temps du repas	Cadre peu propice	Salle bruyante Décoration non adaptée, ustensiles abîmés
		Plats non appréciés

Les clés du succès

Mobiliser l'ensemble du personnel

Au-delà de l'implication du chef de cuisine et des convives, il est important de mobiliser tous les acteurs de votre structure pour obtenir des résultats et pérenniser les acquis. L'impulsion donnée par la direction de l'établissement semble incontournable. Dans l'idéal, le projet d'établissement devrait intégrer le volet « réduction du gaspillage alimentaire ».

Évaluer le gaspillage

Pour agir sur le gaspillage, il est indispensable de connaître son propre gaspillage. Cela permet également de rendre concrets les gains obtenus et de valoriser les efforts de tous.

Cibler les actions à mener

Pour obtenir des résultats, il est nécessaire d'identifier les causes du gaspillage dans votre structure et de conduire des actions en conséquence, afin d'être efficace et de faire évoluer à la baisse le gaspillage alimentaire.

Nommer un référent

Celui-ci suivra et relancera la démarche chaque fois que nécessaire. Il est essentiel que le référent soit volontaire et motivé.

Échanger et mutualiser

L'expérience pilote a montré l'intérêt d'échanger et de mutualiser les expériences et les outils avec des établissements similaires.

Les formations notamment ont été des temps privilégiés d'échanges, par exemple sur la façon de gérer les effectifs aux différents repas, ou encore sur la gestion des buffets par l'utilisation de tableaux de taux de prises pour les différents plats proposés.

Objectif

Il s'agit d'estimer le gaspillage alimentaire (produits achetés, préparés et non consommés) dans votre établissement.

La phase diagnostic vous permettra de vous situer par rapport aux moyennes relevées dans votre secteur d'activité. Vous connaîtrez ainsi le potentiel de réduction du gaspillage de votre site et vous pourrez estimer les économies réalisables.

Les éléments recueillis vous permettront d'identifier les causes du gaspillage alimentaire et vous fourniront des données très utiles pour définir une stratégie adaptée et une communication valorisante pour votre structure.

Vous pouvez analyser le gaspillage à deux niveaux :

- > **le gaspillage « cuisine »** : mets achetés, préparés mais non servis et jetés ;
- > **le gaspillage « convives »** : nourriture servie ou mise à disposition et non consommée et/ou jetée.

Comment réaliser un diagnostic ?

Il pourra se faire sur deux volets.

Des pesées

L'idéal serait de trier et de ne mesurer que la part de "gaspillage alimentaire". Pour des raisons de logistique (tri difficile à faire réaliser par la clientèle) la mesure des "déchets alimentaires" est suffisante pour réaliser son diagnostic. Il est bon de prévoir :

- > des pesées sur (au minimum) 5 journées, pour les 3 repas : petit déjeuner, déjeuner et dîner ;
- > matériels : des balances, des sacs poubelles et des récipients (seaux en plastique) ;
- > documents : des grilles de relevé.

Une analyse des pratiques ayant une influence sur le gaspillage alimentaire

Une analyse du fonctionnement de votre restauration sera réalisée en questionnant toutes les équipes y compris le personnel d'accueil pour la maîtrise de vos effectifs. Vous pouvez pour cela vous inspirer des grilles d'audit utilisées dans la phase pilote.

Mise en place d'une semaine de diagnostic

1. Programmer

- > Choisir la semaine de diagnostic (pleine saison de préférence).
- > Définir ce qui va être analysé ; au niveau de la cuisine, du côté de la salle à manger (buffets) et /ou des déchets convives.
- > Identifier les personnes référentes pour effectuer les pesées et renseigner les effectifs précis des repas consommés.

2. Préparer

- > Vérifier la présence de matériel : balance, « pèse bagage électronique » éventuellement pour les sacs poubelles, récipients (seaux).
- > Répartir et expliquer les rôles à chacune des personnes concernées par les mesures afin d'obtenir un relevé rigoureux .
- > La semaine précédant le diagnostic, donner les grilles de pesées aux personnes concernées en leur expliquant l'objet de la mesure.

3. Mettre en œuvre

- > Dès le premier jour, rappeler au responsable de la restauration ainsi qu'aux équipes concernées, leur mission respective en leur demandant de ne pas changer leurs habitudes et en faisant preuve de discrétion vis-à-vis de la clientèle pour ne pas influencer un changement de comportement.
- > Mettre en place les récipients (seaux, sacs poubelles) pour récupérer les déchets.
- > Chaque jour, en fin de service, peser les déchets et reporter les chiffres sur la grille de pesées.

4. Analyser

- > A la fin de la semaine, récupérer toutes les grilles de pesées.
- > Analyser les chiffres et les pratiques observées ayant un lien avec le gaspillage alimentaire.

Vous positionner par rapport aux moyennes relevées lors d'une étude réalisée par l'UNAT (hiver 2016 - 5 établissements pilotes)

Compte tenu des fonctionnements propres à chaque établissement recevant une clientèle, dans cette analyse, le poids total des déchets comporte :

- > le gaspillage alimentaire en **zone de production** (poids des déchets alimentaires, hors poids des épluchures et des emballages des denrées utilisées) ;
- > restes **buffets** ou plats servis à table, jetés ;
- > le poids des déchets **convives** (pain, os, épluchures des fruits, pots de yaourt, serviettes en papier et « gaspillage alimentaire »).

Les chiffres mentionnés pour la catégorie « **Enfants** » correspondent à des données recueillies dans des établissements accueillant exclusivement des groupes d'Enfants.

Pour la ligne « **Adultes** », les établissements accueillent tous les publics.

Etude UNAT (hiver 2016)					
	Poids déchets / jour / CONVIVE		% de la production en déchet *		Coût déchets / jour et / convive
	Min	MAX	Min	MAX	
Adultes	112 gr	206 gr	0,7 à 9 %	3,5 à 16 %	0,05 à 1,12 €
Enfants	168 gr	303 gr	10,6 à 18 %	19 à 26 %	0,7 à 1,43 €

* estimation faite sur la base d'un poids moyen journalier de production des REPAS (matin au soir) lors des audits pour les enfants et les adultes ;

Enfant : 1300 gr : jour - Adultes : 1800 gr / jour

CONCEVOIR ET METTRE EN ŒUVRE VOTRE PLAN D'ACTION

À partir du diagnostic sur le gaspillage alimentaire réalisé dans votre établissement, vous allez pouvoir identifier et lister les points sensibles, définir les objectifs à atteindre et les actions à mettre en place.

Tableau pour vous aider à définir vos objectifs et les prioriser

Définition des objectifs	Exemples d'actions	Quand ?
Sensibilisation du personnel à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	Informier le personnel de l'établissement de la démarche	Avant la saison
	Former : les équipes de restauration les équipes d'animation	Avant la saison
Réflexion sur les équipements (vaisselle, plats de service, table réfrigérée, table de cuisson, cellule de refroidissement, balances, chambre froide etc.)	Adapter la taille des contenants de service et de consommation	Avant la saison
	Acheter le matériel nécessaire pour un fonctionnement optimal (sanitaire, organoleptique etc.)	Avant la saison
Connaissance des habitudes et préférences alimentaires de la clientèle	Etablir un reporting des consommations de l'année précédente	Avant la saison
	Etablir des menus équilibrés et attractifs à partir du plan alimentaire	En amont des repas
	Adapter les menus aux groupes d'enfants	En amont des repas
Sélection des produits	Privilégier des produits bruts et de qualité	En amont des repas
	Choisir les fournisseurs, les produits et les conditionnements adaptés	Avant la saison
	Intégrer des produits locaux et des spécialités régionales	En amont des repas
Production des quantités en fonction de la typologie de la clientèle	Établir un plan alimentaire, un plan de buffet etc.	Avant la saison
	Établir les fiches recettes	Avant la saison En amont des repas
	Définir les grammages à respecter en production	
	Ajuster les quantités commandées	En amont des repas
Gestion des restes de repas précédents	Utiliser les excédents alimentaires (production, service, etc.) en respectant les règles d'hygiène	En aval des repas
	Débriefer en fin de service sur le gaspillage	En aval des repas
	Mettre en place des solutions de recyclage respectueuses de l'environnement	
Création de référentiels repas	Définir les produits proposés aux différents repas	Avant la saison
Gestion des effectifs	Réaliser une fiche de gestion des effectifs clients et personnel	Avant la saison
	Renseigner la fiche des effectifs	En amont des repas

Définition des objectifs (suite)	Exemples d'actions	Quand ?
Gestion des stocks	Réaliser régulièrement un inventaire en vérifiant les DDM	Pendant la saison
Optimisation de l'approvisionnement des buffets	Gérer la mise en place des buffets	En amont des repas
	Gérer le réapprovisionnement des buffets	Pendant le service
Valorisation de la restauration de l'établissement	Afficher les menus	Chaque semaine pendant la saison
	Valoriser les produits utilisés/les recettes réalisées (labels, produits locaux, régionaux)	A chaque service
	Mettre en scène les buffets/le service à l'assiette/le restaurant	A chaque service
Sensibilisation des clients à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	Prévoir une information des clients (pot d'accueil, livret d'accueil, brochure du groupe etc.)	Avant la saison En début de chaque séjour
Pérennisation de la démarche	Mettre en place des indicateurs pertinents pour évaluer le gaspillage (pesées régulières des déchets)	
	Communiquer les évolutions auprès des clients	
	Communiquer les évolutions auprès des personnels	

Vous pouvez utiliser **la fiche outil** pour identifier les points noirs dans votre établissement, et ainsi prioriser vos actions.

Témoignage :

Au centre Valcoline du Collet d'Alleverd, l'un des points noirs identifiés lors de l'audit était le gaspillage du pain. Deux actions ont été mises en place :

- > le **changement de fournisseur**, au profit du boulanger de proximité, dans l'optique d'avoir un pain de meilleure qualité, qui se conserve mieux et peut donc être servi jusqu'au lendemain ;
- > un **changement de fonctionnement**. Le pain est désormais coupé à la demande et non plus à l'avance, ce qui évite d'avoir des paniers pleines en fin de repas, qui finissent à la poubelle.

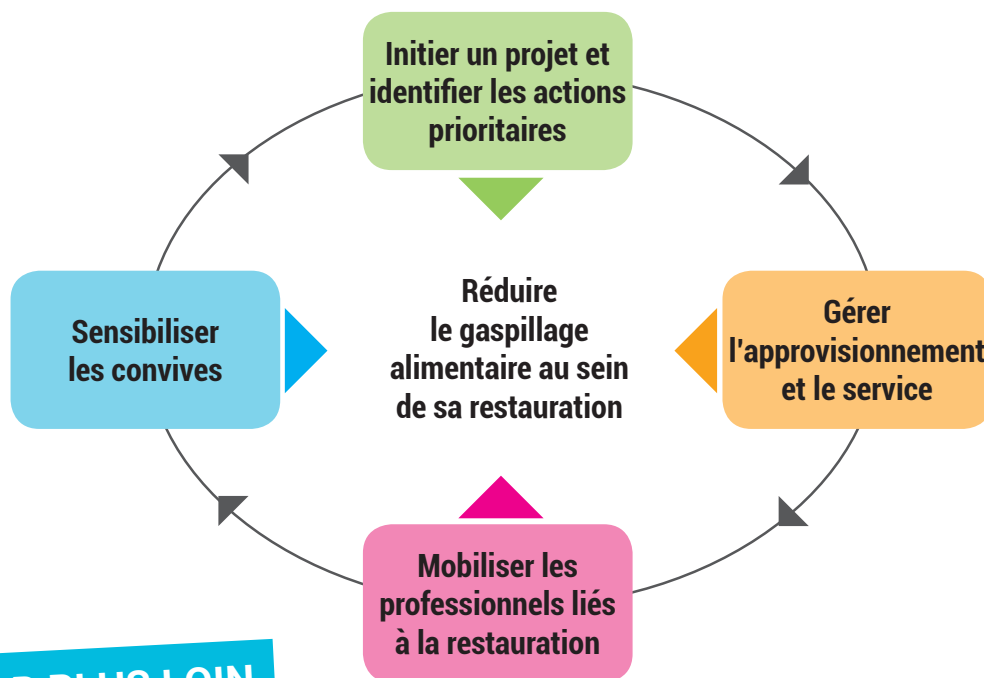
Résultats :

Il n'y a plus de pain jeté, et les dépenses pour ce dernier ont même diminuées.

PÉRENNISER VOS ACTIONS

- > Entamer ou poursuivre les échanges et la mutualisation des pratiques pour la démarche de réduction du gaspillage avec d'autres établissements.
- > Trace écrite (turn-over) (texte pictogramme).
- > Briefing -formation en début de saison (nouveau personnel).
- > Actualiser les fiches de poste en intégrant les pratiques contribuant à réduire le gaspillage alimentaire.

5 points clés pour pérenniser votre démarche :



POUR ALLER PLUS LOIN

Affichages et outils sur le gaspillage alimentaire :

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Des-affiches-ou-visuels>
<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Des-affiches-anti-gaspi-a>
<http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/ressources/outils-fne/gaspillage-alimentaire.html>

Infographies sur le gaspillage alimentaire :

<http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/ressources/autres-outils/gaspillage-alimentaire.html>

Vidéos sur le gaspillage alimentaire :

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Une-video-pour-expliquer-le>
(Vidéo « Agathe la Patate » pour expliquer du gaspillage alimentaire)

Liens utiles :

- > Guide des espèces de poissons pour un approvisionnement durable : <http://www.guidedesespeces.org/fr>
- > Calendrier des fruits et légumes de saison : <https://www.fruits-legumes.org/>
- > Site ressources d'actions menées autour du gaspillage : <http://www.optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire>

Sensibiliser le personnel d'hôtellerie restauration

Objectif général	Sensibiliser le personnel d'hôtellerie (en production et au service) aux actions contre le gaspillage alimentaire
Objectifs opérationnels	Organiser une réunion en début de saison
Description de l'action	<p>Explications sur le fonctionnement du centre/alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rôle du serveur le 1er jour de chaque séjour : accueil des clients, explications sur le fonctionnement du service, présence active pendant le temps des repas - Rôle du serveur/petit déjeuner : anticiper le réapprovisionnement (en juste quantité) - Rôle du serveur/autres repas : gestion du pain, gestion des effectifs clientèle au fur et à mesure du repas (ex : ne pas redresser les tables des personnes ayant déjà mangé) - Communication efficace entre le personnel en salle et en cuisine pour pouvoir ajuster les prochaines productions - Disposition souhaitée du buffet (grâce à des photographies) - Organisation des repas du personnel (inscription, horaires, lieu) - Rappel des règles sanitaires
Planning et durée	En début de saison et milieu de saison pour rappel 1 heure à 1 h 30 (à renouveler si changement d'équipe)
Ressources humaines	Le directeur ou le chef de service (responsable restaurant, chef de cuisine...) anime la réunion Le personnel de restauration (cuisine et salle) participe
Ressources matérielles	Photos des buffets Fiches de poste des serveurs et cuisiniers Fiche des effectifs repas du personnel (cf. fiche action gérer les effectifs) Trame de réunion diffusée aux participants
Boîte à outils	Vidéo ADEME "Agathe la patate"
Pour en savoir +	<p>Visuels du ministère de l'Agriculture sur l'antigaspi :</p> <p>« J'Aplic L'HYGIENE en cuisine professionnelle - introduction » du GECO</p> <p>« J'Aplic L'HYGIENE en cuisine professionnelle – les fondamentaux » du GECO</p>
Indicateurs d'évaluation	Présence obligatoire des personnels - émargement Efficacité : contrôle hebdomadaire par le chef de cuisine de l'application des différentes directives

Sensibiliser le personnel d'animation

Objectif général	Sensibiliser le personnel d'animation aux actions contre le gaspillage alimentaire
Objectifs opérationnels	Organiser une réunion en début de saison Faire le point régulièrement dans la saison et ajuster les consignes données aux animateurs si nécessaire
Description de l'action	Temps théorique de sensibilisation en réunion Repas pédagogique pour prolonger la discussion sur les portions, sur la gestion du pain
Planning et durée	En début de saison : réunion d'une heure spécifique Puis à chaque réunion animation/direction, 10 à 15 minutes (suite retour du chef de cuisine)
Ressources humaines	Le directeur ou le chef de service (responsable restaurant, chef de cuisine...) anime la réunion Le personnel d'animation participe
Ressources matérielles	Trame de réunion diffusée aux participants Repères de grammages selon les convives
Boîte à outils	Contenu possible de réunion Jeu sur le gaspillage Projet pédagogique de l'établissement Livret d'accueil des animateurs
Pour en savoir +	Infographie chiffre gaspillage Vidéo ADEME "Agathe la patate"
Indicateurs d'évaluation	Présence obligatoire des personnels - émargement Efficacité : contrôle hebdomadaire par le chef de cuisine de l'application des différentes directives

Proposer des menus adaptés en scolaire

Objectif général	Proposer des menus adaptés (dans le cadre des temps scolaires) en restant en conformité avec la réglementation et tout en contribuant aux enjeux d'éducation alimentaire
Objectifs opérationnels	Proposer des menus et des plats appréciés des convives, donc bien consommés, Intégrer les spécificités locales dans sa restauration (produits locaux ou traditions culturelles) Prévoir des quantités adaptées, pour éviter des surconsommations de certaines composantes et permettre aux convives de consommer l'ensemble du repas Garantir un minimum d'équilibre pour chaque repas et sur la durée du séjour en alternant les plats à fréquence limitée avec les plats « encouragés »
Description de l'action	Lister les plats les plus appréciés des convives Sélectionner des recettes ou produits à caractère « régional » Rédiger les recettes des plats, en précisant les grammages en fonctions de l'âge des convives Identifier les recettes à fréquence limitée ou encouragée Etablir un plan alimentaire en intégrant les critères nutritionnels Concevoir les menus à partir du plan alimentaire et des « fiches recettes » Valoriser les produits régionaux et locaux dans les menus affichés (appellation particulière)
Planning	En début de saison - Lister les plats et rédiger les recettes - Concevoir son Plan alimentaire Par cycle - Elaboration des menus
Ressources humaines	Responsable de la restauration et chef de production
Boîte à outils	Plan alimentaire vierge Tableau de classement des plats Grille de fréquence des plats Grammages simplifiés
Pour en savoir +	Qualité nutritionnelle en scolaire Elaboration des Menus – extrait fiche GEM-RCN Classement des plats – Annexe fiche GEM-RCN Grammages Enfants-Ados GEM-RCN
Indicateurs d'évaluation	Analyse des fréquences de service des plats

Ajuster les grammages des plats servis en buffet

Objectif général	Quantifier avec précision les quantités à produire
Objectifs opérationnels	<p>Se référer à une mercuriale de grammages en fonction de la typologie de la clientèle pour quantifier les productions</p> <p>Etablir une fiche technique des plats</p> <p>Adapter les contenants de fabrication et de service</p>
Description de l'action	<p>Etablir une mercuriale de grammages en fonction de la typologie de la clientèle</p> <p>Décliner le plan de buffet (nombre de composantes, variété...) selon la typologie de la clientèle</p> <p>Définir les taux de prises des composantes</p> <p>Evaluer visuellement en fin de service les retours buffet</p> <p>Créer une alerte en cas d'excédents importants</p>
Planning	<p>Avant l'ouverture de l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer les documents nécessaires (mercuriale, fiches techniques, plans de buffet – cf. modèle) <p>Pendant la période de fonctionnement de l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suivi quotidien et ajustement des taux de prise, - Réévaluation des quantités à produire
Ressources humaines	L'équipe de restauration (cuisine)
Ressources matérielles	Balance
Boîte à outils	Tableau : ajuster les grammages
Pour en savoir +	<p>Mercuriale de grammages AEC Les Becchi (Samoëns)</p> <p>Grammages Enfants Ado (extraits de la recommandation du GEM-RCN de Juillet 2015)</p>
Indicateurs d'évaluation	Quantifier les retours de buffet en fin de service (photos et/ou pesées)

Gérer les effectifs

Objectif général	Gérer finement l'effectif de la réservation à la distribution afin d'ajuster le volume des préparations culinaires
Objectifs opérationnels	Utiliser le prévisionnel de réservation pour évaluer l'effectif de restauration Identifier la typologie de la clientèle Etablir un prévisionnel journalier Chercher un moyen de comptabiliser le passage des clients pour ajuster le réapprovisionnement. Prévoir la centralisation de l'information (ex accueil)
Description de l'action	Récupérer le prévisionnel de réservation M-1 Etablir un tableau d'effectif avec la typologie de la clientèle Etablir un tableau d'effectif du personnel Réajuster régulièrement ce tableau Le référent accueil communique à la personne référente en cuisine J-1 soir l'effectif précis pour ajuster la production. Le responsable de salle suit et informe la cuisine du nombre de convives restant à servir
Planning	S -4 à S : transmission du prévisionnel de réservation, qui sera réajusté chaque semaine et servira à passer les commandes J -1 soir : transmission des effectifs réels Jour J, à chaque repas : suivi par le responsable de salle des convives restant à servir
Ressources humaines	Equipe d'accueil, équipe de restauration, équipe de salle La communication entre les différents services est primordiale
Ressources matérielles	Tableau des effectifs selon typologie des convives (âge) Fiche journalière des effectifs Fiche de comptage pour le suivi en salle
Boîte à outils	Exemple Tableau des effectifs de ULVF Les Essertets
Indicateurs d'évaluation	Comparaison effectif réel/effectif réalisé

Dresser les buffets

Objectif général	Dresser les buffets avant le service
Objectifs opérationnels	Définir les composantes et les choix des buffets
Description de l'action	Définition du plan des buffets et sa mise en scène pendant le service Inventaire des contenants existants Définition les grammages Identification des produits avec leur taux de prises Prise en compte des DLC, des rotations des produits
Planning	Pendant les périodes de fonctionnement du centre : Tous les jours, tous les services
Durée	Avant le service
Ressources humaines	Chef de cuisine, cuisinier, responsable de salle, serveurs
Ressources matérielles	Contenants de différentes capacités (en quantité variable selon la capacité d'accueil du centre) Appareil photo numérique dédié
Boîte à outils	Fiche : grammages site pilote
Pour en savoir +	Visuels des établissements pilotes

Approvisionner les buffets pendant le service

Objectif général	Ajuster les approvisionnements des buffets pendant le service
Objectifs opérationnels	Anticiper la rupture des produits proposés sur les buffets Réapprovisionner en juste quantité pour limiter les restes en fin de service Maintenir du choix jusqu'à la fin du service
Description de l'action	Identification des produits qui vont manquer sur le buffet Réapprovisionnement des buffets en fonction du nombre de convives restants Utilisation de contenants de volume adaptés En fin de service, si besoin, reconditionnement des produits dans des contenants plus petits (visuel plus positif)
Planning	Pendant les périodes de fonctionnement du centre : Tous les jours, tous les services
Durée	Le temps du service
Ressources humaines	Chef de cuisine, cuisinier, responsable de salle, serveurs
Ressources matérielles	Contenants de différentes capacités (en quantité variable selon la capacité d'accueil du centre) Appareil photo numérique dédié
Boîte à outils	Procédure de réapprovisionnement des buffets
Pour en savoir +	Photos des établissements pilotes (début de service, fin de service)
Indicateurs d'évaluation	Restes en fin de service à évaluer (photos prises par le chef de cuisine, fiche de pesées si possible de temps en temps - cf. fiche action ajuster les grammages)

Les points noirs identifiés dans mon établissement

Points noirs	Solutions	Facilité de mise en œuvre	Efficacité sur la réduction du gaspillage	Coût financier	Coût humain	Priorité/Echéancier
<i>Ex : mauvaise gestion des DLC des laitages</i>	<i>Chaque jour, un personnel de salle vérifie les dates des laitages, et positionne les dates courtes devant</i>	+++	+	+	+	<i>Immédiate</i>
		+ : difficile +++ : très facile	+ : peu efficace +++ : très efficace	+ : peu cher +++ : très onéreux	+ : peu élevé +++ : très élevé	