

# Les cantines contre le gaspillage alimentaire



## Principe : encourager les clients et le personnel de la cantine à réduire les déchets alimentaires

Les cantines du secteur public sont un des principaux lieux de consommation d'aliments. Toutefois, souvent, le personnel des administrations/ONG qui prend ses repas à la cantine n'est pas incité à la consommation durable. Il possède une vision globale de la nourriture sur les comptoirs, à des prix subventionnés, et ne tient donc pas compte de la part de son repas qui sera gaspillée.

Cette action a pour but de réduire les déchets dans les cantines du secteur public et d'améliorer la sensibilisation des clients en ce qui concerne leurs choix alimentaires : des choix qui affectent directement leur repas mais qui peuvent aussi devenir un outil de prévention utile lors de la consommation d'aliments à domicile.

Par conséquent, une partie de l'outil concerne la planification des choix en matière de consommation alimentaire et la sensibilisation à la réduction des déchets alimentaires ainsi qu'à la « réutilisation » des restes.

## Informations générales



réduction



difficulté

flux de déchets



réutilisation



impact sur  
l'environnement



papier



emballages



recyclage



coût



DEEE



organiques

## Objectifs

- Réduire les déchets alimentaires en encourageant une « gestion » alimentaire durable dans les cantines du secteur public.
- Améliorer la sensibilisation des clients et des fournisseurs à la prévention des déchets alimentaires.
- Informer les clients sur la stratégie alimentaire correcte afin d'éviter les déchets alimentaires.
- Encourager les personnes à cuisiner les restes chez elles.

### Matériel nécessaire pour cette action

#### Sets de table en vue de la prévention des déchets

- Qu'est-ce que c'est ? Ce set de table attire l'attention des clients sur la consommation d'une quantité durable de nourriture : « si vous aimez ce que vous mangez, il est préférable de vous servir deux fois ». La consommation correcte de nourriture est la première étape de la prévention des déchets alimentaires : grâce à des suggestions utiles, les sets de table sensibilisent les clients au gaspillage alimentaire dans les cantines du secteur public et aux outils permettant d'éviter les déchets alimentaires. Les sets de table sont la première chose qu'un client voit sous son assiette et, pendant qu'il fait la queue pour son repas, il a le temps de lire les suggestions afin d'éviter le gaspillage alimentaire.
- Comment faire ?
  - Posez ces sets sur la table, sous les assiettes.
  - Informez vos clients au sujet de la prévention des déchets.
  - Sensibilisez à la consommation d'une quantité durable d'aliments, grâce à des chiffres, des images et des suggestions simples afin d'éviter les déchets alimentaires.
- Comment évaluer ? Nombre de sets utilisés.



#### Doggy bag/restopack

- Qu'est-ce que c'est ? Des boîtes sont mis à la disposition des clients afin qu'ils emportent leurs restes alimentaires et évitent ainsi de gaspiller de la nourriture. Si un client n'a pas consommé tout ce qu'il a commandé, il peut être encouragé à emporter les restes, grâce à la distribution de boîtes au début et à la fin de la file d'attente : le personnel de la cantine encouragera l'utilisation de boîtes afin d'éviter le gaspillage alimentaire, même lorsque les clients rapportent leurs assiettes.
- Comment faire ?
  - Expliquez au personnel de la cantine comment utiliser les boîtes pour restes alimentaires.
  - Informez-le que cette action contribue à lutter contre le gaspillage de nourriture.
  - Encouragez les clients à utiliser des boîtes pour restes alimentaires à différents endroits de la cantine.
- Comment évaluer ? Nombre de boîtes pour restes alimentaires emportés.



### Panneaux montrant comment élaborer une stratégie alimentaire correcte afin d'éviter les déchets

- Qu'est-ce que c'est ? Ces panneaux expliquent aux clients comment éviter les déchets alimentaires (planifiez votre repas longtemps à l'avance, utilisez tout ce que vous avez, compostez les restes éventuels, etc.). Les panneaux seront installés à différents endroits de la cantine et seront différents selon l'emplacement où ils se trouvent : le panneau placé à l'entrée portera sur la planification du repas, les panneaux à proximité des tables se concentreront sur la consommation correcte de tous les aliments et l'importance des sacs pour les restes, le panneau à la sortie s'intéressera à l'importance de la prévention du gaspillage alimentaire.
- Comment faire ?
  - Informer les clients sur la stratégie alimentaire correcte afin d'éviter les déchets alimentaires.
- Comment évaluer ? Nombre de panneaux.



### Livre de cuisine : « Cuisiner les restes »

- Qu'est-ce que c'est ? Ce livre apprend aux clients comment cuisiner les restes et ainsi éviter le gaspillage alimentaire. Il sera distribué dans les cantines afin d'encourager ces pratiques et de réduire le gaspillage alimentaire. Le livre informera et encouragera les personnes à éviter les déchets alimentaires, même chez elles, mais il les sensibilisera aussi davantage à la prévention du gaspillage alimentaire même à la cantine.
- Comment faire ?
  - Ce livre sera distribué dans les éco-cantines afin d'encourager les personnes à cuisiner les restes chez elles.
- Comment évaluer ? Nombre de livres distribués.



## Matériel d'information commun

### Panneaux/affiches

Ces affiches montrent aux clients comment éviter le gaspillage alimentaire (panifier ses repas en avance, utiliser tout ce qu'on a, compostez les restes,...)



### Sets de table

Ces nappes viseront à sensibiliser les clients à consommer une quantité durable de nourriture : « si vous aimez ce que vous mangez, c'est encore meilleur d'en profiter une deuxième fois ! ». Consommer la juste quantité de nourriture est le premier pas pour éviter le gaspillage alimentaire : avec des suggestions utiles, les nappes rendront les clients conscients du gaspillage alimentaire dans les cantines publiques et des outils pour le prévenir.

Une option pourrait être de réaliser un objet avec le matériel recyclé qui serait disposé au centre de la table à la place d'un set de table.



### Livre de recettes : « Cuisiner les restes »

Ce livre apprend aux clients comment cuisiner avec les restes et ainsi éviter le gaspillage alimentaire. Il informera et encouragera les gens à éviter les déchets alimentaires, même chez elles.



## Préparation de l'action : évaluation initiale de la situation

### 1 mois avant la SERD

Réalisez un audit afin de connaître la quantité de nourriture jetée et le nombre total de clients servis par la cantine. L'audit est un document technique qui vous permet d'étudier la situation existante en matière de flux de déchets, en association avec des données relatives à la production des déchets, et de réaliser une analyse d'événements ou initiatives existants similaires sur le territoire. L'audit mettra également en évidence le système de distribution de nourriture utilisé par la cantine, ce qui contribuera à mieux déterminer où installer le panneau, le distributeur de sacs de restes alimentaires, etc.

Afin d'obtenir de bons résultats, il est très important que le personnel de la cantine soit correctement impliqué dans l'activité. Une réunion avec le personnel de la cantine devrait être prévue, visant à :

- Expliquer la nécessité des démarches de réduction du gaspillage alimentaire.
- Illustrer les activités qui seront mises en œuvre
- Partager les outils de communication qui seront utilisés durant l'action
- S'accorder sur l'information que le personnel de la cantine peut partager avec les étudiants/clients dans le but de promouvoir la réduction du gaspillage alimentaire (l'utilisation d'un doggy bag et de livres de recettes...)

## Préparation de l'action : développement et production

### 3 semaines avant la SERD

Tout le matériel de communication sera créé et imprimé. La distribution des sacs pour restes alimentaires sera préparée.

### Quelques jours avant la SERD

Le matériel sera distribué à la cantine. Les panneaux, les livres de cuisine et les sacs pour restes alimentaires seront installés aux différents endroits. En outre, le personnel de la cantine informera tous les clients au sujet de la campagne. Les clients seront encouragés à participer à la campagne et un petit audit sera réalisé afin de calculer la quantité quotidienne de déchets alimentaires (volume ou poids des poubelles).

## Mise en œuvre de l'action

### **Pendant la SERD**

L'initiative se déroulera pendant toute la semaine. Le matériel de communication sera utilisé, les clients seront impliqués et encouragés à appliquer les mesures présentées ainsi qu'à utiliser les sacs pour restes alimentaires. Tous les outils seront surveillés. Les sacs pour restes alimentaires et les livres de cuisine emportés seront remplacés par de nouveaux exemplaires chaque jour.

Le personnel de la cantine encouragera les clients à utiliser les sacs pour restes alimentaires et les livres de cuisine.

## Méthodologie d'évaluation

### **Après la SERD**

L'audit réalisé durant l'évaluation servira de référence en ce qui concerne la quantité de déchets alimentaires et le nombre total de clients. L'évaluation finale portera sur les mêmes mesures et les mêmes éléments mesurés après la SERD.

Afin d'évaluer les résultats de cette action, comptez ce qui suit :

- Nombre de sets utilisés ;
- Nombre de sacs pour restes alimentaires emportés ;
- Nombre de panneaux ;
- Nombre de livres ;
- Nombre de personnes ayant participé à la formation ;
- Quantité de déchets alimentaires évités.

Vous pouvez mesurer le volume ou le poids des déchets alimentaires, à l'aide des mêmes éléments mesurés lors de l'évaluation initiale. Il est très important d'organiser une session finale avec le personnel de la cantine, afin de prendre connaissance des suggestions, impressions et sentiments au sujet de la quantité d'outils.

Le nombre de sacs pour restes alimentaires est directement lié à la quantité de déchets alimentaires : une grande quantité de sacs pour restes alimentaires peut indiquer une diminution du gaspillage alimentaire !

## Informations complémentaires

- Exemples d'actions
  - Covar 14 Eco-restaurant, winning action in administration category EWWR 2012 : [www.ewwr.eu/docs/case\\_studies/EWWR\\_2012\\_Case\\_studies\\_Administration\\_Italy.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf)
  - ADEME & SYCTOM, l'Agence métropolitaine des déchets ménagers : The Anti-waste Kitchen, France, 2010 [www.ewwr.eu/docs/case\\_studies/EWWR%202010\\_Case%20Study\\_Admin\\_France\\_0.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_France_0.pdf)
  - Waste Watchers Cookoff, Playbusters, United Kingdom, 2012 [www.ewwr.eu/docs/case\\_studies/EWWR\\_2012\\_Case%20Studies\\_Association\\_Scotland.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf)
  - BARCELONA FOOD BANK FOUNDATION: Turning municipal market and supermarket chain leftovers into local solidarity resources, Catalunya, Spain, 2011 [www.ewwr.eu/docs/case\\_studies/EWWR\\_2011-Case%20studies\\_NGO\\_Catalonia.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf)
  - Ecoscience Provence: Launch of the "Eco-Management" action for the itinerant market, France, winning action in EWRR 2013 edition [www.ewwr.eu/docs/case\\_studies/FR\\_Association\\_Trophees\\_CSF.pdf](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf)
- Liens intéressants
  - Last Minute Market : [www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)
  - Eco Ristorazione Trentino : [www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione\\_Trentino/](http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/)



- Semaine européenne de la réduction des déchets : [www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu) [contact@ewwr.eu](mailto:contact@ewwr.eu)



With the support of  
the European Commission

