



LE GUIDE MÉTHODOLOGIQUE

pour une cantine
bas carbone

Document produit par :



Avec le soutien de l'ADEME Ile-de-France :





Rédaction : Shafik Asal, Alice Bourdelain, Simon Dely et Marianne Petit, EC02 Initiative

Mise en page et illustrations : Faustine Najman Design

Date de publication : septembre 2020



SOMMAIRE

La méthode Climat Cantines

P. 4

Remerciements

P. 6

1 ÉTAT DES LIEUX DES PRATIQUES

P. 7

2 MISE EN ŒUVRE DES ACTIONS



2.1 Travail sur les plans de menus

P. 10



2.2 Travail sur les achats alimentaires

P. 13



2.3 Travail sur le gaspillage alimentaire

P. 14

3 SUIVI ET BILAN DES ACTIONS

P. 16

Conclusion

P. 17

Freins

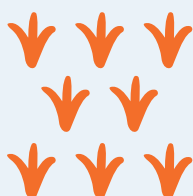
P. 17

Aller plus loin

P. 18

La méthode Climat Cantines

LE CONTEXTE ET LES OBJECTIFS



L'alimentation
représente presque
1/4 des émissions de
gaz à effet de serre.¹



Dans notre système scolaire,
deux enfants sur trois déjeunent
au moins une fois par semaine à
la cantine (pour la plupart, c'est
évidemment beaucoup plus).
Cela représente plus de
7 millions de consommateurs
pour la restauration scolaire.²

Nos cantines ont un rôle considérable à jouer pour permettre de réduire les émissions de GES du territoire, mais aussi de sensibiliser les cuisiniers et scolaires à ce sujet. À ce titre, ce guide méthodologique et les outils qui l'accompagnent ont pour objectif de vous orienter dans la mise en place de votre **cantine bas carbone**. Votre implication dans cette démarche sera ainsi guidée par votre volonté de **réduire durablement vos émissions de GES**.

Cependant, il est important de rappeler que les émissions de GES ne sont pas l'unique enjeu permettant de mener votre cantine vers plus de durabilité. Le soutien aux

producteurs locaux et la **résilience alimentaire locale**, la préservation de la **biodiversité**, l'amélioration de la **qualité des produits** servis et le **travail sur le gaspillage** sont des éléments tout aussi importants.

De plus, la réussite globale et sur le long terme de votre démarche doit placer le **facteur humain** en son centre. Ainsi, la **communication** auprès des parents et des élus, la **sensibilisation** et le travail continu auprès des enfants, la **formation** des équipes permettant le fonctionnement de la cantine, sont essentiels pour porter votre projet.

¹ <https://www.ademe.fr/bilan-carbone-l'alimentation-france>

² <https://www.anses.fr/fr/content/la-restauration-scolaire>

POURQUOI CETTE DÉMARCHÉ

La démarche Climat Cantines est le résultat de l'accompagnement des Caisses des Écoles des 9ème et 10ème arrondissements de Paris, afin de les aider à travailler sur l'impact carbone de leurs menus, tout en garantissant la qualité nutritionnelle et la durabilité des produits achetés (certains produits labellisés type Bio, Label Rouge, MSC, etc...) Il a été mené pendant près de 2 ans et a bénéficié d'un financement de l'ADEME Île de France (Agence de la Transition Écologique). [Ce projet](#)³ a mis en exergue la nécessité de la création d'outils de travail adaptés au mode de fonctionnement des Caisses des Écoles, et l'efficacité de l'approche démontrée, puisque les deux entités ont pu réduire de plus de 20% leurs émissions de GES en seulement 1 an.

L'objectif de la démarche Climat Cantines est de profiter du retour d'expérience acquis lors de ces 2 années de travail, afin d'en faire bénéficier toute collectivité qui le souhaite.

LES CIBLES

Acteurs de la restauration scolaire de maternelle et primaire

LA MÉTHODOLOGIE VOUS GUIDE AVEC UNE DÉMARCHÉ PAR ÉTAPES

1. Réaliser un état des lieux complet de votre cantine scolaire : de l'estimation de vos émissions de GES à l'analyse de la durabilité globale de vos pratiques, cet état des lieux vous permet de choisir les actions les plus pertinentes au regard de vos enjeux ;
2. Mettre en œuvre des actions choisies : réduction de l'impact carbone des repas servis à la cantine, suivi et amélioration de la qualité nutritionnel, suivi et augmentation de la proportion des produits labellisés, etc. ;
3. Suivre les actions dans le temps et valoriser les résultats obtenus.

ARTICULATION ENTRE LE GUIDE ET LES OUTILS

Climat Cantines est déclinée à l'aide de différents supports vous permettant de vous approprier la démarche et de l'appliquer :

- **Le présent document : un guide méthodologique** présente la philosophie générale de la démarche, introduit les outils dans la logique globale et vous propose des sources complémentaires afin de vous renseigner sur les différents sujets ;
- Il est complété par 5 tableaux à remplir et ont pour vocation de calculer automatiquement vos progrès, de calculer votre impact GES, d'éditer des fiches synthèses avec vos données. Ils sont accessibles sur demande auprès de climatcantines@eco2initiative.com
- Une notice d'utilisation des outils présente le fonctionnement de ceux-ci et vous guidera dans votre utilisation.

PRÉCAUTIONS DE LECTURE

Ce guide n'est pas un guide de sensibilisation à l'égard des équipes des cantines scolaires ou des scolaires. Ces guides ont déjà été élaborés de manière pertinente par d'autres entités (...). La méthode Climat Cantines vous permet de mettre en œuvre vos actions énumérées dans le présent document, et de les piloter grâce aux outils complémentaires.



³ <https://www.youtube.com/watch?v=xK1xP6x7Rg&feature=youtu.be>

Remerciements

Nous tenons à remercier l'ensemble des personnes impliquées dans cette démarche et ayant permis sa réussite.

Pour leur implication dans le projet :

- L'ensemble des équipes de la caisse des écoles du 9ème arrondissement de Paris, et en particulier Amélie Brisset, Yvan Vaudelet et André Dunglas ;
- L'ensemble des équipes de la caisse des écoles du 10ème arrondissement de Paris, et en particulier Béatrice Lilienfeld-Magry, Djemil Si-Ahmed, Léa Vasa, Sandra Delvallée, Marc Bonneau, Laurence Bodin et Stéphanie Boniface.

Pour le soutien financier ayant permis la réalisation de ce projet :

L'ADEME Île de France, et plus particulièrement Valérie Plet.

L'équipe du projet :

- Eco2 Initiative, et plus particulièrement Shafik Asal, Alice Bourdelain, Simon Dely, Milena Doucet, André Pedrosa Rodrigues et Marianne Petit
- Bio Consom'acteurs, et plus particulièrement, Julie Potier, Gaëlle Rubeillon, Marion Doré, Isabelle Bretegnier et Valérie Jacquier ;
- Gilles Daveau pour ses formations à la cuisine alternative.

Le présent document, les outils et le guide méthodologique ont été développés par Eco2 Initiative.



ECO2 Initiative, à l'origine de ce guide, est un cabinet de conseil engageant en transition écologique, qui a pour vocation d'aider les acteurs à réaliser concrètement leur transition, et ne pas seulement la conceptualiser. Depuis 10 ans, ECO2 Initiative travaille sur l'impact de l'alimentation sur l'environnement et sur l'accompagnement de la transition alimentaire, notamment grâce à des études⁴, l'accompagnement des acteurs de l'alimentation vers des pratiques plus durables⁵, mais aussi la montée en connaissance des consommateurs grâce à la création de l'application gratuite Etiquettable⁶.

ECO2 Initiative a accompagné les Caisses des Écoles de Paris depuis 2018, aux côtés de BioConsom'acteurs, pour la réduction de l'impact de ses cantines.

⁴ https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-11/171109_rapport_vers_une_alimentation_bas_carbone_saine_abordable_0.pdf

⁵ <https://www.linfordurable.fr/conso/empreinte-carbone-des-aliments-ce-supermarche-en-ligne-affiche-une-note-climat-14102>

⁶ <https://etiquettable.eco2initiative.com/telecharger-etiquettable/>

État des lieux des pratiques

Pour bien commencer votre démarche de transition vers une cantine plus durable et bas carbone, la première étape essentielle est la réalisation d'un état des lieux. Il vous sert à identifier votre point de départ pour pouvoir choisir des objectifs concrets et alimenter votre futur plan d'action.

Ainsi, l'état des lieux doit permettre de répondre à plusieurs objectifs :

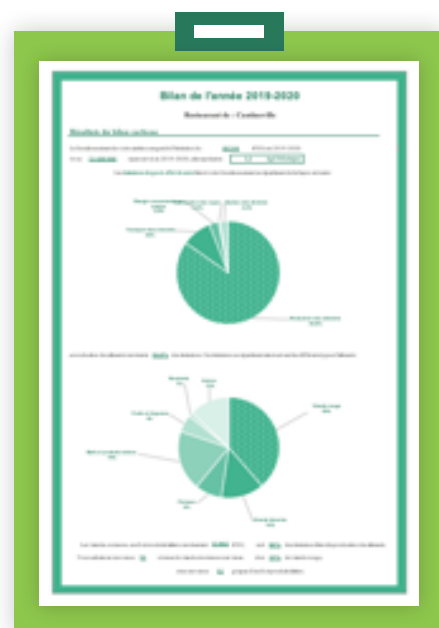
- 1 Définir le **cadre général de fonctionnement** de votre restaurant scolaire et les acteurs à impliquer ;
- 2 **Estimer les émissions GES** induites par votre fonctionnement quotidien en réalisant un bilan GES, afin d'identifier les activités ayant le plus d'impact sur le changement climatique ;
- 3 Réaliser une analyse des **forces et faiblesses** de votre cantine sur les thématiques complémentaires à la lutte contre le changement climatique, et notamment la nutrition et la durabilité.

Les sujets à travailler pour s'engager vers une cantine bas carbone et durable apparaîtront plus clairement, et serviront à l'**élaboration d'un plan d'action**.



Dans le cadre de la démarche Climat Cantines, nous vous proposons de réaliser cet état des lieux grâce à l'**OUTIL 1 – ÉTAT DES LIEUX**, disponible dans le pack d'outil, et sur demande. Celui-ci est composé de :

- Une cartographie des acteurs
- Une évaluation quantitative et qualitative de la durabilité de la cantine
- Un bilan généré automatiquement
- Un plan d'actions à compléter



Le visuel ci-dessus vous donne un aperçu de l'**OUTIL 1 – ÉTAT DES LIEUX** : il s'agit de la page du bilan portant sur vos émissions de GES, générée par l'outil à partir des informations que vous saisissez.

FOCUS

Qu'est-ce que l'impact carbone ? Comment cela s'applique-t-il à une cantine scolaire ?

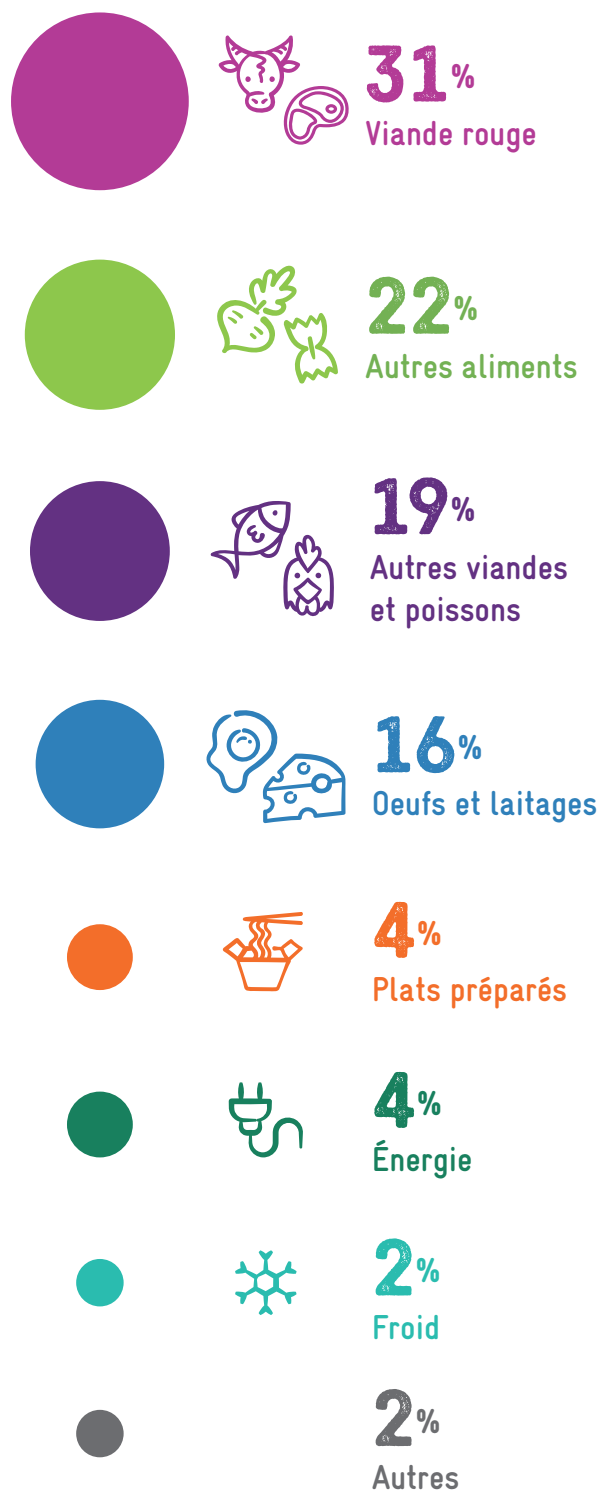
L'ensemble des activités humaines provoquent des émissions de GES (gaz à effet de serre, participant au dérèglement climatique). Pour pouvoir agir efficacement et réduire les émissions, la première étape est de pouvoir identifier pour quelle raison une activité provoque le rejet de GES dans l'atmosphère, quelle est la quantité de gaz rejetée), et ainsi identifier les pistes de travail les plus efficaces pour faire baisser durablement les émissions.

Dans le cas d'une cantine scolaire, les émissions de GES ont lieu à toutes les étapes de production du repas : production des aliments (usage de pesticides, utilisation d'engins agricoles, rejets de méthane des ruminants, ...), transformation en usine agro-alimentaire (transformation du lait en beurre, abattage et préparation des animaux, ...), fabrication des emballages, transport, consommations d'énergie en cuisine et gestion des déchets (emballages et déchets alimentaires).

Les émissions GES liées à la production d'un repas sont très variables d'un type de repas à l'autre.

2016 : CDE - Répartition des émissions par poste

Bilan carbone des Caisses des Écoles de Paris en 2016



CHIFFRE CLÉ

En restauration collective,
plus de **93** % des impacts dépendent
des aliments dans l'assiette

Bilan Carbone 2016 de la Ville de Paris

Mise en œuvre des actions

Le travail vers une cantine plus durable et bas carbone se fait idéalement sur tous les fronts : lutte contre le changement climatique, soutien aux producteurs locaux, achat de produits labellisés, lutte contre le gaspillage... Tout en garantissant la qualité nutritionnelle des menus.

La présente méthodologie a pris le parti d'organiser le travail selon les 3 axes suivants :



TRAVAIL SUR LES PLANS DE MENUS

Comment faire évoluer vos plans de menus afin de réduire leur impact carbone ? Comment piloter efficacement et au quotidien vos indicateurs de qualité nutritionnelle et de durabilité ?



TRAVAIL SUR LES ACHATS ALIMENTAIRES

Comment faire le bilan de vos achats alimentaires en matière de qualité et de durabilité, que ce soit en quantité ou en valeur ?



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Comment suivre et réduire vos quantités de déchets alimentaires ?

Les outils associés, accessibles sur demande, ont pour objectif de vous aider à piloter vos actions et à vous fournir des éléments concrets vous permettant de suivre et de valoriser votre démarche tout en vous conformant aux différentes exigences qui peuvent s'appliquer aux cantines scolaires :

	INTITULÉ	CONTENU	ARTICULATION AVEC AUTRES DÉMARCHES
2.1	PLAN DE MENUS	Suivi nutritionnel du GEM RCN - Suivi de l'impact carbone des menus - Suivi de la durabilité (part de produits dits durables)	Analyse de la conformité avec les indicateurs du GEM RCN
2.2	ACHATS	Suivi des indicateurs de durabilité des achats	Analyse de la conformité avec la loi EGalim
2.3	GASPILLAGE	Suivi des pesées des déchets alimentaires	Extraction des résultats conforme au dispositif de suivi de l'ADEME

2.1

TRAVAIL SUR LE PLAN DES MENUS

Le travail sur les plans de menus se fait selon 3 angles complémentaires et interdépendants :

→ RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE GES DES REPAS SERVIS

Le bilan GES d'une cantine met en évidence que **la majeure partie des émissions GES est liée à la production des aliments**⁷. À ce titre, il est important de noter que ces émissions **varient fortement d'une catégorie d'aliment à l'autre** : de manière générale, les produits animaux, et en particulier les viandes rouges, émettent beaucoup plus de GES lors de leur production que les produits végétaux. Pour autant, il n'est pas recommandé d'écarter les produits animaux de l'alimentation des enfants pour proposer une alimentation plus bas carbone.

Une alimentation moins émettrice de GES suppose **d'intégrer davantage de protéines végétales, tout en favorisant des protéines animales de meilleure qualité**. D'un point de vue nutritionnel, augmenter la part de protéines végétales est par ailleurs recommandé dans la dernière version du PNNS. Diminuer la part de protéines animales au profit des protéines végétales peut se faire de multiples façons :

1. Ajuster les quantités servies. Pour cela, une cuisson plus basse température permettra de réduire la perte de masse, et ainsi de proposer une quantité suffisante aux enfants tout en réduisant au plus juste la quantité achetée. De plus, réduire légèrement les quantités servies vous permettra de diminuer les coûts et vous aurez ainsi plus de marge pour vous tourner vers de produits labellisés et/ou locaux.
2. Combiner au cours d'un même repas des sources de protéines animales et végétales, que ce repas soit végétarien ou non. Par exemple, il est tout à fait possible de servir une entrée contenant du poisson, suivi d'un plat végétalien, ou de combiner dans un même plat des

protéines animales et végétales, par exemple du bœuf et des lentilles : on parlera alors de plat « mixte ».

3. Alternier les repas basés sur les protéines animales et les repas basés sur les protéines végétales (plat protidique ou repas végétarien voir végétalien)

Afin de réduire l'impact carbone de vos menus, vous pouvez mettre en place d'autres actions complémentaires, par exemple :

- privilégier des fruits et légumes de saison
- éviter d'acheter des produits cultivés sous serre chauffée

→ AMÉLIORER LA DURABILITÉ DES PRODUITS SERVIS

Travailler sur la qualité des produits servis est essentiel pour proposer une démarche cohérente. La diminution des émissions de GES ne doit pas se faire au détriment de la qualité des produits servis. Au contraire, un travail de fond est nécessaire sur tous les sujets, et la durabilité des produits doit être au cœur du travail.

Augmenter la part de produits labellisés pour leur caractère durable (Agriculture Biologique, Bleu Blanc Cœur, Commerce Équitable, etc.) présente deux avantages majeurs :

- La santé des enfants : limitation des résidus dans les aliments, meilleure qualité nutritionnelle, recours à des aliments bruts et moins transformés,
- Soutien à des filières de production plus vertueuses, qui participent à la transition vers un système alimentaire de meilleure qualité et plus résilient.

Il est vrai que les produits labellisés coûtent généralement plus cher, cependant de nombreuses collectivités prouvent qu'il est possible d'introduire ces produits dans les menus sans générer de surcoût majeur sur le prix du repas.

L'intégration progressive d'aliments labellisés dans vos plans de menus permettra d'atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim. Sur ce sujet, le travail sur les achats est bien sûr essentiel ([voir partie 2.2](#))

⁷ Il est important de bien distinguer les émissions GES de la production (qui ont lieu dans le champ et lors de la transformation de l'aliment), et celles liées au transport. Le caractère local d'un aliment permet de faire baisser les émissions liées à son transport, mais en aucun cas les émissions liées à la production même du produit. Le travail sur l'origine des aliments fait l'objet de la partie 2.2.

➔ AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS

Le maintien de la qualité nutritionnelle des repas servis est bien évidemment la condition essentielle de la réussite de votre démarche. Il est tout à fait possible de maintenir une bonne qualité nutritionnelle, voire de l'améliorer, tout en proposant des repas plus durables d'un point de vue environnemental.

Intégrer plus de protéines végétales aux menus est par exemple une action tout aussi bénéfique d'un point de vue climatique que nutritionnel, et choisir ses protéines végétales biologiques et locales permet de soutenir le développement des filières de production.

Dans l'objectif de vous accompagner efficacement dans votre démarche, il est bénéfique de confronter vos plans de menus aux indicateurs recommandés par le GEM RCN, en particulier si vous êtes peu formés à la nutrition. Toute collectivité qui le peut aura de plus intérêt à intégrer directement des professionnels de la nutrition dans l'élaboration de ses plans de menus, afin de maximiser les bénéfices nutritionnels des repas.

➔ LISTES D'ACTIONS

Dans la logique qui vient d'être exposée, voici une liste non exhaustive d'actions permettant de travailler sur vos plans de menus, sur les 3 aspects : réduction de l'impact GES, équilibre nutritionnel et durabilité des produits servis.

Vous trouverez des détails sur ces actions dans les onglets « Évaluation qualitative » et « Plan d'action » de **L'OUTIL 1 – ÉTAT DES LIEUX**.

OBJECTIF

ACTIONS PROPOSÉES

RÉDUIRE L'IMPACT CARBONE

Ajuster les quantités de viande achetées au plus juste, en travaillant sur les modes de cuisson, tout en respectant la limite des 70% recommandés par le GEM RCN

Limitier les fréquences de service des plats contenant de la viande rouge ou du poisson aux recommandations du GEM RCN (4/20 pour la viande rouge, 4/20 pour le poisson)

Introduire des repas « mixtes », contenant de petites quantités de viande dont les apports sont complétés par d'autres sources de protéines (œuf, légumineuses, céréales complètes)

Introduire un ou deux plats végétariens par semaine

Diversifier les repas végétariens servis, en évitant les préparations industrielles et en se tournant vers les protéines végétales

Intégrer les protéines végétales (céréales et/ou légumineuses) dans les entrées, les accompagnements et les desserts, pour compléter les apports protéiques du repas

Privilégier les laitages avec grammage à 100g, achetés en gros contenants, et les « vrais » fromages à diviser en portions

Introduire davantage de fruits et légumes frais et de saison dans les menus, et écarter ceux qui ne sont pas de saison

DURABILITÉ ET LABELS

Intégrer davantage de composantes biologiques dans les menus

Intégrer davantage de composantes labellisés (autres que biologiques) dans les menus

Adapter ses menus aux productions disponibles sur le territoire local

NUTRITION

Suivre les fréquences du GEM RCN pour s'assurer de la qualité nutritionnelle des menus

Travailler avec un professionnel de la nutrition pour valider les fiches techniques et les menus

Privilégier céréales complètes ou semi-complètes

Préférer le pain farine T80

OBJECTIF

ACTIONS PROPOSÉES

ÊTRE CAPABLE DE SUIVRE ET
PILOTER SES ACTIONS

Calculer et suivre l'impact GES de son restaurant

Suivre les indicateurs nutrition (GEM RCN) et les fréquences de service des aliments

Suivre l'évolution de la part de labels

SENSIBILISATION DES
ENFANTS ET DES PARENTS

Favoriser l'appréhension des nouveaux ingrédients par les enfants (protéines végétales et légumineuses en particulier)

Communiquer sur votre démarche auprès des parents

FORMATION
DES ÉQUIPES

Former vos cuisiniers à la cuisine « alternative » : intégration de repas mixtes, végétariens ou végétaliens, en intégrant les protéines végétales

Former les personnes en charge des menus à la nutrition intégrant plus de protéines végétales

CHIFFRE CLÉ

La majorité
des villes de plus de
30 000 habitants
a déjà introduit
les menus
végétariens
(menus alternatifs pour tous et/ou
option végétarienne à la demande).

Parmi elles :

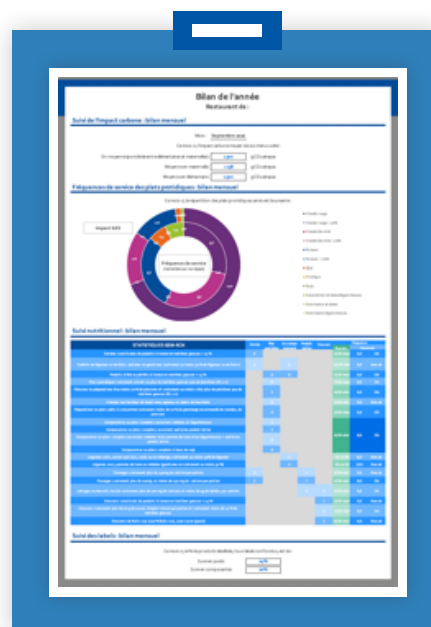
AGEN ANGERS BAYONNE BORDEAUX
CLERMONT-FERRAND GRAND POITIERS
GRENOBLE LE HAVRE LILLE LYON
MARSEILLE PARIS STRASBOURG TOULOUSE...

Étude de l'association Végétarienne de France, 2018



Dans le cadre de la démarche Climat Cantines, nous vous proposons d'utiliser **L'OUTIL 2.1 – PLAN DE MENUS** afin de pouvoir piloter les actions choisies et d'observer les évolutions dans le temps sur les 3 sujets complémentaires :

- Les émissions GES engendrées pour la production des repas
- La qualité nutritionnelle des repas, en affichant votre adéquation avec les catégories du GEM RCN
- Le suivi de la durabilité avec la proportion d'aliments labellisés servis



Le visuel ci-dessus montre une page de l'onglet « Bilan » de cet outil, qui fournit différents indicateurs de suivi sur ces différents sujets pour un mois donné (un suivi annuel est également généré par l'outil).

2.2



TRAVAIL SUR LES ACHATS ALIMENTAIRES

En parallèle du travail sur le plan de menus, il est important de vous interroger sur la **qualité des produits** que vous achetez. Privilégier des **produits locaux et labellisés** est primordial pour engager une démarche complète vers un restaurant plus durable.

POINT LOI

La loi EGalim impose, à partir du 1^{er} janvier 2022, d'acheter au moins 50% de produits labellisés dont 20% de produits biologiques. Le calcul de pourcentage doit se faire en valeur.

Sur les produits locaux, aucune obligation ne s'impose, mais il est toujours très positif de pouvoir soutenir les producteurs locaux, d'autant plus que cela participera à réduire votre impact carbone en réduisant les émissions liées au transport des aliments. De plus, cela peut être une occasion de sensibiliser les enfants et de créer une visite sur les lieux de production.



Dans le cadre de la démarche Climat Cantines, nous vous proposons d'utiliser **L'OUTIL 2.2 – ACHATS** pour calculer vos indicateurs EGalim, si ce calcul n'est pas déjà implémenté dans votre système de suivi. L'outil 2.2 vous permet de générer le calcul à partir de la saisie de la valeur de vos achats annuels.



Le visuel ci-contre vous permet de visualiser l'affichage des résultats obtenus grâce à l'outil 2.2 – Achats.

Résultats du travail mené sur les achats alimentaires au regard des exigences de la loi EGalim

LISTES D'ACTIONS

Dans la logique qui vient d'être exposée, voici une liste non exhaustive d'actions pour travailler sur la durabilité de vos achats.

Vous trouverez des détails sur ces actions dans les onglets « Évaluation qualitative » et « Plan d'action » de **L'OUTIL 1 – ÉTAT DES LIEUX**.

OBJECTIF

ACTIONS PROPOSÉES

AUGMENTER LES ACHATS DE PRODUITS LABELLISÉS

Augmenter la quantité de produits biologiques achetés, rediriger ses achats vers des fournisseurs capables de proposer des produits biologiques

Augmenter la quantité de produits labellisés (autres que biologiques) achetés, rediriger ses achats vers des fournisseurs capables de proposer ces produits

FAVORISER LES ACHATS DE PRODUITS LOCAUX ET LES CIRCUITS COURTS

Augmenter les achats locaux

Augmenter les achats de produits issus de circuits courts

Prendre contact et s'intégrer dans le réseau de production local, adapter ses achats aux productions disponibles sur place

ÊTRE CAPABLE DE SUIVRE ET PILOTER SES ACTIONS

Être en capacité de produire des indicateurs sur les achats de produits labellisés par rapport à l'ensemble des achats, en particulier pour répondre aux exigences de la loi EGalim

SENSIBILISATION DES ENFANTS ET DES PARENTS

Communiquer sur la démarche et sur les indicateurs de suivi, organiser des animations faisant intervenir des producteurs

FORMATION DES ÉQUIPES

Se former à l'intégration des achats durables dans les marchés publics

3 TRAVAIL SUR
LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

Tout le travail mené pour élaborer vos plans de menus et travailler sur des achats plus responsables n'auront plus beaucoup de sens si une grande partie des repas est gaspillée. La lutte contre le gaspillage alimentaire doit donc faire partie intégrante de votre démarche.

CHIFFRE CLÉ

10 millions de tonnes
de nourriture

sont gaspillées chaque année en France
ce qui représente

150 kg
par habitant
et par an

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration
collective, guide ADEME (2017)⁸

Les enjeux de la réduction du gaspillage sont multiples, puisqu'il a un impact économique et environnemental non négligeable. La production et la transformation des aliments consomment de l'énergie ainsi que des ressources, et émettent des gaz à effet de serre qui contribuent au réchauffement climatique. Ainsi, jeter des aliments consommables revient à la fois à gaspiller des ressources et de l'argent.

Il est donc primordial de réduire ces pertes alimentaires, et chaque organisation peut y contribuer : les ménages, les entreprises, les collectivités.



POINT LOI

Le Ministère de l'alimentation et de l'agriculture s'est engagé à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025, au travers du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

⁸ <https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>

Nous vous proposons ici de suivre vos pertes alimentaires au cours de l'année au sein d'un ou plusieurs lieux de restauration de votre collectivité. Ce suivi vous permettra de mieux comprendre la situation dans votre cantine vis-à-vis du gaspillage, et vous pourrez ainsi mieux piloter les actions mises en place. La quantification du gaspillage permettra également d'estimer les coûts associés, et évitables grâce à des actions efficaces.

→ LISTES D'ACTIONS

Dans la logique qui vient d'être exposée, voici une liste non exhaustive d'actions pour travailler sur le gaspillage alimentaire.

Vous trouverez des détails sur ces actions dans les onglets « Évaluation qualitative » et « Plan d'action » de **L'OUTIL 2.3 – GASPILLAGE**.

OBJECTIF

ACTIONS PROPOSÉES

RÉDUIRE LE GASPILLAGE À TABLE
ET LES RETOURS PLATEAUX

Favoriser le confort des enfants à table : temps suffisant pour manger d'au moins 25 minutes, luminosité, bruit, espace suffisant

Faire en sorte que les enfants soient servis à leur faim : service à table si possible, proposer aux enfants des portions adaptées et de se resservir s'ils ont encore faim

RÉDUIRE LE GASPILLAGE SUR LES
PLATS PRÉPARÉS ET NON SERVIS

Anticiper les effectifs et adapter les quantités, conserver les denrées non servies pour le service suivant

ÊTRE CAPABLE DE SUIVRE ET
PILOTER SES ACTIONS

Mettre en place un suivi des pesées afin de suivre l'évolution du gaspillage et de piloter les actions en conséquence

SENSIBILISATION DES ENFANTS ET
DES PARENTS

Impliquer les enfants dans la démarche : faire participer les enfants pour proposer les solutions et actions, organiser des ateliers cuisine, les inclure dans les pesées, leur donner des tâches à effectuer pour faire le suivi, proposer des animations sur le temps du midi ou en classe

Sensibiliser les parents et communiquer sur la démarche et le suivi des indicateurs



OBJECTIF

ACTIONS PROPOSÉES

FORMATION DES ÉQUIPES

Former les équipes en cuisine : faire évoluer les pratiques de cuisine et adapter les recettes pour faciliter l'accueil des enfants

Lors de la création des menus : prendre en compte les repas qui ont le plus ou le moins marché auprès des enfants, adapter les recettes

Former des gestionnaires pour améliorer la gestion des stocks



Dans le cadre de la démarche Climat Cantines, nous vous proposons d'utiliser **L'OUTIL 2.3 – GASPILLAGE** pour piloter vos actions de lutte contre le gaspillage. Cet outil vous permettra de saisir les résultats des pesées réalisées dans vos cantines, et générera un ensemble d'indicateurs permettant le suivi dans le temps.



Le visuel ci-dessus vous permet de visualiser une page de l'onglet « Résultats », fournissant plusieurs indicateurs et graphiques relatifs au suivi du gaspillage dans votre cantine, vous permettant de quantifier vos progrès et les économies réalisées.

Bilan chiffré des économies réalisées sur le gaspillage alimentaire, grâce au calculateur Climat Cantines

Suivi et bilan des actions

Tout au long de leur mise en œuvre, il est important de suivre l'avancement des différentes actions. En effet, cela vous permet d'identifier les éventuels freins à leur mise en place et les lever, ou encore de compléter vos actions si vous remarquez qu'elles ne sont pas suffisantes ou en cas d'opportunités complémentaires.

En complément du suivi des actions, il est tout aussi important de piloter différents indicateurs et d'analyser leur évolution dans le temps. Ce sont ces indicateurs qui vous permettent d'avoir la vision globale sur l'évolution de fond de vos pratiques vers une cantine bas carbone, plus durable et plus équilibrée.

Ce double suivi (actions et indicateurs) peut constituer le cœur technique pour alimenter la communication autour de votre projet.

Au bout d'une période donnée de mise en œuvre (le plus classiquement après une année ou en fin d'année scolaire), il est temps de faire le bilan complet de votre projet :

Pour cette phase de bilan, vous pouvez travailler à 2 niveaux :

- Analyser les actions réalisées au cours de l'exercice précédent
- Réaliser un nouvel état des lieux complet de vos pratiques, tel que décrit en étape 1.

Afin que ce bilan et que les éventuelles nouvelles perspectives qui en découlent soient partagées, il est important d'impliquer les différents acteurs internes et externes de votre projet.



Dans le cadre de la démarche Climat Cantines, nous vous proposons de réaliser cet état des lieux dans **L'OUTIL 3 – BILAN**. Cet outil est disponible sur demande.



The image shows a blank budget plan sheet template. The header is purple and contains the title 'BUDGET PLAN SHEET' and a list of columns: 'Net Income', 'Operating Expenses', 'Depreciation', 'Interest Expense', 'Income', 'Income Tax Expense', 'Net Income', 'Operating Expenses', and 'Net Income or Loss'. The body is a large grid for data entry, with a green rectangular box highlighting a cell in the 'Operating Expenses' column.

Bilan et suivi du plan d'action pour les prochaines années

Quelles sont les réussites et faits marquants ?

Les résultats sont-ils à la hauteur / en phase avec votre ambition initiale ?

Quels sont les freins et principales difficultés rencontrées ?

Quelles actions complémentaires seraient opportunes à mettre en œuvre lors de la prochaine phase ?

Conclusion

FREINS

Vous êtes motivé.e à pour créer une cantine bas carbone ? Tant mieux ! Quelques freins peuvent cependant vous attendre :

- **L'ABSENCE DE CORPUS DE RECETTES** adaptées à la restauration collective. Pour cela, la formation de vos cuisiniers est une étape indispensable, et permettra également à ceux-ci d'être engagés dans une nouvelle dynamique.
- **LE MANQUE DE TEMPS** : faire évoluer ses pratiques suppose de mettre de l'énergie dans la mise en place de nouveaux processus. Une partie de ces évolutions peuvent être déléguées : formation, calcul d'impact, présentation des bilans, ateliers de sensibilisation... Notez que vous pouvez être aidés en sollicitant l'Ademe.
- **LE MANQUE D'OUTILS DE PILOTAGE** concrets et précis. Pour être précis dans votre démarche, vos calculs et vos bilans, pour avoir des chiffres pour mieux convaincre et être guidé plus finement, étape par étape, le calculateur Climat Cantines est l'outil de pilotage de la transition de votre cantine vers le bas carbone. Il comprend :
 - **Un État des lieux** de votre cantine, qui comprend : une cartographie des acteurs, une évaluation quantitative et qualitative de la durabilité de la cantine, un bilan généré automatiquement à partir de ces informations, et un plan d'actions à compléter
 - **1) L'outil de travail sur les plans de menus**
 - **2) L'outil de travail sur les achats alimentaires**
 - **3) L'outil de travail sur le gaspillage alimentaire**

Ces 3 outils comprennent un questionnaire de positionnement de votre établissement, les relevés de données nécessaires au bilan, ainsi que le bilan généré automatiquement sous plusieurs formes.

Le pack de ces outils est disponible sur demande auprès de climatcantines@eco2initiative.com

OUTIL 1 - ÉTAT DES LIEUX

OUTIL 2.1 - PLAN DE MENUS

OUTIL 2.2 - ACHATS

OUTIL 2.3 - GASPILLAGE

OUTIL 3 - BILAN

Schéma de présentation des outils

ALLER PLUS LOIN

- Corpus de recettes bas carbone et végétariennes/végétales (AVF, 2020)⁹
- Rédiger et organiser ses marchés pour une restauration de meilleure qualité (Ministère de l'Agriculture, 2014)¹⁰
- Sensibiliser les élèves avec le jeu de plateau
Etiquetable : contact@eco2initiative.com
- Zero Phyto, le film¹¹
- Calculer l'impact carbone d'un plat avec le calculateur Etiquetable¹²
- Conseil pour une qualité optimale des menus végétariens en cantine scolaire (AVF, 2020)¹³
- Guide pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires (ADEME, 2018)¹⁴

⁹ <https://www.vegecantines.fr/recettes/>

¹⁰ https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restauecoll-bd_0.pdf

¹¹ <https://www.dahu.store/fr/vod/78-vod-zero-phyto-100-bio.html?idU=4>

¹² <https://etiquetable.eco2initiative.com/espace-restos/>

¹³ https://www.vegetarisme.fr/wp-content/uploads/2020/05/menuVG-guide_qualite_AVF.pdf

¹⁴ https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective_010256.pdf





par  eco2
INITIATIVE