

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.



Sacs pour restes alimentaires

- Qu'est-ce que c'est ? Des sacs 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 sacs au début et à la fin de la file d'attente : le personnel de la cantine encouragera l'utilisation de sacs afin d'éviter le gaspillage alimentaire, même lorsque les clients rapportent leurs assiettes.
- Comment faire ?
 - Expliquez au personnel de la cantine comment utiliser les sacs pour restes alimentaires.
 - Informez-le que cette action contribue à lutter contre le gaspillage de nourriture.
 - Encouragez les clients à utiliser des sacs pour restes alimentaires à différents endroits de la cantine.
- Comment évaluer ? Nombre de sacs 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

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.).



Sets de table

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.



Livre de cuisine : « Cuisiner les restes »

Ce livre apprend aux clients comment cuisiner les restes et ainsi éviter le gaspillage alimentaire. Il informera et encouragera les personnes 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.

Le personnel de la cantine sera informé au sujet des outils et recevra des explications sur l'importance d'éviter le gaspillage alimentaire : lors d'un atelier d'une demi-journée, le personnel sera invité à informer les clients sur l'utilisation des sacs pour restes alimentaires et des livres de cuisine.

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
 - 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
 - Waste Watchers Cookoff, Playbusters, United Kingdom, 2012 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
 - 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
- Liens intéressants
 - Last Minute Market : www.lastminutemarket.it
 - Eco Ristorazione Trentino : www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/
- Semaine européenne de la réduction des déchets : www.ewwr.eu contact@ewwr.eu