



Auto diagnostic

de la gestion du Gaspillage Alimentaire

Comment ça fonctionne ?

Le diagnostic se déroule en plusieurs étapes. Vous devez cocher les actions mises en place dans votre structure. Chaque action correspond à un certain nombre de points : les actions de prévention rapportent 5 points, les actions de don ou de transformation rapportent 3 points et les actions de valorisation énergétique rapportent 2 points.

Il existe 4 catégories d'actions :

-  Les actions obligatoires
-  1 La politique d'achat / la gestion des stocks et l'établissement des menus
-  2 La préparation des repas
-  3 Le service / la consommation

À la fin de chaque catégorie, vous calculez un sous-total. Ces sous-totaux vous permettront ensuite d'obtenir un score final, qui déterminera votre niveau : 1 étoile, 2 étoiles ou 3 étoiles.

En plus de vous évaluer, cet outil peut également vous inspirer et vous donner des idées de nouvelles actions à mettre en place dans votre structure.



Les actions obligatoires



**Politique d'achat /
Gestion des stocks
et établissement
des menus**



**Préparation
des repas**



**Service /
consommation**



Les actions obligatoires

L'établissement est inscrit sur le site Ma Cantine pour faire sa télédéclaration (chaque 1er trimestre).¹



5 PTS

L'établissement trie ses biodéchets.²



2 PTS

L'établissement réalise un diagnostic du gaspillage alimentaire une fois par an. Il peut faire un pesée simplifiée quotidienne et une pesée spécifique une fois par an. *



5 PTS

*Pesée simplifiée = distinction denrées comestibles / non comestibles (os, peau d'agrumes, huile de friture...)

Pesée spécifique = en plus de la pesée simplifiée, on distingue les composantes (entrée, accompagnement, plat, dessert, pain) et par étape du repas (production/reste assiette/excédents) : voir page 21 du guide.

SOUS TOTAL :



/ 12 PTS

¹ Si vous n'êtes pas encore inscrits sur MaCantine, rendez-vous rapidement sur le site ma-cantine.agriculture.gouv.fr

² Si votre établissement n'est pas équipé des poubelles de biodéchets, rapprochez vous de votre collectivité (service environnement/déchets) ou d'un collecteur privé.



Politique d'achat / Gestion des stocks et établissement des menus

Politique d'achat

L'établissement fait attention à la saisonnalité des produits (des produits de saison ont meilleur goût, sont mieux consommés et évitent la monotonie).



5 PTS

L'établissement inclut des produits locaux de qualité dans ses commandes (des produits de meilleure qualité sont plus appréciés par les convives).



5 PTS

L'établissement inclut des clauses relatives au gaspillage alimentaire dans les marchés publics concernant l'approvisionnement. (Ex. achat de légumes hors calibre)



5 PTS



L'établissement achète du pain de bonne qualité chez un artisan-boulangier, plus nourrissant et gustativement apprécié (= moins de gâchis!).



5 PTS

Gestion des stocks

Avant de passer commande, l'établissement fait un inventaire des stocks.



5 PTS

Le personnel vérifie l'état de maturité des fruits régulièrement pour ne pas les laisser se gâter.



5 PTS

L'établissement propose des paniers antigaspi (Too Good To Go ou autre) sur les produits en date courte qu'il ne pourra pas utiliser dans son planning de menus.



3 PTS

L'établissement utilise en premier lieu des produits dont la DLC est la plus proche.



5 PTS

L'établissement adapte ses menus en fonction des produits disponibles dans les stocks (réserve et chambre froide).



5 PTS



L'établissement propose régulièrement de la salade de fruits avec les fruits non consommés de la semaine.



5 PTS

Diagnostic



L'établissement est partenaire du RÉGAL et a signé la Charte d'engagement réciproque.



5 PTS

Établissement des menus

Les résidents sont impliqués dans l'écriture des menus lors de la commission restauration.



5 PTS

Les menus sont adaptés en fonction des événements de l'établissement (ex. si journée à thème avec un goûter copieux, le repas du soir sera léger).



5 PTS

Si un repas génère beaucoup de gaspillage, une enquête est réalisée auprès des résidents pour savoir s'il faut supprimer définitivement tel aliment des menus.



5 PTS

L'origine des produits et autres SIQO (Signes officiels de la Qualité et de l'Origine : bio, AOC, pêche durable...) sont affichés sur les menus.



5 PTS



L'établissement met en place des "fiches de goût" individuelles à chaque entrée de résident pour connaître leurs plats privilégiés et les plats qu'ils n'apprécient pas du tout.



5 PTS

SOUS TOTAL :



/ 78 PTS





Préparation des repas

Valorisation maximale des produits

Les légumes moches sont valorisés (ex : en soupe ou en purée).



5 PTS

Les fruits moches sont valorisés (ex : compotes, tartes, coulis).



5 PTS

Les épluchures, les parures de poissons, le pain de la veille, sont utilisés pour réaliser les soupes, les bouillons, les sauces, le fumet.



5 PTS

Équipement des cuisines

La cuisine dispose d'une machine d'emballage sous vide pour reconditionner rapidement les aliments, leur offrant ainsi une meilleure conservation.

Note : ce type d'investissement peut faire l'objet de financements.



5 PTS

La cuisine dispose d'une cellule de refroidissement pour garantir la qualité et l'hygiène des préparations excédentaires et pouvoir les **réutiliser ou les redistribuer**.

Note : ce type d'investissement peut faire l'objet de financements.



5 PTS

Anticipation et gestion de la préparation des assiettes

L'établissement tient compte du nombre de convives chaque jour pour préparer le bon nombre de plats (notamment les entrées ou les desserts en ramequins individuels).



5 PTS

La réservation des repas des visiteurs doit se faire a minima la veille afin d'améliorer la gestion des quantités.



5 PTS

Le personnel apporte un soin particulier à la présentation des assiettes pour éveiller l'appétit des résidents.



5 PTS

Préparation des repas

Adoption de la cuisson lente des viandes (basse température entre 65 et 100°) pour réduire les pertes de matière lors de la cuisson (jusqu'à 30% de matière économisée), et réduire ainsi les quantités de viande cuisinées.



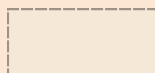
5 PTS

Au moins 1 fois par semaine, les desserts sont faits maison (tarte du/de la Chef.fe, compote du verger du coin, etc)



5 PTS

SOUS TOTAL :



/ 50 PTS

Service / consommation

Adaptation du service

Le pain est servi à la demande, une tartine à la fois.



5 PTS

Le personnel demande à chaque résident comment est sa faim avant de remplir son assiette. Les résidents ont la possibilité de se resservir.



5 PTS

Le grammage du soir est réduit : l'appétit des résidents est généralement plus faible. (Cela implique la répartition des unités alimentaires sur l'ensemble de la journée).



5 PTS



Tous les bacs de service ne quittent pas la cuisine en même temps : on remplit le chariot de service au fur et à mesure afin de ne pas avoir à jeter des excédents qui du fait de leur sortie de cuisine ne sont plus consommables.



5 PTS

Sensibilisation du personnel

Le personnel en cuisine et en salle a reçu une formation de sensibilisation au tri des biodéchets.



2 PTS

Le personnel en cuisine et en salle a reçu une formation de sensibilisation à l'antigaspi et aux bonnes pratiques.



5 PTS

Le personnel a reçu une formation de sensibilisation à la nutrition des personnes âgées.

(Présentation du Programme National Nutrition Santé, réflexion autour des difficultés à s'alimenter : perte de goût, problème de dentition, régime sans sel, etc)



5 PTS



L'établissement a désigné un référent antigaspi en cuisine et en service pour assurer un bon respect et suivi de la démarche.



5 PTS

Sensibilisation des résidents

Une action de sensibilisation à l'antigaspi a été proposée (campagne d'affichage, animation, atelier...).



5 PTS

Un gâchimètre à pain a été installé pendant au moins 3 mois.



5 PTS

Une affiche indique le grammage de gaspillage par convive à minima chaque semaine.



5 PTS



Une fois par an, l'établissement organise un atelier autour de la cuisine pour éveiller les sens des résidents : atelier muffins, cookies, tartelettes, recettes antigaspi...



5 PTS

Gestion des excédents

Les excédents de repas sont proposés au personnel mangeant sur place.



3 PTS

Réutilisation des produits non servis pour préparer les soupes du soir (légumes, fanes, pain)



3 PTS

L'établissement propose des paniers antigaspi avec les excédents (Too Good To Go, Phénix, autre).



3 PTS

Les desserts non consommés sont
proposés au goûter.



5 PTS



L'établissement donne les excédents à des associations d'aide
alimentaire. (signature d'une convention de don)



3 PTS

Environnement du repas

L'ambiance visuelle et
sonore de la salle est
agréable.



5 PTS

Le temps dédié au repas est
adapté pour laisser à chacun
le temps d'apprécier son
assiette.



5 PTS

Le personnel a reçu une
information sur
l'accompagnement des
résidents lors des repas afin
que celui-ci soit bienveillant et
convivial.



5 PTS

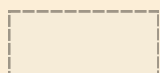


Des repas à thème sont proposés régulièrement. En plus d'un menu
festif, ce moment implique les résidents dans la décoration des tables et
de la salle.



5 PTS

SOUS TOTAL :



/ 94 PTS

RÉSULTAT TOTAL :

 / 234 PTS

Si vous avez obtenu moins de 30 points, ne vous inquiétez pas !
Vous pouvez facilement y remédier en mettant en place certaines des actions proposées dans ce guide.



30 à 99 pts

VOUS ÊTES SUR LA BONNE VOIE !

Les actions mises en place sont un démarrage efficace pour intégrer une politique antigaspi plus forte.

N'hésitez pas à vous rapprocher de structures comme le RÉGAL pour mettre en place d'autres actions.



100 à 169 pts

BRAVO POUR L'INVESTISSEMENT !

De nombreuses actions sont déjà en place, bravo !
Votre établissement est avancé sur la stratégie antigaspi. Pour aller encore plus loin, prenez contact avec le RÉGAL !



170 à 234 pts

EXCELLENT !

Votre établissement intègre une stratégie antigaspi à chaque étape de la restauration. Si vous souhaitez faire rayonner vos actions, le RÉGAL peut vous accompagner pour parler de vos bonnes pratiques et inspirer d'autres structures.

