



## Potentiel de gains



## Faisabilité



## Personnes ciblées

Elèves,  
professeurs,  
gestionnaire,  
chef de cuisine,  
personnel  
de cuisine

## Moyens requis

### Humains

Généralement, quelques minutes de travail en plus pour tous selon les options.

### Techniques

Borne à badger et cartes magnétiques si besoin.

### Financiers

- Quelques milliers d'euros si achat d'une borne à badger.
- 0 € dans les autres cas.

## Actions complémentaires

- Sensibilisation du personnel de cuisine (cf. fiche action 9)

## Présentation

Cette fiche présente la mise en place d'un outil d'inscription et/ou de communication pour connaître chaque jour, le nombre exact de repas à préparer.

L'objectif de cette action est d'estimer plus précisément les effectifs réels et par conséquent de diminuer le gaspillage alimentaire.

La méconnaissance des effectifs réels est une source de gaspillage alimentaire. En effet un élève absent (sortie scolaire non signalée, entraînement sportif ou repas à la maison de dernière minute) provoque automatiquement un repas non consommé.

Pour affiner ce chiffre, des solutions efficaces et rapides à mettre en place, existent :

- ➔ le suivi des effectifs prévisionnels et réels.
- ➔ la mise en place d'outils de communication entre les professeurs, la vie scolaire et la cuisine.
- ➔ l'installation d'un système d'inscription journalier (p.ex. « borne à badger »).

Cette fiche développe les différentes options ci-dessus.

Vous pouvez également coupler l'action (quel que soit votre choix d'option) à l'utilisation d'un logiciel de gestion des commandes.

Pour l'option « badgeage », la mise en place de ce dispositif doit nécessairement s'accompagner de communication lors du lancement pour expliquer le fonctionnement aux élèves et éviter ainsi les oublis.



Préparation et mise en œuvre de l'action	Recommandations
<p><b>1 Choisir l'option ou les options à mettre en œuvre :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a)</b> suivi des effectifs prévisionnels et réels.</li> <li><b>b)</b> mise en place d'outils de communication entre les professeurs, la vie scolaire et la cuisine.</li> <li><b>c)</b> installation d'un système d'inscription journalier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pour choisir votre option, vous devez évaluer le temps que cela va prendre quand l'action sera mise en route, pour chaque acteur concerné.</li> <li>➔ Le choix de l'option dépend également du contexte de votre établissement et des opportunités d'investissements (travaux de cuisine prévus ? possibilité d'acquérir un nouveau logiciel ?...).</li> </ul>
<p><b>2 Sensibiliser l'ensemble des acteurs au sujet du gaspillage alimentaire (personnel de cuisine, professeurs, vie scolaire...) pour leur faire comprendre les enjeux de l'action.</b></p>	
<p><b>3 Mettre en place l'action :</b></p> <p><b>Option a :</b> Suivi des effectifs prévus/réalisés.</p> <p><b>Option b :</b> Mise en place d'outils de communication entre les professeurs, la vie scolaire et la cuisine.</p> <p><b>Option c :</b> Installation d'un système d'inscription journalier.</p> <p><b>3 possibilités :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>c1.</b> La borne à badger</li> <li><b>c2.</b> Le badgeage en ligne</li> <li><b>c3.</b> Les inscriptions la veille pour le lendemain.</li> </ul>	<p>Le chef et le personnel de cuisine peuvent mettre en place un suivi des effectifs de convives attendus et réels.</p> <p>À partir de ce suivi, ils pourront appliquer des coefficients d'absence (sur la base de la différence entre le nombre de convives présents et le nombre de convives « inscrits ») en fonction du calendrier scolaire (ponts, fin d'année scolaire, épidémies...). Ces coefficients d'absence permettront d'ajuster les commandes par la suite.</p> <p>Les enseignants remettent une grille d'absence des élèves, au chef de cuisine ou au gestionnaire lorsque des visites ou des sorties scolaires sont programmées. L'idéal est de transmettre cette grille une semaine à l'avance pour que le chef et le gestionnaire puissent organiser les menus et les stocks d'aliments.</p> <p>Cette grille, sous format papier ou informatique, doit a minima préciser la date et le nombre d'élèves inscrits à la cantine et concernés par la sortie.</p> <p><b>C1. La borne à badger</b> Les élèves qui mangent au self le midi, badgent le matin à la borne placée à l'entrée de l'établissement. Cette action nécessite du nouveau matériel (la borne) et le remplacement des cartes de cantine si elles ne sont pas magnétisées.</p> <p><b>C2. Le badgeage en ligne</b> Vous pouvez également développer une interface extranet reliée à un outil de gestion. Les élèves peuvent alors se connecter à l'interface et gérer leurs réservations à la cantine en avance (à court et moyen termes).</p> <p><b>C3. Inscriptions la veille pour le lendemain</b> Les convives s'inscrivent à la cantine pour le lendemain. Une simple feuille d'inscription papier est nécessaire.</p>



Généralement et selon la taille des établissements, une ou plusieurs dizaines de repas peuvent être économisées chaque jour. En effet cette action permet de réduire le nombre de repas non consommés grâce à des estimations plus proches des effectifs réels.

### 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 boîte à outils « gaspillage alimentaire » de l'ADEME

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

ADEME



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

