Les cantines du Ponant

ICI, ON A DU GOÛT

SOCIÉTÉ PUBLIQUE LOCALE

PLAN STRATEGIQUE

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Validé par le CA du 11 juin 2026

SOMMAIRE

- 1- AGIR COLLECTIVEMENT
- 2- ANTICIPER
- 3- PRODUIRE
- 4- OFFRIR UNE SECONDE VIE
- 5- MESURER
- 6- COMMUNIQUER & ANIMER

1- AGIR COLLECTIVEMENT

Le gaspillage alimentaire constitue un défi environnemental majeur, nécessitant une mobilisation de tous. L'action collective permet de réduire les pertes en coordonnant efforts, innovations et changements de pratiques à chaque étape.

Prendre conscience de son rôle à jouer

- Calculer et faire connaitre le coût économique et environnemental du gaspillage alimentaire
- Jouer sa part selon son lien plus ou moins étroit avec Les Cantines du Ponant
  - L'équipe de la cuisine en veillant au goût, la qualité, etc.
  - Le personnel des offices en servant des quantités adaptées au besoin, etc.
  - Les enseignants en anticipant l'information sur les sorties/voyages scolaires, etc.
  - Les enfants en goûtant ce qui leur est servi, en interrogeant leur faim et en adaptant en conséquence la quantité dans leurs assiettes, etc.
  - Les parents en inscrivant et désinscrivant leurs enfants, etc.
- Fixer et partager des objectifs de réductions annuels, réalistes et atteignables.



2- ANTICIPER

Pour limiter le gaspillage alimentaire, notre cuisine centrale s'efforce d'anticiper les besoins réels : calcul précis des prévisions, ajustement des commandes, suivi rigoureux des stocks et mise en place de solutions de réemploi en cas de surplus.

Quelques bonnes pratiques d'anticipation

- Actualiser un prévisionnel et des effectifs au plus juste : Aidomenu
- Disposer au plus tôt du calendrier des sorties scolaires proposées par les enseignants
- Commander les quantités adaptées selon les fiches recettes
- Gérer les livraisons quotidiennement : DLC, Frais, Aidomenu
- Réaliser des réunions d'équipe : débrief du planning de fabrication
- Organiser des échanges réguliers avec nos exploitants sur leurs surproductions
- Structurer les filières d'approvisionnement pour adapter la production à notre besoin.



3- PRODUIRE

Mieux gérer la production permet de préparer juste ce qu'il faut : cela évite les excédents, valorise le travail des équipes et contribue directement à réduire le gaspillage alimentaire.

Mieux gérer la production

- Adapter les quantités en fonction des taux de prise des convives
- Suivre rigoureusement les fiches recettes et fiches techniques
- Proposer des recettes qui plaisent, testées par notre équipe de production et par l'équipe de ti' toqués
- Proposer des plats appétissants (couleurs variées nom clair et valorisant, dressage attractif, etc...)
- Ajuster les quantités selon les menus proposés
- Adapter notre fabrication face aux aléas (surproduction, maturité fruits et légumes, etc.)
- Offrir aux offices le moyen de créer l'attitude mangeuse
- Travailler sur la présentation pour susciter l'envie de goûter



4- OFFRIR UNE SECONDE VIE

La mise en œuvre de pratiques structurées de ré-emploi alimentaire, telles que la valorisation des surplus, conforme aux normes sanitaires, constitue un levier essentiel pour réduire durablement le gaspillage alimentaire.

Trouver des alternatives pour ne pas jeter les surplus

- Transformer et valoriser nos surproductions et le cas échéant celles de nos fournisseurs
- Créer des partenariats avec des acteurs locaux (associations d'entraides et de solidarités) pour favoriser le don
- Proposer la surproduction du jour à d'autres cuisines de nos actionnaires en priorité (restaurant municipal, crèche, EPHAD, etc.), en cas, par exemple, de mouvements sociaux impactant le service en cantine
- Ouvrir notre sur-production à de nouveaux consommateurs (ex: TOO GOOD TO GO)



5- MESURER

La mesure des actions engagées contre le gaspillage alimentaire en restauration collective constitue un élément essentiel pour évaluer l'efficacité des dispositifs mis en place, assurer un pilotage éclairé des démarches de réduction, et garantir une amélioration continue des pratiques.

Etablir un état des lieux et améliorer notre performance

- Participer aux campagnes nationales: sensibilisation au gaspillage alimentaire du 29 septembre, journée mondiale de l'alimentation le 16 octobre
- Construire nos propres campagnes
- Etablir une méthode réplicable chaque année pour évaluer notre progression.
  - Quantifier le poids du déchet alimentaire (en cuisine centrale en office, selon les menus, la période, le type de produit, etc)
  - Quantifier la quantité non consommée versus la quantité non servie
  - Mesurer les taux de prises maximums par établissements scolaires
  - Structurer les outils d'analyses des données
  - Calculer et faire connaitre le coût économique et environnemental du gaspillage alimentaire



6- COMMUNIQUER & ANIMER

Une campagne ludique et pédagogique qui sensibilise les enfants à prendre seulement ce qu'ils mangeront, à mieux connaître les aliments et à devenir acteurs de la réduction du gaspillage au quotidien.

Les indispensables d'une campagne ludique et pédagogique

- Concevoir une communication spécifique à destination des enfants (affichage pédagogique, mascotte, visuel attractif)
- Organiser des animations en cantines
- Mettre à disposition du personnel des offices des outils sur la portion adaptée, la liberté d'assaisonner ou de rajouter des condiments, comment interroger la faim
- Informer les représentants des parents des élèves, les enseignants et les animateurs du lancement et de la participation aux campagnes de pesées

