

Compte-rendu de l'atelier n°1 « Restauration collective »
Assises normandes de lutte contre le gaspillage alimentaire 2022
Le 01/12/22 à l'Abbaye aux Dames – Caen

Animatrices :

Nathalie VILLERMET – REGAL Normandie

Intervenants :

Nelly LAVILLE – Collège Paul Verlaine d'Evrecy

Philippe ENEE – Collectif Les pieds dans le plat

Christophe FAUVEL – Restaurant scolaire école de Soliers

Yann LEBEL – Restaurant scolaire lycée Navarre d'Alençon

Stéphane BOUILIER – Paysan en agriculture bio et fournisseur du restaurant scolaire de Saint-Jean-le-Blanc

Comment introduire des produits de qualité en maîtrisant le cout grâce à la lutte contre le GA ?

Comment faire respecter la Loi EGALIM ?

Philippe ENEE : Il faut que les gens se sentent concernés, la lutte contre le GA c'est une aventure humaine ! On travaille sur la cuisson (cuisson douce, de nuit), sur les ingrédients (viande entière et locale, cuisine végétale) il y a un fort besoin d'accompagnement des cuisines et des mangeurs !

Stéphane BOURLIER : Tout est bio et local avec un cout unitaire 1^e30 (cout pour les usagers de 3^e60). On obtient entre 2 et 3 grammes de gaspillage par enfant grâce à l'éducation alimentaire des enfants, de plus à chaque fin de repas on pèse ce qui n'est pas mangé par table.

Christophe FAUVEL : Première problématique c'était l'inscription des enfants pour avoir des prévisions sur les quantités puis grâce au travail avec le défi assiettes vides aujourd'hui on a réduit de moitié le GA. Le travail est sur du long terme. Il est important de proposer des entrées petites quantités et grandes quantités par exemple. Cout du repas : entre 1^e60 et 1^e80.

Nelly LAVILLE : On a remarqué qu'il y avait beaucoup de GA au collège donc il y a eu un travail de fait avec les élèves. Par la communication, la pédagogie, le trie au retour des plateaux (sac jaune etc) tout cela grâce à la réalisation du défi assiette vide (avant 42 000^e de mis à la poubelle ; maintenant 12200^e). Ici on à la problématique de la quantité car on a 600 élèves.

Yann LEBEL : Nous sommes suivis par des techniciens de la région « je mange normands dans mon lycée » pour avoir des fournisseurs locaux et bio. L'avantage c'est qu'on connaît les producteurs donc on a des retours. Cela permet la communication avec les jeunes. Au début, lorsque les plateaux ont été mis en libre-service on avait besoin de beaucoup de stock, donc on a été se mettre vers la poubelle pour leur montrer « t'as vu ton plateau il t'en reste encore beaucoup ». On s'est rendu compte que les jeunes ne connaissaient pas leur faim. Projet en réflexion de l'assiette unique où les élèves doivent se relever à chaque fois pour aller manger.

Questions :

- Comment faire terminer les assiettes ? Ne pas forcer mais plutôt correctement doser les assiettes.
- Que faire des restes ? Ce qui n'est pas sorti de cuisine c'est réutilisable. Pas besoin de tout faire le matin non plus on peut ouvrir une boîte de haricot ou de pâte s'il manque à la fin du service.
- Que peut-il être mis en place dans une cuisine centrale ? Avoir dans les plats quelques choses qui remet de la cuisine dans l'assiette (le lien entre assiette et mangeur est à retrouver).

Mot de la fin :

ENEE : L'époque que l'on vit est très confuse, l'alimentation y est au centre/ transversale on se doit de trouver des solutions.

BOURLIER : Servir autre chose que les plats préparés avec des produits de qualités c'est la base pour inciter les productions.

LAVILLE : Il faut retenir le travail d'équipe : cuisinier, parent, chef d'établissement, ... Ainsi que la passion de leur métier.

FAUVEL : C'est un travail de longue haleine, tous les ans on doit refaire le travail, se mettre à jour. Il faut une continuité dans le travail.

LEBEL : Un constat on est en Normandie pas assez nombreux ! Tous les établissements n'ont pas la même dynamique on ne va pas assez vite. Plus on en parle, plus ça ira vite. Il faut communiquer !