

PÔLE LYCÉES

FICHES RESTAURATION



Vous trouverez dans ce document l'ensemble des fiches restauration rédigées par le Service hébergement, restauration et aides sociales (SHRAS)

SOMMAIRE

Fiche 1 - Commission de restauration et des menus	3
Fiche 2 - Favoriser le libre-service et l'autonomie du lycéen	5
Fiche 3 - Favoriser la consommation de fruits frais	7
Fiche 4 - Gaspillage du pain	9
Fiche 5 - Gestion de la production pour limiter le gaspillage alimentaire (don alimentaire)	11
Fiche 6 - Produits biologiques et durables	15
Fiche 7 - Menu végétarien	18
Fiche 8 - Méthodologie de mesure du gaspillage alimentaire	19
Fiche 9 - Mettre en valeur l'affichage du menu	21
Fiche 10 - Partage des denrées non consommées	24
Fiche 11 - Sensibiliser vos équipes et vos usagers contre le gaspillage alimentaire	25
Fiche 12 - Réglementation	27

FICHE 1 - COMMISSION DE RESTAURATION ET DES MENUS

DEFINITION

La commission de restauration et des menus est une réunion d'analyses générales du service restauration.

Le fonctionnement du service de restauration, les menus, l'appréciation des convives, les contraintes techniques sont abordées lors de la commission (les modalités, qualité, repas à thème, lutte contre le gaspillage etc.).

ACTEURS

- L'équipe administrative ;
- Le chef de cuisine ;
- Une personne du service de restauration par roulement ;
- La vie scolaire ;
- L'infirmière ;
- Les élèves ;
- Les parents d'élèves ;
- Toutes les autres personnes de la communauté éducative.

LIEU

Dans le lycée.

PERIODICITE

Par cycles de 20 repas ou par période de repas entre les vacances.

DUREE

La durée de chaque commission ne peut excéder 2 heures.

ORGANISATION

PRE-COMMISSION INTERNE

Le chef de cuisine présente à la direction ses menus par cycle en respectant :

- ✓ L'équilibre alimentaire (Cf. fiche action réglementation) ;
- ✓ La saisonnalité ;
- ✓ Le coût ;
- ✓ L'appréciation des convives ;
- ✓ Les demandes de la dernière commission ;
- ✓ Les contraintes techniques.

L'équipe du service de restauration doit participer à l'élaboration des menus.

- Les premières modifications se font lors de la pré-commission ;
- Un ordre du jour sera établi en pré-commission ;
- Les menus sont envoyés aux membres de la commission.

COMMISSION DE RESTAURATION

- Présentation de l'ordre du jour ;
- Point sur le fonctionnement et la prestation en générale ;
- Présentation des menus. ;
- Validation des menus ;
- Un compte-rendu doit être rédigé et transmis à l'ensemble des membres de la commission.

Les menus validés sont signés par le chef d'établissement. Dès lors, le chef de cuisine prépare ses commandes et les fait valider par l'ordonnateur.

AVANTAGES

Cette organisation permet aux membres de s'exprimer dans un cadre simple. Chacun peut ainsi donner son point de vue (technique, usagers ou réglementaire). La commission des menus est souveraine dans les décisions prises.

POINT DE VIGILANCE

Une rigueur organisationnelle est nécessaire afin de respecter les temps de consultation des menus.
Une attention particulière est à porter à l'écoute des différents interlocuteurs.

EXPERIENCE

Dans les lycées de Seine et Marne, 61% des établissements ont mis en œuvre cette action avec des lycéens.

FICHE 2 - FAVORISER LE LIBRE-SERVICE L'AUTONOMIE DU LYCEEN

DEFINITION

Le bar à salades ou à desserts est un meuble de distribution en libre-service.
Les préparations sont présentées en bacs ou en saladiers.
La température des plats est maintenue tout au long du service.
Ce meuble peut être implanté en salle ou bien intégré dans la ligne de distribution.
Le libre-service permet par retour d'expériences, de réduire le gaspillage alimentaire de l'ordre 30%.

ORGANISATION

- Disposer des contenants adaptés (bacs ou saladiers) ;
- Mettre à disposition de la vaisselle adaptée (ravier, petites assiettes...) ;
- Prévoir des pinces ciseaux ;
- Positionner une armoire froide mobile et chariots vaisselles à proximité ;
- Limiter le nombre de propositions ;
- Proposer des aliments de la même valeur nutritionnelle ;
- Afficher et mettre en valeur les produits ;
- Réapprovisionner régulièrement ;
- Jeter systématiquement les denrées présentées à la fin du service.

Les denrées non assaisonnées et non présentées aux usagers ont une durée de vie de J+1.

AVANTAGES

- Diminution du gaspillage enregistré au retour des plateaux ;
- Augmentation de la consommation de fruits et des légumes ;
- Optimisation du temps ;
- Amélioration de l'ergonomie sur les postes de travail ;
- Revalorisation et optimisation de la qualité de la prestation ;
- Amélioration de la qualité des produits ;
- Autonomie et responsabilisation des convives vis-à-vis de leur consommation ;
- Proposition d'assaisonnements différents (différentes vinaigrettes préparées ou différents condiments).

POINT DE VIGILANCE

- Emplacement adapté ;
- Contenants adaptés (bacs ou saladiers) ;
- Vaisselles adaptées (ravier, petites assiettes...) ;
- Accompagnement et surveillance ;
- Attention particulière pour la gestion de fin de service ;
- Limiter le nombre de propositions ;
- Vigilance sur les salades composées trop élaborées ;
- Prise en compte du flux des convives ;
- Obligation de présence de pare haleine sur les bars à salade ;
- Contrôle et enregistrement des températures ;
- Prélèvement des plats témoins.

PRECONISATION DU MATERIEL

- Privilégier un bar à salade linéaire double accès ;
- Obligation de gaz PRP en dessous ou égal à 150 ;
- Froid ventilé conseillé ;
- Bar à salade mobile sur baie libre avec pare haleine ;
- Rampe à plateaux de self préconisée ;
- Armoire froide positive mobile à proximité ;
- Capacité de stockage selon les effectifs ;
- Bac de récupération et évaporation des eaux de condensation.

AUTRES LIBRES SERVICES POSSIBLES

- Bar à légumes ;
- Bar à soupe ;
- Bar à desserts ;
- Plateaux de fromages à la découpe ou yaourt, fromage blanc ... en saladier ;
- Fruits coupés, salade de fruits, compote en saladier ;
- Libre-service du plat chaud ou /et des légumes.

EXEMPLES

- Mise en place du libre-service au lycée Paul-Emile Victor à Osny (95)
- Mise en place de bar à salade au lycée Benjamin Franklin à La Rochette (77) et Camille Pissarro à Pontoise (95)

Dans les établissements de Seine et Marne :

- 61% des lycées ont mis en place un bar à salade
- 11% des lycées ont mis en place un bar à fromages
- 10% des lycées ont mis en place un bar à desserts
- 3% des lycées ont mis en place un bar à légumes

FICHE 3 - FAVORISER LA CONSOMMATION DE FRUITS FRAIS

DEFINITION

Afin d'augmenter la consommation de fruits frais et de limiter le gaspillage de fruits juste entamés, il est possible de proposer des quartiers de fruits.

Les fruits sont délaissés au profit des autres desserts proposés (laitages, compotes, pâtisseries...). Cela s'explique en particulier, par l'effort et le temps nécessaires à l'épluchage et au tranchage des fruits mais aussi à l'aspect visuel du fruit... Les fruits proposés sont souvent de calibre inadapté.

ORGANISATION

- Afficher et mettre en valeur les produits (origine, producteurs...) ;
- Réapprovisionner régulièrement ;
- Couper les fruits au plus près du service.

Les denrées présentées sont systématiquement jetées.

AVANTAGES

- Permettre aux lycéens de consommer des fruits même en petite quantité ;
- Réduire le gaspillage alimentaire ;
- Promouvoir les fruits de saisons ;
- Varier les fruits consommés ;
- Favoriser l'autonomie et la responsabilisation ;
- Limiter la perte financière ;
- Faire découvrir des fruits qui n'ont pas l'habitude d'être consommés ;
- Augmenter la consommation de fruits pour un meilleur apport source de vitamines, minéraux, fibres, antioxydants et énergie...

POINT DE VIGILANCE

- Couper les fruits au plus près du service ;
- Citronner certains fruits contre l'oxydation ;
- Implication du personnel de cuisine ;
- Ne pas rajouter de sucre dans les fruits ;
- Proposer des desserts de la même valeur nutritionnelle ;
- Accompagnement et surveillance.

MATERIELS

- Mandoline à fruits ;
- Coupe fruits en quartiers, en dés, en rondelles ;
- Éplucheur coupe pomme ;
- Éplucheur trancheur ananas ;
- Coupe pastèque et melon ;
- Cuillère pour boule Parisienne ;
- Épluche Kiwi

D'AUTRES MOYENS DE CONSOMMER DES FRUITS

- Purée de fruits ;
- Brochette de fruits ;
- Salade de fruits frais ;
- Carpaccio de fruits.

EXEMPLES

- Lycée Léonard de Vinci à Melun (77).
- Dans les lycées de Seine et Marne, 23 % des établissements ont mis en œuvre cette action en découpant les fruits pour le service.
- Lycée Richelieu à Rueil à Malmaison (92).

FICHE 4 - GASPILLAGE DU PAIN

DEFINITION

Le pain est une des denrées les plus jetées, sans même avoir été consommé.

ORGANISATION

Quelques actions peuvent être mises en place :

- Sensibiliser les acteurs ;
- Prévoir des pains de différents grammage et sortes de pains ;
- Limiter la quantité de pain tranché ou un petit pain par élève dans un premier temps ;
- Présenter le pain en fin de ligne de self ;
- Positionner un bac de pain tranché pour le supplément ;
- Mettre en évidence le pain jeté (bac de récupération, gâchis pain...).

AVANTAGES

- Sensibiliser les usagers au gaspillage ;
- Responsabiliser les convives.

POINT DE VIGILANCE

- Veiller à la qualité du pain ;
- Surveiller la quantité prise ;
- Trancher le pain au fur et à mesure pour éviter qu'il ne sèche.

QUE FAIRE DU PAIN NON-CONSOMME

PAIN NON MIS A DISPOSITION DU CONSOMMATEUR

Conserver le pain pour le resservir.

Quel que soit le mode de conservation, rédiger une instruction dans le PMS, utiliser une protection et mettre en place une traçabilité.

CUISINER LES EXCEDENTS DE PAIN

Il existe de nombreuses recettes réalisées à partir de pain de la veille :

- Pain perdu ;
- Pudding ;
- Tartines, toastées... ;
- Croutons ;
- Chapelures.

Donner le pain (Cf. fiche « Donner à une association d'aide alimentaire »).

Le donner aux animaux

Donner ce pain pour nourrir des animaux, c'est possible règlementairement (Convention, PMS).

Ou

La collecte des bios déchets pour revalorisation (compostage, méthanisation...).



Comment fabriquer son gâchis pain :

<https://www.serd.ademe.fr/actualite/tutorial-fabriquez-votre-gachimetre-de-pain>

EXPERIENCE

Un travail pédagogique du lycée **Flora Tristan de Noisy Grand** (93) autour du pain. Cette action a été réalisée via la démarche des lycées Eco –Responsables.

Le lycée a débuté un nouveau marché depuis le 1^{er} Janvier 2020 et par conséquent un nouveau prestataire de pain.

Total de la pesée du mois de janvier est de **45,79 kg** de petits pains de 50 g

Donc la perte est de 915,80 petits pains de 50 g à 0,145 € soit un total de **132,91 € de perte.**

Dans les lycées de Seine et Marne, 42 % des établissements ont mis en œuvre cette action.

Ex : le lycée **Van Dongen Lagny sur Marne** (77) et au lycée **Camille Pissarro à Pontoise** (95).

Le comptage du gâchis de pain s'effectue 3 fois par an et ce sur une semaine, lors du dernier comptage, sur 3710 repas servis dans la semaine : 96 pains entiers jetés et environ 200 entamés.

Le total de la pesée de la semaine de mars concernée est de 7,84kg de petits pains de 40g sur les 148,4kg de distribués, soit 5,28% de pains jetés.

Financièrement, la perte est de 196 petits pains complets de 40g à 0,14€ HT soit un total de 27,44€ HT de perte.

Le total de la pesée rapportée sur 1mois est de 31,36 kg de petits pains de 40 g.

Donc la perte est de 784 petits pains de 40 g à 0,14 € HT soit un total de 109,76€ HT de perte.

FICHE 5 - GESTION DE LA PRODUCTION AFIN DE LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (DON ALIMENTAIRE)

DEFINITION

La production doit être optimisée et les besoins évalués afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas.

https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000041598864/2020-02-12
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000039250100/2020-02-12

ORGANISATION

- Respecter la saisonnalité ;
- Rédiger et mettre en valeur un menu attractif ;
- Proposer des choix uniformément appréciés par les convives et équivalents nutritionnellement (ex : sauté de bœuf et bavette) ;
- Sélectionner judicieusement les produits ;
- Gérer les commandes en amont (absences dues aux voyages scolaires, sorties, stages...);
- Maîtriser la gestion des stocks ;
- Communiquer efficacement entre le personnel administratif et la restauration (effectifs, absences programmées et prévues...) ;
- Mettre en place la réservation (si possible la veille) ;
- Maîtriser les appareils de cuisson ;
- Respecter les grammages selon les recommandations du GEMRCN ;
- Maîtriser les cuissons ;
- Adapter les assaisonnements ;
- Privilégier la production en flux tendu (fin de service...) ;
- Proposer à la demande l'individualisation de l'assiette (ex : petite faim et grande faim ; moins de féculents, plus de féculents...) ;
- Gérer les denrées non consommées en utilisant la cellule de refroidissement ;
- Effectuer un inventaire régulier à chaque période de vacances.

AVANTAGES

- Maîtrise des coûts ;
- Appréciation des plats ;
- Limite le gaspillage ;
- Réduction de la TEOM ;
- Limite la manutention ;
- Sensibilisation des usagers ;
- Facilite le débarrasage ;
- Education au goût ;
- Limite la production ;
- Meilleure organisation.

POINT DE VIGILANCE

- Gérer les effectifs ;
- Planifier les commandes ;
- Respecter les méthodes de production ;
- Vigilance sur le refroidissement et la remise en température.

MATERIELS

- Bornes de réservation ;
- Réservation internet (Smartphone...) ;
- Cellule de refroidissement ;
- Bar à salades.

En cas d'événements exceptionnels, que faire de ses excédents ?

Excédent : une préparation culinaire prévue à un service de restauration collective, non présentée aux convives et dont la salubrité a été assurée, notamment par un maintien au chaud (≥ 63 °C) ou au froid (entre 0 et + 3 °C), jusqu'au constat de son caractère excédentaire au regard de la demande des consommateurs ou un produit stable à température ambiante, pré-emballé en portions individuelles.

LE DON ALIMENTAIRE

Une convention de don est obligatoire avec un organisme caritatif pour toutes les cuisines produisant plus de 3 000 repas jour (ordonnance N° 2019-1069 du 21 octobre 2019).

QUI PEUT DONNER ?

Toute cuisine avec ou sans agrément peut donner les excédents alimentaires.

ORGANISATION

- Le don doit être stipulé dans le PMS ;
- La déclaration de dérogation d'agrément (Annexe 4- Dérogations à l'obligation d'agrément sanitaire CERFA 13982*03) doit être faite auprès la DDPP sauf pour les cuisines sous agrément ;
- Les produits donnés doivent être tracés sur une fiche suiveuse (dénomination, quantité, DLC/DDM, numéro de lot) et à conserver pendant 5 ans ;
- Se mettre en lien avec les associations Cf. lien suivant : <https://lespacedescartes.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=10712ca3134b488cb085d85788c41068> ;
- Etiquetage des denrées est obligatoire en cas de don.

IL EST INTERDIT DE DONNER

Les produits d'origine animale exclus de la dérogation sont :

- La viande hachée ;
- Les ovoproduits au sens strict ;
- Les préparations à base d'œuf et/ou de lait cru (autres que produits laitiers) qui n'ont pas subi de traitement assainissant....

LA RESPONSABILITE EN CAS DE TOXI INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (TIAC)

La responsabilité du donateur n'est engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise.

POINT DE VIGILANCE

- Le don des préparations ayant subies des manipulations et présentées aux convives est formellement interdit ;
- Le don des préparations ayant subies un refroidissement et une remise en températures est formellement interdit ;
- Les denrées avec la DLC/DDM du jour ne peut être données ;
- Etiquetage des denrées est obligatoire en cas de don ;
- Fiche suiveuse obligatoire.

La procédure est similaire à celle d'un don en numéraire. Le don de denrées alimentaires encore « Comestibles », achetées sur le budget du service de restauration et d'hébergement doit faire l'objet d'une délibération par le conseil d'administration, prenant en compte la valeur nominale d'achat des denrées rentrées en stocks.

EXPERIENCE

- Dans les lycées de Seine et Marne, 3 % des établissements ont mis en œuvre cette action.
- Lycée Marie Curie à Versailles : convention avec les Restos du cœur.

FICHE 6 - PRODUITS BIOLOGIQUES ET DURABLES

DEFINITION

Les produits biologiques et durables doivent respecter des cahiers des charges précis. Les exploitations sont certifiées par un organisme habilité par le ministère de l'agriculture.

Les labels concernés sont :

- L'agriculture biologique ;
- Le label rouge ;
- L'appellation d'origine ;
- L'indication géographique ;
- La spécialité traditionnelle garantie ;
- La mention " issus d'une exploitation de haute valeur environnementale " ;
- La mention " fermier " ou " produit de la ferme " ou " produit à la ferme " ;
- Pêche durable.

REGLEMENTATION

Au plus tard 1^{er} janvier 2022, la loi Egalim 2018-938 d'octobre 2018 et son décret n°2019-351 du 23 avril 2019 imposent que soit présent dans les repas servis des restaurants collectifs une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

OBJECTIFS REGION

Par la délibération CR 2017-59 du 9 et 10 mars 2017, il a été proposé que 100% des cantines des lycées soient approvisionnées en circuits courts, en priorité par des produits locaux, avec un objectif de 50% de produits bios d'ici 2024.

OBJECTIFS RECHERCHES

- Limiter l'impact environnemental sur le menu ;
- Prioriser des modes de productions traditionnelles et « fait maison » ;
- Prise en compte du bien-être animal ;
- Effets bénéfiques sur la santé ;
- Amélioration de la qualité des produits ;
- Redécouvrir le goût des aliments.

POINT DE VIGILANCE

- Communiquer en amont sur l'objectif de ce menu en commission de menus (Cf. fiche action commission de restauration et des menus) ;
- Mise en place d'affichage (logo, origine...);
- Respecter le produit ;
- Respecter la saisonnalité ;
- Anticiper les commandes.

DIFFERENTS PRODUITS D'ÎLE-DE-FRANCE

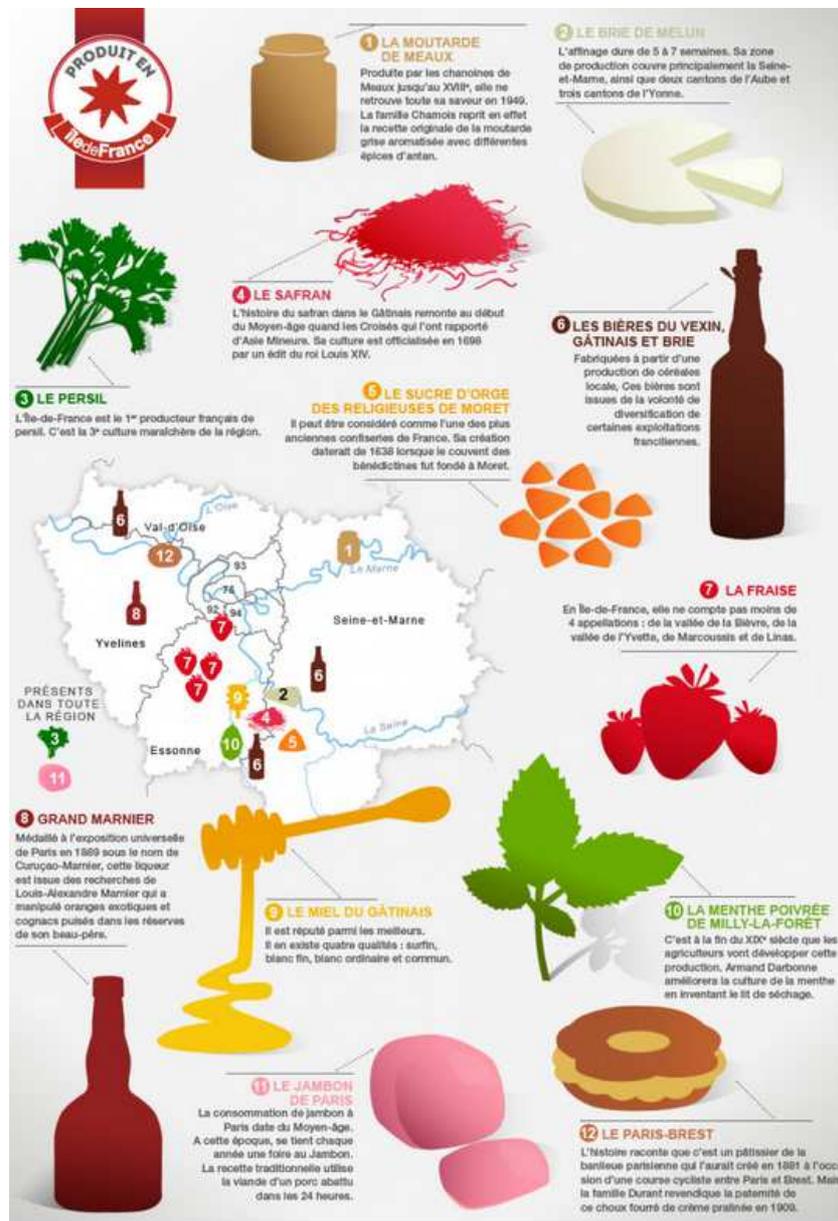
Les spécialités produites en Île-de-France :

De nombreux produits culinaires font la richesse de la région : Bries de Meaux et de Melun (77), miel et safran du Gâtinais (77 et 91), coulommiers (77), confit de pétales de rose de Provins (77), menthe poivrée de Milly-la-Forêt (91), volaille de Houdan (78)...

Plusieurs variétés de fruits et de légumes tirent aussi leur nom de leur lieu de production : l'asperge d'Argenteuil (95), le haricot d'Arpajon (91), la pomme de terre Belle de Fontenay (94), le champignon et le jambon de Paris, la cerise de Montmorency (95), le chou de Pontoise (95), la fraise de Marcoussis (91)...

L'Île-de-France est en outre la première région française pour la production de persil, de cresson et de radis.

Elle occupe le 2^{ème} rang pour les légumineuses, le 3^{ème} pour les pois et le 4^{ème} pour les betteraves, les laitues ou les potirons.





Label Rouge :

Qualité et caractéristiques très spécifiques (conditions de production et goût) qui confèrent une qualité supérieure à son équivalent sur le marché.



AOC (Appellation d'origine contrôlée) :

Produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé et dont la qualité ou les caractéristiques découlent de ce milieu géographique.



Indication géographique protégée :

Produit issu d'une zone géographique dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique



Spécialité traditionnelle garantie :

ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit, ou un mode de production traditionnel



Label bio européen :

Qualité liée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien être animal.

LIENS

<http://www.mangeonslocal-en-idf.com/pourquoi-manger-local/oui-je-mange-local/>

<http://cervia.fr/>

la cooperative bio IDF : <https://bioviveo.coop/project/coop-bio-dile-de-france/>

FICHE 7 - MENU VEGETARIEN

DEFINITION

Le plat protidique végétarien est un plat sans viande, ni poisson, qui contient d'autres sources de protéines : végétales et/ou animales (œuf, produit laitier).

REGLEMENTATION

Obligation depuis le 1er novembre 2019 : la loi Egalim 2018-938 d'octobre 2018 impose aux établissements de plus de 200 couverts jour de servir un menu végétarien hebdomadaire.

Le plat végétarien entre dans la catégorie des « plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf » dont la fréquence de service est limitée à 4 fois sur les 20 repas (arrêté du 30 septembre 2011 relative à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective).

À l'issue des deux journées de tables rondes de la COP Île-de-France 2020 des 16 et 17 septembre, il a été proposé un menu végétarien tous les jours dans les lycées, et pas seulement une fois par semaine comme le prévoit la loi.

AVANTAGES

- Faire découvrir aux lycéens un repas avec d'autres sources protidiques ;
- Effets bénéfiques sur la santé ;
- Augmentation de la consommation des légumineuses ;
- Impact positif sur les dépenses afin d'améliorer la qualité des produits ;
- Limiter l'impact environnemental sur le menu.

POINT DE VIGILANCE

- Communiquer en amont sur l'objectif de ce menu en commission de menu (Cf fiche action commission de restauration et des menus) ;
- Travailler avec pertinence les accords culinaires ;
- Limiter l'utilisation des plats industriels ;
- Limiter les plats à base de protéines de soja conformément à la recommandation de l'ANSES de 2005.

QUELQUES IDEES DE PLATS

L'usage est d'associer dans un même repas, 1/3 de légumes secs et 2/3 de céréales. (Référence : recommandation du G-RC N du 1er mars 2019).

- Couscous de légumes ;
- Lasagnes de légumes ;
- Chili sin carne ;
- Quiche, pizzas, clafoutis et flans ;
- Hachis de légumes ;
- Pâtes de légumes ;
- Ravioli aux fromages ;
- Tortillas ou omelettes ;
- Tajine de légumes et pois chiches ;
- Bolognaises de lentilles ;
- Curry de lentilles ;
- Dahls....

FICHE 8 - METHODOLOGIE DE MESURE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DEFINITION

Selon l'article L541-15-4, le gaspillage alimentaire est défini comme « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée.

REGLEMENTATION

Mettre en place une méthode de mesure du volume du gaspillage alimentaire.

Mettre en place une méthode de mesure du volume du gaspillage alimentaire afin de sensibiliser et de faire prendre conscience aux usagers du gaspillage.

L'article 88 de la loi Egalim stipule, que dorénavant, toute restauration collective doit mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et doit établir un diagnostic préalable à cette démarche en incluant l'approvisionnement durable.

Celle-ci comprend une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût.

OBJECTIF

Se situer par rapport aux valeurs moyennes nationales www.optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire.

Mesurer l'impact des actions mises en place dans votre établissement.

ORGANISATION

- Disposer d'un état des lieux du gaspillage avant de lancer des actions de lutte contre le gaspillage ;
- Communiquer efficacement avec les équipes et les usagers ;
- Identifier les leviers d'amélioration ;
- Quantifier le gaspillage et le coût ;
- Former et sensibiliser les équipes de restauration et les usagers ;
- Désigner un référent dans le cadre du suivi du projet ;
- Fixer des objectifs quantifiés de diminution du gaspillage.

MISE EN PLACE DE MESURES

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans une démarche d'établissement. Tous les acteurs doivent y participer activement « communauté scolaire, technique et pédagogique ». Cette démarche peut être intégrée dans un projet d'établissement.

MATERIELS NECESSAIRES

- Balance ;
- Table(s) de tri constituée (s) de TVO (trou vide ordure) selon les effectifs et le tri des déchets décidé par l'établissement avec une signalétique explicative et synthétique (DECHETS ALIMENTAIRES : reste alimentaire, pain et serviette blanche sans impression, EMBALLAGES : emballages plastiques, canettes, conserves, cartons. Il est possible d'en

avoir une supplémentaire EPLUCHURE si l'établissement à un composteur ou un lombricomposteur).

Prévoir si possible des tables de tri mobiles avec signalétique ainsi que les poubelles ou supports poubelles avec roulettes pour limiter la manutention.

Des besoins en fonction du nombre d'usagers :

Tranches	Nombre de tables de tri	Nombre de TVO
A - <200	1	3
B - 200<300	1	3
C - 300<500	1	4
D - 500<800	2	6
E - 800<1000	2	8
F - 1000<1200	3	9
G - 1200<1500	3	12
H - 1500<2000	4	12
I - 2000<2500	5	15

AVANTAGES

- Sensibiliser les usagers au gaspillage ;
- Impliquer les convives ;
- Réduire le poids des déchets ;
- Réduire le coût financier des achats de productions ;
- Diminution de la taxe d'ordures ménagères (TEOM) ;
- Réaffecter les économies réalisées sur des produits qualitatifs.

POINT DE VIGILANCE

- Communiquer au préalable auprès de la communauté scolaire ;
- Mettre en place un suivi pour interpellier les usagers sur ce qu'ils n'ont pas mangé et qui reste sur leur plateau ;
- Sensibiliser les usagers au niveau de la chaîne de distribution mais aussi au niveau de la table de tri ;
- Informer et afficher l'évolution du gaspillage alimentaire.

IDEES D'ÉVALUATIONS POSSIBLES

- Mesurer le gaspillage du pain – Cf. fiche action du gâchis pain ;
- Mesurer par différentes catégories de produits (fruits, légumes et produits laitiers...) ;
- Poids des contenants....

Il faut prendre en considération dans l'évaluation, le nombre de repas confectionnés et distribués et les restes alimentaires (épluchures à la production, déchets de la table de tri, excédents de la ligne de self non utilisables pour le lendemain).

EXPERIENCE

Un travail pédagogique du lycée **Flora Tristan de Noisy le Grand (93)** autour du pain. Le lycée a débuté un nouveau marché depuis le 1^{er} Janvier 2020 et par conséquent un nouveau prestataire de pain.

Total de la pesée du mois de janvier est de 45,79 kg de petits pains de 50 g

Donc la perte est de 915,80 petits pains de 50 g à 0,145 € soit un total de 132,91 € de perte.

De plus, le lycée a mis en construction un gâchis pains qui sera fabriqué par les ouvriers du lycée Flora Tristan.

Mais aussi le lycée **Louise-Weiss à Achères** (78)

Déchets alimentaires : tri et compostage

À la fin de chaque repas, les élèves et les enseignants sont invités à trier leurs déchets alimentaires. Certains sont compostés dans la cour du lycée et sont transformés en engrais, d'autres sont collectés par un partenaire pour être valorisés en gaz de ville, par méthanisation.

Mais aussi le lycée **La Tour des Dames Rozay en Brie** (77).

Dans les lycées de Seine et Marne, 70 % des établissements ont mis en place au moins une table de tri.

Etude menée sur le gaspillage alimentaire au Lycée Marie Curie à Versailles (78)

Septembre 2017

- Changement de mode de réservation des repas:
 - Passage du forfait au ticket

Gestion plus affinée de la production, moins de gaspillage

2018/2019

Actions mises en place avec l'équipe de cuisine pour limiter le gaspillage alimentaire et réduire les déchets:

- ✓ Menus **attractifs** pour les élèves
- ✓ Maximum de **produits bruts** cuisinés sur place **dont 20 % de produits bios** proposés aux convives
 - ✓ Favoriser le goût avec l'utilisation de **produits de saison**
 - ✓ Production en **flux tendu** et utilisation de la **cellule de refroidissement**
- ✓ Mise en place de **pain tranché sur la ligne de self**, dans le réfectoire et **limitation à 1 petit pain/personne**

- ✓ Mise en place d'un « **salad'bar** »



- ✓ Changement d'affichage permettant aux élèves de pouvoir être **resservis s'ils le souhaitent**

AVANT



APRES



Valorisation des bios déchets



- ✓ Les élèves **voient leur plateau** mais sont **guidés par un agent du service**



- ✓ **Séparation des déchets** à la table de tri : à la demande des élèves, les **indications** de tri ont été apposées sur la table de tri avec un **code couleur** 😊



- ✓ Dépôt des déchets dans des **bacs de collecte**, fournis par Versailles Grand Parc, et **réservés aux bios déchets**



- ✓ **Présentation à la collecte 2 fois par semaine**

Transformation des bios déchets



✓ Pesée des déchets:

À notre demande auprès de Versailles Grand Parc : **restitution du poids des déchets collectés par passage**

✓ Résultats:

- Poids **déchets/plateau élèves**
(Hors bios déchets de la légumerie puisque compost sur le site du lycée).



Lycée
ECO Responsable

Compost sur le site du lycée des bios déchets issus de la légumerie



Ratio bios déchets/plateau élève en restauration au lycée Marie Curie



MOIS	Nombre de repas	Déchets collectés (en kg)	Moyenne de déchets/plateau (en g)
Octobre 2018	15500	930	62
Novembre 2018	19500	1740	89
Décembre 2018	15000	1380	92
Janvier 2019	19000	1360	71
Février 2019	15800	1515	95
Mars 2019	14000	1170	83
Avril 2019	14000	1138	81

Selon l'ADEME, en 2017, 1 repas en restauration collective représentait 200g de déchet/plateau (et 250g d'emballage)
Nous pouvons mieux faire, mais ces résultats sont encourageants...

analyse de l'équipe de cuisine



En vue de ces résultats...

- ❖ Le poids des déchets **dépend assurément du repas servi.**
- ❖ Le jour des **frites** : **déchets au minimum** !
- ❖ 1 service de **lentilles** ou de **haricots blancs** finit pour... **¾ dans les bios déchets** !!

- La cheffe de cuisine a pris la décision de **ne plus servir un service complet de ces plats qui ne plaisent pas** !

Mais...

De **les présenter en deuxième féculent** à côté de pâtes par exemple.



La bonne surprise 😊

Les élèves les demandent **d'eux-mêmes** en **mixant les 2 féculents**

à partager...



- Il faut être près des élèves pour leur expliquer notre engagement.
- Le(la) chef(fe) de cuisine doit être parfois présente à la table de tri pour se rendre compte des déchets
- Les produits bios doivent être proposés mais non imposés
- Les repas sont appréciés s'ils sont bien cuisinés (bien qu'il soit difficile de satisfaire tous les élèves)
- La convivialité est la meilleure façon de se faire respecter : dire bonjour 900 fois par service ne doit pas être une contrainte !!

Soyons convaincus que nous pouvons toujours faire mieux!

FICHE 9 - METTRE EN VALEUR L’AFFICHAGE DU MENU

DEFINITION

Informer les consommateurs de manière attractive afin de les sensibiliser et mettre en avant la qualité des plats et des produits sur l’ensemble des menus (fait maison, origine...).

ORGANISATION

- Afficher les menus sur 20 repas (sur le site internet du lycée, tableau numérique, ...) ;
- Afficher à l’entrée et à la sortie du self le menu ;
- Afficher le nom des plats ;
- Prévoir une trame de menus pour faciliter la mise en place des différentes informations (appellations et les signes d’origine ou de qualité) ;
- Mettre en place une assiette de présentation ;
- Mettre en valeur les menus ;
- Mettre en valeur le menu conseillé en cas de choix multiples ;
- Afficher annuellement le pourcentage de produits durables dans les menus (loi Egalim).

OBJECTIFS RECHERCHES

- Informer et sensibiliser les convives ;
- Mettre en valeur les produits et les préparations ;
- Valoriser le travail des équipes.

REGLEMENTATION

Au plus tard 1^{er} janvier 2022, la loi Egalim 2018-938 d’octobre 2018 et son décret n°2019-351 du 23 avril 2019 imposent que soit présent dans les repas servis des restaurants collectifs une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables dont 20 % issus de l’agriculture biologique.

OBJECTIFS REGION

Par la délibération CR 2017-59 du 9 et 10 mars 2017, il a été proposé que 100% des cantines des lycées soient approvisionnées en circuits courts, en priorité par des produits locaux, avec un objectif de 50% de produits bios d’ici 2024.

POINT DE VIGILANCE

- Ne pas surcharger en informations ;
- Communiquer bien en amont les menus (recommandé 15 jours à l’avance) ;
- Intégrer l’équipe dans la réalisation des affichages ;
- Augmenter les fréquences des produits concernés (biologiques, produits courts...) ;
- Penser à les mettre en valeur dans vos menus.

PROPOSITIONS D’AFFICHAGE DES INFORMATIONS ET DE VALORISATION

- Code couleur ;
- Chevalets ;
- Etiquettes ;
- Affichage des produits (photos/image, vidéos) ;
- Présentation des produits à l’état bruts (légumes...) ;
- Présentation de la recette ;
- Mise en place de logos ;
- Dénominations et origines culinaires ;
- Mettre en place un lexique sur la signification des sigles proposés ;
- Mettre en valeur un membre de votre équipe (prénom de la personne qui a réalisé le plat ...).

Vos fournisseurs peuvent vous donner ces indications ou d’autres idées, associez-les à votre démarche.

DIFFERENTS LOGOS



Produits surgelés



Fait maison



Produits en boîte



Produits à base de poudre



Produits industriels



Fait maison BIO



Produits surgelés BIO



Produits à base de poudre BIO



Produits en boîte BIO



Produits industriels BIO

LIENS

<https://www.daniellebrulebois.fr/single-post/2018/05/26/Mon-amendement-pour-la-transparence-des-menus-en-restauration-collective>

[LOGO DE QUALITE SAVEUR ILE DE FRANCE PRODUITS DE LA FERME](#)

PROPOSITIONS DE MISE EN VALEUR DE L'IDENTIFICATION

- Appellation des plats : bœuf bourguignon au lieu de sauté de bœuf ;
- Plat préparé par « prénom de la personne » ;
- Plat servi par « prénom de la personne » ;
- Produits de la ferme de ;
- Poulet rôti de d'Ile-de-France ;
- Produits du gâtinais ;
- Produits locaux, bio et circuits courts ;
- Produits du verger de.

MENU A THEME

- Mettre en valeur les menus à thème ;
- Faire un affichage indépendant ;
- Associer la décoration avec le thème retenu ;
- Affichage sur la géographie (pays, région, ...) ;
- Affichage des recettes...

EXPERIENCE

- Le lycée **Sonia Delaunay Cesson à Vert Saint Denis/Cesson** (77).
- Dans les lycées de Seine et Marne, 36 % des établissements ont mis en œuvre cette action en affichant des logos sur les produits de qualité.

FICHE 10 – PARTAGE DES DENREES NON CONSOMMEES

DEFINITION

Le partage de denrées non consommées permet de lutter contre le gaspillage alimentaire.

ORGANISATION

- Sensibiliser les élèves ;
- Mettre en place un mini réfrigérateur avec portes vitrées ;
- Indiquer les règles d'utilisation.

Par l'intermédiaire du CVL, création et mise en place d'un affichage afin d'éveiller l'intérêt des convives.

Au regard des risques-microbiologiques, chimiques et corps étrangers, il est recommandé de limiter clairement cette pratique aux produits suivants :

- Fruits ;
- Produits secs conditionnés (biscuits, dosettes de sucre...) ;
- Produits frais conditionnés et protégés (yaourts, crèmes dessert, compotes...) ;
- Fromages.

OBJECTIFS RECHERCHES

- Donner le goût du partage aux lycéens ;
- Diminuer le gaspillage ;
- Permettre aux lycéens d'être acteur de la gestion du gaspillage.

POINT DE VIGILANCE

En milieu scolaire, il est impératif de faire surveiller ce réfrigérateur par un adulte pour éliminer les produits non conditionnés, déjà entamés ou restés à température ambiante trop longtemps.

EXPERIENCE

- La table de troc au **lycée Marie Curie à Sceaux** (92).
- La table de troc au **lycée Thibaut de Champagne à Provins** (77).
- La table de troc au **lycée Camille Pissarro à Pontoise** (95).
- Dans les lycées de Seine et Marne, 21% des établissements ont mis en œuvre cette action.

FICHE 11 - SENSIBILISER VOS EQUIPES ET VOS USAGERS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DEFINITION

La sensibilisation de vos équipes et des usagers passe par une prise de conscience des mauvaises habitudes. Une réflexion globale doit être menée sur l'ensemble de la prestation (le choix des menus, des aliments et de la qualité des préparations...).

Ex : source : calcul sur indicateur ADEME

Cet objectif a été renforcé lors des deux journées de Table Ronde de la COP Ile-de-France 2020 des 16 et 17 septembre dans le cadre de l'action 152.

ORGANISATION

- Inclure dans le projet d'établissement ;
- Faire intervenir le CVL ;
- Former individuellement ou collectivement ;
- Effectuer un état de lieux ;
- Mettre en place le suivi sur le gaspillage ;
- Mettre en place des expositions et des affichages ;
- Visiter d'autres lycées ayant mis en place la démarche ;
- Fédérer des groupes d'échanges (retour et partage d'expériences) ;
- Communiquer les bilans des retours d'expérience.

Cf : les fiches actions de mesure de gaspillage alimentaire et du gâchis de pain.

Possibilité de contacter le coordinateur Lycées Eco-Responsables au Pôle Lycées – Direction des Opérations Service Etude Générales et Environnementales.

- Supports numériques et sources pédagogiques ADEME, Syctom :

<https://sitetom.syctom-paris.fr/le-parcours-des-dechets/tom-composte.html>

<https://mesdechetsalimentaires.fr/les-outils-de-sensibilisation/>

<https://www.syctom-paris.fr/accompagnement-des-collectivites/aide-a-la-sensibilisation/outils/kit-du-tri-et-recyclage.html>

<https://fr.calameo.com/read/0033530529096d1d5e541>

AVANTAGES

- Agir en faveur de l'environnement ;
- Responsabiliser les équipes et les usagers ;
- Favoriser la communication entre l'administration, l'équipe de restauration et les usagers ;
- Réduire le gâchis alimentaire ;
- Limiter la taxe des ordures ménagères ;
- Limiter la perte financière.

POINT DE VIGILANCE

- Sensibiliser tous les acteurs de la communauté scolaire ;
- Faire prendre conscience des denrées gaspillées ;
- Impliquer les usagers ;

Pôle Lycées - DRE

Service hébergement, restauration et aides sociales (SHRAS)



- Mesurer et exposer ;
- Suivre et analyser.

AUTRES IDEES

- Proposer un concours (photos, bandes dessinées, Pocket film...) ;
- Faire participer à un jeu sur ce thème (GAME OF TRI ou CHALLENGE COMPOST) ;
- Lancer des défis (ex : repas « 0 »déchet, ...).

FICHE 12 - REGLEMENTATION

LE PAQUET HYGIENE

Entrée en vigueur le 1er janvier 2006, la réforme de la réglementation européenne relative à l'hygiène des aliments a simplifié et harmonisé les textes applicables dans l'union européenne. Cet ensemble de texte appelé « paquet hygiène » concerne l'ensemble de la filière de la production agro-alimentaire – de la fourche à la fourchette. Les objectifs de ces textes sont :

- D'assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur ;
- Garantir la sécurité sanitaire des aliments ;
- Permettre la libre circulation des produits.

Le paquet hygiène se compose de plusieurs textes dont les principaux pour la restauration collective :

- **La « Food Law » (Règlement (CE) n°178/2002)**, est la base de toute la réglementation du secteur des denrées alimentaires. Il fixe les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires – traçabilité, gestion des non-conformités, procédure des retraits-rappels...

Qui a ensuite été complété par :

- Règlement (CE) n°852/2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires :
 - Mises en place des procédures basées sur la méthode HACCP ;
 - Respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
 - Déclaration et enregistrement des établissements....
- Règlement (CE) n°853/2004, qui fixe les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaire d'origine animale (notamment les températures, les agréments, dérogation, estampille vétérinaire...) ;
- Règlement (CE) n°2073/2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) est un document obligatoire en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire et doit être rédigé par l'établissement en se référant aux textes du paquet hygiène.

Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Le PMS doit être composé de 4 grandes parties :

- La maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques ;
- Le plan HACCP validé et mis à jour régulièrement ;
- Le système de traçabilité ;
- Et pour finir la gestion des produits non-conformes.

L'arrêté du 21 décembre 2009 apporte les définitions réglementaires du PMS :

- Guide des bonnes pratiques d'hygiène ;
- HACCP ;
- Traçabilité.

Ce lien vous permet d'accéder à un exemplaire du PMS pour vous aider à la rédaction de celui-ci :

Lien : <http://lycees.iledefrance.fr/jahia/Jahia/restauration/site/lycee>

AGREMENT, DEROGATION ET DECLARATION D'ACTIVITE

En fonction du type d'activité de la restauration, la procédure de déclaration auprès de la DDPP peut varier.

Si tous les repas sont consommés sur place (activité de « cuisine sur place » ou de « restaurant satellite »), l'établissement doit être déclaré auprès de la DDPP à l'aide du formulaire CERFA 13984.

Si les repas sont livrés pour tout ou partie sur un autre site (activité de « cuisine centrale »), vous devez obtenir un agrément sanitaire ou une dérogation à l'agrément.

Les conditions de dérogation sont fixées par l'arrêté du 08 juin 2006, modifié par l'arrêté du 24 septembre 2014. Pour ce faire, hors livraison à des établissements caritatifs :

- La livraison des repas doit avoir lieu à moins de 80km à vol d'oiseau ;
- Les denrées et les volumes doivent respecter les quantités prévues pour les denrées animales en annexe III ;
- Le nombre de repas livrés doivent respecter les limites prévues en annexe IV (livraison de moins de 30% de la production totale à concurrence de 1000 repas par semaine).

Une déclaration de dérogation à l'agrément devra être envoyée aux services de la DDPP à l'aide du formulaire CERFA 13982.

LA LOI EGALIM

La loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » a été publiée au Journal officiel du 1er novembre 2018.

Article L.230-5-1 : Au plus tard au 1er janvier 2022, les restaurants collectifs devront s'approvisionner à une hauteur de 50 % du prix en produits durables et de qualité :

- Dont au moins 20 % en produits bio ou en conversion ;
- Le pourcentage restant devant être des produits labellisés comme le label rouge, AOP, AOC ou IGP, la région ultra périphérique (Guadeloupe, Martinique, etc..), les écolabels, le commerce équitable mais aussi des projets alimentaires territoriaux.



Article L230-5-3 : A compter du 1er janvier 2020, les établissements doivent au moins une fois par an par voie d'affichage et par communication électronique communiquer la part des produits définis à l'article L.230-5-1 (bio, label, local) et des démarches entreprises pour l'acquisition de produits issus du commerce équitable.

Article L230-5-4 : Au plus tard le 1er janvier 2022, les gestionnaires de restaurants collectifs de plus de 200 repas par jour en moyenne ont l'obligation de présenter au conseil d'administration un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas.

Article L230-5-6 : Au plus tard 1 an après la promulgation soit le 1er novembre 2019 pour une durée de 2 ans, tous les restaurants collectifs scolaires sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien.

Article L122-19 du code de la consommation modifié par [LOI n°2018-938 du 30 octobre 2018 - art. 27](#) : A compter du 1er novembre 2018, les établissements ont l'obligation de préciser sur les menus affichés ou par voie électronique le « fait maison » dans le cas d'un produit constitué à partir de produits non élaborés. Pour rappel, l'assemblage n'est pas du fait maison.

Article 28 :

- 1°- A compter du 1er janvier 2020, la vaisselle en plastique jetable est interdite : les pailles, les bâtonnets mélangeurs pour boissons, les couverts, les piques à steak, les couvercles à verre jetables, les plateaux repas, les saladiers, les boîtes...
- 2 - A compter du 1er janvier 2025, les contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique en restauration collective scolaire sont interdits.
- 2 bis - A compter du 1er janvier 2020, les bouteilles d'eau plate en plastique sont interdites en restauration collective scolaire.

Article 29 :

Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans sont tenus d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Article 88 : Gaspillage alimentaire et dons aux associations.

Prévu à l'article 38 de la constitution, habilitant le gouvernement à prendre par ordonnance du 21 octobre 2019 étendant la loi Garot du 11 février 2016.

Les opérateurs de restauration collective se verront imposer la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable.

Les restaurants collectifs de plus de 3 000 repas ont l'obligation de mettre en place une convention de dons des excédents aux associations caritatives.

LE TRI ET LA COLLECTE DES BIODECHETS

La loi Grenelle 2 codifiée à l'article L.541-21-1 du code de l'environnement : L'arrêté du 12 juillet 2011 fixe les seuils de production au-delà desquels les émetteurs de tous secteurs confondus (restauration, industries agroalimentaires...) sont tenus de trier et traiter ces biodéchets. Les seuils obligatoires se déclinent ainsi :

- 80 tonnes de biodéchets par an en 2013 ;
- 40 tonnes par an en 2014 ;
- 20 tonnes par an en 2015 ;
- 10 tonnes par an en 2016 ;
- 5 tonnes par an en 2021.

La généralisation de la collecte des déchets alimentaires pour tous les Français (professionnels et citoyens) a été programmée en France pour 2025 par la loi de transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015. Cependant la directive cadre relative aux déchets telle que modifiée en 2018 a ramené cette date **au 31 décembre 2023 au plus tard.**

Indicateur lycées : 10 tonnes de déchets alimentaires correspondent à environ 350 repas/jour. Ratio ADEME lycéen.ne.s : 137gr / convive / repas (production cuisine + retour plateau).

NUTRITION DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les recommandations nutrition du GEMRCN de 2015 détaillent dans un guide l'ensemble des recommandations nutritionnelles pour toutes les populations déjeunant en collectivité. Ces recommandations fixent notamment des fréquences à adopter par catégorie de produits et des grammages à servir par âge de convive.

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

Pour faciliter leur application, six fiches ont été rédigées synthétisant les recommandations par thème :

- Recommandations nutritionnelles sur les plats protidiques - Version 1.0 ;
- Recommandations nutritionnelles sur les produits laitiers dont les desserts lactés- Version 1.0 ;
- Recommandations nutritionnelles pour la petite enfance - Version 1.0 ;
- Recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire - Version 1.0 ;

- Recommandations nutritionnelles pour les personnes âgées - Version 1.0 ;
- Recommandations nutritionnelles pour le milieu carcéral - Version 1.0.

Le 30 septembre 2011, le décret 2011-1227 et son arrêté relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ont rendu obligatoire les fréquences du GEMRCN et les grammages des produits industriels (pâtisseries salées, viandes/poissons hachés, préparés, plats composés, certains desserts).

L'arrêté définit notamment des règles concernant :

- L'eau est à disposition sans restriction ;
- Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats ;
- Le pain doit être disponible en libre accès.

A la suite de la parution de la Loi EgAlim, le G-RCN (Nouveau nom du GEMRCN) a publié le 1er mars 2019 une fiche thématique de recommandations sur les menus végétariens.

Cette fiche introduit notamment une nouvelle catégorie de produits en dissociant les fréquences des menus végétariens (4/20 repas) de celles des autres plats protidiques à base de viande ou de poisson (< à 70% de MPA : 3/20 repas maximum).

LES ALLERGENES

La Région a sollicité la Direction générale de l'alimentation (DGAL) - Service de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt pour obtenir une réponse claire et harmonisée concernant la procédure de communication des allergènes auprès des convives. Cette fiche est susceptible d'être mise à jour en fonction des éléments de réponse.

Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

- Art. R. 112-14.-L'information mentionnée à l'article R. 112-11 n'est pas requise lors de la fourniture du repas, lorsque, dans le cadre de la restauration collective, un dispositif permet à un consommateur d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients ou auxiliaires technologiques ou dérivés d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 qui peuvent être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et être présents dans le produit fini, même sous forme modifiée.

Fiche pratique de la DGCCRF de mai 2019

- Dans le cadre de la restauration collective, si un dispositif permet à un consommateur allergique de signaler son refus de consommer un allergène, cet affichage n'est pas obligatoire.

Décret n° 2016-884 du 29 juin 2016 relatif à la partie réglementaire du code de la consommation

- Article R412-15 : L'information mentionnée à l'article R. 412-12 n'est pas requise lors de la fourniture du repas lorsque, dans le cadre de la restauration collective, un dispositif permet à un consommateur d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients ou auxiliaires technologiques ou dérivés d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 modifié du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires qui peuvent être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et être présents dans le produit fini, même sous forme modifiée. Pendant un délai de trois ans après la fourniture du dernier repas, le fournisseur des repas conserve le document attestant du refus manifesté par le consommateur. On entend par « restauration collective » au sens du présent article : l'activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

L’AFFICHAGE SUR L’ORIGINE DES VIANDES

L'affichage origine viande bovine dans les établissements de restauration est devenu obligatoire depuis l'adoption du décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002.

Toutefois, un décret est en cours de rédaction pour étendre cette obligation pour couvrir l'ensemble des viandes, le texte est ci-dessous est d'ailleurs en navette entre l'assemblée nationale et le sénat.

Publié le 15 avril 2020

Le Sénat a adopté ce mercredi 4 mars une proposition de loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires, déjà votée par l'Assemblée nationale en décembre dernier. Plusieurs mesures très concrètes, proposées par le Sénat depuis 2018, vont modifier le quotidien des consommateurs :

- Tous les pays d'origine du miel seront affichés par ordre décroissant d'importance sur les étiquettes des pots mis en vente ;
- Les obligations d'affichage de l'origine des vins et des bières seront renforcées, notamment pour lutter contre les affichages trompeurs sur l'origine, en toute conformité avec le droit européen ;
- Une information sera requise dans tout établissement de restauration sur l'origine de toutes les viandes servies au client. La proposition de loi bénéficiera également aux producteurs agricoles, notamment aux producteurs de fromages fermiers affinés en dehors de leur exploitation, tout comme aux filières viticoles, compte tenu du rétablissement du caractère obligatoire de la déclaration de récolte.

PRÉVENTION AU TRAVERS DE L'ALIMENTATION DURABLE



SENSIBILISATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Région Île-de-France (service Prévention et Gestion des Déchets) - 2013/2015

Le service Prévention et Gestion des Déchets de la Région Île-de-France a missionné un expert pour former, lors de sessions collectives, les animateurs de prévention des déchets des collectivités territoriales et leurs collègues en charge de la restauration collective (chefs cuisiniers, membres du service restauration scolaire...) à la problématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. Des sessions spécifiques ont été réservées pour les lycées et les CFA qui souhaitent approfondir leur réflexion en la matière.

Ces formations permettent de :

- transmettre les éléments de langage et découvrir l'environnement professionnel de la restauration collective ;
- appréhender et connaître les principales politiques concomitantes de lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que les synergies possibles ;
- connaître la réglementation en matière d'hygiène applicable à la restauration collective ;
- découvrir et savoir utiliser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire significatives et leurs leviers de mise en œuvre ;
- développer des outils d'évaluation et de suivi de la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- d'apprendre à animer un projet collectif avec les personnels des établissements.



FORMATION ET SENSIBILISATION DES PERSONNELS DE CUISINE



ATELIERS ET ANIMATIONS | Centre de Formations des Apprentis (CFA) Ferrandi Paris - 2014/2015

La Région Île-de-France subventionne le CFA Ferrandi qui prépare les jeunes aux métiers de la restauration, des arts de la table, de la boulangerie et de la pâtisserie en assurant des formations allant du CAP au Bac+5.

Le CFA Ferrandi a souhaité mettre en œuvre durant l'année scolaire 2014/2015 une expérience pilote : un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les objectifs étaient les suivants :

- sensibiliser les apprentis de Bac professionnel en cuisine et service de restaurant à la réduction du gaspillage alimentaire et au traitement des biodéchets ;
- les informer sur la réglementation relative à la gestion des biodéchets qui s'appliquera à un nombre important de restaurateurs à compter de 2016, sur les dispositifs existants et les opérations d'ores et déjà mises en place par les entreprises du secteur de la restauration ;

- leur permettre d'acquérir des réflexes et de changer leurs comportements, à tous les stades de leur activité : commandes, achats, préparation des produits, production, service en restaurant, gestion, etc.

Cette opération s'est déroulée dans le cadre des cours de prévention santé environnement et de sciences appliquées, des cours de gestion et des travaux pratiques de cuisine et de service de restaurant.

Elle a été conçue pour se poursuivre sur les trois années du Bac professionnel avec différentes actions adaptées à chaque année de la scolarité et à vocation à se pérenniser.

Les résultats de l'expérience pilote permettront de décider de l'extension avec d'éventuels aménagements sur les années suivantes de ce programme.

PARCOURS DE FORMATION

Région Île-de-France - 2015/2016

Dans le cadre de la réforme tarifaire de la restauration scolaire qui vise à favoriser l'égal accès des lycéens et lycéennes à la restauration scolaire, la Région Île-de-France a fait le choix d'améliorer la qualité des repas et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Pour atteindre ces deux objectifs, un parcours métier formation « pratique » a été créé en 2015 afin de renforcer l'offre de formation des chefs de cuisine et leur professionnalisme. Ce parcours est basé sur les deux axes « organiser » et « cuisiner » qui comprend des modules de formation spécifiques

actuellement expérimentés.

- Le module « Nutrition » établi avec le Groupement des Agriculteurs biologiques d'Île-de-France (GAB IdF) relatif à l'introduction des produits biologiques et locaux dans les repas, porte sur la planification des menus, l'approvisionnement, les repas alternatifs et la gestion des coûts.
- Le module « Lutte contre le gaspillage alimentaire » avec une meilleure gestion de la production de repas, englobe la pré-réservation des repas, la production en flux tendu, l'utilisation d'équipements adaptés (salad'bar, cellule de refroidissement, table de tri des déchets).





Pôle Lycées
2, rue Simone Veil
93400 Saint-Ouen-sur-Seine
www.iledefrance.fr

Credit photo : ©Dan Gold/unsplash.com