
Lutte contre le gaspillage alimentaire : travail sur les quantités servies

Commune d'Opio



Rte du Village
6650 Opio

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Cecile Matz
c.matz@mairie-opio.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

La Commune d'Opio a lancé en 2020 l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial officiellement reconnu, depuis le 17 mai 2021, par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Il entre dans une démarche globale de vouloir offrir une alimentation saine, de développer la filière agricole locale et respectueuse de l'environnement, de favoriser les circuits de production courts en créant des liens entre producteurs et consommateurs et de diminuer le gaspillage alimentaire.

Elle accueille 230 enfants au sein du groupe scolaire (maternelle + élémentaire) qui propose des repas préparés sur place grâce à sa cuisine de production. 30 000 repas sont cuisinés par an sur le temps scolaire et 7 000 dans le cadre de l'accueil de loisirs. Les repas, préparés par l'AFPJR EMS prestataire historique de la commune, sont cuisinés à partir de produits bruts, frais et de saison avec 20 % de produits locaux et 90 % de produits bio.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Réduire le gaspillage alimentaire et sensibiliser les enfants sur le sujet.

Résultats quantitatifs

Une estimation de réduction de 10% du gaspillage alimentaire du à ce qui n'est pas consommé sur le plateau et jeté en fin de repas.

Résultats qualitatifs

Les enfants apprécient ce qu'ils mangent et goûtent plus volontiers. Ils ne se sentent pas obligés de prendre des grandes quantités ou de manger le fruit en entier. Aussi, les enfants sont contents de trouver les fruits préparés car ils appréhendent moins de devoir les découper eux-mêmes. L'accompagnement au niveau du service permet de leur expliquer l'élaboration du menu et les ingrédients qui entrent dans la préparation : origine, saisonnalité, ...

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Les premières actions mises en place pour atteindre les objectifs de réduction de gaspillage alimentaire ont consisté à travailler sur les quantités servies et sur la présentation des plats.

Plusieurs mesures ont été prises telles que :

- la mise en place de coupelles d'entrée "petite faim" ou "grande faim",
- les fruits comme les pommes et les oranges sont proposés découpés,
- un accompagnement est fait lors du service du plat principal pour guider l'enfant en écoutant ses goûts et sa faim.

Les enfants ont la possibilité de venir se resservir. Une attention particulière est apportée à la quantité de protéines déjà prises par l'enfant.

Les enfants ont besoin d'être accompagnés dans la découverte des goûts. De cette manière, en leur proposant de goûter une cuillère de la préparation plutôt que de servir une assiette pleine, on évite que l'enfant ne se braque et la notion de plaisir peut naître de la possibilité d'adapter le repas en fonction de ses besoins. L'échange entre la personne qui fait le service et l'enfant est nécessaire, et souvent cela permet d'expliquer à l'enfant la composition de l'assiette et parfois même la provenance des aliments (d'autant plus intéressant quand le produit est local).

De la même façon, il est important de rendre les plats attractifs et d'apporter une certaine attention à la manière dont le service se fait dans l'assiette.

Moyens humains

Les équipes de cuisine qui préparent en amont les différents types de coupelles qui seront présentées au self et qui découpent les fruits.

L'agencement au niveau du réfectoire n'a pas changé, les fruits et entrées sont toujours présentés en début de self.

Moyens techniques

Peu de moyens techniques et financiers sont nécessaires :

- des coupelles différentes pour les "petite faim" et "grande faim" des entrées,
- des coupes-pommes, ...

Partenaires mobilisés

Le prestataire de cuisine l'AFPJR EMS.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Un réel accompagnement des enfants au quotidien pendant le service.

Recommandations éventuelles

Bien leur expliquer qu'ils peuvent venir se resservir.

Mots clés

ACHAT DURABLE | APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | AGRICULTURE | ZONE URBANISEE | AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL | EMBALLAGE CONSIGNE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Août 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

David BREMOND

david.bremond@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur