



## Potentiel de gains



## Faisabilité



## Personnes ciblées

### Convives

[élèves - professeurs]

## Moyens requis

### Humains

Temps passé par les référents en début d'installation.

### Techniques

0€ sauf en cas de réaménagement de la ligne de self.

### Financiers

0€ sauf en cas de réaménagement de la ligne de self.

## Actions complémentaires

- Le gâchimètre à pain. (cf. fiche action 2)
- La taille et la qualité du pain. (cf. fiche action 3)
- Actions de sensibilisation. (cf. fiche action 5)

## Présentation

Cette action consiste à repenser l'emplacement de la corbeille à pain. Son objectif est de réduire le gaspillage du pain.

Le pain est souvent gaspillé dans les selfs et cela s'explique en partie par sa place en salle. En effet si le pain est proposé en début de ligne de self, les convives en prennent souvent trop car ils ne savent pas encore ce qu'ils vont choisir comme plat.

Plusieurs options existent :

- ➔ placer la corbeille en fin de ligne du self quand cela est possible. Les convives peuvent ainsi choisir la quantité de pain en fonction de ce qu'ils ont déjà sur leur plateau.
- ➔ placer le bac à pain à un autre endroit de la ligne si l'organisation du self ne permet pas de le placer en queue de self.
- ➔ placer le bac à pain dans la salle de restaurant et non au self. Les convives prennent alors du pain s'ils en ont besoin et non par automatisme comme sur la ligne de self.

### à noter

Au-delà de l'emplacement du pain, il existe une autre solution pour réduire son gaspillage : contrôler/gérer sa distribution lors du passage au self.

L'idée est d'interdire de prendre plus d'un pain (ou deux tranches) puis laisser aux élèves la possibilité de se resservir au cours du repas.

La mise en oeuvre d'une telle démarche nécessite **un engagement du personnel** de cuisine, tant pour vérifier les plateaux que pour **dialoguer avec les convives**. Le personnel expliquera la possibilité de se resservir et surtout les raisons de la mesure. Les convives seront plus réceptifs s'ils perçoivent la démarche comme une action de réduction du gaspillage et non comme une simple interdiction.



| Préparation et mise en œuvre de l'action   | Recommandations   |
|--|---|
| <p><b>1</b> Choisir l'option retenue (bac à pain en fin de ligne du self, à un autre endroit que le début de ligne ou en salle).</p> | <p>Prenez en compte les contraintes de la ligne et les déplacements des convives.</p>   |
| <p><b>2</b> Identifier la période de lancement de l'action.</p>  | <p>Profitez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ d'un grand rendez-vous national qui vous apportera de la visibilité et des outils de communication gratuits (Semaine européenne de la réduction des déchets, Semaine européenne du développement durable, Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire...).</li> <li>➔ ou d'un événement interne de l'établissement.</li> </ul> |
| <p><b>3</b> Prévoir des affiches.</p>  | <p>Vous disposerez ces affiches dans la cantine. Elles serviront à expliquer aux convives, le changement de place du pain et sa finalité (lutter contre le gaspillage alimentaire).</p>   |
| <p><b>4</b> Mettre en place le changement de position du bac.</p>  | <p>Le + : menez d'autres actions de sensibilisation en même temps. (cf. fiche action 5)</p>   |



## résultats attendus

Pour un établissement moyen de 400 couverts, les actions de sensibilisation sur le thème du pain permettent **une réduction du gaspillage du pain de 8 baguettes par jour.**  
(Source : expérimentation ADEME-DRAAF sur 10 établissements scolaires en 2015/2016)

## méthode d'évaluation

Vous pouvez évaluer l'impact de cette action par le comptage ou la pesée des pains récupérés à la plonge (dépose-plateaux), avant et après la mise en place de l'action.

Si vous souhaitez affiner vos résultats, vous pouvez distinguer les pains revenus entiers (non entamés) et ceux partiellement consommés.

Vous pouvez aussi mener une campagne de pesées plus globale pour mesurer le gaspillage, à renouveler régulièrement.

(cf. 4-1-1-Pesees-option-1 ou 4-1-2-Pesees-option-2 / 1-Pesees-Methodo)

## Pour en savoir plus

Le kit de communication anti-gaspi du Ministère de l'agriculture :

► <http://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

Les outils pratiques de la campagne « ça suffit le gâchis » :

► [www.casuffitlegachis.fr](http://www.casuffitlegachis.fr)

La semaine européenne du développement durable :

► [www.ecologie-solaire.gouv.fr/semaine-europeenne-du-developpement-durable](http://www.ecologie-solaire.gouv.fr/semaine-europeenne-du-developpement-durable)

La boîte à outils « gaspillage alimentaire » de l'ADEME :

► [www.optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire](http://www.optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire)

La semaine européenne de la réduction des déchets :

► [www.serd.ademe.fr](http://www.serd.ademe.fr)

ADEME



Agence de l'Environnement  
et de la Maîtrise de l'Énergie

