

Lutte contre le gaspillage alimentaire

CHARTRE

**DES CANTINES SCOLAIRES DU
19^{ème} ARRONDISSEMENT DE PARIS**



Le plan parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire, voté par le Conseil de Paris au mois de décembre 2015, prévoit l'élaboration d'une charte, à afficher dans tous les restaurants scolaires, formalisant les engagements pris par chaque caisse des écoles en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire. Depuis plusieurs années, la caisse des écoles du 19^{ème} arrondissement a entrepris toute une série d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Aujourd'hui elle souhaite formaliser son engagement à réaliser et poursuivre les actions suivantes et à faire un bilan annuel des résultats obtenus.

La Caisse des Ecoles du 19^{ème} s'est engagée résolument dans une démarche responsable concernant les effets de son activité vis-à-vis d'un développement durable. Le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans cette démarche.

1. Sensibilisation des acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire

● Le personnel de la Caisse des Ecoles, acteur du projet

La caisse des écoles du 19^{ème} arrondissement a impliqué l'ensemble de ses agents dans ses projets et actions pour réduire les déchets alimentaires.

Régulièrement consultés sur la consommation des plats servis et la satisfaction des convives, les responsables de cuisines sont associés étroitement à la réalisation des menus en participant à la commission interne des menus et en remplissant quotidiennement un formulaire d'appréciation de repas - formulaire que nous traitons ensuite statistiquement pour en tenir compte dans l'élaboration des menus. Un groupe de coordination CASPE-Caisse des écoles sera mis en place pour suivre les commissions des menus et articuler les animations autour des questions d'alimentation.

Ils coopèrent également à la mise en place du tri des déchets. Cette action s'est mise en place en collaboration avec les équipes d'animateurs et les gardiens d'école.

● Les personnels de la Ville de Paris

Dans le cadre du PEDT 2 et de la Charte de l'animateur, les temps périscolaires et extrascolaires représentent des occasions de promouvoir la santé auprès des enfants et des actions régulières sont organisées. Une des finalités éducatives des activités est de faire découvrir à l'enfant les bases de l'équilibre alimentaire, faire comprendre et appliquer les règles et bonnes pratiques en matière d'hygiène, sensibiliser à la nécessité de prendre soin de sa santé.

● Les enfants

Des actions d'éducation nutritionnelle sont menées dans l'arrondissement par la diététicienne de la Caisse des Ecoles pour sensibiliser les enfants à l'importance de l'équilibre alimentaire. Dans ce cadre-là, les enfants peuvent proposer des menus équilibrés et à leur goût. Ces menus seront ensuite élaborés pour tout l'arrondissement.

Plusieurs campagnes de pesée des déchets ont été mises en place dans les écoles de l'arrondissement, à l'initiative de la Caisse des Ecoles et /ou des REV. Ces actions ont associé les directeurs d'école, les personnels de la Ville de Paris et les personnels de la Caisse des Ecoles.

Dès la rentrée prochaine des nouvelles campagnes de sensibilisation à la collecte et valorisation des biodéchets seront lancées dans les écoles à l'occasion de la mise en place de la collecte des biodéchets pour les particuliers dans l'arrondissement. Ces campagnes seront prises en charge par la Jeune Chambre économique de Paris et avec le concours de la Caisse des Ecoles, la Mairie du 19^{ème} et la Direction de la Propreté et de l'eau de la Ville de Paris.

● **Les parents d'élève**

La caisse des écoles du 19^{ème} s'engage à améliorer sa politique d'information des différents membres de la communauté scolaire à travers un renouvellement de son site Internet et une présence plus affirmée dans les réseaux sociaux.

Les parents d'élève et les directeurs d'école sont également associés à la réalisation des menus en participant à la commission des menus qui se réunit trimestriellement.

● **La Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance**

Dorénavant, les **représentants des REV** seront invités à ces commissions en incluant une représentativité territoriale et une répartition entre les structures maternelles et élémentaires.

Des cycles d'animations autour des questions de l'alimentation durable (circuits courts, origines des produits et produits de saisons ou encore deuxième vie des aliments, gaspillage alimentaire) en lien avec la Caisse des Ecoles et des mouvements d'éducation populaires seront déployés sur les temps d'interclasse, peri et extra scolaires.

2. Gestion des convives

Les responsables des commandes de la Caisse des Ecoles suivent quotidiennement les effectifs dans l'ensemble des écoles avec l'aide des responsables de cuisine et les directeurs d'école. Ces chiffres sont retravaillés une fois tous les deux mois pour prévoir les approvisionnements au plus juste.

Des repas spécifiques facilement mis en production continueront d'être prévus en relation avec la CASPE pour réduire les effets sur le gaspillage alimentaire du système d'inscription aux centres des loisirs et aux centres aérés, ainsi qu'à la gestion des grèves des différents catégories du personnel dans les écoles.

3. Ajustement des quantités préparées et servies

La caisse des écoles respecte les grammages recommandés par le GEMRCN pour ses différents convives.

Par ailleurs, depuis plusieurs années, la Caisse des Ecoles a fait évoluer la composition des déjeuners en généralisant les menus à 4 composantes pour tous les convives.

Le résultat de cette stratégie a été sans appel : malgré les réticences liées aux habitudes bien ancrées dans la restauration scolaire, le gaspillage alimentaire a été considérablement réduit. D'une part, parce que la réduction d'une composante réduit en soi la possibilité de gaspillage, mais fondamentalement parce que la réduction d'une composante nous a permis d'améliorer la qualité des autres composantes du repas et il nous a permis d'intégrer des nouvelles recettes qui sont mieux consommées par les enfants : (salades de fruit frais servis régulièrement, fréquences du poisson frais).

Nous avons testé sur une école la mise en place des mini-portions. Les enfants ont la possibilité de choisir entre une portion normale et une portion dites mini. Cela permet aux enfants plus gourmands de pouvoir bénéficier de supplément dès le 1^{er} service, de permettre à l'enfant de se questionner sur ses envies et besoins avant de se servir tout en prenant conscience du gaspillage alimentaire. Dans un premier temps, ce projet a permis la réduction du gaspillage au plateau et va permettre dans un second temps de mener une réflexion pour diminuer le gaspillage en production par la suite.

Nous nous proposons d'étendre progressivement ce système aux autres écoles volontaires de l'arrondissement.

Nous nous engageons également à continuer de diffuser les bonnes pratiques identifiées dans certaines cuisines et qui ont fait ses preuves en termes de diminution du gaspillage alimentaire (présentation des fromages en entrée dans les écoles maternelles, épluchage de certains fruits...).

4. Amélioration des recettes et des produits servis

Nous avons testé différentes recettes afin d'améliorer la consommation d'un certain nombre de produits difficilement consommés par les enfants. Suite aux résultats obtenus, nous avons modifié durablement certaines recettes (vinaigrette au miel, beignet de salsifis, omelettes maison dans certains cas, modification des jours de service de certains fruits pour permettre de les servir au bon moment).

Nous nous engageons à continuer dans cette voie :

- En adaptant nos menus de façon plus régulière pour tenir compte des statistiques d'appréciation des repas dont nous disposons quotidiennement.
- En proposant de nouvelles recettes, qui privilégient le fait maison dans la mesure de nos possibilités. Une attention particulière sera accordée aux nouvelles recettes pour nos menus végétariens.

Nous souhaitons à l'avenir poursuivre sur ce chemin en impliquant encore davantage nos responsables de cuisine. Pour cela nous souhaitons travailler sur une formation en interne concernant l'élaboration des menus et la réglementation en vigueur.

5. Travail sur la présentation des plats

La caisse des écoles du 19^{ème} va mettre en place une formation professionnelle pour le personnel des cuisines satellites sur la présentation des plats. Chaque année, deux cuisiniers suivront 4 offices pendant toute l'année scolaire pour effectuer un travail approfondi sur la présentation des repas. Une séance annuelle de formation permettra de transmettre le résultat du travail de l'année à l'ensemble des responsables de satellite.

6. Actions spécifiques sur le pain

La Caisse des Ecoles s'engage à moduler les quantités de pain commandé en fonction du menu servi.

Le pain non consommé à midi continuera à être mis à disposition pour les goûters dans les écoles.

Une étude sera menée en coopération avec la CASPE afin de quantifier le gaspillage de pain lors des goûters.

7. Réutilisation des excédents

Quand les règles sanitaires le permettent, la réutilisation des denrées non servies est systématique :

- Pour ajuster la quantité des repas envoyés en liaison froide.
- Pour réajuster les achats à venir en fonction des stocks communiqués par les cuisines sur place.
- Nous allons conclure dans les mois qui viennent une convention de partenariat avec une ou plusieurs associations susceptibles de prendre en charge dans les conditions réglementaires nos surplus.

8. Evaluation

La caisse des écoles du 19^{ème} arrondissement s'engage à faire un bilan annuel de ses actions.