



Lutte contre le gaspillage alimentaire

CHARTRE

DES CANTINES SCOLAIRES DU
8^{ème} ARRONDISSEMENT DE PARIS



Le plan parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire, voté par le Conseil de Paris au mois de décembre 2015, a pour objectif de réduire le gaspillage à l'horizon 2020. Il prévoit l'élaboration d'une charte, à afficher dans tous les restaurants scolaires, formalisant les engagements pris par chaque Caisse des écoles en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

Particulièrement volontaire dans cette démarche, la Caisse des écoles du 8^{ème} arrondissement a souhaité s'engager dans les actions suivantes et prendre 8 engagements pour agir durablement en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

La réalisation de cet objectif passe par les actions suivantes :

1. Sensibilisation des acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire

● Intégration des personnels de restauration au projet

Les agents de restauration, notamment les chefs et secondes de cuisine, apportent leur expérience de terrain sur la popularité des plats cuisinés par leurs soins.

Etant en première ligne pour constater le succès ou le désintérêt manifesté par les enfants en fonction de la plus ou moins grande importance des déchets, elles font remonter ces informations qui déterminent le maintien ou non de certaines recettes.

Un questionnaire, établi par notre diététicienne, est remis ponctuellement aux chefs de cuisine. Il est analysé et permet de proposer de nouvelles recettes dans le cadre du plan alimentaire.

● Actions du personnel de la Ville de Paris

Les animateurs qui encadrent les repas sont en première ligne pour en faciliter le déroulement : gestion des files d'attente, aide aux enfants pour couper leur viande, les inciter à goûter les plats qui ne plaisent pas a priori, veiller à la consommation du repas dans le bon ordre (on ne se coupe pas l'appétit en commençant par le dessert), surveiller le temps passé à table.

● Information des parents

Les menus sont affichés devant les écoles et sont consultable sur le site internet de la Caisse des écoles.

● Intervention de notre diététicienne auprès des classes

Elle a organisé et animé tout au long de l'année scolaire 2018/2019 des ateliers avec les enfants de classes élémentaires et les enseignants volontaires de chaque école du 8^{ème} arrondissement, afin de les sensibiliser au goût et à l'importance de la diversité et de l'équilibre nutritionnel des plats.

Les enfants de chaque atelier ont ainsi créé un menu sous la direction de la diététicienne. Ce menu a été proposé à toutes les écoles maternelles et élémentaires, à raison d'une fréquence mensuelle, en indiquant la classe qui l'a élaboré.

Cette action sera reconduite pour l'année scolaire 2019/2020.

2. Gestion des convives

Les effectifs (enfants et adultes) sont ajustés avant le lancement des commandes, en fonction des sorties programmées (classes de découverte, pique-niques) et des grèves, dans la mesure où la connaissance de ces événements dans des délais suffisants le permet.

En effet, la réactivité des directeurs, professeurs et animateurs et leur remontée rapide de ces informations sont essentielles pour permettre à la Caisse des écoles de modifier en amont des commandes à venir ou bien déjà lancées, lorsque cela est encore possible.

3. Ajustement des quantités préparées et servies

La Caisse des écoles du 8^{ème} a fait le choix de généraliser les 4 composantes en respectant scrupuleusement les grammages et l'équilibre alimentaire prescrits par le GEMRCN.

Ainsi, le fait de ne plus servir systématiquement une entrée, en particulier les crudités, souvent gaspillée, permet une meilleure consommation des autres composantes du repas dans le respect des prescriptions nutritionnelles.

Il a été constaté que ces menus simplifiés favorisent la consommation du repas et réduit le gaspillage. Le service à table permet un meilleur encadrement des enfants par les équipes d'animateurs.

C'est pourquoi, ce fonctionnement est favorisé par rapport aux selfs (1 sur 8 sites dans le 8^{ème} arrondissement).

4. Amélioration des recettes et des produits servis

La part d'alimentation durable sera accrue grâce au passage en 2019 à 4 produits Bio par semaine qui sont une garantie de denrées sans produits chimiques, donc plus saines pour la santé des enfants.

Des menus végétariens seront aussi proposés une fois par semaine à compter du 1^{er} novembre 2019, dans le cadre de la loi EGALIM.

Le respect de la saisonnalité et le recours à des circuits courts via des productions locales (pain frais des boulangers de l'arrondissement) dans le respect des règles des marchés publics permettent une réelle amélioration de la qualité de l'assiette.

Les denrées servies sont sans huile de palme et sans OGM, cette interdiction étant inscrites dans tous les cahiers de charges de nos marchés de denrées alimentaires.

Les préparations industrielles sont limitées au maximum (raviolis, cordons bleus) au profit des préparations et de sauces faites « maison » et à partir de produits frais, soupes, purées, hachis Parmentier...

Les fromages sont servis à la portion, les fromages à la coupe générant davantage de gaspillage.

5. Travail sur la présentation des plats

Le personnel a été sensibilisé à une présentation agréable des plats afin de les rendre le plus attrayants possible pour les enfants : la présentation et le plaisir visuel précèdent en effet le plaisir gustatif.

Les fruits sont toujours préalablement coupés pour les maternelles et les CP.

6. Actions spécifiques sur le pain

Le pain qui est servi à volonté, est considéré comme une composante supplémentaire.

Il est servi découpé en petits morceaux, pour réduire le gaspillage. Les enfants sont invités à prendre un seul morceau et à demander à être resservis s'ils le souhaitent.

En ce qui concerne le réfectoire équipé d'un self, le bac à pain est mis en bout de rampe afin d'éviter la prise excessive de morceaux de pain qui ne seront pas consommés.

Le pain de tradition servi actuellement est produit par un artisan-boulangier du 8^{ème} arrondissement, à partir d'une farine provenant d'un moulin de la région parisienne.

7. Réutilisation des excédents

Le pain et les fruits non distribués sont systématiquement remis le jour-même aux animateurs pour être utilisés aux goûters.

Les excédents de fromage, yaourts, compotes en pots sont resservis le lendemain ou les jours suivants, selon la DLC ou la DLUO, en complément ou en remplacement de ceux prévus au menu.

La gestion rigoureuse des stocks permet d'utiliser les denrées en fonction des DLC et les nouvelles commandes viennent compléter en tant que de besoin les produits déjà livrés.

8. Evaluation

La Caisse des écoles du 8^{ème} arrondissement prend l'engagement de rechercher, tester et appliquer toutes les mesures permettant de limiter le gaspillage et d'en communiquer le bilan annuel.



Antoinette Guhl
Adjointe à la Maire de Paris
chargée de l'économie sociale
et solidaire, de l'innovation sociale
et de l'économie circulaire



Patrick Bloche
Adjoint à la Maire de Paris
Chargé de l'Éducation, de la petite Enfance
et des Familles, de l'organisation et du
fonctionnement du Conseil de Paris



Jeanne d'Hautesserre
Maire du 8^{ème} arrondissement,
Présidente de la Caisse des écoles