

Lutte contre le gaspillage alimentaire

# CHARTRE

DES CANTINES SCOLAIRES DU  
4<sup>ème</sup> ARRONDISSEMENT DE PARIS



---

Le plan parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire, voté par le Conseil de Paris au mois de décembre 2015, 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 4<sup>e</sup> arrondissement, en lien avec les autres Caisses des écoles du secteur Paris centre et dans la perspective de leur regroupement, a souhaité s'engager dans les actions suivantes.

## 1. Sensibilisation des acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire

### ● Sensibilisation des équipes de restauration

Les équipes de cuisine bénéficieront régulièrement de formations visant à réduire le gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, une pesée des déchets sera organisée de manière récurrente par les personnels de restauration. Les quantités gaspillées seront affichées dans le réfectoire concerné. Cette information sera donc à disposition des animateurs qui, pourront, le cas échéant, mener des actions de sensibilisation.

### ● Sensibilisation des équipes éducatives REV et animateurs de la Ville de Paris

À chaque rentrée scolaire, les équipes éducatives seront sensibilisées à l'usage des tables de tri par le prestataire de ramassage des bio-déchets et/ou par l'assistante technique de la Caisse des écoles. Cela leur permettra d'accompagner et de sensibiliser les enfants lors du débarrassage des plateaux.

### ● Sensibilisation des élèves et information des parents

Des **tables ou poubelles** de tri sont disponibles dans 4 réfectoires, avec un dispositif d'affichage des règles de tri des bio-déchets. Les enfants sont acteurs du tri en vidant eux-mêmes leur plateau ou avec l'aide des animateurs en fonction de leur âge.

En complément, l'assistante technique sensibilise les enfants au gaspillage alimentaire lors des **visites des restaurants scolaires**.

Par ailleurs, soit à l'occasion des commissions de menus, soit des déjeuners visites (cuisine et/ou réfectoire), les parents et/ou les enfants sont sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les parents d'élèves sont informés de toutes les mesures liées au gaspillage alimentaire lors de la **Commission des menus** mais également lors de **visites de cuisine et de réfectoire**.

Des articles sur ce sujet seront régulièrement publiés.

## 2. Gestion des convives (inscription et commandes de denrées et/ou de repas)

### ● Des inscriptions permettant la bonne prévision

L'inscription à la restauration scolaire est obligatoire et se fait sur la base d'un planning fixe (choix du ou des jours) pour l'année scolaire, modifiable uniquement pour la période de facturation suivante.

### ● Ajustement des quantités commandées

Les données de fréquentation réelle sont comparées aux données prévisionnelles afin d'ajuster plus précisément les commandes alimentaires.

Par ailleurs, les Directeurs-trices d'écoles doivent prévenir à l'avance, dans les délais fixés par la Caisse des écoles, des diminutions d'effectifs entraînées par les classes de nature, classes de découvertes ou sorties scolaires. Cela permet ainsi de ne pas commander des repas qui ne seraient pas consommés.

### 3. Ajustement des quantités préparées et servies

#### ● Adaptation du nombre de composantes

Des repas à 4 composantes sont proposés selon une fréquence définie par la Caisse des écoles en fonction des niveaux scolaires. En effet, les enfants consomment globalement mieux les repas à 4 composantes.

#### ● Moduler les portions

Les grammages pour chaque catégorie (maternelles, élémentaires, collèges et adultes) respectent les **recommandations du GEMRCN** qui sont ajustées au plus près des besoins nutritionnels des convives.

Dans le cadre des marchés, il est demandé aux prestataires de proposer des **conditionnements** au plus près des besoins.

#### ● Proposition de portions variées, adaptées à l'appétit des convives

Le personnel de restauration est sensibilisé en formation, sur l'intérêt d'adapter les portions en fonction de l'âge des convives. En effet, les CP et les CM2 n'ont pas nécessairement le même appétit. Dans ce cadre, des portions « petite faim » et « grande faim » peuvent être proposées. De plus, une sensibilisation des élèves est réalisée via des affiches.

#### ● Préparation à flux tendu

Dans les établissements qui ont un service type « self », dès que possible, certaines entrées sont préparées à 80% le matin et en cas de besoin le complément est préparé au moment du service.

### 4. Amélioration des recettes et des produits servis

La qualité et la diversité des propositions alimentaires permettent de satisfaire au mieux les convives. Les repas sont mieux consommés et donc le gaspillage alimentaire est limité.

Depuis plusieurs années, la municipalité a souhaité mener une politique d'amélioration de la qualité dans l'assiette des convives avec entre autres :

- **BIO et labels** : 58,4% d'alimentation durable (en volume)
- **Produits locaux et de saison** : Une attention particulière est apportée au respect de la saisonnalité des fruits et légumes frais ainsi qu'à la présence de produits locaux.. La priorité est toujours donnée aux produits de saison, locaux et de proximité (partenariat pour la production de yaourt bio locaux d'Ile de France, de carottes, tomates).
- La Caisse des écoles propose régulièrement des **préparations « maison »** qui sont très appréciées.
- Des recettes plus élaborées, agrémentés par des « petits plus », peuvent être proposées pour les entrées et les desserts pour les rendre plus attractifs : type dés de fromage pour le salé, ou biscuits pour accompagner un yaourt ou un dessert, pour le sucré.

- 
- Quelques **aliments agrémentés par l'enfant en fonction de ses goûts**. Les enfants peuvent être invités à accommoder eux même. Par exemple, pour les yaourts nature et les fromages blancs nature, ils ont le choix entre le sucre bio, la crème de marrons le miel, ...
  - Les enfants sont sensibilisés à la découverte d'aliments ou de recettes par le biais des menus thématiques organisés tout au long de l'année (ex : repas de fin d'année, semaine du goût, repas dédié à un pays, ...).
  - **Des ateliers culinaires** seront mis en place à destination du personnel de restauration. L'objectif est de permettre à l'assistante technique et aux responsables de restaurants scolaires de tester de nouvelles recettes et de réfléchir aux dressages des plats.
  - Prise en compte de la **satisfaction des convives** pour ajuster les menus. Les responsables d'office et de cuisine sont régulièrement consulté-es sur la consommation des plats servis et la satisfaction des convives. De plus, des dispositifs de recueil des avis des convives sont mis en place (borne de satisfaction, urne avec jetons, cahiers de suggestions, ...). Ils permettent de recueillir les avis positifs ou négatifs des convives, d'en exploiter les résultats et de mettre en place des actions correctrices le cas échéant.

## 5. Travail sur la présentation des plats

### ● Proposer des fruits coupés et des fruits entiers

Les enfants consomment mieux les fruits s'ils sont **proposés découpés ou épluchés**. Cette forme de présentation sera pérennisée chaque fois que possible.

Pour les enfants en maternelles, selon les fruits, ils sont coupés soit en quartier soit en morceaux. Par ailleurs, des coupe-pommes peuvent être mis à disposition des animateur.trices pour les fruits servis au goûter.

En ce qui concerne les élémentaires, collègue et lycée, les fruits sont généralement proposés entiers, (sauf le pamplemousse prédécoupé pour les élémentaires). Afin d'en favoriser la consommation, un double choix de fruits est proposé systématiquement aux convives ayant un service en self.

Des propositions plus attractives sont également proposées ponctuellement comme des salades de fruits frais ou des « assiettes de fruits ».

### ● Travailler la présentation des assiettes

La mise en scène des hors d'œuvre et desserts et la présentation des plats suscitent l'envie. Les agents participent à des formations sur la présentation des plats afin de les rendre plus attractifs et sur la mise en valeur des produits tels que les entrées, les fruits et les desserts.

## 6. Actions spécifiques sur le pain

### ● Adapter les quantités de pain commandées en fonction des menus

Les commandes sont faites sur la base des recommandations du GEMRCN pour les différentes catégories de convives. Toutefois en fonction des menus, les commandes peuvent être revues à la baisse (par exemple le jour où une pizza est proposée au menu).

### ● Proposer des pains variés et de qualité

Il est servi aux enfants différents types de pain (pain tranché, baguette). Le pain est fabriqué par un boulanger de l'arrondissement ou d'Île de France et est exclusivement bio ou Label Rouge.

- **Favoriser une consommation raisonnée du pain**

Dans les écoles où il est possible de le mettre en place, le pain est proposé en bout de chaîne. Par ailleurs, il est d'usage de limiter les quantités servies en début de service avec possibilité de se resservir.

- **Sensibiliser sur le gaspillage de pain à travers des animations spécifiques**

Dans le cadre d'actions d'animation, un bac à pain (transparent) avec mesure ainsi que des affiches de sensibilisation sont mis en place dans les restaurants scolaires.

Une réflexion est en cours pour savoir comment exploiter au mieux les données.

## **7. Réutilisation des excédents**

Le personnel de restauration porte une attention particulière au stock et veille à distribuer en priorité les produits à date limite de consommation (DLC) courte.

- **Réutilisation des excédents en interne**

Les entrées, fruits, fromages, desserts et pain non consommés sont reproposés au goûter (récréatif et en centre de loisirs) ou les jours suivants, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Cela permet à la fois de réduire le gaspillage et de diversifier le choix laissé aux convives.

- **Don alimentaire à des associations**

La Caisse des écoles s'engagera dans des partenariats avec des associations qui distribuent aux plus défavorisés des repas non consommés dans les restaurants scolaires de l'arrondissement.

## **8. Evaluation**

La Caisse des écoles s'engage à poursuivre et intensifier ses efforts en matière d'alimentation durable et de réduction du gaspillage.

Un bilan annuel des actions entreprises sera réalisé.

La Caisse des écoles fera, par ailleurs, des évaluations ponctuelles sur certaines actions pour éventuellement les adapter ou les compléter.



**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



**Ariel Weil**  
Maire du 4<sup>ème</sup> arrondissement,  
Président de la Caisse des écoles