

Niveau	Objectifs	Quelques exemples d'actions
<b>Élaboration des MENUS</b>	<b>Construction des menus :</b> - Proposer des menus équilibrés attractifs - Optimiser le fonctionnement commission repas, faire participer les convives	- impliquer les élèves dans la construction des menus - identifier les menus « bloquants », les retravailler pour les faire consommer. Étudier le GA lors de ces menus.
<b>CUISINE</b>	Améliorer la <b>qualité</b> des produits (frais, locaux, saison, bio ...)	- travailler sur l'approvisionnement et le choix des produits
	Estimer au mieux le <b>nombre de convives</b>	- échanger avec les autres services (Ex vie scolaire) pour améliorer voir repenser système (ex: forfait au mois et non au repas)
	Ajuster au plus juste : les <b>commandes</b> et les <b>quantités préparées</b>	- réaliser son tableau de grammage en fonction des retours et pesées réalisées, définir les portions au plus juste. - cuisine sur place, prévoir des systèmes de cuisson minutes
	Optimiser la gestion des stocks	- suivre ses stocks (ex : avec numérique) - intégrer dans pratiques la règle « first in, first out »
<b>SERVICE</b>	<b>Adapter les portions</b> aux différentes faims – ESSENTIEL (possibilité de réduire les portions, viande, fruit ...)	- former le personnel sur le gaspillage, l'importance de leur rôle dans l'adaptation des portions ...
<b>CONSOMMATION</b>	Présentation : Proposer des plats qui aiguise l'appétit	- travailler sur la présentation des plats, travailler sur les contenants (colorés, ramequin ...)
	Environnement de la consommation : Donner envie de manger	- décorer et aménager différemment la salle de restauration, travailler cela en commission des menus, avec les élèves ...
	Mieux connaître : Identifier blocages et sensibiliser les convives	- mettre en place un système simple d'analyse de la consommation quotidienne des plats
	Construire <b>un programme d'intervention vers les convives :</b> - redonner de la valeur aux aliments - apporter une dimension de « plaisir à la cantine » - valoriser le travail des personnes de cuisines - sensibiliser au gaspillage alimentaire - créer des dynamiques dans l'établissement	° organiser des interventions, débats ° proposer aux enseignants d'utiliser les chiffres du GA comme support de cours ° mettre en place des temps d'échanges entre convives et personnel cuisine pour se connaître, prendre conscience du travail réalisé... ° mettre en place des projets avec des élèves volontaires ° ....
	<b>Accompagner</b> les convives pour les inciter à goûter et à réduire le GA	° Intégrer dans les fiches de poste des animateurs – surveillants, la réduction du GA en : Engageant les élèves dans la lutte contre GA, en incitant les enfants à goûter, et rester à table au moins 20 min.
	Prévoir assez de temps permettant une bonne consommation du repas	° repenser l'organisation de la pause méridienne avec les autres parties prenantes de l'établissement
	Travailler spécifiquement sur le pain jeté	° mettre en place un gachimètre de pain, afin de montrer et ainsi sensibiliser les convives ° couper le pain au fur et à mesurer, proposer des tranches plus petites ....
<b>Globale</b>	<b>Changer tous de regard</b> sur l'alimentation : des responsables, des parents, des équipes de cuisines, des animateurs	° intervenir auprès des différentes cibles pour faire passer des messages sur la réduction du gaspillage, redonner du sens à l'alimentation et au plaisir de manger.
	Gérer les restes : resservir les plats, anticiper la réutilisation, donner les sur-plus	° penser les menus, en envisageant les réutilisations possibles dans la semaine ° envisager le don
	<b>Pérenniser</b> la réduction du GA – évaluation régulière – mobilisation acteurs régulières	° organiser régulièrement des pesées ° prévoir en début d'année la mobilisation des différents acteurs

	Cause	objectif	Proposition
Élaboration MENU	Construction des menus	Proposer des menus équilibrés qui seront effectivement consommés	Changer la façon de composer les menus – avoir pour objectif de ne plus proposer des plats qui ne seront pas consommés,( à moins de les intégrer dans un système où l'aliment sera présenté plusieurs fois dans l'année afin d'être petit à petit plus apprécié). Trouver des alternatives équilibrées (cela pourra se faire sur le moyen terme)
			Mettre en place un système pour identifier le succès des plats.
			Faire des tests en travaillant avec la commission des menus, afin de trouver des moyens de faire apprécier les plats difficiles(« carottes cuites», « épinard » ...
			Mettre en place des échanges avec les élèves pour obtenir leur ressenti sur les menus (exemple : en primaire organiser un retour systématique du conseil des délégués).
			Proposer du choix (mini 2 plats?)
			Travailler sur la qualité des repas (produit et recette)
			Travailler avec d'autres établissements (réseaux de cuisiniers, association Agores, la collectivité compétente, etc.) par exemple afin de trouver les bonnes recettes des plats « difficiles»
			Mise en place de groupe de travail (territoriale) entre chefs pour travailler sur des menus équilibrés qui plaisent
			Travailler avec France Agri-mer pour trouver le moyen de faire manger du poisson (arrêtes retirées systématiquement)
			Proposer plus de crudités et de fruit, et réduire les quantités de légumes (qui sont de toute façon jetées)
	Pour le poisson, faire des cassolettes de poisson ( en sauce cela plait davantage)		
		Proposer des « bench marck » de menus pour restaurants collectifs	
	Améliorer fonctionnement commission repas	<ul style="list-style-type: none"> <li>° lors de commission des menus ne pas parler uniquement de ce point, mais également de l'organisation des repas (organisation, temps, accompagnement surveillance, bruit, lutte contre le GA, etc.).</li> <li>° faire un point régulier sur la réduction du GA : quelle action testée, quel résultat, quelles nouvelles actions à mener ...</li> </ul>	
Qualité repas	Améliorer la qualité des repas	Proposer plus souvent des produits plus frais, s'équiper d'une légumerie, s'approvisionner en circuit court ...	
CUISINE	Estimation nombre de convives	Mettre en place des systèmes permettant de prévoir au plus juste le nombre de convives	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Proposer des forfaits qui incitent à plus de régularité</li> <li>° Instituer un échange quotidien entre la vie scolaire et le chef cuisinier</li> <li>° Utiliser pour les fins de service, les cuissons minutes ou préparer les plats en flux tendu lorsque c'est possible</li> </ul>
	Quantités préparées	Préparer les quantités au plus juste	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Analyser et suivre les quantités préparées, celles non servies et les retours assiette (cf. ci-dessous évaluer les restes)</li> <li>° Le Chef se fait ses propres tableaux de statistiques en fonction des retours du restaurant (poids des aliments non servis + retours assiettes)</li> </ul>
		Veiller à ajuster au plus juste les commandes	Veiller à commander différemment en fonction du succès ou non du menu préparé. Suivre l'évolution des commandes.
	Gestion des stocks	Gérer au mieux le stock pour réduire les quantités jetés	Acheter plus souvent (plusieurs livraison par semaine), mais au plus juste.
			Bien gérer la manutention (porter attention à ne pas abimer les produits)
			Réduire les pertes dues aux dates limites
			Bien gérer les stocks, appliquer le « premier rentré, premier sorti ».
Portions	obtenir des portions plus petites	Travailler avec les fournisseurs pour obtenir de plus petite portions	

	Cause	objectif	Proposition	
<b>SERVICE</b>	<b>Portion trop grande</b>	Adapter les quantités présentées, servies	En fin de service, présenter les plats dans de plus petits récipients (gastro), afin de réduire au maximum les restes qui ne pourront pas être resservies (grâce à une cellule de refroidissement).	
		Sensibiliser le personnel de service	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Former les équipes de cuisine pour adapter les quantités servies en fonction des attentes des enfants (formation GERM CN – intervention externe – mobilisation répété du responsable)</li> <li>° proposer des assiettes « petite faim » et « grande faim » (aller plus loin en utilisant des assiettes de tailles différentes)</li> <li>° Prévoir, avec l'ensemble du personnel, les portions minimales pour goûter.</li> <li>° Proposer des systèmes de petites, moyennes, grande faims, avec des tailles d'assiettes différentes.</li> <li>° Utiliser des ustensiles plus petits (cuillère à la place de louche)</li> <li>° Améliorer les conditions d'échanges entre les élèves et les personnes au service : mettre en place des « zones de silence », faire des rotations au niveau du personnel servant le plat principale</li> </ul>	
		Procédure d'établissement	Prévoir dans les procédures d'établissements, une réunion en début d'année pour fixer avec les surveillants et personnel de cuisine leurs missions dont celles importantes de lutte du GA (Accompagnement – faire goûter, ne pas forcer à finir – adapter les quantités aux faims ...)	
			Servir la viande avant l'accompagnement (la viande avant les frites permet de réduire la quantité de frites)	
		Responsabilité le convive, pour qu'il soit servi en fonction de sa faim	Sensibiliser les élèves à prendre les plats et quantités qu'ils mangeront (proposer des systèmes de petites, moyennes, grandes faims, avec des tailles d'assiettes différentes)	
			° Permettre aux élèves de venir se resservir	
			° Proposer des fruits ou des morceaux (viande,...) de taille différente (plus facile avec circuit court)	
			° Développer le self service des légumes, salades, sauces, soupes, etc. (en remplaçant le service à l'assiette par un self service dans des plats de Gastronomie, ou avec des installations proposées en self services sur îlot séparé)	
				Mettre en place un système de partage en salle (avec une table d'échange fruit, entrée, pain, etc.) pour les faims qui ont mal été anticipées

**CONSOMMATION**

	Cause	objectif	Proposition
	Présentation	Proposer des plats qui aiguise l'appétit	travailler la présentation des plats pour donner envie. Faire des tests
			Bien expliquer (affiche ou annonce) les plats proposés (ex: quelle viande, quel plat)
			Lorsque cela est possible utiliser des ramequins, plats à part, cela peut donner plus d'appétit !
			Remplacer les feuilles de salade ou tomates de décoration par des épices, amandes, graines courges, des aromates (ciboulette, menthe ...)
	Environnement de la consommation	Améliorer l'environnement du restaurant donner l'envie d'y manger	° Valoriser le restaurant scolaire (ex: réalisation affiche « restaurant scolaire »)
			° Mettre des affiches appétissantes dans le self (trouver images de légumes donnant envie ?)
		aider à apprécier les plats, les valoriser	° Mettre en valeur le menu (le faire réaliser par les élèves), faire une jolie présentation du Menu, travailler avec surveillant pour parler du contenu avec élèves
	Mieux connaître	Identifier blocages et sensibiliser les convives	Réaliser des sondages, enquêtes auprès des convives
	Construire un programme d'intervention vers les élèves	Sensibiliser au gaspillage alimentaire : prise de conscience / connaissance	° Organiser des interventions, débats (impacts environnementaux, sociaux, économiques adaptés à chaque âge). Cela peut se faire durant l'heure de la vie de classe (temps avec professeur principale). ° utiliser le GA comme support de cours (séance de langage, mathématique, histoire/géo 5ème « nourrir les hommes », Mathématique 5ème, 4ème / travailler sur les rapports, règles de 3 – SVT – art plastique : travailler sur <b>affiche</b> pour sensibiliser le collège, réalisation de <b>reportages photos</b> )
		Changer pratiques élèves à de nouveaux principe de consommation	Point à faire entrer dans les pratiques : ° Je prends les quantités de repas en fonction de ma faim ° Je goûte, je teste, j'explore ...je cultive mon goût (en montrer la richesse) ° Je fini mon assiette, je ne fais pas de reste. ° Je ne dis plus « c'est dégelasse », mais « c'est pas mon fort », « je n'aime pas ça »
		Relation nourriture : redonner de la valeur aux aliments	° Travailler sur des animations portant sur le <b>goût</b> , des dégustations, mieux faire connaître les aliments, l'équilibre nutritionnel (voir programme alimentation DRAAF) ° Donner des informations sur la façon de cuisiner, les cuissons, manipulations, etc, afin de donner de la valeur à ce qui est proposé. ° Travailler avec les jeunes sur la construction de menu équilibré, qu'ils consommeront
		valoriser le travail des personnes de cuisines	Montrer le <b>travail du personnel de cuisine</b> par des visites de cuisines, montrer combien de personnes y travaillent, faire des reportages photos sur la cuisine, indiquer à quelle heure le chef arrive, etc.
		Créer des dynamiques dans l'établissement	Créer des projets avec des élèves volontaires (réalisation d'affiches, exposition, ...) et prévoir leur <b>restitution</b> afin de faire du « <b>bruit</b> » autour du projet
Accompagnement (Primaire)		Mieux accompagner les enfants pour les inciter à goûter et à réduire le GA	° Intégrer dans les fiches de poste des animateurs – surveillants, la réduction du GA en : Engageant les élèves dans la lutte contre GA, en incitant les enfants à goûter, et rester à table au moins 20 min. ° Prévoir suffisamment de personnel de service formé en primaire pour surveiller et inciter les enfants à manger
Temps du repas	Prévoir assez de temps permettant une bonne consommation du repas	° Aménager le temps du repas pour laisser plus de temps. En collège, lycée : en début d'année intégrer dans les logiciels réalisant les planning le paramètre permettant de laisser du temps aux élèves pour manger (par exemple en répartissant mieux les services)	
Pain	diminuer le pain non servi	° couper le pain au fur et à mesure / Réduire les tranches de pain ° mettre le pain en fin de self ou à disposition dans des corbeilles, servir 1 à 2 tranches (à surveiller par adulte encadrant), puis inviter à se resservir ° obliger d'utiliser des pinces à pain (pour respecter les règles d'hygiène s'y référant et afin d'éviter que trop de tranches soient prises en même temps. ° mettre en place un gachimètre de pain, afin de montrer et ainsi sensibiliser les convives	

	Cause	objectif	Proposition
<b>Autres</b>	<b>Changer de regard</b>	Auprès des responsables / des parents / des équipes de cuisines / des animateurs	Intervenir auprès des différentes cibles pour faire passer ces messages : ° Chaque individu a une faim différente (âge, corpulence, dépenses énergétiques) ° Un repas proposé équilibré EST DIFFERENT d'une alimentation équilibrée, ce qui compte c'est ce que consomme le jeune ° Si on veut réduire GA, il faut apprendre aux enfants à se servir (ou demander) en fonction de leur faim et à finir leur assiette.
	<b>Gérer les restes</b>	Resservir les plats	° Lorsque les plats n'ont pas été proposés, les refroidir en cellule de refroidissement et les re-proposer (cela donnera un choix supplémentaire et permettra de gérer une fluctuation du nombre de convives, tout en respectant le paquet hygiène). ° Élaborer les menus en fonction de la réutilisation possible dans la semaine de certains plats.
		Anticiper la réutilisation	° Élaborer les menus en fonction de la réutilisation possible dans la semaine de certains plats
		Donner les sur-plus	° Lorsque cela est possible développer le don (lorsque des associations locales ont les moyens de transporter des aliments en liaison chaude ou froide) ou donner/ vendre les plats restant aux personnes fréquentant le restaurant scolaire (dont personnel de cuisine, enseignants, etc. )
	<b>Pérenniser la lutte GA</b>		° Mettre en place un suivi du GA dans les procédures des restaurants et établissements scolaires (au sein de la commission des menus?) ° Organiser régulièrement des pesées, et des actions de mises en évidence du GA ° Prévoir en début d'année la mobilisation des différents acteurs, lors de la présentation de leur mission et du fonctionnement de l'établissement (auprès élèves, enseignants, vie scolaire (surveillants, animateurs...), équipe de restauration, parents...)