



ÉCOLES COMMUNALES DE WATERMAEL-BOITSFORT & TCO SERVICE

Projet pilote de réduction du gaspillage alimentaire

Ecoles communales maternelles et primaires de Watermael-Boitsfort <ul style="list-style-type: none">- 4 implantations primaires- 7 implantations maternelles
Porteuse de projet: Jeanne Collard, TCO Service, 010/41.78.39, secretariat@tcoservice.com
Service de catering scolaire (liaison chaude) assuré par TCO Service dans le cadre d'un marché public communal – 500 repas/jour
Offre quotidienne: repas de midi (potage, plat, dessert)
Équipe de cuisine: 3 cuisiniers (2,8 ETP)
Prix des repas: <ul style="list-style-type: none">- maternelles : 2,50€- primaires : 2,75€
Public: enfants de 2,5 à 12 ans

1. INITIATION DU PROJET

L'entreprise de catering TCO Service est engagée de longue date dans une démarche d'alimentation durable et souhaite que celle-ci profite au plus grand nombre.

Depuis plusieurs années, TCO Service a notamment mis en place des actions internes pour diminuer le gaspillage alimentaire au sein de l'entreprise. Le projet mené avec les écoles communales de Watermael-Boitsfort, centré sur cette thématique, visait à sensibiliser des acteurs extérieurs. Pour financer ce projet, TCO Service a répondu à l'appel à projets "alimentation" qui bénéficie d'un soutien financier de Bruxelles Environnement. Les résultats d'un tel projet sont d'ailleurs, d'un point de vue méthodologique, fort intéressants, que ce soit avec ou sans financement.

Vinciane de Moffarts, Responsable Développement durable et Environnement, TCO Service: *"Ce sont des projets qui coûtent extrêmement cher en personnel, nécessaire pour les audits de départ et les pesées, ainsi que pour l'encodage, la gestion des résultats et la mise en place des actions. Nous profitons donc du coup de pouce de Bruxelles Environnement pour pouvoir exécuter ce genre de projets. (...) La commune de Watermael-Boitsfort a répondu positivement à notre demande, elle était prête à entendre et accepter ce qui sortirait du projet. Il y a une réelle volonté de changement et d'amélioration."*

Lors d'une première réunion, le projet a été présenté à toutes les parties prenantes: représentants de la Commune, direction des écoles, cuisiniers, personnel de service, etc.

Mme Hanneuse, Directrice, Ecole La Sapinière: *"Quand on nous a présenté le projet de lutte contre le gaspillage, j'ai tout de suite embrayé. Cela fait partie de notre projet scolaire: nous avons une mare, un potager et nous trions déjà les déchets. Nous sommes obligés de jeter la nourriture non consommée, alors si on peut en jeter le moins possible, ça m'arrange bien."*



2. ACTIONS ENTREPRISES ET RESULTATS

Objectifs	Actions	Résultats
Gaspillage alimentaire - Diminuer le gaspillage alimentaire - Sensibiliser les enfants et le personnel de service à la problématique du gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Réunion de mise en route - Pesée quotidienne de surplus de production et des retours assiettes pendant six semaines - Réalisation d'une table découverte sur le gaspillage alimentaire - Analyse et présentation des données obtenues lors des pesées - Élaboration d'actions à mener de façon participative - Définition d'un objectif de réduction du gaspillage - Formation au portionnement dans les écoles - Révision des fiches de production en cuisine - Correction des fiches techniques des légumes 	<ul style="list-style-type: none"> - Réduction des déchets de 20%

2.1. PESEES DES DECHETS

Pour pouvoir objectiver les quantités gaspillées, TCO Service a organisé la pesée des déchets de production, des ingrédients livrés mais non servis et des retours d'assiettes pendant six semaines.



Les données obtenues se sont avérées interpellantes: sur les six semaines, la moyenne du gaspillage s'élevait à 40% de la nourriture préparée. Ce pourcentage comprend la nourriture non servie et les retours d'assiettes. Les retours assiettes représentaient environ la moitié du gaspillage, tout comme le contenu des bacs de service, qui n'était jamais entièrement servi. Cette objectivation a été présentée aux parties prenantes.

V. de Moffarts, TCO Service: *“Ce chiffre a interpellé beaucoup de monde. La restitution des données a aussi permis à chacun de s'exprimer. Ça a été un déclencheur: on a cherché ensemble les pistes d'action possibles.”*

Lors de la réunion, plusieurs points ont été soulevés et suggestions avancées:

- le temps laissé aux enfants pour manger,

- la sensibilisation des enfants,
- les portions dans les assiettes,
- les collations de 10h trop proches de l'heure du repas,
- le mode de préparation des repas.

Le portionnement, la sensibilisation des enfants et la vérification des fiches techniques sont les pistes d'action qui ont été retenues.

Les parties prenantes se sont fixées comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire pour juin 2012 et d'arriver à 26% de la nourriture préparée (soit une réduction de 35% par rapport au résultat de départ).

2.2. PORTIONNEMENT DES ASSIETTES



Une des causes identifiées pour les retours d'assiettes venait du découragement des enfants devant des assiettes trop remplies. La diététicienne de TCO Service a dès lors organisé une session d'accompagnement pratique du service: elle a montré comment utiliser le matériel de portionnement et quelles portions mettre dans les assiettes afin de garantir l'équilibre alimentaire.

Mme Hanneuse, Ecole La Sapinière: *“Les auxiliaires ont pu prendre conscience des portions à servir.”*

Parallèlement, la Commune a prévu d'équiper chaque restaurant scolaire d'outils de portionnement, ceux-ci permettant la mise en pratique des portions adéquates.

2.3. VERIFICATION DES FICHES TECHNIQUES

Parallèlement, TCO Service a contrôlé ses fiches de production, qui constituent la référence pour le cuisinier et tiennent compte des âges des consommateurs, des recommandations nutritionnelles et du cahier des charges. Lors de cette vérification, quelques erreurs informatiques du programme sont apparues, ce qui pouvait être la cause d'une surproduction. Les quantités à servir aux enfants n'ont toutefois pas été modifiées, et restent conformes au cahier des charges de la Commune.

2.4. CONSCIENTISATION DU CUISINIER

Un travail de conscientisation du cuisinier a également été entrepris: par crainte que les enfants n'aient pas assez, il préparait régulièrement plus que les portions indiquées par les fiches de production. La pesée des surplus de production a permis d'enrayer cette crainte, le contenu des bacs n'étant jamais entièrement servi.

2.5. SENSIBILISATION DES ELEVES ET DU PERSONNEL DE SERVICE



Enfin, en réponse aux demandes du personnel de service, TCO Service a développé des tables découvertes relatives au gaspillage alimentaire. Le but de ces tables consiste à présenter un thème alimentaire par mois, sur un support imprimé au format A4 qui peut être suspendu dans les réfectoires d'école. Ces tables découvertes mettent à l'honneur au fil des mois, des ingrédients nouveaux, des plats novateurs et mettent en scène les différents repas servis dans les restaurants scolaires de Watermael-Boitsfort.

Ces tables découvertes permettent

également de sensibiliser le personnel de service, qui devient moins méfiant par rapport au contenu de l'assiette.

Mme Hanneuse, Ecole La Sapinière: *“Chez nous, les enfants doivent au moins goûter les aliments. Mais il y a tout un travail d'éducation à faire.”*

2.6. LES RESULTATS DU PROJET

Une seconde session de pesées a été réalisée quatre mois après la première. L'analyse des résultats a montré une moyenne générale de 32% de gaspillage alimentaire. Soit une réduction de 20% par rapport à la précédente. Même si l'objectif de 26% de gaspillage alimentaire n'a pas encore été atteint, on observe une évolution positive. La sensibilisation du personnel de cuisine par rapport aux quantités à préparer et du personnel de service par rapport au portionnement des assiettes et les corrections des fiches pratiques ont donc porté leurs fruits. Ce sont principalement les portions de viande et de légumes non servies aux enfants qui ont le plus diminué. Les retours d'assiette restent malheureusement inchangés...

V. de Moffarts, TCO Service: *“La durée du projet a certainement été un facteur limitant, le projet a permis de sensibiliser, mais n'a pas pu apporter de réels changements de comportement. Ceux-ci demandent plus de temps.”*

3. A RETENIR

1. La pesée des déchets de production et des retours d'assiettes constitue une action de sensibilisation importante.
V. de Moffarts, TCO Service: *“Même si on se doute bien qu'il y a beaucoup de gaspillage, la pesée permet d'objectiver et d'interpeller les parties concernées. Du coup, ce n'est plus simplement un sentiment et cela donne envie de changer. Ce serait bien de faire un contrôle de façon régulière.”*
2. La concertation de toutes les personnes concernées pour déterminer les actions à mettre en oeuvre a eu un impact positif sur le projet. Le personnel de cuisine, le personnel de service, les directions d'école, ... ont pu s'exprimer par rapport aux constats chiffrés et suggérer des actions correctives à mener. Ces actions ne concernaient pas seulement le personnel sur le terrain, mais également l'entreprise de catering (encadrer les pesées, encoder, vérifier les fiches). Les efforts étaient partagés.
3. Même si le gaspillage a pu être réduit, pour obtenir des changements de comportement, il faut plus de temps et mener des projets à long terme.
4. La lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi liée à l'information et la formation du personnel de service.
5. L'acceptation de l'alimentation saine et durable passe par une sensibilisation permanente des enfants qui bénéficient des repas. Sensibilisation qui doit se faire dès le plus jeune âge, au moment où les comportements se forment.



Ce projet de lutte contre le gaspillage alimentaire a été cofinancé par le FEDER dans le cadre du programme INTERREG IVB Europe du Nord-Ouest.