

Titre du projet :

Mise en place d'actions pilotes pour l'évaluation du potentiel de prévention du gaspillage alimentaire dans les cantines d'écoles et les restaurants d'entreprises de bureaux en Région bruxelloise.

Durée :

13 mois

Date de début :

7 novembre 2007

Date de fin :

10 décembre 2008

Territoire :

Région Bruxelles-Capitale

Thématique :

Gaspillage alimentaire

Axe de travail :

Réalisation d'actions pilotes visant à réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants de 2 écoles primaires et 2 entreprises de bureaux implantées sur le territoire de la Région bruxelloise

Financier :

Bruxelles Environnement - IBGE

Contacts :

Sabine Vigneron (Espace Environnement) : svigneron@espace-environnement.be

MISE EN PLACE D' ACTIONS PILOTES POUR L'ÉVALUATION DU POTENTIEL DE PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS GÉNÉRAUX DU PROJET

L'objectif de la mission était d'évaluer le potentiel de prévention à la source des déchets liés au gaspillage alimentaire dans 2 secteurs d'activité (écoles primaires et entreprises de bureaux) et ce, en recourant à différents leviers d'actions.

MÉTHODOLOGIE

Afin d'évaluer le potentiel de prévention du gaspillage alimentaire dans le contexte spécifique de la restauration collective, la méthodologie a été conçue en différentes étapes successives :

1. Etat des lieux du fonctionnement des cantines

Il s'agissait d'établir un premier diagnostic des facteurs susceptibles d'intervenir dans le fonctionnement des cantines. Celui-ci s'est basé sur :

- des recherches bibliographiques (inventaires des normes et des bonnes pratiques);
- l'analyse de cahiers des charges émanant des secteurs ciblés par le projet ;
- des entretiens individuels avec les responsables de sociétés de restauration collective.

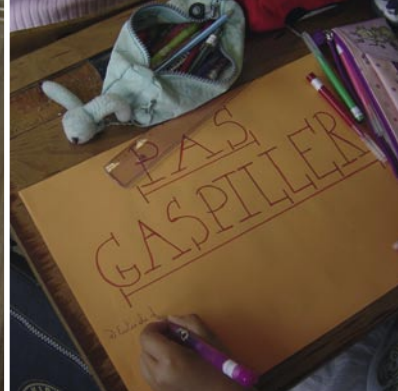
Ce diagnostic a débouché sur la sélection des 4 entités pilotes.

2. Elaboration et mise en œuvre d'un plan d'action

Les informations obtenues en phase de diagnostic ont permis au groupe de travail, constitué au sein de chaque entité-pilote, d'élaborer un plan d'actions personnalisé. Celui-ci visait à tester différents leviers susceptibles d'agir sur le gaspillage alimentaire tels que :

- l'organisation de la restauration en amont de la consommation des repas (gestion interne, préparation des plats);
- le comportement du personnel de restauration au moment du service;
- le comportement des consommateurs au moment du service et de la consommation des repas;
- la consommation en aval (utilisation des restes).

La mission d'Espace Environnement consistait à accompagner les entités pilotes dans la mise en œuvre de leur plan d'actions et dans la réalisation des mesures nécessaires pour évaluer le gaspillage alimentaire (pesées).



RÉSULTATS

Au final, cette étude a révélé toute la complexité de la thématique qui fait appel non seulement à des facteurs rationnels mais aussi et surtout à des éléments d'ordre inconscient.

La problématique du gaspillage alimentaire s'est déclinée différemment selon le type de secteur envisagé.

Dans les écoles primaires, il est apparu que le type de plat proposé aux enfants constituait une cause importante de gaspillage alimentaire.

Dans la pratique, on observe que les experts de la santé considèrent comme « bon » pour les enfants ne coïncide pas toujours avec leurs habitudes alimentaires et a fortiori, leurs goûts.

Par ailleurs, le recours à des sociétés de restauration externes, ne permet pas toujours d'interagir directement sur le gaspillage alimentaire car les écoles ne sont pas toujours en position d'interagir sur les menus ou sur les quantités livrées.

Dans les entreprises, l'étude nous a montré toute la difficulté de concilier l'offre et la demande. En effet, les entreprises de restauration se doivent de combiner une approche client (satisfaire les clients) à une approche économique (proposer un service de restauration rentable) en tenant compte des contraintes propres au secteur de la restauration collective (normes HACCP notamment) et à l'entreprise « cliente » (formulées dans le cahier des charges).

Dans les faits, les entreprises pilotes ont développé un ensemble de bonnes pratiques permettant de limiter, indirectement, le gaspillage alimentaire.

De plus, le comportement du consommateur semble guidé par d'autres mobiles selon qu'il se trouve sur son lieu de travail ou à son domicile.

PERSPECTIVES

Différentes pistes d'actions ont été formulées pour tenter de limiter le gaspillage alimentaire. En voici les principales :

Dans les écoles :

- Prévoir, au travers des cahiers des charges, la mise en place d'un organisme de concertation destiné à favoriser des échanges entre les parties prenantes et ce, dans un objectif d'amélioration continue.
- Mettre en place des outils d'évaluation permettant un feed-back régulier entre l'école et la société de restauration (ex : formulaire de satisfaction).
- Développer un programme d'éducation au goût, conçu comme outil théorique et pratique (animations en cuisine basées sur la découverte des saveurs et des aliments).
- Intégrer la problématique du gaspillage alimentaire dans une démarche globale de sensibilisation au gaspillage (cf. actions de sensibilisation au tri des déchets, à l'utilisation rationnelle de l'énergie ou à la réduction de la consommation du papier).
- Concevoir les supports pédagogiques sur un mode participatif et créatif.
- Sensibiliser les parents à la thématique du gaspillage alimentaire et aux besoins nutritionnels de leurs enfants.

Dans les entreprises :

Différentes pistes ont été envisagées pour sensibiliser les entreprises et leur personnel à la thématique du gaspillage alimentaire.

Cette thématique pourrait être introduite dans le cadre d'EcoTeam ou dans une démarche de labellisation des entreprises éco-dynamiques. Dans ce cadre, des supports spécifiques pourraient être développés.

Par ailleurs, des outils de communication pourraient être conçus dans le cadre d'actions organisées durant la Semaine européenne de la Réduction des déchets afin de renforcer l'impact des messages sur le consommateur.



Espace Environnement ASBL

rue de Montigny 29 - BE-6000 Charleroi - Tél. : 071/300 300 - Fax : 071/509 678

Espace Environnement

E-mail : info@espace-environnement.be - Site Internet : www.espace-environnement.be