



## Journée d'échange lutte contre le gaspillage alimentaire CNFPT - DRAAF

### Contexte

Dans le cadre de la journée d'échange organisée par le CNFPT en partenariat avec la DRAAF le 2 avril 2014, il a été convenu d'élaborer des fiches de synthèse des travaux de la journée. Ces fiches reprennent les présentations de l'association De mon assiette à notre planète (le gaspillage alimentaire) et de Martine Randon Diététicienne (équilibre alimentaire-gaspillage) ainsi que les restitutions des ateliers.

Au regard des délais contraints, ces fiches nécessitent encore des améliorations et des compléments, une deuxième version finalisée sera disponible :

- sur le site De mon assiette à notre planète <http://www.assiette-planete.fr/site/>
- sur le site de la DRAAF <http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/>
- et sur le site du CNFPT <http://www.cnfpt.fr/content/accueil?gl=OGRhODgyZTU>

Si vous souhaitez participer à l'amélioration de ces fiches vous pouvez faire parvenir vos remarques, commentaires et astuces à l'adresse suivante :

DRAAF : [helene.portal@agriculture.gouv.fr](mailto:helene.portal@agriculture.gouv.fr)

### Rédaction des fiches

Réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration nécessite l'implication de toute l'équipe de restauration : personnel de cuisine – personnel de service – personnel d'encadrement – équipe éducative (pour la restauration scolaire) pour la co-construction d'un projet. Sensibiliser les convives et le personnel de la restauration est la clé pour la réussite du projet.

Ces fiches ont été conçues afin d'aider les acteurs de la restauration collective, petites et grandes structures, à lutter contre le gaspillage alimentaire. Élaborées comme une boîte à outils, elles vous permettent d'identifier des pistes de progrès et proposent des moyens à mettre en œuvre.

### Liste des fiches

- F1- Diagnostic du gaspillage alimentaire
- F2- Sensibilisation des convives.
- F3- Sensibilisation des parents
- F4- Gestion des effectifs
- F5- Relation équipe de cuisine -service -convives
- F6- Gestion de la production et distribution
- F7- Gestion du pain
- F8- Éducation Équilibre alimentaire
- F9- Éducation au goût
- F10- Environnement du repas



## Mener à bien son projet : réduire le gaspillage alimentaire

---

La première étape est de sensibiliser son équipe de cuisine pour mener un projet commun de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La deuxième étape pour réussir son projet est de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire afin de prendre conscience des volumes jetés (cf. fiche F1-Diagnostic du gaspillage alimentaire). Ce diagnostic peut aussi être complété par le différentiel nombre de convives inscrits/nombre de convives présents qui permet aussi d'estimer les pertes (Cf. fiche F4-Gestion des effectifs).

La troisième étape : Élaborer votre projet. Mettre en place une démarche d'amélioration en vous aidant des fiches actions. Vous pouvez aussi consulter le guide méthodologique suivant :

<http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Les-actions-regionales-en-Auvergne>

La quatrième étape le suivi et l'évaluation des actions.