



# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**Mission à la communication**  
du Centre National des Œuvres universitaires  
et Scolaires



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



# LE GUIDE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

# Sommaire

- 1. Le guide**
- 2. En Amont**
- 3. Pendant et après le service**
- 4. Méthode & suivi**

# 1. Le guide



## Un groupe de travail

Poitiers, Toulouse, Lyon, Nice,  
BFC, Grenoble

Recensement des bonnes  
pratiques

Une méthode de suivi

Gaspillage alimentaire  
Points de vigilance

Suivi  
Audit

## 2. En amont



**Maitrise des risques en chambre froide**



- Ne pas avoir toutes les chambres froides sur le même groupe frigorifique.
- S'assurer de la maintenance des chambres froides et de la rapidité d'intervention du SAV.
- Ne pas charger les chambres froides en fin de semaine ou en prévision des périodes de congés.
- Vider les chambres froides pour les congés d'été et mise à l'arrêt.
- Équiper les chambres de renvoi d'alarme
- Disposer d'une solution de repli en cas de panne

**Gestion des stocks & DLC**



- Assurer de la réalisation d'inventaires réguliers.
- Organiser la communication entre le responsable d'approvisionnement et la production pour traiter prioritairement les denrées en fin de DLC.

**Technique culinaire**



- Développer la formation du personnel et la mise en œuvre de la cuisson de nuit basse température

**Meilleure gestion des flux**



- Adaptation de la production pour la fin de service
- Travailler en bacs gastro plus petits pour une partie de la production destinée à la fin de service
- Enrichir son réseau de contacts auprès des composantes afin d'anticiper les fluctuations de taux de présence des étudiants

**Distribution Vente & Dons de la surproduction**



- Utilisation des applis de type TooGoodToGo, PHOENIX
- Service de type Rab'hour
- Re Service pour les grosses faims sur le créneau 13h30/14h00
- Service à emporter des restes dans un contenant propriété du consommateur
- Applis, dons aux associations & banque alimentaire

Augmentation de la vigilance au regard des épisodes climatiques sévères à venir

Organisation de commission restauration

Investissement et formation

Enrichir son réseau et anticiper la production

Etudier la solution la plus judicieuse localement

### 3. Pendant et après le service



**Organiser la visibilité de l'offre**



Lors de recettes nouvelles et principalement végétariennes

- Présenter de manière individualisée les plats végétariens favorise l'appétence et la sélection du plat
- Rassembler les périphériques favorise le choix du consommateur

**Afficher les plats proposés Service selon l'appétit**



- Afficher le ou les plats du jour améliore la gestion du flux vers les kiosques et détermine la jauge visuelle de la quantité servie
- Visualisation du grammage servi en assiette tant pour le personnel que pour le consommateur
- Communication sur la petite ou grande faim par affichage et/ou campagne média
- Interroger l'étudiant au moment du service

**Limiter la déco superflue**



- Les usages et les attentes des adultes ne sont pas les attentes des consommateurs étudiants
- Repenser le principe d'égalité de traitement en fin de service, où tous les choix devraient être disponibles
- Limiter les condiments, fruits ou salades uniquement destinés à la présentation
- ...ou bien à la demande, en buffet

**Présentation de fin de service**



- Rassembler les périphériques restants dans les vitrines ou buffets réfrigérés

**Adapter les outils de service**



- Adapter les assiettes au service et au grammage. Modèle 22cm
- Veiller à utiliser des contenants et ustensiles de service en adéquation avec les grammages des fiches techniques et des besoins des étudiants
- Ramequins plus serrés pour éviter l'effet pyramide en libre service
- Bacs gastronomes plus petits pour la fin de service

Dressage/appro des vitrines par périphériques

Affichage / Info Menu

Mettre en accord la décision politique du Crous avec les exigences nouvelles de la lutte contre le gaspillage

Grouper l'offre de fin de service

Cadrer le volume et le grammage de la production au service

**Cuisson minute et gamme en fin de service**



**Gestion du pain Grammage & service**



**Affichage Info pesée gaspillage**



**Objectifs & Challenges Relai d'animation étudiant**



**Campagne de sensibilisation récurrente**



- S'organiser pour proposer de la cuisson minute en fin de service
- Elargir la gamme des produits en cuisson minute
- Utilisation de bacs gastronomiques plus petits
- Pratiquer la réchauffe à la demande
- Supprimer partout où cela est possible le libre service
- Distribution de pain à la demande de l'étudiant au passage en caisse
- Idem pour les sticks moutarde, mayo, ketchup, serviette
- Ne plus dépasser les 40gr pour les pains ronds
- Orienter son fournisseur sur du 30gr. Dans l'impossibilité, couper une partie des pains 40 gr en deux
- Utiliser du pain tranché 20gr

- Communication locale sur les campagnes de pesée et sur les volumes de biodéchets

- Mobiliser des ambassadeurs étudiants pour relayer les messages de pair à pair.

- Face à un public changeant maintenir les campagnes de sensibilisation tous les ans

Anticipation dès la production

Réduire et distribuer en caisse

Campagne de pesée récurrente

S'appuyer sur des relais de communication

Communication permanente

## 4. Méthode & suivi



# Objet

Permettre à chaque Crous de profiter des bonnes pratiques du réseau en vue de réaliser une réduction du gaspillage alimentaire.



# Management

Nécessite la remise en question des usages, voire de repenser l'organisation du travail selon les modes de cuissons choisis.

## Préparation :

- Compiler les valeurs annuelles de déchets et d'énergie pour communication interne – Sensibilisation du personnel.
- Pour lutter contre la tendance à minimiser le volume de déchets, prendre l'échelle annuelle et donner l'équivalence en repas jetés.

## Audit national:

Réaliser l'audit des structures de restauration

<https://enquete.nuonet.fr/cgi-bin/HE/SF?P=31z21z2z-1z-1zFC62C19C91>

Domaine	Audit	Oui	Non	En cours
Maitrise des risques en chambre froide	Les chambres froides sont-elles sur le même groupe frigorifique ? La maintenance est-elle régulièrement et correctement assurée ? Peut-on s'appuyer sur la rapidité d'intervention du SAV ? Les chambres froides sont elles équipées de renvoi d'alarme ? Avons nous une solution de repli en cas de défection d'une chambre froide ? Mettons-nous à l'arrêt les chambres froides pour les congés d'été			
Gestion des stocks & DLC	Des inventaires réguliers sont-ils réalisés ? le Resp d'approvisionnement communique-t'il régulièrement avec le chef de cuisine pour traiter les denrées en date limite de consommation?			
Cuisson basse température	Dispose-t'on du matériel permettant la cuisson basse température ? Le personnel de cuisine est il formé la mise en œuvre de la cuisson de nuit basse température ?			
Gestion de la production et des flux	Adaptons-nous la production en vue de la fin de service ? Produisons-nous en bacs gastro plus petits destinés à l'adaptation de la distribution en fin de service ? Avons-nous connaissance des emplois du temps des étudiants qui fréquentent notre structure?			

Domaine	Audit	Oui	Non	En cours
<b>Distribution / vente &amp; Dons de la surproduction</b>	Faisons-nous des opérations du type Rab'Hour / Happy Hour ?			
	Communiquons-nous sur un Re-service pour les grosses faims en fin de service, Créneau 13H30/ 14H00 ?			
	Proposons-nous un service à emporter dans un contenant qui serait la propriété du consommateur pour les restes alimentaires présentés ?			
	Avons-nous une convention de dons avec une association, une banque alimentaire ou une solution de type appli mobile ?			
<b>Limiter la décoration superflue</b>	Envisageons-nous de revoir/repenser le dressage des périphériques bénéficiant d'une décoration alimentaire non indispensable ?			
<b>Visibilité et attractivité de l'offre</b>	Proposons-nous en portion individualisée les plats végétariens ?			
	Les périphériques sont-ils regroupés pour simplifier et favoriser le choix du consommateur ?			
	Présentons-nous le ou les plats du jour à l'entrée du restaurant ?			
<b>Adaptation du service</b>	Sensibilise-t'on le personnel de service sur les quantités et le grammage à respecter à chaque service ?			
	Communique-t'on sur l'appétit, petite ou grande faim par questionnement au moment du service ?			
	Communique-t'on sur l'appétit, petite ou grande faim par affichage et/ou campagne média ?			
	Réduisons-nous notre largeur d'offre en fin de service ?			
	Réorganisons-nous les vitrines en fin de service pour faciliter le choix des consommateurs ?			
	Adaptions-nous la production en vue de la fin de service ?			
	Faisons-nous de la cuisson minute pour la fin de service ?			
	Proposons-nous plusieurs choix de produits en cuisson minute ?			
	Utilise-t'on des bacs gastro plus petits pour affiner la fin de service ?			

Domaine	Audit	Oui	Non	En cours
<b>Les outils de service</b>	Utilisons-nous des contenants et ustensiles de service en adéquation avec les grammages des fiches techniques ? Utilisons-nous des contenants (assiettes, ramequins) adaptés aux grammages à servir et aux besoins des étudiants ?			
<b>Distribution du pain</b>	Avons-nous supprimé le pain en libre service ? Distribuons-nous le pain à la demande de l'étudiant au passage en caisse ? Dépassons-nous les 40g pour les pains ronds ? Pouvons-nous orienter notre fournisseur sur du 30 g ? Couponons-nous une partie des pains en deux ? Utilisons-nous du pain tranché 20 g ?			
<b>Information et communication</b>	Mettons-nous en œuvre des pesées de biodéchets ? Communiquons-nous sur ces campagnes de pesée ? Mobilisons-nous des ambassadeurs étudiants pour relayer les messages de pair à pair. Renouvelons-nous des campagnes de sensibilisation tous les ans ?			