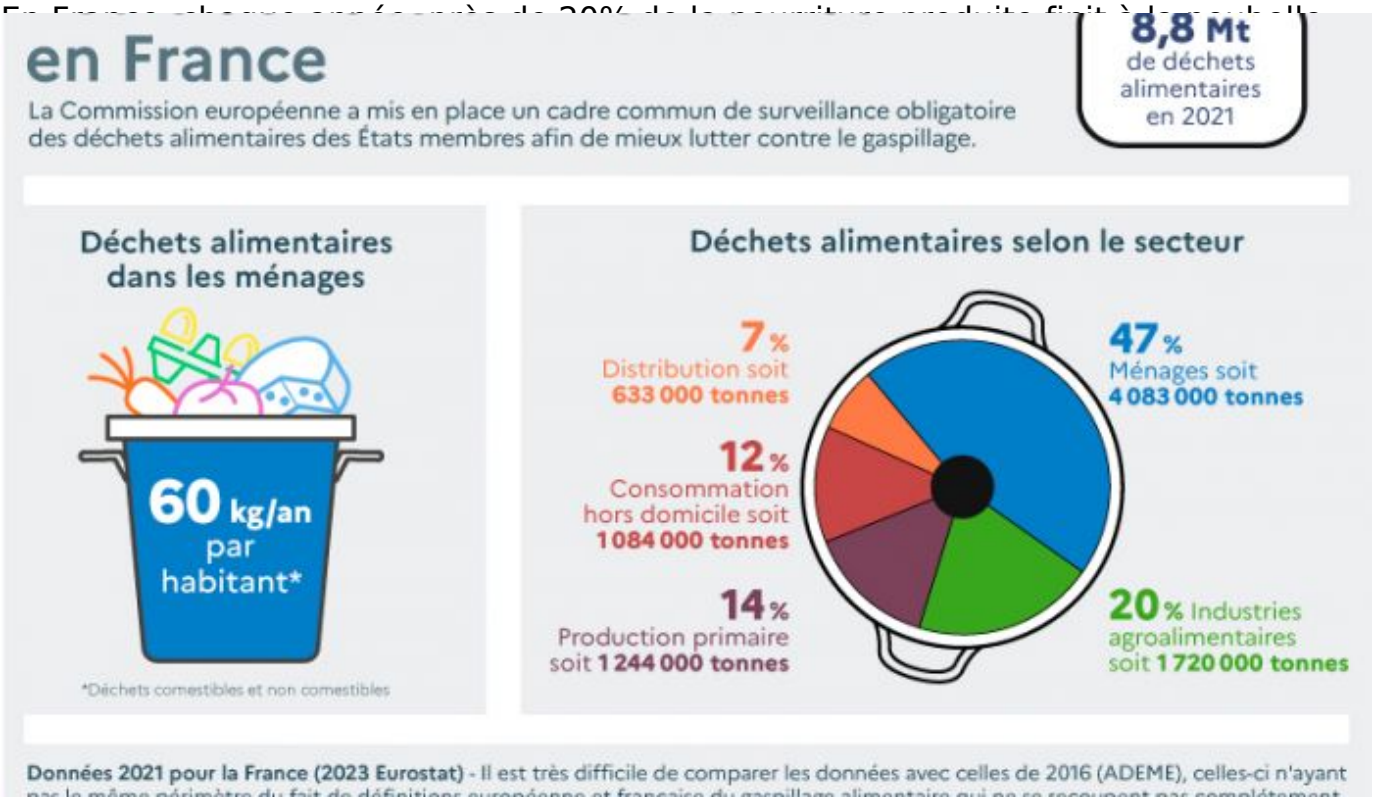
Nos Mesures pour Lutter Contre le Gaspillage Alimentaire au Quotidien

La thématique du gaspillage alimentaire, liée étroitement à celle de la précarité alimentaire, est devenue une problématique importante.

En France chaque année près de 30% de la nourriture produite finit à la poubelle



Cela équivaut à un total de 10 millions de tonnes de nourriture par an, soit 16 milliards d'euros en valeur théorique et 15,3 millions de tonnes équivalent CO2.

Le gaspillage alimentaire est un non-sens économique, social et écologique. L’enjeu de réduire les pertes et le gaspillage alimentaire est encore plus nécessaire dans ce contexte lié au changement climatique.

La lutte contre le gaspillage alimentaire nécessite l’engagement de l’ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire pour des changements de pratique à grande échelle.

Dès 2013, la France a mis en œuvre un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Renouvelé en 2017, il réunit l’ensemble des acteurs de la chaine alimentaire, dans le but de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d’ici 2025 pour les secteurs de la distribution et de la restauration collective, et d’ici 2030 pour les autres secteurs. Il est piloté par la DGAL et associe 4 autres ministères (Transition écologique et solidaire, Solidarité et Santé, Éducation nationale, Économie et Finances).

Le Siplarc, agit au quotidien avec ses villes partenaires pour lutter contre le gaspillage Alimentaire.

Réduire le gaspillage nécessite de se mobiliser autour d’actions diverses. Celles-ci vont de la gestion au plus juste des effectifs de convives, à l’ajustement des quantités produites et servies, en passant par l’optimisation des process culinaires, l'optimisation des commandes de denrées alimentaires, des marchés publics et enfin l’accompagnement des convives. Ces actions sont généralement indispensables mais insuffisantes si elles ne s’accompagnent pas d’un projet global d’éducation à l’alimentation et au goût.

1/ Education alimentaire menée par le Siplarc

L’éducation au goût et à l’alimentation contribue à réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

Vincent, Diététicien et Nutritionniste du Siplarc anime tous les mois 2 ateliers Nutritionnels d’1h chacun, dans les classes de CE2 des villes de Bondy et de Noisy-le-Sec. Les deux grandes thématiques abordées avec les enfants sont : La Perception Gustative & Qu’est-ce qu’une bonne alimentation ?

Au programme : pourquoi mange t-on ? quelles sont les groupes d'aliments qui constituent la pyramide alimentaire et bien d'autres notions liées à l'alimentation et qui permettent aux enfants d'appréhender de façon ludique et concrète la nutrition.

Sensibiliser les enfants à la nutrition, leur apprendre à connaitre les familles d'aliments, les différentes saveurs gustatives, sont tant d'éléments qui permettent d'éveiller leur curiosité et d'ôter certaines de leurs réticences. Tout ceci contribue à lutter contre le gaspillage alimentaire.

Sur l'année scolaire 2023/ 2024 une vingtaine d'ateliers nutritionnels ont été menés dans les classes des villes de Noisy-le-Sec et de Bondy. Au total plus de 300 enfants ont été touchés.

Pour pousser la compréhension des enfants face aux enjeux nutritionnels, le Siplarc a proposé à chacune des classes dans lequel il est intervenu, d'élaborer un menu équilibré. Ce dernier a été servi dans toutes les écoles de nos villes partenaires pour la plus grande fierté des enfants.

2/ des ateliers cuisine pour (re)découvrir certains aliments

En parallèle des ateliers Nutritionnels, le Siplarc organise 4 jours par semaine, dans les classes des écoles élémentaires, des ateliers cuisine autour d'un aliment de saison. Ces ateliers sont également déclinés aux centres de loisirs les mercredis et la moitié des vacances scolaires.

Poêlée d'épinards, sautée de champignons, smoothie de Melon, fondue de chocolat, les enfants (re)découvrent avec Sébastien, notre cuisinier du Siplarc en charge des animations, certains aliments. Ils deviennent ainsi plus enclins à goûter davantage et à jeter moins.

3/ Enquête de satisfaction hebdomadaire

Diversifier les repas et participer à l'éveil culinaire des enfants, tout en veillant à ce que nos repas soient appréciés et consommés, font partie de nos missions.

C'est pourquoi, toutes les semaines une enquête de satisfaction est donnée aux Responsables d'Offices de toutes écoles, qu'elles remplissent au quotidien lors de chaque repas. Les Responsables d'offices étant au plus proche des enfants sur le temps des repas, elles reportent les denrées plus ou moins consommées. Ceci nous

permet de constater les plats ou entrées plus ou moins appréciées et de rectifier nos menus afin de réduire le gaspillage alimentaire.

4/ Mesurer concrètement le gaspillage alimentaire

Faire prendre conscience aux enfants de la quantité de nourriture jetée tous les jours participe à les sensibiliser au gaspillage.

Pendant un mois, du 21 mai au 21 juin 2024, le Siplarc a mis en place, dans 7 offices de cantines, des pesées d'aliments jetés par composants : entrée, garniture, viande ou poisson.

L'objectif de ces pesées est de connaitre la composante où il y a le plus de gâchis et qui est la moins consommée. Ceci permet à nos équipes d'ajuster le menus selon les consommations et d'avoir une vue réelle du poids de nourriture jetée quotidiennement.

Merci aux offices de cuisine de Bondy, maternelle et élémentaire Camille Claudel, et de Noisy-le-Sec, Maternelle et Elémentaire Estienne d'Orves, Jean Renoir et Alice Guy, de ces pesées quotidiennes.

5/ Distribuer aux plus nécessiteux les surplus

Redistribuer les surplus alimentaires est très important. Le Siplarc redistribue, en respectant les dates limites de consommation, aux organismes suivants :

Restos du Cœur de Noisy-le-Sec

Excellents Excedents

La Petite Ruche

Le gaspillage alimentaire est un problème majeur dans les cantines scolaires, où des quantités importantes de nourriture sont jetées chaque jour.

Il est affaire de tous et chaque acteur se doit au quotidien de mettre en place des actions favorisant la sensibilisation des enfants et la réduction du nombre de denrées jetées.

Le Siplarc poursuit ses engagements et fait de cette lutte, une de ses priorités absolue.



de gachis par type de composant

DE COMPOSANTE	POURC
Hors d'œuvre	4
s d'œuvre crudités	52
d'œuvre hors crudités	35
/poisson/œuf/plat complet)	31
Garnitures	45
rnitures légumes	55
rnitures féculents	36
YENNE GENERALE	40

Infos pratiques

Sources :

https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-des-nouvelles-donnees-pour-la-france