

Guide d'accompagnement – décret d'expérimentation de solution de réservation de repas en restauration collective



Table des matières

I - Contexte : le gaspillage alimentaire en France et en restauration collective.....	5
I.1 - Le gaspillage alimentaire en France.....	5
I.2 - Le gaspillage alimentaire en restauration collective.....	6
I.3 - La solution de réservation et ses enjeux	9
II - Présentation de l'expérimentation de solution de réservation de repas en restauration collective.....	11
II. 1 – Les objectifs de l'expérimentation de solutions de réservation	11
II.2 - Descriptif de l'expérimentation.....	11
III – Je suis intéressé pour participer à l'expérimentation : quelle est la démarche à suivre ?	12
III.1 – Avant de candidater.....	12
III.1.1 - Je vérifie que je corresponds aux critères de candidature	12
III. 1. 2 – Je prends connaissance des attendus de l'expérimentation.....	12
III.2. J'ai décidé de candidater : comment transmettre ma candidature ?	13
III.2.1- Modalités de dépôt des candidatures	13
III.2.2- Formulaire de candidature.....	14
III. 3. J'organise mon projet expérimental.....	15
III. 3.1. Le calendrier	15
III.3.2. Le processus expérimental en détails	16
IV – L'élaboration d'un règlement de solution de réservation.....	18
V - Méthodologie pour évaluer le gaspillage alimentaire	18
V. 1. Quoi mesurer ?	18
V. 2. Désigner une personne en charge de l'opération	19
V. 3. Lire et imprimer les grilles vierges pour les pesées	19
V. 4. Mettre en place un système de tri des déchets.....	19
V. 5. – Réunir le matériel nécessaire aux pesées.....	20
V.6. – Organiser une journée-type de pesées	21
V.6.1. – Renseigner les éléments généraux	23
V.6.2 Peser les excédents de préparation en cuisine.....	23
V.6.3 Peser les excédents présentés aux convives et non servis en fin de service, en cuisine.....	23
V.6.5. Peser les déchets des convives, au niveau de la dépose-plateaux.....	23
V.6.6. Saisir les données dans le tableau d'analyses.....	24
V.7. – Méthodologie pour calculer le ratio de la part non comestible rapportée à la part comestible (ADEME)	24
VI - Méthodologie pour évaluer la satisfaction des usagers.....	27
VII - Méthodologie pour évaluer la fréquentation.....	27

VIII – Les outils disponibles en appui.....	27
IX – Importance de la communication avec les usagers et le personnel pour la réussite de l'expérimentation	30
X - Modalités d'accompagnement de l'expérimentation.....	30
X.1 - Les REGAL.....	30
X.2 -Le CNFPT et le SNERS	Erreur ! Signet non défini.
X.3 e-communauté « alimentation-restauration collective » (https://e-communautes.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective).....	31

Encadré : l'expérimentation de solutions de réservation de repas : en quoi cela consiste-t-il ?

La **lutte contre le gaspillage alimentaire** constitue un enjeu majeur en termes environnemental, social, éthique mais aussi économique.

L'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, dont la restauration collective, est concerné. En effet, le gaspillage alimentaire dans ce secteur représente **8 % du gaspillage alimentaire total** en France (ADEME, 2020), ce qui représente une perte économique considérable lorsque l'on considère le coût du gaspillage estimé à **68 centimes par convive et par repas** et sachant que **3,8 milliards de repas** sont consommés en France chaque année.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, un certain nombre de **dispositions législatives** ont été mises en place, incluant l'interdiction de rendre les invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation et l'obligation de procéder à un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective. Parmi ces dispositions législatives figure l'**expérimentation de solutions de réservation de repas en restauration collective** prévue par la loi Climat et résilience du 22 août 2021 pour une durée de 3 ans.

La mise en place d'une solution de réservation de repas constitue un **outil supplémentaire** pouvant être mobilisé dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'objectif de l'expérimentation susmentionnée consiste en l'**évaluation** des effets de l'instauration de solutions de réservation de repas sur le **gaspillage alimentaire**, le **taux de fréquentation** et la **satisfaction** des convives.

Le présent guide a pour objectif de présenter les **modalités d'inscription** et les **engagements** inhérents à cette expérimentation mais aussi de **guider les établissements dans le cadre de leur démarche d'évaluation**.



I - Contexte : le gaspillage alimentaire en France et en restauration collective

I.1 - Le gaspillage alimentaire en France

Définition du gaspillage alimentaire

Selon la loi AGEC¹, le gaspillage alimentaire correspond à :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »

Le gaspillage alimentaire et ses origines

Un tiers de la nourriture produite dans le monde est jetée (source : Food and Agriculture Organization - FAO).

Chaque année en France, près de **10 millions de tonnes de nourriture consommable** sont gaspillées, soit l'équivalent de **150 kg/hab./an** et une **valeur commerciale** estimée à **16 milliards d'euros**. Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés (ADEME, 2016).

Tous les acteurs de l'ensemble des étapes de la chaîne alimentaire sont concernés, que ce soit au niveau de la production agricole, au niveau de la transformation, au niveau du transport, du lieu d'achat ou encore à la maison et en restauration collective ou commerciale.

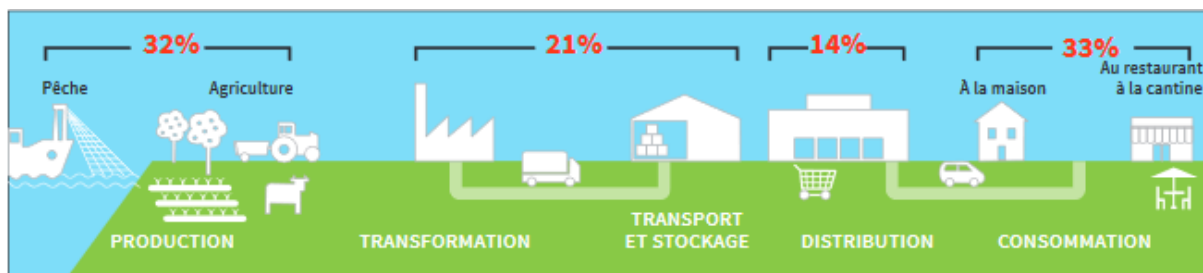


Figure 1 Pertes et gaspillages en France (en % de gaspillage au poids), étude nationale ADEME 2016

Comme le rappelle l'ADEME, il existe trois enjeux majeurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

1. **La préservation de l'environnement** en évitant de dépenser inutilement de l'espace cultivable, de l'eau, de l'énergie et en évitant de générer des déchets et des gaz à effet de serre. À l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire émet autant de gaz à effet de serre qu'un pays dont le niveau d'activité se situerait en 3^e position juste après celui de la Chine et des USA, en outre du fait de l'énergie nécessaire pour produire, transformer, conserver, emballer, transporter... C'est également un gaspillage de ressources naturelles conséquent et notamment d'eau.
2. **La réalisation d'économies financières** : la nourriture jetée constitue de l'argent inutilement dépensé. En France, 20 à 30 kg d'aliments sont jetés par personne chaque

¹ Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, article 35

année, dont 7 kg d'aliments encore emballés. Cela représente 108 euros perdu par personne et par an au stade de la consommation

3. L'amélioration de la qualité de vie en **priviliégiant la qualité du produit plutôt que la quantité** grâce aux économies financières générées.

I.2 - Le gaspillage alimentaire en restauration collective

Le gaspillage alimentaire en restauration collective – les chiffres

Au premier abord, le gaspillage alimentaire produit en restauration collective peut sembler faible. Cette impression est illusoire : d'après l'ADEME (2020), le gaspillage alimentaire dans la restauration collective représente **8 %** du gaspillage alimentaire en France. En moyenne, **120 grammes de nourriture** sont jetés par convive et par repas en restauration collective.

A titre d'exemple, dans le cas d'un restaurant servant 500 convives et 200 repas dans l'année, le gaspillage alimentaire représente entre 15 et 20 tonnes par an, soit entre 30 000 et 40 000 euros par an de produits jetés en termes de budget.

Cette valeur peut varier en fonction du type d'établissement, du mode de gestion et du type de liaison considérés.

En effet, selon l'ADEME (2020), les quantités jetées en moyenne par convive et par repas diffèrent en fonction du type d'établissement et représentent :

- **160 g** dans les **établissements de santé** (centre hospitalier, EHPAD) ;
- **110 g** dans les **établissements scolaires** (de la maternelle au lycée) ;
- **95 g** dans les **entreprises**.

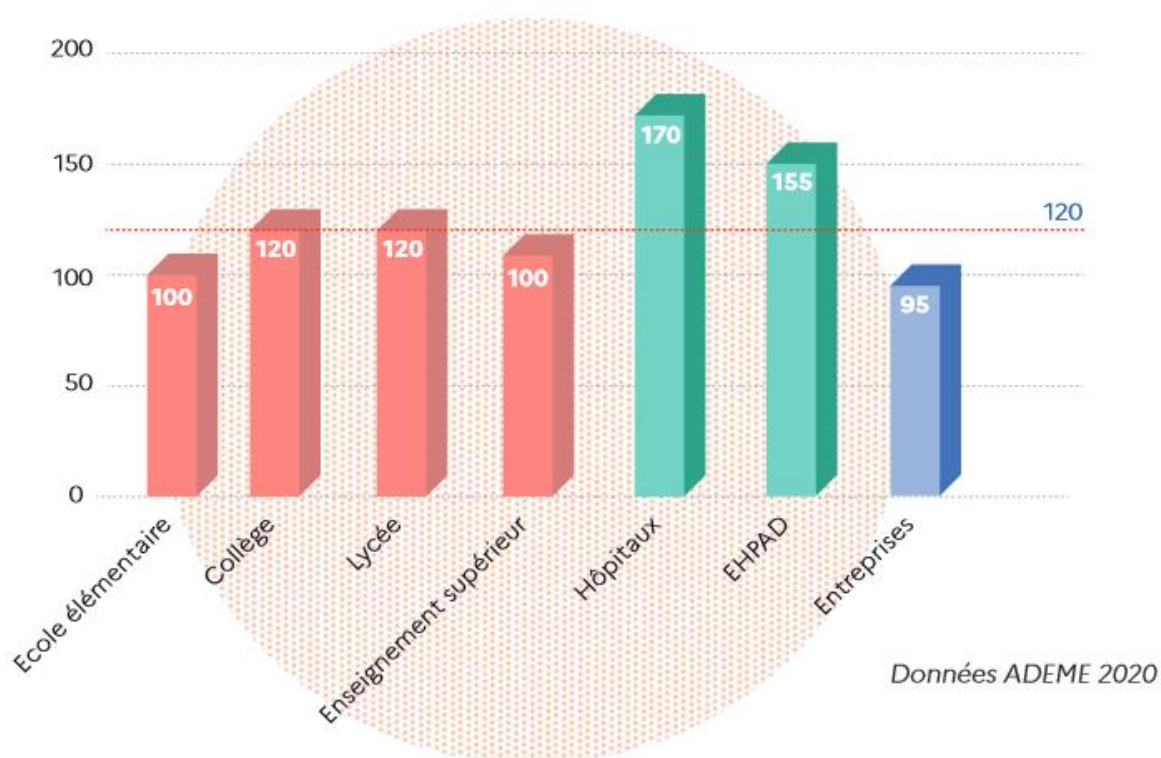


Figure 2 Gaspillage moyen en restauration collective (en grammes par convive), ADEME 2020

D'après l'étude précitée, le **mode de gestion concédé** générerait davantage de quantités jetées que le mode de gestion autogéré : dans l'échantillon observé, **144 grammes** de nourriture sont jetés en moyenne par convive et par repas avec un **mode de gestion concédé**

tandis que **116 grammes** de nourriture sont jetés en moyenne par convive et par repas en **mode de gestion autogéré** (ADEME, 2020).

Les différents types de liaison génèrent un gaspillage alimentaire différencié :

- Ce sont en moyenne **121 grammes** de nourriture qui sont jetés en moyenne par convive et par repas pour un type de **liaison sur place** ;
- Ce sont **116 grammes** de nourriture qui sont jetés en moyenne par convive et par repas pour un type de **liaison chaude** ;
- Ce sont **138 grammes** de nourriture qui sont jetés en moyenne par convive et par repas pour un type de **liaison froide** (ADEME, 2020).

Les denrées les plus gaspillées sont :

- L'**accompagnement du plat principal** avec une part de **36 %** du gaspillage alimentaire (ADEME, 2020) ;
- La **viande** ou le **poisson** avec une part de **26 %** du gaspillage alimentaire (ADEME, 2020).

Ce type de denrées représentent la part la plus importante du coût des matières premières : il est nécessaire de réduire leur gaspillage, sans compter le fait que ce gaspillage a un impact environnemental conséquent.

Le gaspillage alimentaire en restauration collective – les dispositifs législatifs

Les acteurs de la restauration doivent respecter les réglementations suivantes :

- Obligation pour la restauration collective publique d'avoir une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte).
- **Interdiction** de rendre les **invendus alimentaires** encore consommables **impropres à la consommation** sous peine de recevoir une amende de 3 750 euros en cas de non-respect de cette interdiction. Cette sanction peut être assortie d'une peine complémentaire d'affichage ou de diffusion par voie de presse (ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire publiée au Journal officiel en application de la loi Egalim, 21 octobre 2019).
- Pour les acteurs de la restauration collective qui préparent plus de 3 000 repas par jour, obligation de proposer une convention aux associations d'aide alimentaire habilitées pour le **don de denrées consommables et non vendues** (ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire publiée au Journal officiel en application de la loi Egalim, 21 octobre 2019)
- Obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective avant le 21 octobre 2020 (ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire publiée au Journal officiel en application de la loi Egalim, 21 octobre 2019).

Le coût du gaspillage alimentaire en restauration collective

Le gaspillage alimentaire représente un coût conséquent pour la restauration collective : selon l'ADEME, le coût complet du gaspillage alimentaire s'élève à 68 centimes par convive et par repas, ce qui est considérable si on multiplie par le nombre de repas et par le nombre de convives sur une année complète. La lutte contre le gaspillage représente donc un enjeu économique majeur pour la restauration collective. Comme le précise l'ADEME, ce coût ne se

limite pas au prix d'achat des denrées non consommées (qui représente à lui seul en moyenne 27 centimes), auquel il faut en effet ajouter les coûts liés aux opérations de :

- Transport des aliments ;
- Stockage des denrées ;
- Préparation des denrées et service ;
- Gestion des déchets.

L'ADEME a estimé les coûts du gaspillage alimentaire pour certains types d'établissements :

- Pour un restaurant d'école **primaire de 200 élèves**, le gaspillage représente en moyenne, sur une année, 3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés pour un coût moyen de **20 000 €/an**.
- Pour un **collège de 500 convives**, on estime le gaspillage alimentaire à plus de 10 tonnes par an, soit l'équivalent de 22 000 repas pour un coût moyen de **33 000 €/an**.
- Pour un **lycée de 800 convives**, on estime le gaspillage à plus de 24 tonnes par an, soit l'équivalent de 40 000 repas pour un coût moyen de **70 000 €/an**.
- Pour une **maison de retraite de 30 résidents**, le gaspillage peut être estimé à 3,2 tonnes/an, soit l'équivalent de 13 000 repas pour un coût de **19 000 €/an**.

** Coûts estimés uniquement sur l'achat de denrées alimentaires*

Le gaspillage alimentaire en restauration collective : des sources multiples

Le gaspillage alimentaire correspond aux **déchets évitables, consommables**, c'est-à-dire au reste de plats, de pain. Les déchets inévitables (peau de banane, écorce de melon, coquilles d'œufs, os, ...) et les déchets potentiellement évitables (épluchures de pomme de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage) ne sont pas intégrés dans le gaspillage alimentaire.

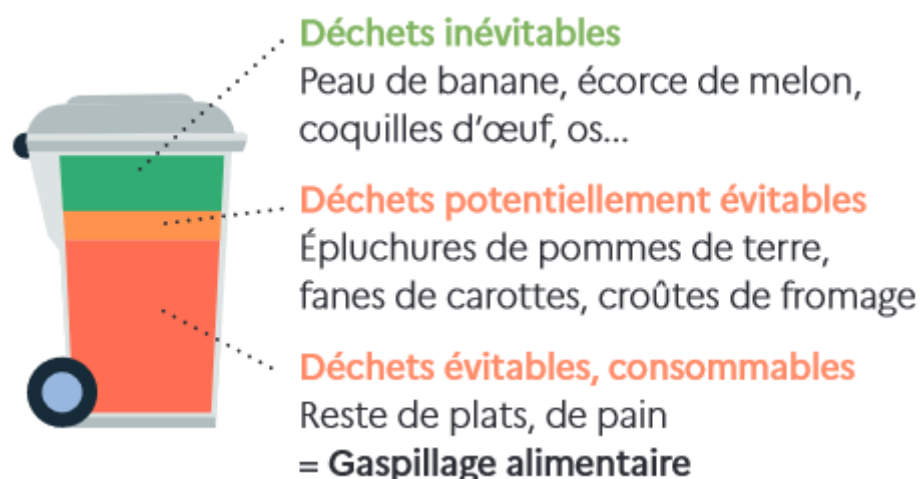


Figure 3 Le gaspillage alimentaire - ADEME 2021

Le gaspillage alimentaire est produit à différents niveaux :

- *En cuisine* (menu inadapté aux convives, surestimation des quantités achetées, erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée, surévaluation des quantités cuisinées, surplus non réutilisé pour les convives, le personnel ou les associations) ;

- Lors du service en lien avec une gestion inadéquate du service et de la distribution : les portions sont parfois mal adaptées aux faims, il est parfois constaté un manque d'accompagnement des convives,
- *A la fin de la consommation* : certains consommateurs n'apprécient pas certains plats, manquent de temps pour manger et ont un cadre peu propice au plaisir de manger.

Pour plus d'informations :

https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4679-vers-une-alimentation-plus-durable-en-restauration-collective-9791029715808.html#/44-type_de_produit-format_electronique

<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

<https://grand-est.ademe.fr/sites/default/files/2-enjeux-boite-outils-stop-gachis.pdf>

I.3 - La solution de réservation et ses enjeux

Contributeurs : DGAL, ADEME, CGDD

Outre les obligations prévues par la loi, il existe plusieurs pistes pour lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, incluant la piste de **la solution de réservation de repas**.

La solution de réservation de repas permet d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas effectivement nécessaires et d'éviter le gaspillage alimentaire en lien avec des repas préparés et non servis faute de convives.

Cette solution de réservation répond au besoin en restauration collective de prévoir le nombre de convives, besoin qui s'est accru avec la systématisation du télétravail et la réduction imprévisible du nombre d'utilisateurs dues à la pandémie

Les principaux avantages de la mise en place d'une solution de réservation de repas suivent ci-après :

- Faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion des déchets ;
- Améliorer la qualité des produits proposés grâce aux économies réalisées en lien avec la loi Egalim qui fixe pour objectif 50 % de produits durables et de qualité dont 20% de bio dans les repas servis en restauration collective à partir du 1er janvier 2022 (L 230-5 du code rural et de la pêche maritime).
- Valoriser le travail des équipes de restauration qui préparent les justes quantités et réduisent le gaspillage alimentaire.

Pour les établissements ayant déjà mis en place une solution de réservation, il a été constaté qu'elle permettait de satisfaire les usagers dans la mesure où :

- elle permet aux usagers de satisfaire leur souhait en termes de type de repas ou composante de repas en évitant notamment la réduction de choix en fin de service ;
- elle est susceptible de permettre aux usagers de réduire le temps d'attente pour la prise du repas ;
- elle permet une optimisation de la gestion du personnel ;
- elle permet de sensibiliser les usagers à l'importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

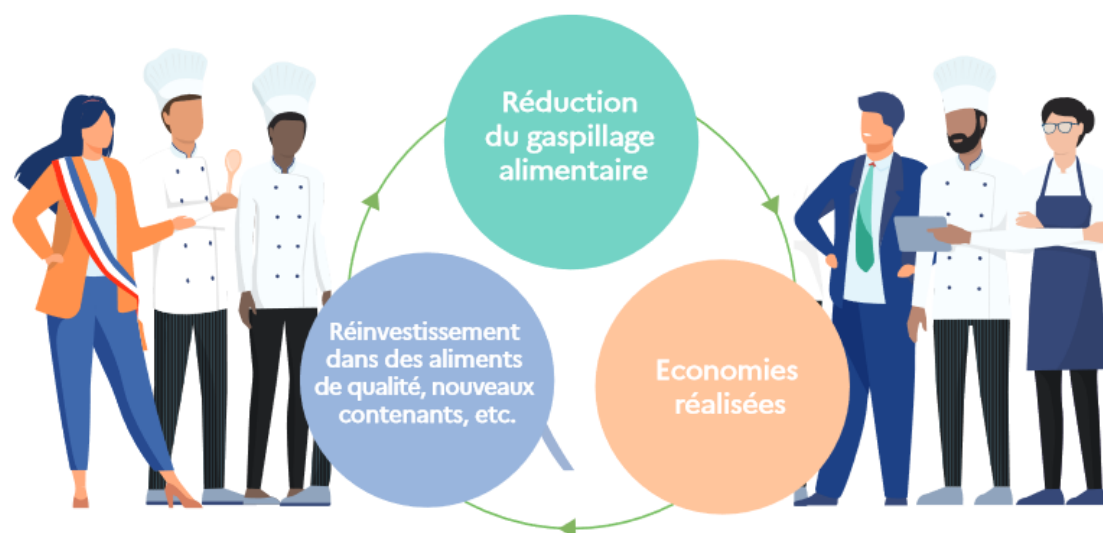


Figure 4 Bonnes pratiques, vers une boucle vertueuse, ADEME 2021

II - Présentation de l'expérimentation de solution de réservation de repas en restauration collective

II. 1 – Les objectifs de l'expérimentation de solutions de réservation

L'expérimentation de solutions de réservation de repas est prévue par l'article 256 de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dont le lien figure ci-dessous :
https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/article_jo/JORFARTI000043957162

Cette expérimentation, d'une durée de trois ans, débute à la date de publication de la présente loi et cible les gestionnaires volontaires, publics ou privés, des services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge.

L'expérimentation nationale vise à évaluer le potentiel de la mise en œuvre d'une solution de réservation de repas proposées par les gestionnaires volontaires en tant que levier pour lutter contre le gaspillage alimentaire. L'objectif de l'expérimentation est de mesurer l'effet de mise en œuvre d'une solution de réservation de repas pour limiter les pertes et générer des économies.

Elle a également pour objectif d'évaluer les effets de la mise en place d'une solution de réservation sur le taux de fréquentation et la satisfaction des usagers.

Les résultats de l'expérimentation seront transmis au Parlement sous forme d'un rapport dont l'objectif consistera à donner une vision éclairée de l'évitement du gaspillage alimentaire et des économies réalisées, potentiellement réalisables, grâce à l'instauration de solutions de réservation de repas. Elle permettra une objectivisation des effets de solutions de réservation de repas sur le gaspillage alimentaire, sur le taux de fréquentation ou encore sur la satisfaction des convives.

Les modalités d'application de cette expérimentation sont précisées par le décret relatif à l'expérimentation de solutions de réservation de repas en restauration collective du 4 avril 2022 (N° NOR: AGRG2201742D - <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000045474253>)

Ce décret fixe le cadre de mise en œuvre de l'expérimentation et détermine en particulier les modalités d'engagement des publics concernés dans le processus d'expérimentation, notamment les informations préalables à transmettre, la durée de l'expérimentation, la gouvernance ainsi que les conditions de réalisation de l'évaluation.

II.2 - Descriptif de l'expérimentation

L'expérimentation de solution de réservation de repas permet aux gestionnaires volontaires de proposer la solution de réservation de leur choix et d'évaluer ses effets sur les paramètres de gaspillage alimentaire, de taux de fréquentation et de satisfaction des usagers durant six mois minimum.

- Date de lancement de l'expérimentation : à partir de la date de publication du décret (4 avril 2022) jusqu'au 1^{er} juillet 2023
- Date butoir de transmission des données : 31 décembre 2023
- Durée de l'expérimentation : minimum 6 mois

Au cours des six mois d'expérimentation minimum, les évaluations du gaspillage alimentaire seront effectuées au moins durant trois périodes :

- Au lancement du projet ;
- Trois mois après le lancement du projet ;
- A la fin du projet.

L'évaluation de la satisfaction des usagers est réalisée en fin de projet.

Le décret mentionne que la dernière période d'évaluation doit être réalisée en fin de projet. Pour les gestionnaires volontaires réalisant une expérimentation de plus de six mois, il est possible que la dernière période d'évaluation soit avancée cinq mois après le lancement du projet afin de pouvoir permettre aux gestionnaires volontaires de transmettre des données mobilisables pour la rédaction du rapport d'évaluation devant être transmis au Parlement.

Par ailleurs, il est possible de moduler le calendrier des périodes d'évaluations en fonction des contraintes spécifiques de chaque établissement (périodes scolaires, fermeture, etc.).

III – Je suis intéressé pour participer à l'expérimentation : quelle est la démarche à suivre ?

III.1 – Avant de candidater ...

III.1.1 - Je vérifie que je corresponds aux critères de candidature

Ce sont les gestionnaires, publics ou privés, de services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge qui candidatent à l'expérimentation. Il est tout à fait possible pour un établissement ayant déjà mis en place une solution de réservation de réaliser cette expérimentation.

A titre informatif, une personne morale de droit public est une personne morale soumise au droit public ; pour certaines de ses activités, elle peut toutefois être régie par le droit privé. En droit français, on peut citer l'État, les collectivités territoriales et leurs groupements, les établissements publics, les groupements d'intérêt public.

III. 1. 2 – Je prends connaissance des attendus de l'expérimentation

Les gestionnaires engagés dans l'expérimentation s'engagent à :

- Transmettre des informations sur les caractéristiques de l'établissement dont ils ont la charge, ainsi que sur la solution de réservation mise en place, via l'interface Ma Cantine (<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>) : nombre d'usagers quotidien moyen, catégorie de convives, type de réservation, mode de réservation des repas, mode de gestion, mode de fonctionnement, mode de liaison, actions menées ou prévues dans le cadre de la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire et de l'amélioration de la qualité des repas servis, date de la mise en place du mode de réservation, mode d'information des usagers sur le lancement du projet) ;

- Nommer un responsable chargé du pilotage du projet ;
- Mettre en place un comité de pilotage ;
- Transmettre le règlement relatif à la mise en place de la solution de réservation ;
- Transmettre pour chacune des trois étapes de l'évaluation du gaspillage alimentaire – **sur 20 jours successifs** - les données demandées (moyenne des pesées effectuées sur chaque période exprimée en grammes par convive et par jour, en distinguant les pesées des excédents présentés aux convives et non servis exprimées en grammes par convive et les pesées des restes des assiettes exprimées en grammes par convive, et en précisant le ratio de la part non comestible rapportée à la part comestible, exprimées en grammes ; lorsque les repas sont préparés sur place, l'évaluation comporte également la mesure des excédents de préparation, exprimés en grammes par convive) ;
- Transmettre pour chacune des trois étapes de l'évaluation le nombre moyen de convives **sur 20 jours successifs** ;
- Transmettre à l'issue du projet expérimental les résultats de l'évaluation de la satisfaction des usagers vis-à-vis du système de réservation. La satisfaction est évaluée au moyen d'une enquête de satisfaction qui se présente sous forme de questionnaire, réalisée auprès des usagers des services concernés. Ce questionnaire doit être renseigné par les usagers de l'établissement candidat à l'expérimentation. Il est délivré le dernier mois du projet (cinq mois après le lancement de l'expérimentation) et inclut une notation d'une à cinq étoiles de la satisfaction des usagers vis-à-vis de la solution de réservation de repas ainsi que les raisons de cette notation (champ libre). Le gestionnaire renseigne sur Ma Cantine la moyenne des notes issues de l'évaluation de la satisfaction et en synthétisant les raisons de la notation renseignées par les usagers. Il est recommandé d'avoir recours au questionnaire de satisfaction disponible sur Ma Cantine ;
- Transmettre à l'issue du projet les coûts de la solution de réservation (installation, maintenance, ...), les coûts liés à la participation à l'expérimentation (évaluations du gaspillage alimentaire, de la satisfaction des usagers, mise en place d'une organisation, gestion du projet, ...) avec détails si possible ainsi que les gains générés par l'évitement du gaspillage alimentaire en euros.

Il est demandé en option de transmettre les informations qui suivent :

- La moyenne des pesées des pains jetés sur 20 déjeuners successifs (g/convive) ;
- Le taux d'utilisation de la solution de réservation ;
- Le retour d'expérience qualitatif du point de vue du chargé de pilotage du projet : évaluation qualitative des effets de la solution de réservation sur (mise en place, les coûts, gaspillage alimentaire, satisfaction, gestion des services de restauration collective, ...).

III.2. J'ai décidé de candidater : comment transmettre ma candidature ?

III.2.1- Modalités de dépôt des candidatures

Les candidatures sont déposées sur l'interface Ma Cantine avant le 1^{er} juillet 2023 (<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>). Pour candidater, il faut créer un compte, cliquer sur la rubrique « Diagnostics », cliquer sur « Ajouter un diagnostic » puis sur la catégorie « Gaspillage alimentaire et dons alimentaires ».



Expérimentation réservation de repas

Vous souhaitez réduire le gaspillage alimentaire dans votre établissement et générer des économies : la réservation de repas peut être une solution !

Pour évaluer ses effets sur le gaspillage alimentaire, la satisfaction de vos convives et le taux de fréquentation de votre établissement, nous vous proposons de participer à une expérimentation prévue par la loi climat et résilience.

Votre candidature à cette expérimentation vous permettra de mettre en place une démarche d'évaluation dont les résultats permettront de saisir le potentiel de la solution de réservation de repas.

Vous avez déjà mis en place une solution de réservation de repas ou souhaitez en adopter une ? Vous pouvez vous inscrire dès maintenant !

Vous serez amenés à répondre à des questions sur votre structure et la solution de réservation que vous aurez mise en place, ainsi qu'à transmettre des données relatives aux évaluations du gaspillage alimentaire, du taux de fréquentation et de la satisfaction des usagers sur une période de six mois.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 1er juillet 2023.

Les informations relatives aux conditions de mise en œuvre de l'expérimentation sont précisées dans [le guide pratique](#).

☐ Je suis volontaire pour participer à l'expérimentation.

Figure 5 Ma Cantine – espace dédié à l'expérimentation de solutions de réservation de repas

III.2.2- Formulaire de candidature

Le formulaire de candidature peut être complété à partir de la date de publication du décret (4 avril 2022) jusqu'au 1^{er} juillet 2023.

Ce dernier est renseigné via l'interface Ma Cantine (<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>).

Il est demandé de créer un compte utilisateur Ma Cantine si l'établissement n'est pas inscrit sur cette interface. Chaque établissement candidat est fortement invité à utiliser l'ensemble des fonctionnalités de Ma Cantine y compris pour réaliser la déclaration des taux d'approvisionnement en produits durables et de qualité dont les produits issus de l'agriculture biologique (conformément à la loi EGALIM).

Vous êtes inscrit à l'expérimentation

Afin de pouvoir évaluer les effets de la solution de réservation sur la satisfaction des usagers et le taux de fréquentation et de confirmer son potentiel en tant que levier de lutte contre le gaspillage alimentaire, nous vous demandons de suivre et renseigner différents indicateurs nécessaires à l'évaluation du gaspillage alimentaire, du taux de fréquentation et de la satisfaction des usagers à 3 étapes de l'expérimentation.

[Télécharger le guide](#)[Lire le décret de l'expérimentation](#)

☐ J'ai déjà mis en place une solution de réservation de repas

Date de lancement de l'expérimentation (à partir de février – mars 2022 jusqu'au 1er juillet 2023) T0 :



Quel type de réservation de repas allez-vous mettre en place ? Décrivez-en le fonctionnement.

Réservation via un logiciel, une application, ...

III. 3. J'organise mon projet expérimental

III. 3.1. Le calendrier

- Période de candidature à l'expérimentation : publication du décret (4 avril 2022) jusqu'au 1^{er} juillet 2023 ;
- Date butoir de transmission des données de l'expérimentation : 31 décembre 2023.

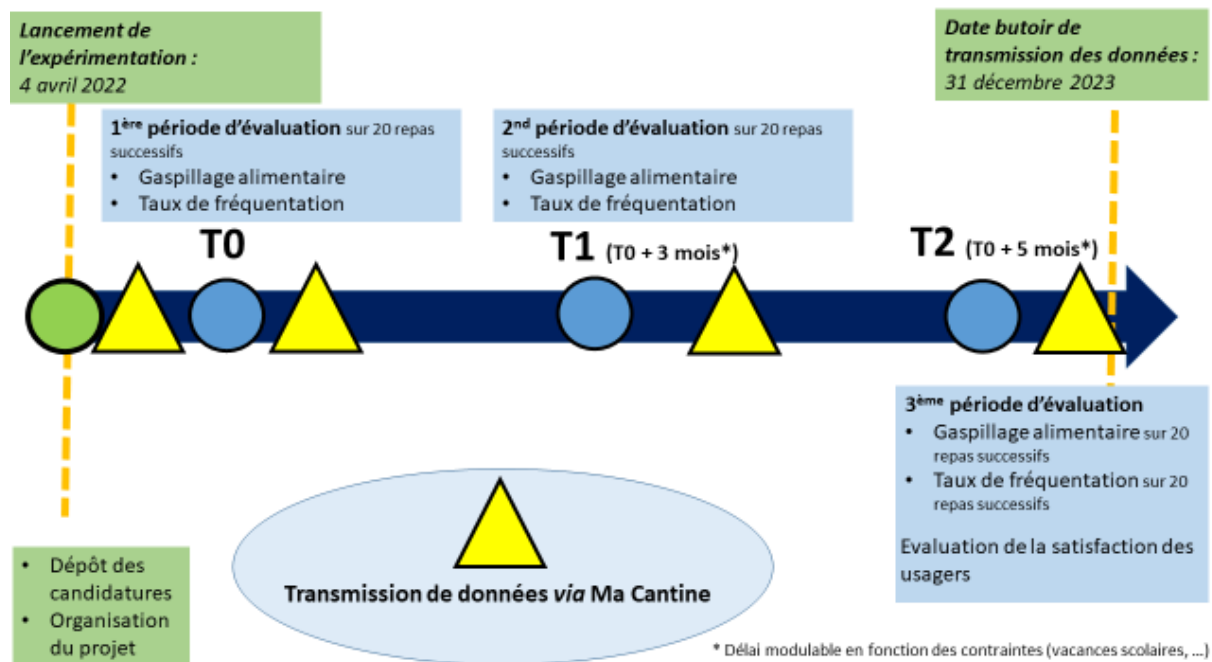


Figure 6 Déroulement du projet expérimental

III.3.2. Le processus expérimental en détails

1- Avant la mise en place de la solution de réservation

a. Préparation du dossier de candidature

Les gestionnaires candidats doivent transmettre via l'interface Ma Cantine (<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>), avant le 1er juillet 2023, un dossier qui contient les éléments décrivant la structure de l'établissement et la solution de réservation mise en œuvre, et qui comporte les éléments suivants :

- le nombre d'usagers quotidien moyen et la catégorie de convives (scolaire, social, médico-social ou autres) ;
- le type de réservation ;
- le mode de réservation des repas mentionné au II et ses modalités de fonctionnement ;
- le mode de gestion (concédé, gestion directe) ;
- le mode de fonctionnement (cuisine satellite, sur place) ;
- le mode de liaison (liaison chaude ou froide) ;
- les actions menées ou prévues dans le cadre de la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire et de l'amélioration de la qualité des repas servis ;
- la date de la mise en place du mode de réservation ;
- le mode d'information des usagers sur le lancement du projet.

b. Elaboration de la solution de réservation et organisation pour l'expérimentation (au minimum un mois avant le lancement de l'expérimentation est conseillé)

- Désignation d'un responsable chargé du pilotage du projet ;
- Mise en place d'un comité de pilotage associant l'ensemble des parties prenantes ;
- Elaboration d'un règlement à destination des usagers détaillant les modalités du mode réservation de repas ;
- Organisation de la communication autour de la solution de réservation de repas auprès des convives et du personnel ;
- Etude du guide d'accompagnement afin de prendre connaissance de la méthodologie relative aux évaluations du gaspillage alimentaire, du taux de fréquentation et de la satisfaction des usagers ;
- Organisation logistique pour effectuer l'évaluation du gaspillage alimentaire.

Dans le cas de prestation de services, c'est au gestionnaire de déléguer le pilotage du projet et la transmission des données (candidature, données d'évaluation, ...).

2- Au lancement de l'expérimentation

- Organisation pour la première période d'évaluation (évaluations du gaspillage alimentaire et du taux de fréquentation respectivement) ;
- Mise en place de la première période d'évaluation sur 20 repas successifs ;
- A la fin de la première période d'évaluation, transmission des données sur Ma Cantine ;

3- Trois mois après le lancement de l'expérimentation

- Organisation pour la seconde période d'évaluation (évaluations du gaspillage alimentaire et du taux de fréquentation respectivement) ;
- Mise en place de la seconde période d'évaluation sur 20 repas successifs ;
- A la fin de la seconde période d'évaluation, transmission des données sur Ma Cantine.

4- Cinq mois après le lancement de l'expérimentation

- Organisation pour la troisième période d'évaluation (évaluations du gaspillage alimentaire, du taux de fréquentation et de la satisfaction des usagers respectivement) ;
- Mise en place de la seconde période d'évaluation du gaspillage alimentaire et du taux de fréquentation sur 20 repas successifs ;
- Analyse des retours de l'évaluation de la satisfaction des usagers (notation et réalisation d'une synthèse des appréciations qualitatives) ;
- A la fin de la seconde période d'évaluation, transmission des données sur Ma Cantine. Il est également demandé au responsable chargé du pilotage de projet les informations suivantes : coût de la solution de réservation sur 3 ans, coûts liés à la participation à l'expérimentation sur 3 ans, gains générés par l'évitement du gaspillage alimentaire en euros sur 3 ans. Un retour d'expérience qualitatif du point de vue du chargé de pilotage du projet : évaluation qualitative des effets de la solution de réservation sur (mise en place, les coûts, gaspillage alimentaire, satisfaction, gestion des services de RC, etc.) est également souhaité.

Il est possible de moduler le calendrier de l'expérimentation (décalage des seconde et troisième périodes d'évaluation) en fonction des contraintes d'agendas des établissements de restauration collective (vacances scolaires, etc.).

IV – L'élaboration d'un règlement de solution de réservation

Le règlement mis en place en lien avec l'installation de la solution de réservation choisie peut inclure :

- 1- La définition des **délais de réservation** ;
- 2- La définition des **périodes de réservation** ;
- 3- La définition du **type de réservation** (réservation de type de menus, réservation avec choix entrée plat dessert, signalement des allergies, ...) ;
- 4- La **définition des modalités de réservation** : par exemple, confirmation ou non de présence le jour même, alternative en cas de non réservation, le cas échéant, définition d'une majoration par rapport au tarif standard. Précision sur les différents types de réservation (automatique pour l'année en cours, sur un calendrier de réservation, par période scolaire, ...). Par ailleurs, il convient de préciser les **périodes de réservation** ainsi que les **différents moyens de réserver** ;
- 5- La **définition des modalités de paiement : différents moyens de paiement** ;
- 6- La définition des **modalités de remboursement (le cas échéant)** ;
- 7- La **définition des modalités de réservation hors-délai**.

A titre informatif, vous pouvez facilement trouver des exemples de règlements de solutions de réservation de repas sur internet, à l'instar des règlements intérieurs de nombreuses collectivités accessibles à tous.

V - Méthodologie pour évaluer le gaspillage alimentaire

Source : http://www.territoires-durables-paca.org/environnement/regal-nouvelle-aquitaine-le-kit-de-la-restauration-collective_i4052.html

V. 1. Quoi mesurer ?

Les pesées vont permettre d'obtenir deux indicateurs.

- Pour les établissements disposant d'une cuisine sur place, le gaspillage alimentaire lors de la préparation (en cuisine) ;
- Le gaspillage alimentaire en fin de service.

Seront pris en compte :

- Au niveau des cuisines : ce qui n'a pas été servi aux convives et qui est jeté en fin de service et les excédents de préparation jetés dans le cas des cuisines sur place (pesées des excédents présentés aux convives et non servis exprimées en grammes par convive et lorsque les repas sont préparés sur place, pesées des excédents de préparation) ;
- Au niveau de la dépose-plateaux : ce qui a été servi aux convives mais qui n'a pas été consommé par ces derniers (pesées des excédents présentés aux convives et non servis exprimées en grammes par convive).

Attention : sur les excédents de repas présentés mais non servis il ne faut peser que ce qui est effectivement jeté. Les excédents resservis au service suivant ne sont pas à comptabiliser.

Pour l'expérimentation, les restes peuvent être pesés en mélange (sans distinction des entrées, plats, desserts ou des différentes composantes) mais si l'établissement souhaite réaliser un diagnostic plus poussé, notamment dans l'objectif de mettre en place des solutions

de réduction, il peut être utile de réaliser des pesées plus fines (<https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/1202-realiser-un-diagnostic-du-gaspillage-alimentaire-9791029711473.html>).

V. 2. Désigner une personne en charge de l'opération

Le chef de projet coordonne les pesées. Les résultats des pesées pourront être notamment complétés d'observations pour comprendre des écarts d'un jour à l'autre (conditions particulières de prise de repas, menus spécifiques, etc.). Le chef de projet peut être le chef de cuisine, un responsable de restauration collective, un contrôleur de gestion ou encore un responsable de développement durable.

V. 3. Lire et imprimer les grilles vierges pour les pesées

La méthodologie pour évaluer le gaspillage alimentaire est explicitée ci-après. Les grilles de pesées à compléter sont disponibles sur l'espace Ma Cantine. Les données recueillies permettront d'alimenter dans un second temps, le tableau d'analyse pour l'évaluation.

Le chef de projet pourra les imprimer et les communiquer aux équipes qui participent aux pesées les grilles susmentionnées (Cf. document Excel disponible sur Ma cantine) au préalable, de manière à ce qu'elles prennent connaissance des attendus.

V. 4. Mettre en place un système de tri des déchets

Quand ?

Avant la semaine de pesées, au plus tard dans la matinée du premier jour (avant la préparation et avant le service).

Où ?

- En cuisine, pour trier les excédents de préparation avant le service ;
- En cuisine, pour trier les excédents présentés aux convives et non servis ;
- A la dépose-plateaux ou à la plonge, pour trier les restes des assiettes des convives.

Comment ?

Système de tri à deux poubelles, seaux ou bacs de tri sur chaque lieu de tri (cuisine, dépose-plateaux).

Tri des excédents de préparation et des excédents présentés aux convives et non servis - en cuisine

Restes alimentaires



Non alimentaire (emballages, ...)



Pesées :

- excédents de préparation, exprimés en grammes par convive (lorsque les repas sont préparés sur place)
- excédents présentés aux convives et non servis exprimés en grammes par convive

Tri des restes des assiettes des convives à la dépose-plateaux ou à la plonge

Restes alimentaires



Non alimentaire (serviettes, emballages, ...)



Pesées des restes des assiettes exprimées en grammes par convive

Figure 7 Tri des excédents

Qui ?

En cuisine, l'équipe de pesées pèse les excédents de préparation si les repas sont préparés sur place. En fin de service, les excédents présentés aux convives et non servis doivent également être pesés.

A la dépose-plateaux, l'équipe participant aux pesées doit peser les restes des assiettes en fin de service.

Une équipe en charge du contrôle du tri des déchets et de la pesée en fin de service, est un plus pour l'opération (par exemple des élèves volontaires).

V. 5. – Réunir le matériel nécessaire aux pesées

Le matériel nécessaire aux pesées suit ci-après :

- Outil de pesée adapté à la taille de l'établissement considéré (balance, peson ou pèse-personne) ;
- Bacs de tri (ou seaux ou poubelles dont le nombre varie si les repas sont préparés sur place ou non – les explications sont présentées dans le paragraphe ci-après) avec des vignettes ou affiches désignant ce qu'elles doivent contenir (restes alimentaires, non alimentaires) et des sacs poubelles neufs chaque jour.

Dans le cas où les repas ne sont pas préparés sur place, les bacs de tri (ou seaux ou poubelles) nécessaires sont les suivants :

- 2 bacs de tri au niveau de la cuisine pour les pesées des excédents présentés aux convives non servis (un pour les restes alimentaires et un autre pour les restes non alimentaires) ;

- 2 bacs de tri au niveau de la dépose-plateaux (un pour les restes alimentaires et un autre pour les restes non alimentaires).

Dans le cas où les repas sont préparés sur place, le matériel nécessaire suit ci-après :

Dans le cas où les cuisines sont sur place, il est nécessaire de bien distinguer les excédents de préparation et les excédents présentés aux convives et non servis. Il convient de procéder à des pesées séparées pour ces deux indicateurs. Il faut donc :

- 2 bacs de tri au niveau de la cuisine pour les pesées des excédents présentés aux convives non servis (un pour les restes alimentaires et un autre pour les restes non alimentaires) ;
- 1 bac de tri supplémentaire au niveau de la cuisine pour les pesées des excédents de préparation (le bac de tri pour les restes non alimentaires peut être le même que celui utilisé pour les restes non alimentaires des excédents présentés aux convives et non servis) ;
- 2 bacs de tri au niveau de la dépose-plateaux (un pour les restes alimentaires et un autre pour les restes non alimentaires).

V.6. – Organiser une journée-type de pesées

Pour organiser une journée-type de pesées, il est nécessaire :

- D'imprimer au préalable les grilles de pesées vierges
- Suivre les étapes proposées ci-dessous.

Tableau 1 Organisation d'une journée type

	Avant la préparation	Avant le service, pendant la préparation	Après le service		
Quoi faire ?	Renseigner les éléments généraux (cf point ci-dessous V.6.1).	Peser les excédents de préparation si les repas sont préparés sur place (Cf. fiche protocole n°1 ci-dessous)	Peser les excédents présentés aux convives et non servis	Peser les restes assiettes (Cf. fiche protocole n°2 ci-dessous)	Saisir les données dans le tableur d'analyse
Quel document remplir ?	Grille vierge disponible sur Ma Cantine (document Excel – 4 ^{ème} onglet)	Grille vierge disponible sur Ma Cantine (document Excel – 4 ^{ème} onglet)	Grille vierge disponible sur Ma Cantine (document Excel – 4 ^{ème} onglet)	Grille vierge disponible sur Ma Cantine (document Excel – 4 ^{ème} onglet)	Tableur disponible sur Ma Cantine (document Excel – 4 ^{ème} onglet)
Quel matériel nécessaire ?	/	-2 poubelles de tri en cuisine -1 pèse-personne ou 1 balance	-2 poubelles de tri en cuisine (il est possible d'utiliser les mêmes que celles utilisées pour peser les excédents de préparation en faisant attention à changer les	-2 poubelles de tri -1 pèse-personne	Ordinateur avec tableur

			sacs poubelles préalablement étiquetés) -1 pèse-personne.		
--	--	--	--	--	--

Fiche protocole n°1 - Peser les excédents de préparation en cuisine destinés à être jetés

1. Trier les déchets de préparation dans 2 poubelles différentes en faisant la distinction des déchets alimentaires (hors déchets inévitables tels que les épluchures, morceaux de gras, ...) et les déchets non alimentaires (emballages, ...).
2. En fin de préparation, peser le sac poubelle des déchets alimentaires et noter les chiffres dans la grille vierge.

Comment peser les sacs poubelles ?

Pour peser les sacs poubelle à l'aide du pèse-personne, la personne se pèse d'abord seule puis avec les sacs poubelle. Cela évite ainsi que le sac s'affaisse sur le plateau et que les chiffres soient inexploitable.



Figure 8 Méthodologie de pesée des sacs poubelles - ADEME

Fiche protocole n°2 – Peser les déchets des convives, au niveau de la dépose-plateaux

1. Trier les déchets des convives dans 2 poubelles différentes à placer à la dépose-plateaux ou dans la salle où la plonge est effectuée.
2. En fin de service, peser le sac de déchets alimentaires et noter les chiffres dans la grille vierge.

Pour peser les sacs poubelles, procéder comme explicité dans la fiche protocole n°1.

V.6.1. – Renseigner les éléments généraux

Il faut tout d'abord renseigner quelques éléments clefs comme le nombre de convives présents, le prix unitaire du repas et éventuellement du pain.

Pourquoi ?

- Ramener l'estimation du gaspillage alimentaire au nombre de convives et ainsi pouvoir comparer plusieurs journées différentes ;
- Estimer les pertes financières liées au gaspillage alimentaire ;
- Obtenir des résultats plus éloquents et concrets.

Comment ?

Remplir la grille vierge.

Quand ?

En tout début de matinée, avant la préparation des repas.

V.6.2 Peser les excédents de préparation en cuisine

Même si les volumes gaspillés sont faibles en cuisine par rapport aux volumes gaspillés par les convives, il est nécessaire de les mesurer.

Pourquoi ?

Evaluer le poids des déchets de préparation (hors déchets inévitables tels que les épluchures).

Comment ?

- Remplir la grille vierge

Quand ?

A la fin de la phase de préparation en cuisine.

V.6.3 Peser les excédents présentés aux convives et non servis en fin de service, en cuisine

Il s'agit ici des préparations non prises par les convives, destinées à être jetées.

Pourquoi ?

C'est ce qui va permettre d'estimer si les quantités préparées étaient bien ajustées au besoin.

Comment ?

- Remplir la grille vierge

Quand ?

Après le service lorsque les convives prennent leur repas.

V.6.5. Peser les déchets des convives, au niveau de la dépose-plateaux

A noter : c'est au niveau des convives que le gaspillage alimentaire est le plus important.

Pourquoi ?

Estimer le gaspillage alimentaire au niveau des convives.

Comment ?

Remplir la grille vierge

Quand ?

Après la consommation des convives.

V.6.6. Saisir les données dans le tableau d'analyses

Pourquoi ?

Evaluer le gaspillage alimentaire.

Comment ?

- Reporter dans le tableur les données disponibles dans les grilles de pesées.
- Enregistrer un tableur par jour de pesées

Quand ?

En fin de journée, voire à la fin de la campagne de pesées.

V.7. – Méthodologie pour calculer le ratio de la part non comestible rapportée à la part comestible (ADEME)

Lorsque vous réalisez un diagnostic du gaspillage alimentaire dans votre établissement, vous devez séparer la partie non comestible pour obtenir un chiffre au plus près de la réalité.

Dans le cas de cette expérimentation, cette séparation n'est pas imposée pour simplifier les pesées. Ainsi, il est possible d'appliquer un ratio lorsque tous les déchets alimentaires sont mélangés. Ces ratios peuvent être utilisés sur les pesées de restes d'assiettes seulement ou sur les restes d'assiettes mélangés aux excédents non servis et jetés. En revanche, ces ratios ne s'appliquent pas aux excédents de préparation, en cas de cuisine sur place.



Figure 9 ADEME (2021)

Les menus, facteur d'influence clé

Le type de menu joue considérablement dans le poids de la part non comestible. Certains menus ne génèrent aucun ou peu de déchets non comestibles, d'autres au contraire en contiennent beaucoup, comme la viande à os ou des fruits lourds. Pour obtenir des données fines, il est alors recommandé d'apporter un correctif.

Pour plus d'informations : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/4936-calcul-simplifie-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.html>

Portion moyenne de déchet par aliment

Pour plus de finesse, il est possible de soustraire le poids des déchets non comestibles par aliment et par jour.

Exemple : les pesées des déchets alimentaires pour un jour sont de 85kg. 50 convives ont consommé des bananes, ce qui représente $50 \times 42g$ soit 2 000 grammes de part non comestible, soit un gaspillage réel de 83kg








							Autre aliment
16g	42g	90g	46g	45g	57g	40g	... g

Figure 10 Portion moyenne de déchet par aliment

A noter : si les serviettes en papier se retrouvent dans la poubelle alimentaire, il est alors nécessaire d'enlever 1,5 g/personne.

Pour aller plus loin

Rapport méthodologique complet de l'étude « ratio de la part non comestible du gaspillage alimentaire en restauration collective

Lien : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/4936-calcul-simplifie-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.html>

VI - Méthodologie pour évaluer la satisfaction des usagers

Afin de pouvoir évaluer la satisfaction des usagers, il est demandé :

- De leur faire évaluer leur satisfaction vis-à-vis du système de réservation de repas via une notation d'une à cinq étoiles ;
- De justifier leur notation (champ libre de justification).

L'évaluation de la satisfaction des usagers est effectuée par le biais du questionnaire suivant :

QUESTIONNAIRE DE SATISFACTION

Comment évaluez-vous votre satisfaction vis-à-vis de la solution de réservation de repas ?

(0 étoile : satisfaction minimale, 5 étoiles : satisfaction maximale)



Quels sont les motifs de cette notation? Plusieurs motifs sont possibles, si c'est le cas, pourriez-vous les classer par ordre d'importance ? (Une réponse détaillée est attendue)

Figure 14 Questionnaire de satisfaction

Cette évaluation sera réalisée en fin de projet (environ cinq mois après le lancement de l'expérimentation).

Le responsable chargé du pilotage du projet devra analyser les questionnaires complétés par les usagers en moyennant les notes obtenues et en synthétisant les retours qualitatifs des usagers de l'établissement.

VII - Méthodologie pour évaluer la fréquentation

L'évaluation du taux de fréquentation est réalisée en rapportant le nombre moyen d'usagers constaté au cours de l'expérimentation au nombre moyen d'usagers évalué dans le cadre de la période de mesure initiale. Il est calculé sur chaque repas tout au long de la période d'évaluation.

Cette évaluation est réalisée pour les trois étapes de l'expérimentation sur 20 repas successifs.

VIII – Les outils disponibles en appui

- Mémo pour réaliser un diagnostic : cette fiche recto-verso vous aide à savoir par quoi commencer et les données à prendre en compte dans votre diagnostic (selon le niveau de précision souhaité et le temps disponible).

Lien direct : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/1202-realiser-un-diagnostic-du-gaspillage-alimentaire-9791029711473.html>

- Tableur de pesée : tableau Excel simple de saisi de vos pesées vous permettant de suivre vos résultats et d'obtenir des résultats en poids, en euros et impact GES.

Le téléchargement se fait en cliquant directement sur le lien sur OPTIGEDE <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

- Calcul simplifié du gaspillage : cette fiche recto-verso vous propose des ratios simplifiés dans le cas de pesées en mélange. Cela vous permettra d'enlever la part non-comestible et ainsi ajuster vos résultats.

Lien direct : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/4936-calcul-simplifie-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.html>

- Boîte à outils « stop au gâchis » : réalisée par la DRAAF et l'ADEME Grand Est, ces outils sont dédiés aux collèges et lycées. Vous y retrouverez :
 - Fiche de présentation de la boîte à outils ;
 - Fiche sur les enjeux du gaspillage alimentaire ;
 - Fiche sur la méthodologie pour mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - Les outils ;
 - Des exemples d'actions à mettre en place.

Lien direct : <https://grand-est.ademe.fr/mediatheque/autres-publications/economie-circulaire#boite-outils-stop-gachis> Informations sur le gaspillage alimentaire en restauration collective

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-gaspillage-alimentaire-restauration-collective-8598.pdf>

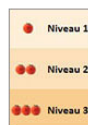
- Concernant les mesures du gaspillage alimentaire, il y a deux types d'outils adaptés : (ils sont tous sur cette page : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>)
 - Ceux liés au diagnostic

LES OUTILS DE DIAGNOSTIC, DE SUIVI ET D'AIDE À L'ÉLABORATION DES MENUS

- Boîte à outils d'aide au diagnostic (ADEME, 2018) :



Mémo pour réaliser un diagnostic (Fiche pratique) ¹²



Tableur de pesée (XLSX - 222.82 Ko)



Calcul simplifié du gaspillage alimentaire ¹³ (fiche pratique, 2021)

- Boîte à outils « Stop au gâchis » ¹⁴ : à destination des établissements scolaires secondaires (ADEME Grand Est) : diagnostic, actions, kit de communication...



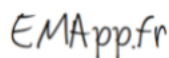
Figure 11 Outils liés au diagnostic

¹² Green Menu ¹³ : outil en ligne aidant à suivre le gaspillage à l'échelle d'un établissement ou d'un ensemble

- Ceux liés à la gestion des menus qui intègrent la mesure du gaspillage alimentaire.



[Green Menu](#) : outil en ligne aidant à suivre le gaspillage à l'échelle d'un établissement ou d'un ensemble d'établissements. Il permet également de suivre l'atteinte des objectifs de la Loi EGalim sur les approvisionnements sous signe de qualité (DRIA AF, Excellents Excédents 2020). *L'utilisation pour un établissement est gratuite sur simple inscription sur le site.*



[EMApp](#) : logiciel permettant de gérer son approvisionnement et d'accompagner l'élaboration des menus en respectant les règles nutritionnelles (Cnfpt, 2017).

[Vidéo de présentation](#) (8:47)



[Menu.Co](#) : logiciel permettant de suivre les plans alimentaires, les menus, les fiches recettes, les stocks et le gaspillage au jour le jour (Restau'CO en partenariat avec l'ADHEN, 2019). *Utilisation gratuite pour la partie gaspillage sur inscription*.



[Pèse ton déchet](#) : solution en ligne pour suivre au jour le jour ses pesées de déchets et obtenir un suivi via un tableau de bord dynamique (Easilys 2020). *Gratuit, sur inscription sur le site.*



[Maïa](#) : La version gratuite P'tit Chef du logiciel Maïa vous permet de faire vos menus avec plus de 1 200 fiches techniques, votre liste d'achat et de mesurer vos ratios Egalim.




[OptiGaspi](#) : solution digitale web et mobile qui simplifie les pesées, automatise la collecte de données et l'analyse. (OptiGaspi, 2020) Les niveaux 1 et 2 sont gratuits.

Figure 12 Outils liés à la gestion

Lien vers le fichier "*kit de réduction du GA pour la restauration collective*", que le CREPAQ a élaboré en 2016 dans le cadre du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, téléchargeable (<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/kit-restauration-collective>), partie **diagnostic d'évaluation**.

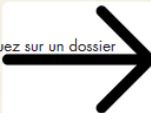
Le Kit pour la restauration collective


Téléchargez gratuitement le kit lutte contre le gaspillage alimentaire à destination des acteurs de la restauration collective réalisé par le CREPAQ




Vous trouverez dans ce kit, tout ce dont vous avez besoin pour mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans votre établissement.

Cliquez sur un dossier





Kit - Téléchargez intégralement le kit en format zipé



Kit - Les documents sont à télécharger un par un

Figure 13 Kit pour la restauration collective

L'ensemble des données relatives à l'expérimentation sont transmises sur l'espace Ma Cantine (<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>).



Figure 15 Logo Ma Cantine

IX – Importance de la communication avec les usagers et le personnel pour la réussite de l'expérimentation

Afin de s'assurer que la solution de réservation conduise à des effets substantiels, il est important de travailler sur la communication autour de sa mise en place, en prenant soin de :

- Expliquer les enjeux de la solution de réservation de repas pour lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Sensibiliser les usagers de l'établissement de restauration collective à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Prendre en compte l'avis des usagers et éventuellement les intégrer au comité de pilotage de l'expérimentation ;
- Instaurer un dialogue entre le personnel travaillant dans le restaurant et les usagers afin de pouvoir faire évoluer positivement et collectivement la lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'établissement.

La boîte à outils « Stop au gâchis dans les établissements scolaires » de l'ADEME contient un ensemble d'outils numériques opérationnels et pratiques pour vous permettre de mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans votre établissement, incluant des outils pour réaliser des actions de communication sur le gaspillage alimentaire.

Elle est disponible au lien qui suit : <https://grand-est.ademe.fr/mediatheque/autres-publications/economie-circulaire>

- Kit action
 - Fiche action 5 « Sensibilisation »
 - Fiche action 9 « Sensibilisation du personnel de cuisine »
- Kit communication.

X - Modalités d'accompagnement de l'expérimentation

X.1 - Les REGAL

Vous aurez la possibilité de contacter les membres des REGAL des différentes régions de France.

Les RÉGAL correspondent aux RÉseaux de lutte contre le Gaspillage Alimentaire, dont l'objectif est de mobiliser, à l'échelle d'un territoire, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Les REGAL mènent de nombreuses actions en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire telles la diffusion de l'information, la création de savoirs collectifs, l'émergence de projets innovants, le partage et capitalisation des bonnes pratiques professionnelles.

Plusieurs territoires ont déjà mis en place ce type de réseau. Les informations complémentaires sont présentes sur le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation à l'adresse qui suit : <https://agriculture.gouv.fr/avec-regal-les-regions-se-mobilisent-contre-le-gaspillage-alimentaire>

X.2 - e-communauté « alimentation-restauration collective » (<https://e-communaut.es.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective>)

En ce qui concerne l'accompagnement des restaurants dans l'expérimentation et notamment le suivi du gaspillage alimentaire (pesées, ...), les animateurs de la e-communauté « alimentation-restauration collective » peuvent répondre aux questions posées sur le forum de la e-communauté. La e-communauté « alimentation restauration collective » est un espace accessible à tous, entièrement gratuit sans publicité réunissant aujourd'hui 6 300 membres.