

Lutte contre le gaspillage alimentaire

CHARTRE

**DES CANTINES SCOLAIRES DU
16^{ème} ARRONDISSEMENT DE PARIS**



Le plan parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire, voté par le Conseil de Paris au mois de décembre 2015, a pour objectif de réduire le gaspillage à l'horizon 2020. Il prévoit l'élaboration d'une charte, à afficher dans tous les restaurants scolaires, formalisant les engagements pris par chaque Caisse des Ecoles en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

La Caisse des Ecoles du 16^{ème} arrondissement s'est engagée dans cette démarche qui se traduit par l'augmentation des achats de denrées alimentaires issues de l'alimentation durable (produits bio, produits labellisés, pêche durable) et le respect de la saisonnalité locale en termes de fruits et légumes.

1. Sensibilisation des acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire

● Sensibilisation des élèves

Avec la mise en place progressive de tables de tri depuis 2018 dans les réfectoires primaires, les élèves seront sensibilisés au gaspillage alimentaire pendant la prise des repas et à la bonne utilisation des tables de tri.

● Action des personnels de restauration

Les Responsables de cuisine, sensibilisés au tri, seront associées à l'élaboration des menus et iront régulièrement à la rencontre des enfants pendant les repas recueillir leurs impressions afin d'éviter de servir continuellement des aliments qui ne seront pas du tout consommés.

● Actions du personnel de la Ville de Paris

Les animateurs qui encadrent les repas aideront les enfants dans cette démarche et les inciteront à goûter à tous les plats en commençant par l'entrée et non par le dessert. Lors du débarrassage, ils rappelleront l'importance du tri sur le plateau et sensibiliseront les enfants au gaspillage alimentaire.

2. Gestion des convives

Les effectifs (enfants et adultes) seront ajustés en fonction des sorties programmées (pique-niques, classes de découverte) et, dans la mesure du possible, des jours de grèves.

La Caisse des Ecoles du 16^{ème} participe déjà à cette démarche.

Les responsables des écoles devront remonter à la Caisse des Ecoles et dans les temps impartis ces informations. Les commandes seront ainsi adaptées.

En outre, la Caisse des Ecoles du 16^{ème} arrondissement dispose d'un logiciel de facturation cantine qui lui permet de connaître tous les jours le nombre d'enfants qui déjeunent dans les écoles. De plus, il permet d'adapter au plus près les commandes alimentaires.

3. Ajustement des quantités préparées et servies

La Caisse des écoles du 16^{ème} arrondissement sert les quantités correspondant aux préconisations du GEMRCN.

Sous réserve de respecter les recommandations nutritionnelles et les grammages en vigueur pour chaque tranche d'âge, la Caisse des Ecoles du 16^{ème} arrondissement adapte les quantités. Certains légumes moins appréciés par les enfants sont accompagnés de pommes de terre (purée de brocolis = 1/3 brocolis, 2/3 pommes de terre) afin de limiter le gaspillage.

4. Amélioration des recettes et des produits servis

La Caisse des Ecoles du 16^{ème} arrondissement attache une grande importance à la qualité des aliments et au respect de la saisonnalité des fruits et légumes.

La part de l'alimentation durable sera en très forte augmentation (bio, label Rouge, pêche MSC).

Le menu végétarien est apprécié des enfants. Une attention particulière est aussi apportée à la composition de ces menus.

La Caisse des Ecoles du 16^{ème} arrondissement favorisent les préparations « maison » à partir de produits frais.

5. Travail sur la présentation des plats

La Caisse des Ecoles du 16^{ème} arrondissement travaillera sur la présentation des plats dans les assiettes pour assurer aux enfants le plaisir des yeux et les inciter au plaisir du goût.

6. Actions spécifiques sur le pain

La Caisse des Ecoles du 16^{ème} arrondissement sert trois sortes de pain (pain bio, pain de tradition et pain restauration).

Le pain est considéré comme une composante supplémentaire.

Il est servi à volonté. Toutefois les enfants devront être sensibilisés pour en prendre la quantité nécessaire en fonction du repas.

7. Réutilisation des excédents

Les fromages, yaourts, compotes en pots seront resservis le lendemain ou les jours suivants, selon la DLC, en complément ou en proposition alternative.

La gestion rigoureuse des stocks permet d'utiliser les denrées en fonction des DLC et les nouvelles commandes viennent compléter en tant que de besoin les produits déjà livrés.

8. Évaluation

La Caisse des écoles du 16^{ème} arrondissement s'engage à poursuivre ses démarches dans l'alimentation durable et la sensibilisation des différents acteurs dans la lutte contre le gaspillage.



Antoinette Guhl
Adjointe à la Maire de Paris
chargée de l'économie sociale
et solidaire, de l'innovation sociale
et de l'économie circulaire



Patrick Bloche
Adjoint à la Maire de Paris
Chargé de l'Éducation, de la petite Enfance
et des Familles, de l'organisation et du
fonctionnement du Conseil de Paris



Danièle GIAZZI
Maire du 16^{ème} arrondissement,
Présidente de la Caisse des écoles