

# 1

# Présentation de la boîte à outils



La boîte à outils « **Stop au gâchis dans les établissements scolaires** » contient un ensemble d'outils numériques opérationnels et pratiques pour vous permettre de mettre en oeuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans votre collège ou lycée.

Elle s'appuie sur les résultats d'une expérimentation menée en 2015/2016 dans 10 établissements champardennais de la région Grand Est.

## CIBLES DE LA BOITE A OUTILS

**Les responsables dans l'établissement scolaire :**  
le directeur, le gestionnaire, le chef de cuisine.

### à noter

Dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, chacun a un rôle à jouer. Tout le monde est impliqué, élèves, enseignants, personnel de cuisine, infirmier, vie scolaire, clubs ... et notamment :

- > **le directeur** qui est porteur de la démarche globale de l'établissement
- > **le gestionnaire** qui validera les choix d'achats
- > **le chef de cuisine** qui est au centre de très nombreuses actions.

## OBJECTIF

Avoir tout en mains pour mettre en oeuvre rapidement, facilement et efficacement des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans votre établissement.

## CONTENU

Cette boîte à outils contient :

### Fiche 1-Presentation

Expliquer l'objectif, donner le contenu et le mode d'emploi, présenter les partenaires et tous ceux qui y ont contribué.

### Fiche 2-Enjeux

Présenter les enjeux du gaspillage alimentaire dans la restauration collective (chiffres clés nationaux et régionaux) et les arguments pour s'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

### Fiche 3-Demarche-LGA-Methodo « Comment mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ? »

Présenter chronologiquement chaque étape et les personnes nécessaires à la réussite de la démarche.



## Dossier 4-Outils

### a) Dossier 4.1-Diagnostic

#### a.1) Sous-dossier 4.1.1-Pesees-option-1

contenant un tableur pesees-simplifiees.xls.  
Méthodologie, fiches de pesées et analyse pour mettre en place des pesées simples en fin de service.

#### a.2) Sous-dossier 4.1.2-Pesees-option-2

##### → Fiche 1-Pesees-Methodo

Étapes d'une campagne de pesées plus complètes avec les outils ad hoc présents dans la boîte à outils.

##### → Fiche 2-Pesees-Fiches-Protocole

Consignes pour réaliser une campagne de pesées plus complètes.

##### → Grille 3-Pesees-Grilles-vierges

Modèles prêts à l'emploi.

##### → Tableau 4-Pesées-Analyse

Modèle d'outil d'analyse.

#### a.3) Grille 4.1.3-Enquete-Convives-Questionnaire

Modèle d'enquête prêt à l'emploi à diffuser auprès des convives

#### a.4) Tableau 4.1.4-Enquete-Convives-Analyse

Modèle d'outil d'analyse.

#### a.5) Fiche 4.1.5-Fonctionnement- cuisines-Elements-cles

Éléments pour préparer une analyse du fonctionnement des cuisines.

### b) Dossier 4.2-Actions

Donner tous les éléments (méthode, moyens, résultats attendus...) pour faciliter la mise en oeuvre de l'action.

##### → Fiche action 1-place-pain

La place du pain.

##### → Fiche action 2-gachimetre

Le gâchimètre à pain.

##### → Fiche action 3-taille-qualite-pain

La taille et la qualité du pain.

##### → Fiche action 4-animations-cuisine

Les animations en cuisine (visites des cuisines, rencontre avec le chef, déjeuners avec les parents...).

##### → Fiche action 5-sensibilisation

Les actions de sensibilisation (expositions, charte, intervention, films, concours...).



- **Fiche action 6-portions-PMG-faim**  
Les portions petite, moyenne et grande faim.
- **Fiche action 7-fruits-epluches**  
La mise à disposition de fruits épluchés.
- **Fiche action 8-bar-salades**  
Le bar à salades.
- **Fiche action 9-sensibilisation-personnel-cuisine**  
La sensibilisation du personnel de cuisine.
- **Fiche action 10-estimation-effectifs**  
Une meilleure estimation des effectifs.
- **Fiche action 11-don-associations**  
Le don aux associations (alimentation humaine).
- **Fiche action 12-compostage-biodechets**  
Le compostage des biodéchets.

### **c) Dossier 4.3-kit-communication**

Proposer des outils de communication à adapter à votre établissement pour servir et appuyer la démarche « stop au gâchis ».

- Une fiche Kit-com-contenu.  
Mémo reprenant le contenu du kit de communication et donnant des pistes d'utilisation des outils.
- Un logo « Stop au gâchis ».
- Des vignettes d'identification pour le tri des déchets.
- Une affiche « Notre établissement s'engage – Stop au gâchis ».
- Une affiche sur les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Une charte d'engagement pour l'établissement.
- Une charte d'engagement pour les cuisines.
- Deux fonds d'affiches vierges.

## **Dossier 5-Pour-aller-plus-loin**

### **5.1-Dossier Ressources**

#### **5.1.1-Fiche Ressources-documentaires**

Une sélection de documents et de sites internet à consulter.

#### **5.1.2-Fiche Synthèse-experimentation-champ**

Un bilan de l'expérimentation « lutter contre le gaspillage alimentaire » 2015-2016 menée par l'ADEME et la DRAAF Grand Est dans 10 établissements scolaires champardennais.

### **5.2-Fiche contacts-region**

Liste non exhaustive de contacts (hors organismes privés) sur ce sujet en région.



La boîte à outils correspond à la chronologie d'une démarche « stop au gâchis ».

- 1 comment ça marche ? → fiche 1-Présentation
- 2 je comprends les enjeux et l'intérêt de la démarche → fiche 2-Enjeux.
- 3 je me lance dans la démarche → fiche 3-Demarche-LGA-Methodo.
- 4 j'initie un diagnostic avant toute chose ! → dossier 4-Outils / Diagnostic.
- 5 je mets en oeuvre des actions → dossiers 4-Outils / Actions et Outils / Kit-communication.
- 6 je veux aller plus loin, être accompagné, plus me documenter → dossier 5-Pour-aller-plus-loin.

## **PARTENAIRES**

### **Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME)**

Direction régionale Grand Est  
34 avenue André Malraux  
57000 METZ  
03 87 20 02 90  
grand-est@ademe.fr  
www.grand-est.ademe.fr

### **Site de Châlons-en-Champagne**

116 avenue de Paris - 51000 CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

### **Site de Strasbourg**

8 rue Adolphe Seyboth - 67000 STRASBOURG

### **Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Grand Est (DRAAF)**

www.draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr  
Site de Châlons-en-champagne  
Complexe agricole du Mont Bernard  
Route de Suippes - CS 60440 - 51037 CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE cedex

### **Site de Metz**

76 avenue André Malraux - 57000 METZ

### **Site de Strasbourg**

Cité administrative Gaujot - 14 rue du Maréchal Juin - accès porte 7 bâtiment D  
67000 STRASBOURG



## REMERCIEMENTS

L'ADEME et la DRAAF Grand Est remercient tous ceux qui ont participé à la rédaction et à l'enrichissement de cette boîte à outils :

- ▶ Les bureaux d'études ERES, I Care & Consult et Phenix qui ont été missionnés par l'ADEME Grand Est pour apporter toute la matière de base
- ▶ Les 10 établissements scolaires qui ont accepté l'expérimentation pendant l'année scolaire 2015/2016 :
  - Lycée Marie de Champagne, Troyes (10)
  - Lycée Stéphane Hessel, Epernay (51)
  - Lycée Saint Exupéry, Saint Dizier (52)
  - Lycée Chanzy, Charleville-Mézières (08)
  - Lycée Agricole Edgard Pisani, Chamarandes-Choignes (52)
  - Collège Attigny Machault, Attigny (08)
  - Collège Nicolas Appert, Châlons-en-Champagne (51)
  - Collège 3 Fontaines, Reims (51)
  - Collège Diderot, Langres (52)
  - Collège Montmorency, Bourbonne-les-Bains (52)
- ▶ Le comité de relecture :
  - M. Samir Zernadji, collège Saint Saens, Chaumont (52)
  - M. Sébastien Grolleau, collège Jean Renoir, Montier en Der (52)
  - M. Antoine Mereu, collège Henri Vincenot, Chalindrey (52)
- ▶ Les témoins :
  - M. Dominique Populus du lycée Stéphane Hessel (51)
  - Mme Agnès Kownacki du lycée Chanzy (08)
- ▶ Le Conseil départemental du Haut-Rhin pour la mise à disposition de son outil méthodologique (tableur de pesées simplifiées).

## CONTACTS

### ADEME

Direction régionale Grand Est  
Site de Châlons-en-Champagne  
Antoine CHIRON  
03 26 69 58 41  
antoine.chiron@ademe.fr

### DRAAF Grand Est

Site de Châlons-en-Champagne  
Bruno DESPAGNE  
03 26 66 20 93  
bruno.despaigne@agriculture.gouv.fr

**ADEME**



Agence de l'Environnement  
et de la Maîtrise de l'Energie

