

DIAGNOSTIC REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

V2021

Nom établissement : Collège aux quatre vents

*Nom du chef de projet et fonction :
Madame KULIGOWSKI, Gestionnaire*

*Nom du
consultant :
Sabrine JOSNIN*

*Adresse : 7 rue du 19 mars 1962
29620 LANMEUR*

*Nom du référent gaspillage alimentaire et fonction :
Monsieur OLLIVIER, Chef de cuisine*

*Date et heure de la visite :
16/01/2023 - 8h15*

Téléphone : 02.98.67.50.43

Nom du responsable de cuisine (si différent) :

*Nombre de repas / jour :
360 repas/jour*

*Mail: gestion.0290047u@ac-rennes.fr
Yannick.OLLIVIER@finistere.fr*



LABOCEA - SERVICE CONSEIL EXPERTISE ALIMENTAIRE (CEA)

Site de QUIMPER : Creac'h Gwen – 22 Avenue de la Plage des Gueux – CS 13031 - 29334 QUIMPER Cédex

Siège social : site de PLOUFRAGAN : Zoopole, 7, rue du Sabot – CS 30054 – 22440 PLOUFRAGAN

Tél. : 02.96.69.02.10 - Courriel : cea@labocea.fr

ITEM		
ORGANISATION GENERALE / COMMANDE	COMMENTAIRES	AXE D'AMELIORATION POSSIBLE
Connaissance des effectifs suffisamment tôt pour anticiper les commandes et la production (prévisionnel)	Le responsable de cuisine se base sur le nombre de collégiens inscrits. Les collégiens de l'établissement, dans leur quasi-totalité, mangent au self le midi. Le nombre des commensaux est relativement constant.	NON
Connaissance du budget alimentaire journalier	Oui.	NON
Niveau d'autonomie du responsable de cuisine dans la gestion des achats et de son plan alimentaire	Autonomie du responsable de cuisine pour les menus et les commandes. La gestionnaire valide au niveau du budget.	NON
Utilisation de produits de qualités (origine raisonnée, produits de saison) Choix des fournisseurs pertinent (local)	Le responsable de cuisine se tourne vers des fournisseurs locaux qui lui permettent de travailler avec des fruits et légumes de saison, si possible issus de l'agriculture biologique. Il démarché les producteurs des environs pour les fruits, les légumes mais également pour les viandes. Les féculents, les laitages (dont les yaourts) sont majoritairement issus de l'agriculture biologique. Les fromages sont AOP. Beaucoup de produits sont labellisés (BBC, MSC pour le poisson en stock le jour de l'audit...). L'établissement ne va pas sur la plateforme Agrilocal.	NON
Connaissance des pourcentages d'achats de produits durables (dont bio) au sein de l'établissement et information annuelle aux consommateurs	Le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique et de produits durables est connu du responsable de cuisine.	NON
Marge de sécurité raisonnable lors de la fabrication (par rapport à l'effectif communiqué)	Marge de sécurité raisonnable, les effectifs étant plutôt stables.	NON
Réflexion menée lors de l'achat sur la taille des conditionnements et le portionnement	La réflexion est menée sur le portionnement et le conditionnement des matières premières. Les viandes pour les sautés sont commandées portionnées pour maîtriser les grammages. Ces grammages ont d'ailleurs été réduits au fil du temps. Le fromage est à la coupe ce qui permet de faire des parts plus ou moins grosses pour répondre aux différents appétits. Le chef de cuisine limite les déchets d'emballages notamment pour les yaourts qui sont livrés essentiellement en grands contenants. Des crèmes desserts en conditionnements individuels sont cependant servis. Voir la possibilité de réduire également ces déchets de plastique en salle.	OUI
Plan alimentaire en place et utilisé	Le plan alimentaire a été mis en place avec une diététicienne. Les menus sont réalisés sur chaque période inter-vacances.	NON
Utilisation d'outils de gestion (logiciels ou autre)	Utilisation d'Easyliis.	NON
Respect du choix dirigé	Ce point a été jugé satisfaisant. Veiller cependant à ce que les choix ne permettent pas de déroger aux recommandations nutritionnelles, les convives risquant de privilégier systématiquement certains aliments plutôt que d'autres (par exemple, la charcuterie face aux crudités pour les entrées...).	NON
STOCKAGE	COMMENTAIRES	AXE D'AMELIORATION POSSIBLE
Gestion des stocks maîtrisée (privilégier le flux tendu)	Les stocks sont en flux tendu.	NON
Réalisation d'inventaires à fréquence régulière	Des inventaires sont effectués à chaque période inter-vacances.	NON
Capacité de stockage adaptée à l'établissement	Le stockage, en général, est suffisant.	NON
Présence d'un local adapté pour le stockage de produits terreux	Les produits terreux sont stockés dans une armoire dédiée. Beaucoup de légumes utilisés sont des légumes lavés. Il aurait été préférable de disposer d'un local à terreux pour faciliter l'utilisation des légumes bruts.	OUI
Congélation en interne : si réalisée, protocole respecté vis à vis de la réglementation / traçabilité	D'après le PMS (2020), aucune congélation, en dehors du pain, ne doit être pratiquée dans l'établissement. La réflexion peut être menée sur la possibilité d'élargir la congélation à d'autres produits avec mise en place d'une procédure à jour, d'une instruction correspondante et de documents d'enregistrement.	OUI

PREPARATION	COMMENTAIRES	AXE D'AMELIORATION POSSIBLE
Cuisiner la juste quantité : nombre de convives connu au jour J	La Vie scolaire appelle la cuisine, systématiquement, chaque matin (vers 9h30), pour l'informer du nombre d'absents. Beaucoup de préparations sont déjà en cours à cette heure mais cela permet, quand même, d'adapter ce qui peut encore l'être. L'information est transmise également en cas de changement de planning. C'est très bien.	NON
Cuisiner la juste quantité : selon l'intérêt du rationnaire pour le plat	Le responsable de cuisine, par expérience, connaît l'intérêt des rationnaires pour les plats et en tient compte pour ses productions. Lors de l'audit et des autres jours de pesées également, les entrées ont représenté la composante la plus gaspillée en "cuisine" (= non servie). La prise en compte de cette quantité non servie doit permettre de réduire les quantités proposées pour les prochains services. Lorsque les fiches techniques sont présentes, elles peuvent être modifiées en conséquence.	OUI
Légumerie opérationnelle et fonctionnelle	Ce point a été jugé satisfaisant.	NON
Matériel de production / cuisson adapté	Ce point a été jugé satisfaisant. Présence de plusieurs variocookings récents.	NON
Goûter les préparations pour se rendre compte des assaisonnements	Oui.	NON
Fiches recettes réalisées pour les préparations "maison"	La rédaction de fiches techniques, bien que chronophage dans un premier temps, serait à généraliser pour les recettes réalisées. Les modifications de grammages des matières premières, effectuées par les cuisiniers en fonction du succès des plats, pourraient être retranscrites sur ces fiches. Ces fiches permettent de garder la trace écrite de ces changements et permettent aussi un relais plus facile en cas d'absence entre les membres de l'équipe.	OUI
PRODUIT FINI	COMMENTAIRES	AXE D'AMELIORATION POSSIBLE
Conditionnement : protocole adapté en fonction du nombre de convives (pour ne pas tout mettre en présentation au consommateur)	Ce point a été jugé satisfaisant.	NON
Vaisselle en bon état et adaptée (forme, taille, couleur)	Différentes tailles d'assiettes présentes au niveau du Salad'bar permettent de choisir un contenant correspondant à une petite faim ou une grande faim, c'est bien.	NON
Capacité de stockage adaptée à l'établissement permettant d'assurer le maintien en température des préparations jusqu'à la fin du service	Ce point a été jugé satisfaisant. Le turbo self permet de suivre l'avancée du service et de sortir les denrées nécessaires au fur et à mesure.	NON
Une attention particulière est faite à la présentation des plats	Le visuel a un rôle important. Les entrées du salad'bar sont très joliment présentées, elles sont particulièrement appétissantes. Les bacs de couleur verte sont un atout certain dans cette présentation.	NON

DISTRIBUTION	COMMENTAIRES	AXE D'AMELIORATION POSSIBLE
Rampe de distribution adaptée	Ce point a été jugé satisfaisant.	NON
Aménagement de la rampe pertinent (ordre de distribution)	Ce point a été jugé satisfaisant.	NON
Pain : disponible en fin de rampe	Non, le pain est situé en milieu de rampe ce qui n'est pas l'emplacement idéal. Cependant, cela permet à l'équipe au service de surveiller la prise de pain (la rampe étant très longue, le pain aurait été hors de la vue du personnel). Le pain est d'ailleurs assez peu gaspillé en retour de plateaux.	NON
Pain : instruction sur les modalités de service en place (variété, nombre de tranche / petit pain)	Deux types de pain sont proposés chaque jour : baguette et pain tranché. Du pain différent (graines, fruits,...) est présenté le vendredi. C'est bien, à poursuivre.	NON
Projet de changement / rénovation self, mise en place d'un salad'bar	Le service restauration a été récemment rénové. Le Salad'bar est en place.	NON
Affiches de sensibilisation (nutrition, gaspillage) en place au niveau de la rampe de self	Quelques affiches Interreg récentes sont présentes à proximité de la rampe de self ainsi que des affiches plus anciennes de la campagne anti-gaspi du gouvernement. Celles-ci, vieillissantes, mériteraient d'être renouvelées.	NON
Affichage et lisibilité du menu	Le menu, hebdomadaire, n'est pas bien mis en valeur. Il est affiché en début de rampe mais il est situé au milieu d'autres affichages qui le noient un peu. Voir la possibilité d'écrire le menu du jour à la main sur un tableau/un chevalet placé dans le couloir d'accès à la salle de restauration de façon bien visible et attrayante. Ou au moins que le menu hebdomadaire soit davantage visible (emplacement, couleurs, format...). Connaître le menu avant d'arriver au self permet de se mettre en appétit et de commencer à réfléchir à la composition de son plateau.	OUI
Guider les choix nutritionnels par le biais de l'affichage (ex : code couleur)	Non.	NON
Ponctuellement, présenter les ingrédients (produits bruts / transformés)	Cette animation pourrait être mise en place pour que les convives visualisent les ingrédients inclus dans la réalisation de leur repas. Les collégiens ne connaissent pas toujours certains légumes/certaines variétés de fruits/certaines céréales qui peuvent pourtant sembler communs.	OUI
Présentation de fruits de taille adaptées et variables	Le responsable de cuisine essaye de faire en sorte que le calibre des pommes, des bananes ne soit pas trop important. Plusieurs variétés de fruits de tailles différentes sont proposées simultanément et devraient permettre aux convives de choisir celle qui correspond le mieux à leur appétit.	NON
Valoriser le choix et le travail des produits par une signalétique adaptée (origine locale, qualité particulière, issu de l'agriculture biologique)	Les fabrications "maison", l'origine locale des produits, l'indication des labels (label rouge, agriculture biologique, HVE...) apparaissent sur le menu hebdomadaire. C'est bien. Il est possible de donner également quelques éléments d'information sur la rampe de self pour mettre davantage en avant les produits mis en oeuvre et les producteurs des environs.	OUI
Attente au self acceptable, organisation des services satisfaisante	Ce point a été jugé satisfaisant.	NON
Le choix est présent jusqu'à la fin du service	Ce point a été jugé satisfaisant.	NON
Matériel de service / distribution adapté aux recommandations du GEMRCN	Ce point a été jugé satisfaisant.	NON
Avez-vous déjà expérimenté la distribution de fruits coupés (plutôt que de fruits entiers)	Des coupelles de fruits coupés sont présentées de temps en temps (déclaré). Cette présentation favorise la consommation des fruits et limite souvent leur gaspillage.	NON

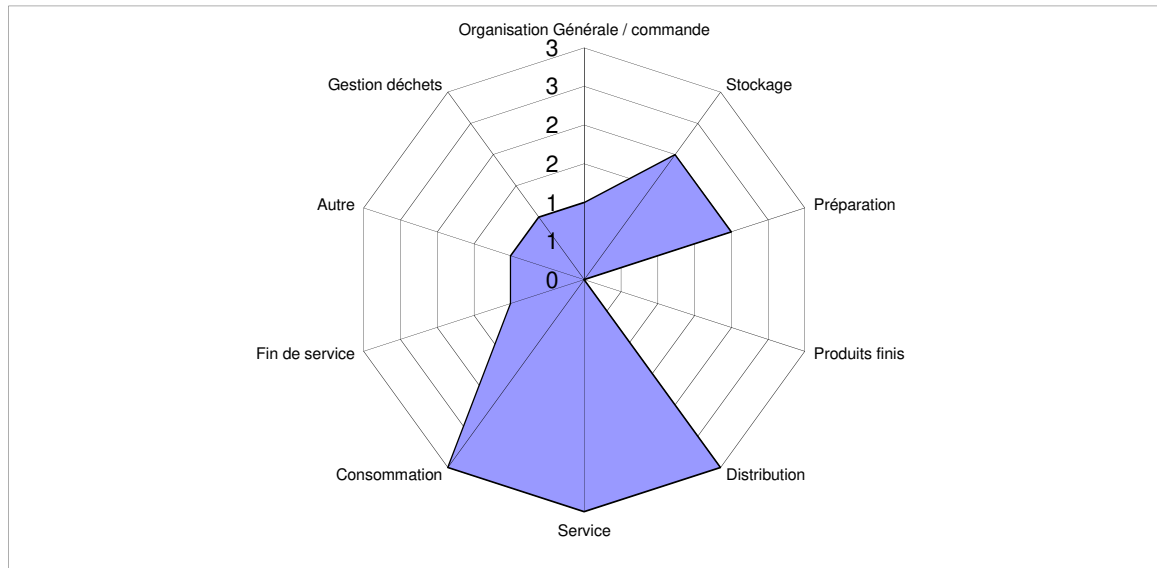
SERVICE	COMMENTAIRES	AXE D'AMELIORATION POSSIBLE
Dialogue suffisant au niveau de la rampe (agent / rationnaire)	L'équipe échange avec les convives sur la quantité souhaitée et adapte les portions à leur demande. Cependant, les résultats des pesées montrent que le gaspillage alimentaire, bien que peu important, est majoritairement situé en salle (retours d'assiettes). Essayer d'améliorer encore le dialogue au moment du service des garnitures notamment.	OUI
Connaissance du menu par l'équipe et des quantités recommandées au service (GEMRCN)	Ce point est jugé satisfaisant. L'équipe de cuisine est au service.	NON
Adaptation de l'assiette aux rationnaires (petite / grande faim), pas de service à l'avance	L'équipe échange avec les convives sur la quantité souhaitée et adapte les portions à leur demande. Les saucisses du jour de l'audit ont été proposées entières ou par moitié. C'est bien, à poursuivre. Cependant, les résultats des pesées montrent que le gaspillage alimentaire global est majoritairement situé en salle (retours d'assiettes). Essayer d'améliorer encore l'adaptation des quantités au moment du service. Les entrées sont en libre-service, leur gaspillage en retours d'assiettes peut signifier que les consommateurs se sont servis un peu trop généreusement.	OUI
Lien entre le personnel de service et le responsable de cuisine (faire remonter les informations pour créer un historique de satisfaction par rapport aux plats proposés)	Le retour est direct au moment du service. L'équipe de plonge fait également un retour aux cuisiniers de la consommation des plats.	NON
Les surveillants / animateurs présents participent-ils à la réussite d'un service de qualité (explications, surveillance de la composition du plateau)	Sensibiliser les surveillants à l'accompagnement des collégiens lors du repas : encourager davantage les convives à adapter le contenu de leurs assiettes, participer à la transmission des informations venant de l'équipe de cuisine (éclaircissement sur le menu, sur certains plats...). Le Salad'bar n'est pas particulièrement surveillé. Plusieurs convives ne prennent pas du tout d'entrées, d'autres en prennent peut-être un peu trop.	OUI
CONSOMMATION	COMMENTAIRES	AXE D'AMELIORATION POSSIBLE
Réfectoire : conception, confort, acoustique	La salle de restauration est récente et très agréable.	NON
Bien-être des rationnaires à table (mobilier, disposition), conditions d'accueil satisfaisantes	Le mobilier est neuf.	NON
Temps passé à table en moyenne satisfaisant (15-20 minutes), places assises suffisantes par rapport aux services	Ce point a été jugé satisfaisant.	NON
Réalisation d'enquête de satisfaction (satisfaction des convives), commission menus, boîte à suggestions...	Une enquête de satisfaction pourrait être mise en place, il est toujours intéressant d'avoir l'avis des consommateurs sur leurs repas, leurs conditions d'accueil, etc.	OUI
Réalisation d'animations, de projets avec les rationnaires (éducation nutritionnelle / gaspillage alimentaire)	Quelques menus à thème (Nouvel an chinois à venir). Peu/pas d'animations. Cela casse pourtant la routine et peut permettre de mettre en lumière certains thèmes importants liés à l'alimentation.	OUI
Lien avec l'équipe pédagogique pour permettre de mettre en place des animations / menus à thème	Profiter du bon relationnel établi avec l'équipe pédagogique. La solliciter pour réaliser des animations communes et entreprendre des actions de sensibilisation des collégiens (sur les gaspillages, l'impact environnemental des déchets, sur les spécificités de certains aliments...). La charge complète des animations ne doit pas incomber uniquement à l'équipe de cuisine.	OUI
Affiches de sensibilisation (nutrition, gaspillage) en place au sein du réfectoire	Les affiches Interreg récentes sur la saisonnalité ont été mises en place. Penser à faire un roulement régulier dans l'affichage pour qu'il garde son attrait.	NON

FIN DE SERVICE	COMMENTAIRES	AXE D'AMELIORATION POSSIBLE
Présence d'une rampe de décrochage permettant la réalisation du tri par les élèves	Oui. Les biodéchets sont séparés des emballages recyclables. Le pain est trié à part.	NON
Les déchets sont mis à la poubelle par les rationnaires	Oui.	NON
Excédents : récupération Excédents : connaissance de la réglementation Instruction sur la gestion des excédents connue et en place	Ce point est jugé satisfaisant.	NON
Présence d'une cellule de refroidissement	Oui.	NON
Bilan du service du jour réalisé (historique de service / satisfaction)	Le bilan du service est effectué par le biais des sorties de matières premières (plus ou moins importantes et qui sont modulables selon la consommation observée (adaptation des grammages)). Nous conseillons la tenue d'une traçabilité écrite de réussite des repas en terme de quantité et en terme d'appréciation des plats. Cela permet de conserver un historique et de s'adapter lors du prochain service de ces plats. Ce bilan peut être réalisé en mettant à jour les fiches techniques des recettes lorsqu'elles sont en place (modification des grammages) et/ou en utilisant un cahier, par exemple, pour noter le bilan du jour et garder une trace de ce qui a été apprécié ou moins apprécié.	OUI
AUTRE	COMMENTAIRES	AXE D'AMELIORATION POSSIBLE
Plan des flux pertinent	Ce point a été jugé satisfaisant.	NON
Formation du personnel de cuisine et de service	Oui.	NON
Visite de la cuisine par les rationnaires	La visite du service de restauration pourrait être envisagée. Cette visite permet de renforcer le lien entre l'équipe de restauration et les collégiens mais aussi de leur faire prendre conscience du soin apporté à l'élaboration de leurs repas.	OUI
GESTION DES DECHETS	COMMENTAIRES	AXE D'AMELIORATION POSSIBLE
Pesée des déchets déjà réalisée au sein de l'établissement	Oui.	NON
Evacuation des déchets : containers adaptés et en nombre suffisant ; lieu de stockage adapté	Les containers sont enterrés.	NON
Tri des déchets possible (emballages, cartons, verre)	Le tri est effectué en cuisine (emballages, cartons, verre).	NON
Bio-déchets : obligation respectée si >10t de déchets/an soit environ >170 repas/jour	Pour rappel, une revalorisation des biodéchets (compost, méthanisation...) est obligatoire au-delà de 5 tonnes/an. Vous rapprocher de votre communauté de communes ou d'association/entreprise récupérant et revalorisant les biodéchets.	OUI
Si cela est possible (extérieur), compostage en place (uniquement pour un usage dans les espaces verts)	Pas de composteur en place.	NON

SYNTHESE DU DIAGNOSTIC

NOMBRE D'AXES D'AMELIORATION POTENTIEL	17
--	----

Axes d'amélioration	
Organisation Générale / commande	1
Stockage	2
Préparation	2
Produits finis	0
Distribution	3
Service	3
Consommation	3
Fin de service	1
Autre	1
Gestion déchets	1



CONCLUSION

Certaines améliorations dans la lutte contre le gaspillage alimentaire sont encore possibles notamment au niveau du service, de la distribution et de la consommation.
 Continuer à bien adapter les portions servies aux demandes/besoins/appétits des convives et continuer à adapter les denrées produites en conséquence.
 Afficher le menu de manière plus visible, cela contribue à mettre en appétit.
 Améliorer l'accompagnement des collégiens en les incitant à demander des quantités adaptées à leur appétit, à se servir les entrées selon leur faim.
 Poursuivre les actions menées vis à vis de la lutte contre le gaspillage alimentaire en incluant les autres équipes, notamment l'équipe des surveillants et l'équipe pédagogique. La sensibilisation doit toucher tout le monde.
 Votre organisation et votre fonctionnement vous permettent déjà d'obtenir de très bons résultats dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, bravo, continuer ainsi.