

# CHAPPES VERS UNE ALIMENTATION DURABLE



## DANS CE NUMERO

**Formation des agents de restauration**

**Actions engagées après le premier diagnostic**

**Résultats du deuxième diagnostic**

## Formation des agents de restauration



Un groupe de 12 agents, intervenant pendant le temps de restauration, a bénéficié d'une formation d'une journée sur la thématique « goûts et dégoûts ». L'objectif était d'être en mesure de comprendre les mécanismes d'attraction ou de répugnance envers un aliment pour un meilleur accompagnement des enfants pendant le repas.

Un programme de formation varié a été proposé :

- Pourquoi nous n'aimons pas tout manger ?
- Nos goûts, nos dégoûts sont liés à nos sens et nos cultures.
- Compréhension de notre fonctionnement sensoriel et culturel permet de mieux prendre en compte les réactions des convives et d'adapter les pratiques de la restauration
- Les formes de rejets alimentaires.
- Les conséquences comportementales.

Cette journée a permis au personnel de se retrouver dans un contexte différent et de pouvoir échanger sur leur quotidien. Elle a suscité des envies d'essayer et d'expérimenter.

Tous ces échanges ont abouti à des pistes d'amélioration qui seront étudiées dans la suite du projet.



## Actions engagées après le premier diagnostic

Suite au premier diagnostic et aux différentes réunions de travail les actions suivantes ont déjà été mises en œuvre :

- Création par les enfants d'une charte de la cantine sous la forme « je dois ... » et « j'ai le droit... »
- Présentation de la charte dans toutes les classes
- Mise en place d'un tableau blanc magnétique sur lequel les enfants écrivent chaque matin, avec le chef, le menu du jour
- Création, à l'accueil de loisirs, de magnets pour mettre en avant sur le menu les produits « Bio », « Frais », « Fait maison » et « Locaux »
- Achat de Saint-Nectaire non emballé sous plastique et découpé sur place
- Adaptation des portions proposées (moitié ou entier avec possibilité d'en redemander)
- Proposition de demi-fruit
- Décoration de la cantine maternelle avec des peintures de fruits et légumes
- Achat de petit matériel pour la cuisine

D'autres pistes sont en cours d'étude.



Les magnets

## Résultats du deuxième diagnostic



Le deuxième diagnostic s'est déroulé le 10 mai dans les mêmes conditions que celui du 1<sup>er</sup> février (même menu et même méthodologie)

### Résultats en chiffres :

Gaspillage issu des assiettes :

- Gaspillage total entrée : 20 % (11% en Février)
- Gaspillage total viande : 18% (29% en février)
- Gaspillage total légumes : 33% (30% en février)
- Gaspillage total fromage : 1% (1% en février)
- Gaspillage total dessert : 1% (3% en février)
- Gaspillage total pain : 1% (1% en février)

Gaspillage moyen par enfant (assiette et cuisine) : 52 g  
(54 g en février)  
(moyenne nationale : 120 g)

### Conclusions de Terana sur ce diagnostic

Le gaspillage alimentaire total reste faible et stable à 16%.

Les résultats des deux diagnostics montrent déjà un impact sur le fonctionnement global de la restauration et permettent d'envisager d'adapter à la baisse les quantités cuisinées. C'est à partir de cette étape qu'un budget sera potentiellement réorienté vers des labels de qualités et durables.