

Lutte contre le gaspillage alimentaire

CHARTRE

DES CANTINES SCOLAIRES DU
13^{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.

Particulièrement volontaire dans cette démarche, la caisse des écoles du 13^{ème} arrondissement a souhaité s'engager dans les actions suivantes.

Dans le cadre de la stratégie pour une alimentation durable de la Ville de Paris, tous les personnels de la Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance (CASPE 5/13) et de la Caisse des Ecoles (CDE13) sont impliqués au quotidien dans une démarche de progrès et ont tous un rôle à jouer.

1. Sensibilisation des acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire

● Intégration des équipes CDE13 à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Les Chefs de cuisine sont consultés sur tous les menus et sont incités à proposer de nouvelles recettes pour remplacer celles rencontrant peu de succès auprès des enfants. Des inventaires exhaustifs de toutes les denrées alimentaires sont réalisés dans les cuisines chaque fin de semaine : les menus sont adaptés pour utiliser en priorité les produits en DLC courte.

● Communication auprès des parents et des enfants

Le site internet de la CDE13 doit informer plus régulièrement les parents sur les enjeux du gaspillage alimentaire et les actions engagées dans les cantines. Les commissions de menus, dont le nombre doit être porté à 5 par an, intègrent systématiquement les délégués de classe, la Direction et le REV de l'école accueillant la commission et tiennent compte des retours des enfants sur les recettes et les produits proposés. Un emplacement dédié de mise en scène sera installé dans chaque réfectoire afin d'informer enfants et adultes des thématiques du moment (menus spéciaux, informations pédagogiques sur un aliment, action ciblée contre le gaspillage, etc.).

● Intégration des personnels de la Ville de Paris

La CASPE 5/13 et la CDE13 doivent programmer une réunion de rentrée avec tous les Responsables Educatifs Ville (REV), Coordinateurs territoriaux et Chargés de coordination des personnels de service en maternelle, afin de préciser les actions engagées. La CDE13 pourra également fournir des informations et supports de communication pour des actions pédagogiques que des REV souhaiteraient mettre en place (explications données aux enfants sur les menus, les recettes et les menus à thème, jeux pédagogiques pour inciter à goûter et/ou re-goûter des aliments peu consommés, tri des déchets et sensibilisation des enfants au gaspillage, etc.).

2. Gestion des convives

● Effectifs réels

L'annonce d'effectifs précis par l'école (Direction d'école et REV), chaque jour avant 9h30, reste le meilleur moyen d'éviter le gâchis : l'ajustement de la production se fait le matin en fonction du nombre d'enfants et d'adultes réellement présents à la cantine (déjeuner et goûter).

● Production en flux tendu

Lorsque le menu le permet, les denrées alimentaires sont préparées et présentées aux convives en flux tendu, afin d'éviter de jeter des aliments non consommés (exemple : découpe des derniers fro-

mages ou dressage des dernières entrées en fin de service, en fonction des besoins réels).

● **Transmission des menus aux encadrants**

La connaissance des aliments, et des recettes en particulier, sont un facteur déterminant dans la consommation des plats par des enfants. Désormais, les menus seront également communiqués aux REV par mail en temps scolaire, et par mail et en version papier en période de vacances scolaires (affichage, communication à leur équipe, actions pédagogiques, etc.).

3. Ajustement des quantités préparées et servies

● **Respect des grammages**

La Caisse des Ecoles sert les quantités correspondant aux recommandations du Groupement d'Etudes des Marchés de la Restauration Collective Nationale (GEMRCN), indiquant précisément les quantités nécessaires et suffisantes pour la santé des enfants et des adultes.

● **Réduction des quantités d'aliments peu appréciés**

Les produits les moins consommés sont maintenus dans les menus à des fréquences faibles (éducation au goût), mais sont proposés sous la forme la plus appréciée (exemple : pamplemousse proposé en salade de fruits frais mélangés en dessert plutôt qu'en entrée).

4. Amélioration des recettes et des produits servis

● **Enquêtes de satisfaction**

Des enquêtes concernant la consommation réelle de toutes les nouvelles recettes proposées sont réalisées par la CDE13 sur toutes les cantines selon 2 critères : questions et attitude des enfants au moment du service et quantités jetées en fin de service. Les recettes ayant beaucoup plu aux enfants sont automatiquement reprises en remplacement de recettes trop récurrentes ou ayant peu de succès. Pour affiner ces retours, des enquêtes de satisfaction réalisées auprès des enfants eux-mêmes doivent être mises en place à partir de 2020.

● **Remplacement des produits « industriels » par des recettes « maison »**

Les produits transformés les moins appréciés sont en cours de remplacement par des recettes « maison » élaborées dans nos cuisines et présentant un intérêt nutritionnel et gustatif plus élevé.

● **Amélioration de la qualité des pique-niques**

Une concertation sur la réduction du nombre maximum de pique-niques à fournir pour le 13^{ème} arrondissement est à mener entre la CASPE 5/13 et la CDE13, qui permettra de refondre la production des pique-niques avec une fabrication maison de certains produits.

5. Travail sur la présentation des plats

● **Découpe des fruits en maternelle et pour les CP-CE1**

Des tests menés par la CDE13 en 2018 ont montré une augmentation de la consommation de certains fruits lorsqu'ils sont présentés coupés (cubes, quartiers, etc.). De nouvelles consignes de présentation des fruits sont en cours de déploiement. Des coupe-pommes sont laissés à disposition des personnels de la Ville de Paris pour les goûters en maternelle.

● **Nouveaux couverts et ustensiles de service en maternelle**

De nouveaux petits couverts de service seront progressivement mis en place dans tous les réfectoires maternels d'ici fin 2020 pour faciliter la consommation des plats par les enfants.

6. Actions spécifiques sur le pain

● En maternelle : présentation de demi-tranches et possibilité de se resservir

Les tranches de pain sont systématiquement coupées en 2 en maternelle, pour que les enfants puissent adapter leur consommation en fonction du menu et de leur faim.

● En élémentaire : présentation en fin de chaîne

Lorsque la disposition du réfectoire le permet, la distribution du pain est reportée à la fin de la ligne de self, ce qui permet aux enfants de ne prendre que la quantité correspondant à leur appétit.

● Evaluation du gaspillage du pain et communication auprès des enfants

Au moins une fois par an, des pesées du pain jeté après le service sont réalisées dans tous les réfectoires et les résultats affichés.

● Rôle éducatif des personnels de la Ville de Paris

Au contact des enfants pendant le repas, les personnels encadrant la pause méridienne sont un maillon essentiel de la lutte contre le gaspillage du pain : conseil des enfants en fonction du menu, explication sur les pains spéciaux, sensibilisation au gaspillage, gestion des enfants voulant se resservir du pain mais n'ayant pas consommé une ou plusieurs composantes du repas, etc.

7. Réutilisation des excédents

● Restes de pain

Le pain non présenté est distribué au goûter en complément du menu prévu et éventuellement redistribué le lendemain (à l'exception du pain du vendredi). La distribution de pain aux cantines doit continuer d'être affinée par le service des commandes alimentaires et par les cuisines de production (allotissement).

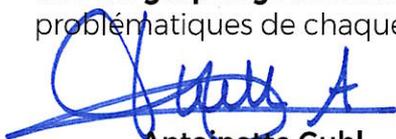
● Autres excédents

Les cuisines sur place sont naturellement favorisées dans la réutilisation des excédents de fin de service ; pour les portages, une procédure de « gestion des restes » a été mise en place en 2018 pour récupérer des produits non présentés (retour systématique en cuisine de production), selon les normes de sécurité alimentaire en vigueur. Des partenariats doivent être développés entre la CDE13 et des organisations aptes à redistribuer des denrées alimentaires non consommées, notamment des acteurs locaux du 13^{ème} arrondissement comme La Mie de Pain.

8. Evaluation

● **Des tables de tri** seront progressivement mises en place dans les réfectoires dont la configuration permet l'installation.

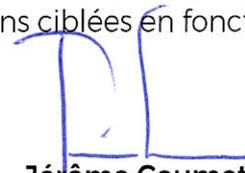
● **La Caisse des écoles du 13^{ème} arrondissement s'engage à mettre en place une meilleure évaluation du gaspillage alimentaire**, afin de permettre la mise en place d'actions ciblées en fonction des problématiques de chaque école.



Antoinette Guhl
Adjointe à la Maire de Paris
chargée de l'économie sociale
et solidaire, de l'innovation sociale
et de l'économie circulaire



Patrick Bloche
Adjoint à la Maire de Paris
Chargé de l'Éducation, de la petite Enfance
et des Familles, de l'organisation et du
fonctionnement du Conseil de Paris



Jérôme Coumet
Maire du 13^{ème} arrondissement,
Président de la Caisse des écoles