

Compte-rendu des accélérateurs de projet

Assises normandes 2024 de lutte contre le gaspillage alimentaire

Le 22/11/24 à la Communauté Urbaine de Caen la mer – Caen

1. Comment travailler sur l'anti-gaspi du poisson et des produits de la mer ? :

Constat : les poissons oubliés qui ne sont pas valorisés dans la filière classique (tacot, congre, roussette) sont rejetés en mer.

Initiative locale : La restauration collective de Cherbourg travaille en direct avec un poissonnier qui lui fournit des poissons issus de la pêche locale peu connus et donc souvent gaspillés.

Du bateau à l'assiette : les lycées sont une porte d'entrée pour utiliser des volumes intéressants de poisson, à travailler avec la Région.

Les associations d'aide alimentaire sont aussi intéressées mais il y a un besoin de transformation des produits avant d'être distribués aux bénéficiaires. Séverine Garnier de la BA14 travaille avec une conserverie à Dieppe spécialisée dans le poisson. Imaginer une recette de choucroute de la mer en circuit court pour les consommateurs en recherche de produits locaux.

Attention au frein logistique du transport concernant ces produits frais.

Solution à Cherbourg de systèmes de surgélation qui ne sont pas utilisés puis passer par un grossiste comme Sysco pour la distribution.

2. En tant qu'agent comment convaincre élus sur l'importance de la réduction du gaspillage alimentaire

Les techniciens sont force de proposition, faut aller au combat vers les élus.

S'appuyer sur des chiffres, des éléments financiers avoir un argumentaire avec des éléments pragmatiques et des exemples locaux.

Faire le lien entre finance et les autres politiques publiques. Faire soutenir votre propos par des intervenants extérieurs avec un temps convivial.

Utiliser des arguments électoralistes

Organiser des rencontres en présentiel entre élus et les mettre en condition en organiser par exemple des pesées à faire eux-mêmes.

Organiser des événements phares et festifs. Exemple des trophées anti-gaspi à remettre à un établissement scolaire en faisant également venir la presse.

3. Changement de comportement du personnel de cuisine en restauration collective :

Constat : dans la resto-co certains agents sont réfractaire au changement de leurs pratiques notamment concernant les actions anti-gaspi (temps, contraintes).

Solution : mettre en place un partenariat entre l'équipe de restauration et les professionnels de la vie scolaire (pions) avec une action conjointe qui permettrait une implication de chacun pour arriver à une meilleure gestion et une meilleure communication auprès des convives.

S'appuyer le retour d'expérience d'autres collèges sur des actions entre les équipes cuisine et les collégiens.

Transmettre les informations sur les résultats d'actions anti-gaspi pour permettre une prise de conscience de leur utilité et efficacité.

Mettre en place régulièrement des ateliers pour permettre le retour d'expériences et l'échange de bonnes pratiques.

Adapter les fiches de postes des agents et valoriser les nouveautés.

Mieux former le personnel au moment de la distribution des repas, parfois se sont les agents d'entretien qui servent mais n'étant pas formé sur la cuisine cela peut entraîner une mauvaise transmission d'informations avec les enfants.

Passer par le calcul des coûts pour évaluer l'effet des actions anti-gaspi.

Avoir un retour des convives sur les actions menées pour engager plus les agents.

4. Comment réduire les restes assiette en restauration collective liaison chaude / froide :

Constat : Besoin matériel important avec des cellules de refroidissement et du transport liaison chaude.

Gaspillage des entrées comment les donner ? Quel temps agent attribuer ?

Laitages et fruits sont utilisés par les agents ou réutiliser en garderie ou pour le repas suivant donc peu de gaspi.

Solution : une table de rab / table de don pour permettre aux convives de récupérer les fruits par exemple non consommés. ADEME a des financements sur ça.