

Lutte contre le gaspillage alimentaire

# CHARTRE

DES CANTINES SCOLAIRES DU  
7<sup>ème</sup> ARRONDISSEMENT DE PARIS



---

Le plan parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire, voté par le Conseil de Paris au mois de décembre 2015, prévoit l'élaboration d'une charte, à afficher dans tous les restaurants scolaires, formalisant les engagements pris par chaque caisse des écoles en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

Particulièrement volontaire dans cette démarche, la Caisse des Ecoles du 7<sup>ème</sup> arrondissement a souhaité s'engager dans les actions suivantes.

## 1. Sensibilisation des acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire

Un **programme d'accompagnement et de sensibilisation** au tri des biodéchets est mis en place au fur et à mesure sur tous les sites équipés d'une table de tri. Cette **formation terrain et théorique** est assurée par la société de ramassage de tri des biodéchets mais également par la société de tables de tri.

Tous les acteurs « terrain » de la chaîne ont été impliqués dans ce projet : le personnel de la Caisse des Ecoles, les REV et animateurs, les enfants.

**Des réunions d'informations** ont eu lieu en amont avec les Directeurs d'Ecoles et les parents, qui nous ont accompagné et bien aidé à porter ce projet.

Les transmissions d'information se font également au travers de notre **site internet** [www.cde7.fr](http://www.cde7.fr) créé depuis 2 ans maintenant, mais aussi dans notre **petit journal** intitulé « la gazette » avec 2 ou 3 parutions dans l'année.

Des **pesées** sont effectuées sur certains sites, et des **courbes** seront éditées et affichées dans les réfectoires afin de sensibiliser les enfants au gaspillage.

Un meuble de mesure du pain jeté a été également acheté. Il peut être installé ponctuellement sur un des sites.

Une formation aux gestes « Eco-responsables » a également été réalisée par la CDE7 pour sensibiliser les 170 enfants de l'Ecole Camou avant la mise en place du tri.

Un **accompagnement terrain** se fait **quotidiennement** par une personne qualifiée de la CDE7, qui accompagne les enfants dans la démarche du développement durable, sur les différents sites pendant le service.

## 2. Gestion des convives

● **Les commandes sont ajustées** régulièrement par la Caisse des Ecoles en fonction de la fréquentation réelle des enfants en concertation avec le Responsable Qualité et en fonction de la disponibilité des stocks.

Les commandes sont réalisées au plus juste grâce aux pointages réalisés entre les cahiers de présence communiqués par les Directeurs d'Ecoles et les fiches d'inscription à la restauration scolaire.

### 3. Ajustement des quantités préparées et servies

#### Ajustement des quantités fabriquées

La Caisse des Ecoles fabrique quotidiennement les repas en liaison chaude.

La quantité des repas servie se fait dans le respect des recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

Les commandes de repas sont réalisées 2 semaines à l'avance. C'est pourquoi, afin d'éviter le gaspillage, les effectifs réels sont annoncés à la Caisse des Ecoles tous les matins et la production est alors ajustée.

#### ● Gestion des stocks

Des inventaires sont réalisés régulièrement ce qui permet d'optimiser le déstockage des denrées en dates courtes et d'ajuster les commandes, tout en respectant le menu.

Les menus « déstockage » sont réalisés régulièrement pendant les vacances scolaires.

#### ● Salad'bar au collège

Un système de salad'bar a été mis en place au collège au niveau des entrées, ce qui permet au collégien de se servir à sa faim. Un travail en flux tendu est ainsi effectué et évite le gaspillage.

#### ● Menus à 4 composantes

Depuis 2016, des menus à 4 composantes sont servis dans les écoles maternelles et élémentaires publiques de l'arrondissement : on privilégie la qualité des repas servis, le gaspillage est ainsi réduit, le temps du repas est mieux adapté.

Au collège des repas à 5 composantes sont servis. Des menus 4 composantes seront intégrés 1 fois par semaine, lorsque celui-ci comportera des féculents dès le mois de septembre.

#### ● Meuble pour se resservir

Un meuble pour se resservir est à disposition des collégiens lorsque de la semoule, du riz, des pâtes ou autre féculent, sont au menu.

#### ● « Petite faim / grosse faim »

Les élèves de l'école Camou sont également acteurs et testeurs d'un nouveau projet appelé « petite faim / grosse faim ».

L'objectif est de manger équilibré, de tout, dans le respect de l'équilibre nutritionnel, d'inciter les enfants à goûter, **à manger à leur faim, mais avec la possibilité de venir se resservir au self.**

### 4. Amélioration des recettes et des produits servis

#### ● Qualité des produits

La Caisse des Ecoles s'engage sur la qualité des produits servis, qui est strictement définie dans notre cahier des charges et en accord avec le plan alimentation durable de la Ville de Paris :

0% d'OGM, pas d'huile de palme, du pain bio est servi tous les jours, le poisson est issu de la pêche durable, les viandes et volailles sont label rouge, les oeufs 100% bio. Les produits de proximité sont privilégiés ainsi que les produits de saison.

Une augmentation de la qualité a été exigée depuis le renouvellement du marché au 1<sup>er</sup> janvier 2019.

Les arrondis de commande appartiennent à la Caisse des Ecoles comme indiqué dans le marché. Le cumul des excédents sont déduits des commandes en nombre de composantes.

Il sera également établi des menus spécifiques de « déstockage » ou « menu du chef » surtout pendant les vacances scolaires où les effectifs sont réduits.

Les équipes sont sensibilisées quotidiennement à la gestion des stocks par le Responsable Qualité et l'Assistant Technique.

## 8. Evaluation

La Caisse des Ecoles poursuit ses engagements en termes d'alimentation durable, de saisonnalité, et de lutte contre le gaspillage.

Des contrôles sont réalisés tous les mois par l'assistant technique.

La Caisse des Ecoles du 7<sup>ème</sup> est actuellement à 47, 5% d'alimentation durable avec pour objectif 50% en 2020, dont 38% de produits issus de l'alimentation biologique.

## 9. Projets en cours

### ● Compost

La Caisse des Ecoles s'engage dans un projet de compost pour la rentrée de septembre 2019 en proposant aux Rev et aux enseignants des lombricomposteurs afin de récupérer les déchets de fruits du midi et de fabriquer du compost pour des ateliers de jardinage avec les enfants.

### ● Educations nutritionnelles dans les classes

Afin de sensibiliser au mieux les enfants, des interventions en adéquation avec les programmes scolaires et avec les activités pédagogiques du périscolaire seront proposées.

### ● Projet livre avec les bibliothèques des écoles et de la Mairie

L'objectif est de réaliser des séances de lecture et d'apprentissage en proposant aux enfants des ateliers sur les thèmes suivants : qu'est-ce qu'un produit bio ? Qu'est-ce que le label rouge ? Le développement durable, les gestes éco-responsables, le tri des déchets, que deviennent nos déchets ? Le compost ? Etc...



**Antoinette Cuhl**  
Adjointe à la Maire de Paris  
chargée de l'économie sociale  
et solidaire, de l'innovation sociale  
et de l'économie circulaire



**Patrick Bloche**  
Adjoint à la Maire de Paris  
Chargé de l'Éducation, de la petite Enfance  
et des Familles, de l'organisation et du  
fonctionnement du Conseil de Paris

**Rachida Dati**  
Maire du 7<sup>ème</sup> arrondissement,  
Présidente de la Caisse des écoles

