

Recommandations pour le secteur de la restauration collective et commerciale

Table des matières

1. MESURER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE COMME POINT DE DÉPART ET METTRE EN EVIDENCE LE COÛT DU GASPILLAGE	3
2. COMMENCER PAR DES ACTIONS SIMPLES À FAIBLE COÛT POUR S'INSCRIRE ENSUITE DANS UN PROCESSUS DE PROJET STRUCTURÉ À MOYEN TERME	5
3. MOBILISER, DANS UNE DYNAMIQUE DE PROJET PARTICIPATIVE, TOUS LES ACTEURS IMPLIQUÉS DANS LA PRÉPARATION ET LA CONSOMMATION DES REPAS / DE LA CHAÎNE DE RESTAURATION	7
4. AJUSTER LES PRATIQUES DES PROFESSIONNELS	9
5. SENSIBILISER LES CONVIVES ET ACCOMPAGNER LEURS CHANGEMENTS DE COMPORTEMENTS	13
6. MOBILISER DES AMBASSADEURS PIONNIERS ET PORTE-PAROLE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILAGE ALIMENTAIRE	17
7. FORMER LES (FUTURS) PROFESSIONNELS	19
8. INSCRIRE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS UNE STRATÉGIE POUR UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE, EN COMPLÉMENT D'UNE STRATÉGIE DE PRÉVENTION / RÉDUCTION DES DÉCHETS.	20
9. COOPÉRER AVEC DES EXPERTS EXTERNES, LORSQUE C'EST UTILE ET PERTINENT	22
10. FAVORISER LES APPELS À PROJETS POUR ENCOURAGER ET SOUTENIR LES ACTEURS PERTINENTS À ENGAGER DES ACTIONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	24

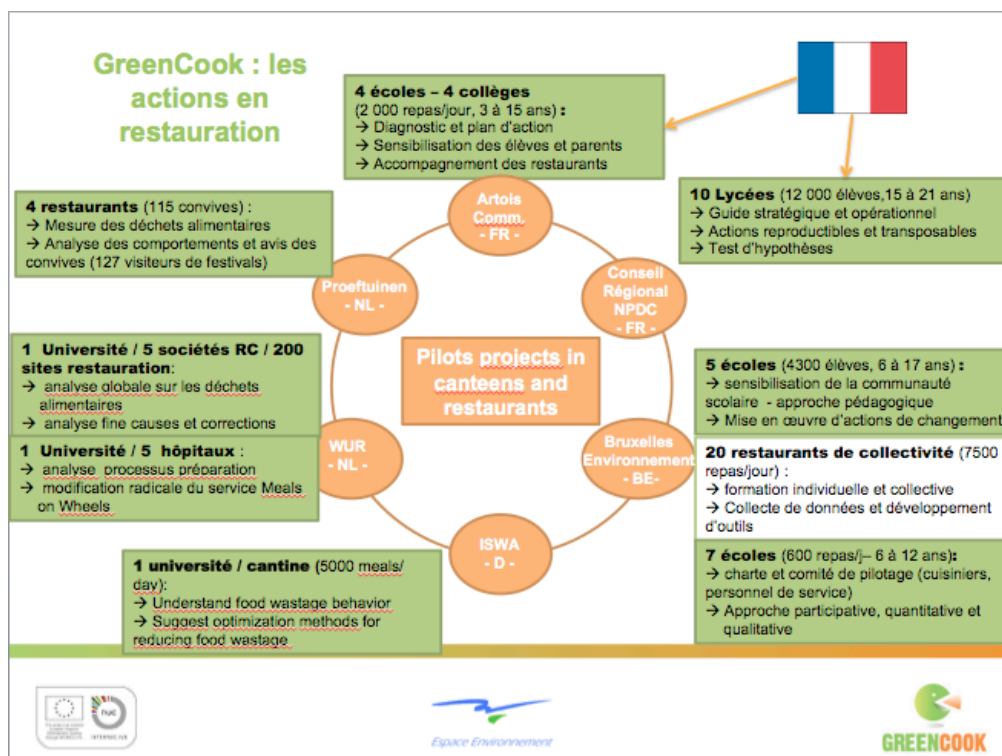
Introduction

Le projet GreenCook a permis de réaliser une série de projets pilotes visant à réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective et en restauration traditionnelle.

Ils avaient spécifiquement pour but :

- d'identifier des pratiques professionnelles et des actions permettant de réduire significativement le gaspillage alimentaire,
- de mettre au point une démarche applicable à l'échelle d'un établissement de restauration, reproductible et diffusable,
- de disposer d'une méthodologie de quantification du gaspillage alimentaire objective et simple,
- de mobiliser des acteurs motivés et engagés pour diffuser les bonnes pratiques.

Le schéma ci-dessous présente une vue d'ensemble de la variété de projets réalisés.



Ces différents projets ont été riches d'enseignements pour les partenaires qui les ont menés. La mise en commun régulière de ces enseignements a conduit les partenaires à :

- construire une méthodologie commune pour suivre l'évolution du gaspillage alimentaire, avec la volonté de la rendre simple et accessible au plus grand nombre de restaurateurs et cuisiniers ;
- dégager des recommandations essentielles pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective et commerciale ;
- rassembler une série de conseils et de recommandations opérationnelles, illustrant des pistes d'actions concrètes ;
- produire des guides méthodologiques.

L'ensemble de ces éléments, déclinés et articulés entre eux à l'échelle d'un territoire (local, national ou transnational), constitue **une véritable stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire** en restauration collective et commerciale.

1. MESURER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE COMME POINT DE DÉPART ET METTRE EN EVIDENCE LE COÛT DU GASPILLAGE

Motivations

Mesurer c'est savoir.

Quantifier le gaspillage alimentaire généré par une structure est une étape fondamentale qui permet :

- de faire prendre conscience de la réalité du gaspillage aux parties prenantes,
- de mettre en évidence l'ampleur du problème,
- de commencer à mieux comprendre les causes du gaspillage,
- de porter un regard neutre sur une situation sans juger ou stigmatiser l'une ou l'autre partie,
- de mettre en évidence le partage des responsabilités et de commencer à mobiliser l'ensemble des acteurs,
- de mettre en place une démarche d'amélioration continue et de suivre l'évolution de la situation et l'efficacité des actions mises en place,
- de commencer à réduire le gaspillage alimentaire.

En effet, différents projets menés dans le cadre de GreenCook ont montré que le fait de peser les déchets alimentaires conduit très rapidement les participants à ajuster leurs pratiques et à réduire le gaspillage alimentaire avant même la mise en œuvre d'un plan d'action.

De ce fait la participation d'une diversité de parties prenantes à cet état des lieux quantifié (audit participatif) devrait être un préalable à toute action collective efficace.

De plus il est important de pouvoir caractériser ces pertes, en identifiant les sources (lieux) du gaspillage et les produits qui sont gaspillés. Cette analyse sera capitale pour cibler les champs d'action et justifier des investissements humains et/ou financiers.

Par ailleurs, lorsqu'on dispose des quantités de nourriture gaspillée on peut aussi mettre en exergue le coût de ce gaspillage.

Cette donnée devient un argument de poids pour inciter à passer à l'action et revoir l'organisation de la restauration.

Une dynamique globale d'amélioration continue peut s'installer : avec les économies réalisées grâce à la réduction du gaspillage alimentaire, il est possible d'améliorer la qualité de l'alimentation, les conditions de repas, le matériel de cantine pour réduire encore le gaspillage, améliorer le bien-être des cuisiniers ou des convives...

Pistes pour la mise en oeuvre

Les partenaires GreenCook ont mis au point une méthodologie pour quantifier et caractériser le gaspillage en restauration collective ou commerciale. Cette méthodologie propose 3 options, selon les moyens humains et financiers dont dispose la structure.

Dans tous les cas, il est proposé de mesurer le gaspillage par pesée à 3 étapes :

- préparation et service,
- zone de buffet,
- retour d'assiettes.

Option 1

Elle permet de quantifier le gaspillage alimentaire global généré à chacune de ces 3 étapes, et donc d'identifier l'étape prioritaire à cibler pour le réduire. Elle se réalise sur 2 jours de façon à réduire significativement l'influence de facteurs tels que le menu du jour.

On ne distingue pas les types d'aliments gaspillés, bien qu'on préconise de ne pas inclure la soupe dans les mesures (outre le problème pratique lié à son état liquide, la soupe représente plutôt un gaspillage d'eau, et d'énergie pour la maintenir à température) et de séparer le pain.

En effet, la ségrégation du pain est très simple à réaliser, et le fait de mesurer le pain à part (dans un conteneur transparent par exemple) peut constituer une première mesure de sensibilisation.

Option 2

Elle vise à identifier plus précisément le type de denrées gaspillées au niveau de la préparation et du service hors buffet, en pesant séparément les denrées protéinées, les féculents et les légumes, pendant 1 semaine. Les déchets alimentaires issus des buffets et des retours d'assiette ne sont pas triés.

A cette approche quantitative du gaspillage s'ajoute une enquête auprès des convives, pour mieux comprendre leurs attitudes face à l'alimentation et au gaspillage, et une estimation visuelle des types d'aliments présents dans les retours d'assiettes.

Option 3

Elle vise à identifier les types d'aliments gaspillés à toutes les étapes, et s'accompagne d'une enquête de comportements auprès des convives et du personnel de service. Les pesées se déroulent sur au moins 2 semaines.

Pour présenter les résultats, on privilégiera les unités parlantes : plutôt que les kg, le nombre d'équivalents repas.

La mise en évidence la réduction obtenue de façon relative plutôt qu'en valeur absolue (par exemple en pourcentage) peut aussi s'avérer plus frappante.

Enfin on évitera les comparaisons entre établissements (benchmarking) car de très nombreux facteurs influencent le gaspillage, et une comparaison directe entre deux situations nécessairement différentes peut créer une dynamique négative et décourageante qu'il vaut mieux éviter. Les comparaisons, si elles doivent avoir lieu, seront de préférence anonymes.

Pour associer des coûts au gaspillage constaté, on utilise le coût moyen d'un repas et son poids moyen. De telles données sont facilement disponibles en restauration collective. Cela donne une valeur très approximative, mais déjà parlante.

En fonction des données dont on dispose (coûts des différents types de denrées) et des mesures de gaspillage dont on dispose (gaspillage de ces mêmes types de denrées), le calcul peut bien sûr être affiné.

Dans la même logique, on peut calculer l'impact sur le changement climatique (en équivalent CO₂), l'empreinte eau ou l'utilisation du sol. Ces arguments sont complémentaires de l'argument économique, qui demeure néanmoins le levier le plus puissant pour convaincre.

Pour plus de détails sur la façon de réaliser un tel état des lieux voir la méthodologie commune de suivi du gaspillage alimentaire

Partenaires impliqués

Bruxelles Environnement (B)

Artois Comm. (F)

Conseil Régional Nord-Pas de Calais (F)

2. COMMENCER PAR DES ACTIONS SIMPLES À FAIBLE COÛT POUR S'INSCRIRE ENSUITE DANS UN PROCESSUS DE PROJET STRUCTURÉ À MOYEN TERME

Motivations

Les structures souhaitant s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire sont parfois hésitantes, par crainte du changement que cela va nécessiter, du temps nécessaire, du coût des opérations... quand elles ne se sentent pas concernées en jugeant qu'elles font déjà beaucoup pour éviter le gaspillage.

Pourtant, mettre en place un modèle de gestion de l'alimentation responsable et durable peut être accessible à tout type de structure.

Tout changement provoque des résistances, proportionnelles à l'importance du changement recherché. Pour éviter cet écueil, dans un contexte où peu de personnes sont prêtes à passer à l'action, mettre en place des actions simples et peu coûteuses est une première étape rassurante.

Commencer par une action simple, nécessitant peu de moyens humains et financiers, permet :

- de prendre et faire prendre conscience de la réalité du gaspillage alimentaire,
- d'éveiller l'intérêt pour la problématique,
- de commencer à s'approprier la question et d'en découvrir des aspects méconnus,
- de montrer qu'agir – même avec une petite action - donne des résultats,
- de rassurer sur les coûts, la complexité des actions à mener, des changements à entreprendre,
- de faire adhérer un plus grand groupe sur base des résultats obtenus,
- de déclencher un processus de petits pas qui va conduire progressivement à des changements plus importants,
- de mettre en place les jalons d'un plan d'action plus structuré.

A moyen terme, pour réduire significativement et de façon pérenne le gaspillage alimentaire, il est souhaitable d'inscrire cette démarche dans un processus de projet structuré au sein de l'organisation. En effet, la mobilisation de tous les acteurs d'un établissement de restauration (cuisiniers mais aussi personnel administratif et convives, à tout le moins), est indispensable pour réduire le gaspillage alimentaire de façon structurelle, sur le long terme.

Pistes de mise en oeuvre

Des actions simples et peu coûteuses peuvent par exemple consister à :

- Mettre en évidence le gaspillage de façon visuelle : en collectant séparément certains restes en fin de service, par exemple le pain, dans un sac transparent. La mise en évidence peut n'être que visuelle : volume – par exemple nombre de bacs/sacs d'un volume connu.
- Réaliser un état des lieux simplifié : la mise en évidence visuelle peut être quantifiée plus précisément grâce à une pesée (à l'aide d'un pèse-personne ou d'un peson par exemple). Pour plus de détail sur la façon de réaliser un état des lieux simplifié, voir la recommandation n°2.
- Présenter le pain en fin de chaîne de self-service, plutôt qu'en début ; limiter la quantité de pain par convive et permettre de se resservir.
- Modifier le matériel utilisé (taille des cuillères – éplucheur à légumes au lieu de couteaux).
- Adapter la façon de servir, en demandant aux convives la quantité voulue plutôt qu'en imposant une quantité standard.
- Proposer les sauces à part, notamment pour les crudités.
- Afficher les menus et les noms des plats pour démystifier ce qui est mangé.

- Proposer de goûter, laisser la possibilité de se resservir.
- Observer les retours d'assiette et les restes de préparation et adapter les quantités cuisinées en conséquence : par exemple, les quantités de riz/pâtes peuvent être préparées en quantité standard mais ne pas correspondre à la consommation réelle des convives (variations liées au genre, de l'âge...).

Inscrire la réduction du gaspillage alimentaire dans une perspective de long terme implique une démarche de projet comportant plusieurs phases :

- la réalisation d'un état des lieux permettant d'établir un diagnostic,
- l'élaboration d'un plan d'action adapté à la situation, et concerté avec l'ensemble des parties prenantes,
- la mise en place d'une évaluation des actions menées (définir et mesurer des indicateurs),
- l'ajustement du plan d'action en fonction des résultats de l'évaluation, dans une logique d'amélioration continue.

Un tel processus s'inscrit nécessaire sur le moyen terme, voire sur le long terme pour permettre aux changements de produire leurs effets, et éventuellement, d'implanter certains changements structurels.

En outre, ce projet devrait être celui de l'organisation toute entière, et pour cela associer de près ou de loin tous les acteurs qui sont présents au sein de cette entité, et qui prend en compte tous les aspects du fonctionnement de l'établissement pouvant avoir une influence sur le gaspillage alimentaire (voir recommandation n°3).

Ceci vaut tant à l'échelle d'un établissement de restauration que d'un territoire.

A noter que dans le cas des établissements scolaires il peut être intéressant de ne pas commencer dès la rentrée scolaire, qui est une période très chargée, et d'étaler le projet sur plusieurs années scolaires (deux au minimum) pour laisser le temps aux actions de se mettre en place, aux différents acteurs de se rendre disponibles, et pour maintenir la dynamique au-delà des périodes de congés scolaires.

3. MOBILISER, DANS UNE DYNAMIQUE DE PROJET PARTICIPATIVE, TOUS LES ACTEURS IMPLIQUÉS DANS LA PRÉPARATION ET LA CONSOMMATION DES REPAS / DE LA CHAÎNE DE RESTAURATION

Motivations

Le gaspillage alimentaire est multi-factoriel et multi-acteurs.

Chaque étape de la production et de la consommation de nourriture est potentiellement source de gaspillage, pour de nombreuses raisons : techniques, comportementales, culturelles, économiques...

Chaque intervenant au sein d'un établissement de restauration, convives compris, détient donc une partie des solutions, qui pour être pleinement efficaces nécessitent une approche globale. La responsabilité doit être partagée, sans stigmatiser l'un ou l'autre.

Chaque acteur ayant une part de responsabilité dans le gaspillage alimentaire a aussi la possibilité d'agir pour éviter ce gaspillage, en adaptant sa façon de faire ou son comportement.

La mobilisation de l'ensemble des acteurs permet :

- d'agir sur un plus grand nombre de causes du gaspillage,
- de combiner différentes approches, qui ont un effet supérieur à la somme des approches individuelles grâce à des synergies,
- de bénéficier de la créativité croisée d'un plus grand nombre d'acteurs pour la recherche de solutions,
- de créer un effet d'entraînement conduisant à des changements en profondeur,
- d'éviter de se heurter à des obstacles majeurs, créés par le fait que certains acteurs, non associés, méconnaissent les enjeux,
- d'inscrire les actions dans la durée, car les acteurs s'encouragent les uns les autres, en évitant l'essoufflement des pionniers,
- de responsabiliser chacun en évitant la stigmatisation d'une catégorie d'acteurs.

Les retours d'expérience de GreenCook ont mis en évidence qu'il est possible de réduire le gaspillage alimentaire en ciblant l'un ou l'autre aspect lié aux repas. Par exemple, la sensibilisation des élèves permet de réduire le gaspillage lié au comportement des convives ; travailler avec les équipes de cuisine permet d'ajuster la façon dont sont préparés les repas. Néanmoins, les résultats de telles approches prises isolément sont limités.

L'expérience montre que les projets initiés par la direction sans y associer les chefs de cuisine s'essouffent rapidement.

La dynamique participative permet de s'appuyer sur l'expérience et les savoir faire de chacun, en lui donnant un rôle, en le valorisant et donc en ancrant les changements en profondeur parmi l'ensemble des acteurs.

Pistes pour la mise en oeuvre

- Identifier les acteurs et les mobiliser

A l'échelle concernée, il est primordial de mobiliser un large panel d'acteurs concernés :

- autorités publiques responsables des services de restauration et des établissements proposant ces services, autorités publiques responsables de la gestion des déchets et de leur prévention, autorités publiques responsables de l'alimentation et de la santé ;
- professionnels de l'alimentation : cuisiniers, restaurateurs, personnel de cuisine et de service, diététiciens, infirmiers ;
- fournisseurs, producteurs ;

- encadrement administratif des établissements proposant un service de restauration, et autres professionnels liés au service de restauration ;
- enseignants, éducateurs ;
- consommateurs (usagers ou clients) et parents d'élèves dans le cas des scolaires.

- Faire un état des lieux partagé

Les constats aussi doivent être partagés par l'ensemble des acteurs de la restauration d'un établissement, d'où l'intérêt de réaliser un état des lieux de manière participative, en associant la diversité des parties prenantes, et tout particulièrement le personnel de cuisine, et les convives.

Un état des lieux participatif permet d'objectiver les constats, sans stigmatiser l'un ou l'autre acteur. Il permet une prise de conscience, en mettant en lumière des aspects habituellement invisibles.

- Organiser un pilotage partagé

Dans un établissement scolaire cette démarche est particulièrement intéressante compte tenu de la diversité des intervenants.

Un tel comité de pilotage peut regrouper par exemple des représentants :

- de la direction (intendant notamment),
- de la cuisine : chef au minimum,
- du personnel de santé : diététicien, infirmière,
- des parents d'élèves ...

Ce pilotage permet de structurer des plans d'action prenant en compte les contributions et les préoccupations de chaque type d'intervenants. Les actions doivent pouvoir être initiées par chacun.

- Mobiliser des équipes d'ambassadeurs

La mobilisation de personnes particulièrement motivées pour porter le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, et s'en faire les ambassadeurs au sein de la structure et vers l'extérieur est dans ce contexte une démarche très intéressante et efficace (voir recommandation n°5).

Partenaires impliqués

BE écoles
CRNPDC
Artois Comm.

4. AJUSTER LES PRATIQUES DES PROFESSIONNELS

Motivations

Les professionnels de la restauration sont non seulement les cuisiniers, mais aussi, et en fonction du type de restauration (collective ou traditionnelle), les responsables des achats / intendant / gestionnaire, les personnels de service, les plongeurs, les magasiniers... Ils constituent l'« équipe de cuisine » au sens large.

Le gaspillage alimentaire est bien connu des équipes de cuisine, mais peu quantifié. Les professionnels peuvent parfois faire preuve de fatalisme lorsqu'il est question de réduire ce gaspillage.

Pourtant, l'équipe de cuisine est au centre des services de restauration est très bien placée pour identifier des mesures correctives ou préventives permettant de réduire le gaspillage alimentaire, et pour les mettre en œuvre, au sein de l'équipe ou en interaction avec les convives.

En effet, les choix et les comportements conscients ou inconscients des membres de cette équipe influencent fortement l'offre de repas, mais aussi l'organisation du service, de l'approvisionnement, des prévisions de repas. Ces choix et comportements orientent également les choix des convives.

Les services de restauration sont déjà soumis à de nombreuses contraintes et font face à de multiples enjeux qu'il est nécessaire d'intégrer et de concilier : production, sécurité sanitaire, service au client, équilibre alimentaire, qualité des produits...

Les ajustements peuvent être parfois marginaux, parfois remettre en question toute une organisation ... l'ensemble des solutions possibles est vaste. Chaque équipe de cuisine doit élaborer son plan d'action en fonction de sa situation propre, et peut être amenée à créer ses propres solutions sur-mesure.

Cette démarche fait la part belle à la créativité, elle est l'occasion de repenser le service de restauration dans son ensemble, et source d'innovation.

C'est ainsi l'occasion de se réappropriier les différents métiers, notamment celui de cuisinier, dont la maîtrise des techniques et des produits est essentielle.

Elle est également source d'inspiration et de (re)dynamisation des équipes autour d'un projet fédérateur, qui porte un sens éthique fort, propice à l'amélioration continue des pratiques professionnelles.

Pistes pour la mise en oeuvre

Etapes du processus de production de repas



Le tableau ci dessous reprend une liste de bonnes pratiques mises en place et évaluées dans le cadre du projet GreenCook. Pour plus de détails voir :

- le guide de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration lycéenne (région Nord-Pas de Calais)
- le guide Cantines Durables (Bruxelles Environnement)

Bonnes pratiques	Actions	Étapes
Qualifier et quantifier le gaspillage alimentaire : Réaliser un diagnostic	Pesée des déchets alimentaires : Voir méthodologie commune de suivi	Préparation / Distribution Mesure d'accompagnement / communication
	Réaliser une enquête de consommation auprès des convives	Mesure d'accompagnement / communication
	Réaliser une enquête auprès des équipes de cuisine et autres intervenants (ex. parents d'élèves)	Mesure d'accompagnement / communication
Optimiser la gestion des effectifs	Informatiser le système de réservation des repas (y compris l'installation d'un compteur en cuisine)	Préparation
	Mettre en place un système de transmission des informations entre les surveillants et l'équipe de cuisine ¹	Préparation
Ajuster la taille des portions	Respecter les grammages recommandés lors de la préparation	Préparation
	Respecter les grammages recommandés en distribution	Distribution
	Ajuster le grammage des produits achetés avec les fournisseurs/titulaires des marchés	Approvisionnement
Privilégier l'approvisionnement et l'utilisation des produits bruts et de qualité	Utiliser davantage de produits bruts	Approvisionnement / Préparation
Optimiser les pratiques en cuisine	Utiliser des fiches techniques pour préparer les repas	Préparation
	Recourir à la cuisson lente et basse température	Préparation
	Travailler la présentation des plats	Préparation / Distribution
	Revaloriser les excédents	Préparation / Distribution
Prendre en compte les comportements et habitudes	Modifier l'ordre de distribution des composantes	Distribution

¹ En bleu : mesures spécifiques à la restauration collective

alimentaires des convives	<p>Prendre en compte la néophobie envers les nouveaux produits au sein des différentes composantes des repas</p> <p>Travailler l'image et la consistance des produits</p> <p>Mettre en place des modes de distribution alternatifs</p> <p>Mieux gérer le multichoix</p>	<p>Approvisionnement / Préparation</p> <p>Approvisionnement / Préparation / Distribution</p> <p>Approvisionnement / Préparation / Distribution</p> <p>Approvisionnement / Préparation / Distribution</p>
Organiser la prise des repas	<p>Optimiser les plages d'ouverture du restaurant</p> <p>Aménager l'espace de restauration</p>	<p>Préparation – Distribution</p> <p>Mesure d'accompagnement / communication</p>
Communiquer / sensibiliser	<p>Respecter les grammages recommandés</p> <p>Manager et animer son équipe</p> <p>Mettre en place un affichage en distribution</p> <p>Organiser des visites en cuisine</p> <p>Organiser le tri participatif des déchets</p>	<p>Approvisionnement / Préparation / Distribution Mesure d'accompagnement / communication</p> <p>Approvisionnement / Préparation / Distribution Mesure d'accompagnement / communication</p> <p>Distribution / Mesure d'accompagnement communication</p> <p>Approvisionnement / Préparation / Distribution Mesure d'accompagnement / communication</p>
Réduire le gaspillage du pain	<p>Quantifier le gaspillage du pain</p> <p>Améliorer la qualité du pain servi aux convives</p>	<p>Distribution / Mesure d'accompagnement communication</p> <p>Approvisionnement</p>

Partenaires concernés

Conseil régional Nord-Pas de Calais
 Artois Comm.
 Bruxelles Environnement
 ISWA
 De Proeftuinen
 Sustain
 WUR

5. SENSIBILISER LES CONVIVES ET ACCOMPAGNER LEURS CHANGEMENTS DE COMPORTEMENTS

Motivations

Le comportement du consommateur est responsable d'une grande part du gaspillage : en restauration collective, de l'ordre de 60%, en restauration commerciale, plutôt de l'ordre de 20%. Cette différence peut s'expliquer par le fait que les convives qui fréquentent un restaurant commercial le font par choix alors que les convives qui fréquentent le restaurant de leur école, de leur entreprise, de leur établissement de santé... le font car c'est l'option la plus pratique, la plus économique, voire la seule possible.

Il est possible d'orienter le comportement du consommateur en adaptant l'offre qui lui est faite, en s'adaptant mieux à ses attentes. Toutefois, et tout particulièrement dans la restauration collective, il n'est pas possible de satisfaire toutes les attentes du consommateur, en raisons de contraintes liées au coût des repas, à la santé et à l'équilibre nutritionnel, à la diversité des menus, à la logistique...

En outre l'ajustement de l'offre, susceptible de satisfaire les besoins des convives aussi bien voir mieux, peut également susciter du rejet, comme tout changement.

En restauration, un certain nombre de comportements ont été identifiées comme cause de gaspillage :

- Les habitudes alimentaires des convives ne correspondent pas aux menus proposés ;
- les convives (particulièrement les enfants et les adolescents) ne savent pas ce qui va leur être proposé au menu, ou le nom des plats annoncés ne leur évoque rien, et ils n'engagent pas le dialogue avec le personnel de service ;
- la pression des pairs (adolescents principalement) conduit les convives à ne pas manger comme ils le souhaitent ;
- dans le même ordre d'idée, la recherche de convivialité peut prendre le pas sur la consommation du repas (temps consacré par exemple) ;
- le personnel de service communique peu avec les convives ; le personnel de cuisine, y compris le chef, a peu ou pas de contact avec les convives.

Il est donc nécessaire de sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire que leurs comportements génèrent.

Pistes pour la mise en oeuvre

Pour sensibiliser les convives en restauration collective, différentes pistes ont été expérimentées, tout particulièrement dans les restaurants scolaires :

- Montrer la réalité du gaspillage (voir recommandation n°1):
 - Organiser un état des lieux du gaspillage alimentaire en y associant les convives ;
 - Demander aux convives de séparer le pain et le stocker dans un bac transparent ;

- Afficher le résultat des pesées de gaspillage et l'évolution du gaspillage dans le restaurant.
- Démystifier les plats et produits proposés
 - Identifier clairement les plats présentés (nom des aliments) car les convives, et notamment les jeunes, n'osent pas demander de quoi il s'agit ;
 - Afficher les menus et utiliser des plats témoins, aussi près que possible du début du lieu de service ;
 - Indiquer l'origine des produits notamment lorsqu'il s'agit de produits locaux, fermiers... ;
 - Proposer des assiettes « grande faim » et « petite faim », en veillant à ne pas culpabiliser celui qui mangerait « trop » ou « pas assez » ;
- Accompagner la découverte :
 - organiser des animations d'éducation au goût pour faire découvrir les légumes, les légumineuses...
 - proposer de nouveaux plats / produits en petite quantité pour permettre aux convives de goûter ; reproposer régulièrement le plat.
- Créer du lien entre les convives, les cuisiniers, le personnel de service
 - faire visiter les cuisines aux élèves pour expliquer le travail des cuisiniers, montrer l'attention qui est portée à la préparation des plats et expliquer les contraintes auxquelles ils doivent se plier ;
 - faire de sortir de l'anonymat les cuisiniers et le personnel de service, en leur proposant d'afficher leur prénom et/ou leur nom sur un badge ;
 - prendre le temps d'échanger avec les convives pendant le service, ou à la fin du repas, pour écouter leurs demandes et recueillir leurs impressions.

Dans les établissements d'enseignement, il sera nécessaire de :

- Mobiliser les élèves et les responsabiliser
 - identifier des classes ou des groupes d'élèves relais, qui se portent volontaires pour participer activement au projet de lutte contre le gaspillage alimentaire et sensibiliser leurs camarades ;
 - associer les élèves aux mesures du gaspillage ;
 - accompagner les élèves pour construire et diffuser des outils d'information et de sensibilisation à destination de leurs camarades (affiches, films vidéos...) ;
 - organiser des ateliers cuisine avec les élèves, de préférence en associant les équipes de cuisine.
- Associer les enseignants à la diffusion du message
 - Proposer des dossiers pédagogiques adaptés aux différentes matières, aux différents niveaux ;
 - Identifier précisément les matières et les horaires disponibles pour intégrer le gaspillage alimentaire dans le programme d'enseignement existant (exemple : sciences du vivant, mathématiques, physique-chimie...) ;
 - Collaborer avec les autorités qui organisent l'enseignement et les programmes scolaires pour identifier les opportunités de faire des liens avec le contenu des programmes scolaires.

Fiches actions associées

BE
Artois Comm.
CRNPDC

Encourager la mise en réseau des professionnels de l'alimentation, en particulier des cuisiniers

Motivations

La mise en réseau des professionnels de l'alimentation travaillant à réduire le gaspillage alimentaire permet de :

- briser l'isolement lié à la particularité de certains métiers comme le métier de cuisiniers,
- soutenir et valoriser les initiatives individuelles en les faisant connaître,
- permettre les échanges et susciter l'émulation entre pairs,
- encourager le partage des savoir-faire et des bonnes pratiques,
- encourager la créativité et l'innovation,
- créer un sentiment d'appartenance,
- permettre l'amélioration des pratiques de façon partagée, sans que ça reste le privilège de quelques-uns,
- tisser des liens entre acteurs complémentaires.

Le métier de cuisinier en particulier est un métier très solitaire, qu'il s'exerce au sein d'un restaurant commercial ou d'un établissement de restauration collective.

Le réseau s'organise autour de professionnels du même secteur d'activité, qui partagent les mêmes problématiques, dans des contextes similaires. La mise en réseau se conçoit à l'échelle d'un territoire, jusqu'au niveau national ou transnational.

Il peut donc y avoir des réseaux :

- de chefs de cuisine en restauration collective,
- de représentants d'établissements scolaires offrant un service de restauration collective (idéalement, au minimum le chef de cuisine **et** l'intendant),
- de chefs en restauration commerciale,
- ...

Le réseau peut utilement s'ouvrir, en fonction des besoins de ses membres, à des professionnels dans d'autres secteurs d'activité en rapport avec l'alimentation et la restauration, comme des producteurs, des experts de la sécurité alimentaire... Le croisement des points de vue et des expériences des différents acteurs permet une meilleure compréhension des contraintes et des enjeux de chacun. Cela peut permettre de co-construire des solutions innovantes et partagées.

Une fois que le réseau fonctionne bien et que des retours d'expérience sont disponibles et satisfaisants, ce réseau sert également de base à la diffusion d'informations et complète utilement la dynamique portée par les ambassadeurs (voir recommandation n°5).

Pistes pour la mise en œuvre

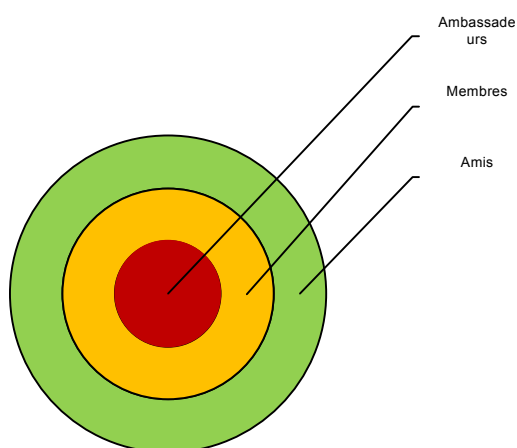
- Identifier des fers de lance au sein du réseau : ces pionniers de la lutte contre le gaspillage alimentaire témoignent de leurs retours d'expérience, sont motivés pour améliorer leurs pratiques et partager avec leurs pairs. Certains peuvent même devenir des ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire (voir recommandation n°5).
- Formaliser l'engagement des participants et les bénéfices qu'ils retireront du réseau
 - engagement clair de chacun des participants sur le temps à consacrer, les apports de savoir ou de savoir-faire, la diffusion des messages, recommandations et bonnes pratiques ;
 - bénéfices retirés : échange avec des pairs, gain de connaissances et de savoir-faire, image positive, contact avec des partenaires éventuels, appui pour la réalisation de projets ;
 - outils supports : lettre d'information sur les activités du réseau, signature d'une charte d'engagement, plate-forme virtuelle de partage...

- Proposer des activités combinant créativité et apprentissage, sous forme d'un programme d'activité annuel cohérent. Les activités proposées devraient idéalement combiner :
 - Ateliers pratiques, mises en situation,
 - Visite de sites, rencontre d'acteurs (producteurs, fournisseurs...) pour mieux comprendre leur métier et leurs contraintes,
 - Formations, apports théoriques sur la réglementation sanitaire, la labellisation des produits, l'implantation de changement au sein d'une structure...

Pour des chefs de cuisine, les ateliers pratiques permettent d'expérimenter de nouvelles techniques (de cuisson, de découpe...) ou de nouvelles recettes.

La place laissée à la créativité et à la recherche des chefs engagés est un moteur très intéressant pour trouver des solutions innovantes et mobiliser concrètement.

- Ouvrir le réseau à d'autres acteurs du secteur et du territoire :



professionnelles...

- Ambassadeurs/ pionniers: « noyau dur » de cuisiniers engagés, travaillant à l'élaboration et à la mise en œuvre d'actions concrètes et innovantes dans leur restaurant ;
- « membres » : cuisiniers bénéficiant des retours d'expérience des pionniers et s'en inspirant dans leurs pratiques
- « amis » : professionnels de l'alimentation qui interagissent avec les cuisiniers - fournisseurs, producteurs, mais aussi agents du contrôle sanitaire. Mieux comprendre les besoins et les contraintes respectives des différents intervenants permet d'aller vers des changements profonds et pérennes ; autorités publiques déployant des politiques d'alimentation durable, d'alimentation saine, de réduction des déchets ; associations

- Confier l'animation du réseau à des professionnels, qui connaissent bien les réalités des membres du réseau, pour pouvoir proposer des programmes d'activité pertinents, et pour pouvoir animer des échanges constructifs au sein du réseau.

Fiches actions associées

De Proeftuinen
Sustain

6. MOBILISER DES AMBASSADEURS PIONNIERS ET PORTE-PAROLE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILAGE ALIMENTAIRE

Motivations

La diffusion des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire doit s'appuyer sur des ambassadeurs, qui incarnent et personnifient cette lutte vis-à-vis de leurs pairs, mais aussi des autres acteurs concernés par l'alimentation, et des observateurs extérieurs comme les médias et le grand public.

Il s'agit d'identifier des personnes particulièrement motivées pour mener des actions et qui ont envie de faire partager leur enthousiasme.

Mobiliser des ambassadeurs bien identifiés permet de :

- diffuser les messages et les bonnes pratiques vers les pairs à une large échelle,
- incarner les valeurs qui sous-tendent la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- susciter l'émulation entre pairs,
- montrer l'exemple, rassurer sur la faisabilité et convaincre de s'engager,
- créer un maillage du territoire en disposant de relais sur le sujet.
- valoriser positivement les démarches engagées,
- (re)valoriser les métiers associés,
- maintenir l'engagement en rendant visible une dynamique.

Les ambassadeurs ont pour rôle :

- de communiquer largement sur les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- de témoigner sur leur expérience personnelle,
- de rassurer ceux qui souhaitent se lancer dans des actions similaires,
- d'inciter leurs pairs à passer à l'action.

Pistes pour la mise en oeuvre

Il convient de sélectionner des acteurs :

- qui sont dans une démarche d'amélioration de leurs pratiques,
- qui ont envie de partager leur savoir et savoir-faire,
- qui sont capables de communiquer : certains peuvent être plus à l'aise avec le grand public, d'autres avec des publics professionnels, d'autres vers les médias...
- qui sont motivés et enthousiastes,
- qui ont des profils différents et complémentaires.

Les Ambassadeurs peuvent se trouver parmi toutes les catégories de professionnels :

- chef cuisinier,
- personnel de cuisine,
- intendant ou directeur d'établissement scolaire,
- enseignants,
- entrepreneur...

Les Ambassadeurs sont recrutés par des autorités publiques désireuses de promouvoir la lutte contre le gaspillage alimentaire sur leur territoire, par des associations professionnelles souhaitant faire avancer leur secteur d'activité sur la problématique ...

Pour soutenir les Ambassadeurs dans leur rôle, il est utile de :

- leur proposer de signer une charte qui précise leurs engagements mais aussi les engagements de l'organisation qui les mobilise ;
- les identifier et les rendre identifiables par exemple sur un site internet ou une brochure, où ils sont présentés avec leur photo et leur motivation ;

- leur offrir des occasions de témoigner, lors d'événements, devant les médias.

Fiches actions associées

=> Artois Com.
=> De Proeftuinen
=> Sustain
=> BE
=> CRNPDC

7. FORMER LES (FUTURS) PROFESSIONNELS

Motivations

La formation des professionnels et des futurs professionnels de la restauration, tant commerciale ou collective, est fondamentale pour réduire le gaspillage alimentaire. Elle permet de mieux connaître pour mieux agir.

La formation des cuisiniers professionnels, qu'ils travaillent en restauration commerciale ou collective, est une des clés de la lutte contre le gaspillage alimentaire, en permettant :

- de découvrir de nouvelles techniques, de se familiariser avec de nouveaux équipements, qui permettent d'améliorer le goût, la texture, la présentation des plats... ;
- de mieux connaître la réglementation et les marges de manœuvre qu'elle autorise ;
- de découvrir des pistes pour allier contraintes financières et nutritionnelles et qualité des produits,
- de comprendre le comportement des convives, et plus particulièrement les adolescents, les malades..., vis-à-vis de l'alimentation ;
- de valoriser le métier de cuisinier et les personnes qui l'exercent.

Pistes pour la mise en oeuvre

GreenCook a identifié 4 sujets de formation à privilégier :

- La communication vers les équipes, vers l'extérieur pour pouvoir expliquer sa démarche, et convaincre de l'importance et de l'intérêt de lutter contre le gaspillage alimentaire. Par exemple, prendre le temps d'accueillir les convives, de leur demander ce qu'ils souhaitent manger et dans quelle quantité sont des éléments importants pour réduire le gaspillage.
- La réglementation sanitaire, les normes HACCP, etc. car leur méconnaissance et leur mauvaise interprétation induit des pratiques de gaspillage. Il est possible de réutiliser un grand nombre d'aliments pour autant que certaines conditions soient respectées. Certaines manipulations simples permettent de s'en assurer. Par exemple les yaourts proposés en self-service et non servis peuvent être mis de côté pour le prochain service si la température desdits yaourts (vérifiée sur un échantillon au thermomètre) reste en dessous de la limite autorisée.
- La sociologie de l'alimentation est également importante à comprendre pour les cuisiniers et les personnels de service : on n'a pas le même comportement vis-à-vis de la nourriture lorsqu'on est un enfant, un pré-adolescent, un adolescent, un homme, une femme, un malade... Comprendre ce qui se joue autour de la nourriture, particulièrement pour les publics spécifiques (jeunes, malades...) donnent des clés pour adapter le discours lors du service, la communication, l'organisation des repas, la présentation des plats... et éviter un rejet. Ainsi, les jeunes n'aiment pas demander de quel plat il s'agit, un affichage clair au-dessus du bac contenant le plat permet de contourner cette difficulté.
- Les techniques permettant de conserver ou d'améliorer la qualité gustative des produits cuisinés, les textures... Par exemple la cuisson à basse température permet de conserver la tendreté de la viande, la rendant facile à manger avec des couteaux qui coupent peu (raisons de sécurité en collectivité). De même les techniques d'épluchage, de découpe, peuvent permettre de mieux valoriser la totalité d'un produit.

Fiches actions associées

CRNPDC
Proeftuinen

8. INSCRIRE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS UNE STRATÉGIE POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE, EN COMPLÉMENT D'UNE STRATÉGIE DE PRÉVENTION / RÉDUCTION DES DÉCHETS.

Motivations

La finalité de la restauration est de fournir un repas à ses clients / convives, et pour cela, elle est soumise à des règles d'hygiène, à des principes de rentabilité économique, et dans le cas de la restauration collective, à des principes d'équilibre nutritionnel.

Le gaspillage alimentaire peut être considéré pour commencer comme un problème de déchets. Cette entrée très concrète est assez facilement appréhendable.

La pesée des déchets alimentaires est en effet le premier geste qui entraîne une prise de conscience et va conduire à mettre en place des stratégies pour ajuster le processus de production et modifier les comportements de consommation, en vue d'éviter le gaspillage.

Il est par ailleurs relativement simple – même en ne travaillant qu'avec des moyennes - d'associer aux quantités de déchets alimentaires un coût approximatif, d'une part liée aux denrées qui ont été jetées, d'autre part, à la gestion des déchets qui est nécessaire.

L'intérêt économique peut donc être une des raisons de s'engager à réduire le gaspillage alimentaire.

Vouloir agir pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration conduit à remettre en question les processus de préparation, de distribution et de consommation des repas.

Outre les façons de faire et les comportements, réduire le gaspillage amène à reconsidérer les produits travaillés : leur qualité nutritionnelle, leur goût, leur durée de conservation, leur origine, leur pouvoir rassasiant... A ces préoccupations viennent s'en greffer d'autres : équilibre alimentaire (taille des portions, types d'aliments), accès à l'alimentation (don alimentaire)...

Ces réflexions forment un terreau fertile pour lancer une démarche d'amélioration de la qualité (fraîcheur, saveur) associée de façon prioritaire ou non à un souci de santé (équilibre alimentaire, qualité nutritionnelle des produits cuisinés).

Grâce aux économies financières générées en réduisant le gaspillage, il est possible d'investir dans des aliments de meilleure qualité gustative et nutritionnelle, comme par exemple des viandes de qualité, des produits labellisés, des produits bios...

La lutte contre le gaspillage alimentaire devient ainsi un point fort dans une démarche vers une restauration de qualité.

Au sein d'un restaurant, s'engager dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire conduit donc progressivement à des démarches d'alimentation saine et durable.

Il est en effet essentiel d'avoir une vision globale de l'alimentation en veillant à ce que les messages ne soient pas contradictoires. Intégrer les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire à des stratégies plus larges pour une alimentation saine et durable devient donc nécessaire à plus ou moins long terme.

A l'échelle des territoires, il convient donc de prévoir comment faire le lien entre les démarches, comment mettre en contact les acteurs de la restauration et les ressources dont ils ont besoin, puisque souvent les démarches « santé » et les démarches « durables » ne sont pas impulsées par les mêmes organismes publics.

Pistes pour la mise en œuvre

La question du gaspillage alimentaire devrait ainsi être systématiquement proposée comme l'une des thématiques à traiter au sein des projets d'alimentation durable, ou de santé par l'alimentation, ou même des processus plus larges tels les agendas 21.

Tous les acteurs, de l'alimentation, du développement durable, de la santé, devrait donc systématiquement considérer la question du gaspillage alimentaire et s'allier pour mettre en place des stratégies convergentes.

L'impact économique du gaspillage alimentaire est sans conteste un argument important à mettre en évidence auprès des porteurs de démarche qualité / santé / alimentation durable : toute économie réalisée peut l'être au profit d'une amélioration de l'approvisionnement et de la qualité de la restauration.

En outre, la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective passe aussi par l'augmentation de la consommation des convives, qui, dans la mesure où il s'agit d'une alimentation de meilleure qualité, et plus équilibrée, a un impact positif sur leur santé.

Les produits alimentaires durables présentent de nombreux avantages pour éviter le gaspillage alimentaire :

- les produits frais et de saison sont à maturité, leur goût est plus prononcé, ils sont souvent plus appréciés,
- les produits locaux en circuits courts ont transités par moins d'intermédiaires, et peuvent donc se conserver plus longtemps.

A l'inverse, toute démarche d'alimentation durable doit également s'accompagner d'une réflexion et d'une action sur le gaspillage alimentaire. Le gaspillage alimentaire est par définition une pratique non durable qui réduit à néant tous les efforts faits par ailleurs notamment pour réduire l'impact environnemental de l'alimentation.

Ainsi, au niveau d'un projet de restauration collective durable par exemple, l'introduction d'aliments moins habituels comme les légumineuses peut entraîner des rejets et donc du gaspillage. Une astuce qui a montré son efficacité consiste à cacher les légumes dans des « steaks » de légumes.

Le gaspillage alimentaire doit aussi être une thématique traitée dans les politiques de réduction des déchets, en gardant à l'esprit l'ordre des priorités : réduire, réutiliser via le don, composter ... Ainsi le lien avec les pratiques de compostage ne doit pas être oublié, tout en soulignant que la pratique du compostage ne devrait concerner que le gaspillage inévitable et occasionnel. L'intégration de la pratique du compostage dans un projet de gaspillage alimentaire peut en effet servir de porte d'entrée, comme pratique très concrète, et premier remède au gaspillage constaté, dans l'attente d'une réduction à la source de ce gaspillage. Le compostage ne doit donc pas être considéré comme une solution déculpabilisante au gaspillage, mais plutôt comme un levier de participation, mobilisateur des équipes de cuisine et/ou des convives. En effet leur participation sera nécessaire à tout le moins pour séparer les déchets compostables, et idéalement, pour approvisionner ou retourner le tas de compost.

Composter les déchets alimentaires non évitables revient aussi à poursuivre le cycle naturel. Dans l'idéal le compost sera utilisé pour amender un jardin produisant des fruits et légumes – locaux et de saison, et ainsi boucler la boucle.

Fiches actions associées

CRNPDC composteur
BE cantines durables

9. COOPÉRER AVEC DES EXPERTS EXTERNES, LORSQUE C'EST UTILE ET PERTINENT

Motivations

Qu'il s'agisse de se lancer à titre individuel dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire, ou de mobiliser un certain nombre d'établissements de restauration (collective ou commerciale), comme peuvent le faire des autorités publiques ou des fédérations professionnelles, il peut s'avérer utile de s'appuyer sur des experts extérieurs pour accompagner les projets.

Il s'agit de rechercher l'expertise ou le temps qui n'est pas disponible au sein de l'établissement de projet, en gardant à l'esprit qu'il est optimal d'agir sur toutes les composantes de la restauration (de l'amont à l'aval).

Ainsi le recours à des accompagnateurs professionnels permet, en fonction de leur(s) domaine(s) d'expertise :

- d'être crédible et de travailler sur un pied d'égalité avec les cuisiniers professionnels, ce qui implique une bonne connaissance du métier, voire de l'avoir exercé ;
- de soutenir l'émergence de solutions pertinentes et efficaces en tenant compte des freins et des limites de la restauration, et de la situation concernée ;
- de consolider une dynamique de projet et un dispositif solide de suivi et d'évaluation ;
- d'implanter un projet participatif et d'organiser la mobilisation de l'ensemble des acteurs au sein de la structure ;
- de s'appuyer sur un tiers neutre, objectif, sans rapport hiérarchique avec les équipes de cuisine ou avec les convives ;
- d'accompagner les changements de comportements nécessaires ;
- de prendre en compte la psychologie des groupes cibles et de leur rapport à la nourriture ;
- de mettre en perspective le travail réalisé avec d'autres retours d'expérience, de façon essentiellement qualitative ;
- de structurer une stratégie territoriale ou sectorielle à destination des établissements de restauration collective et/ou commerciale ;
- d'organiser l'échange entre structures engagées dans des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire ;

Pistes pour la mise en oeuvre

Afin de s'entourer des experts les plus pertinents, il est nécessaire de bien définir son besoin et ses priorités. Il convient ensuite de bien cadrer la demande à l'expert.

Dans tous les cas, l'expert n'a pas pour vocation de se substituer aux acteurs de terrain, et tout particulièrement des cuisiniers, ni de proposer des solutions toutes faites. Son rôle d'accompagnateur du changement est crucial.

Le rôle du porteur de projet demeure central, même s'il est entouré d'experts, car il anime la dynamique et s'assure que tous les piliers nécessaires à la réussite du projet sont en place.

Une fois la demande clarifiée, il conviendra de savoir reconnaître les qualités nécessaires à l'expert requis.

Ce pourrait être par exemple :

- pour accompagner les équipes en cuisine : professionnels de la restauration pour être capable d'analyser les pratiques, de suggérer des ajustements, bien connaître la réglementation applicable et surtout ce qu'elle permet de faire ;
- pour informer et sensibiliser les acteurs et accompagner les convives dans les démarches de sensibilisation : professionnels de l'éducation à l'environnement et/ou à l'alimentation, avec une bonne connaissance des enjeux du gaspillage en restauration collective ;
- pour structurer un projet d'établissement et mettre en place une dynamique participative : professionnels de la gestion de projets participatifs, de la mobilisation multi-acteurs ;
- pour développer et déployer une stratégie à l'échelle de plusieurs sites de restauration, d'un territoire ou d'un secteur d'activité : professionnels de la stratégie.

Fiches actions associées

CRNPDC
Artois Com.
BE

10. FAVORISER LES APPELS À PROJETS POUR ENCOURAGER ET SOUTENIR LES ACTEURS PERTINENTS À ENGAGER DES ACTIONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Motivations

Les appels à projets, initiés par les autorités publiques ou des fédérations professionnelles, par exemple, sont un bon moyen de mobiliser les acteurs du secteur de la restauration, tant collective que commerciale, car ils permettent :

- de responsabiliser les acteurs de la restauration, et tout autant ceux qui produisent les repas que ceux qui les consomment, vis-à-vis de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- d'autonomiser ces mêmes acteurs, en leur donnant des moyens techniques et financiers pour agir, tout en leur confiant le pilotage du projet ;
- d'activer des leviers d'actions auxquels les autorités publiques ou autres acteurs externes au processus de restauration n'ont pas accès ;
- de bénéficier de la capacité d'innovation des acteurs de terrain, qui ont une bonne connaissance des besoins réels, ainsi que des contraintes de terrain ;
- de déclencher le passage à l'action, qui pouvait être latent, sans l'imposer puisque la démarche vient du porteur de projet, interne à la structure de restauration ;
- de réaliser des expérimentations qui lorsqu'elles réussissent, ont vocation à être largement diffusées et reproduites.

Pistes de réalisation

Les autorités publiques, les fédérations professionnelles, les organisations privées peuvent lancer des appels à projet pour susciter l'innovation, lorsqu'un problème a été identifié et aucune solution attendue n'est définie (contrairement à un marché public par exemple). Dans le cadre défini pour l'appel, les organisations se sentant concernées proposent des projets dont elles définissent librement le contenu. Les appels à projet permettent ainsi de faire se rencontrer un demandeur et des forces de proposition, dans une dynamique partant de la base (bottom-up).

Les appels à projet peuvent être génériques par exemple sur l'alimentation durable, la réduction des déchets, la promotion de la santé par l'alimentation ... de façon à permettre l'inclusion de la question du gaspillage alimentaire sans que cela soit nécessairement la finalité première du projet proposé.

Parfois les acteurs peuvent proposer des projets qui contribuent très fortement à la réduction du gaspillage alimentaire, sans que cela soit l'objectif poursuivi. Néanmoins des appels à projet spécifiques au gaspillage alimentaire sont tout à fait envisageables.

Les appels à projet peuvent utilement être lancés au sein de réseaux actifs autour de l'alimentation, de la restauration collective ou commerciale, voire de l'éducation... Au sein de ces réseaux divers professionnels peuvent se rencontrer, et, en croisant leurs idées sous l'impulsion de l'appel à projet, faire émerger des projets riches et originaux.

Les appels à projet peuvent viser des structures qui échappent habituellement au soutien public ou privé. Ces structures, peu habituées à la gestion de projet, doivent alors être accompagnées sur ce volet, en recevant un appui méthodologique en matière de gestion de projet, de suivi et d'évaluation... En effet, l'évaluation des résultats du projet est déterminante pour déterminer l'impact de l'initiative sur la réduction du gaspillage.

Une attention particulière sera également portée à la méthode de mise en œuvre de l'action, afin de pouvoir déterminer les conditions de reproductibilité du projet, et d'en dégager une méthodologie.

Fiches actions associées

BE : cantines / TCO