



Potentiel de gains



Faisabilité



Personnes ciblées

Convives
[élèves - professeurs]

Moyens requis

Humains

Aucun.

Techniques

Aucune.

Financiers

Eventuel surcoût pour des petits pains ou des pains de meilleure qualité.

Actions complémentaires

- La place du pain en salle. (cf. fiche action 1)
- Le gâchimètre à pain. (cf. fiche action 2)
- Actions de sensibilisation. (cf. fiche action 5)

Présentation

Cette action consiste à commander des pains de tailles différentes (30 et 50 g) voire de qualités différentes.

Son objectif est de réduire le gaspillage du pain.

Le pain est souvent gaspillé dans les selfs et cela s'explique en partie par la quantité proposée. Proposer des pains de tailles différentes permet d'offrir du choix aux convives en fonction de leur faim.

Autre solution pour réduire le gaspillage du pain : proposer des pains de meilleure qualité (p.ex. pain rustique, pain aux céréales...).

à noter

Au-delà de la taille et de la qualité du pain, il existe d'autres solutions pour réduire son gaspillage :
 → proposer du pain tranché.
 → contrôler/gérer la distribution du pain lors du passage au self.

L'idée est d'interdire de prendre plus d'un pain (ou deux tranches) puis de 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
1 Négocier avec le fournisseur.	
2 Commander.	<p>Vos commandes peuvent représenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ 50 % de pains de 30 g ➔ 50 % de pains de 50 g. <p>Vous pouvez faire varier cette proportion en anticipant les pics de consommation de pain, en fonction des plats servis (p.ex. plats en sauce au menu).</p>
3 Préparer des affiches.	<p>Vous créez des affiches pour identifier de façon très visuelle, les différentes tailles de pain, les variétés proposées et leur qualité.</p>
4 Lancer l'action.	<p>Vous pouvez lancer l'action lors d'un événement (Semaine européenne de la réduction des déchets, Semaine européenne du développement durable, Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire, événement interne de l'établissement...).</p> <p>Le + : mener 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)

Vous pouvez également lancer une enquête de satisfaction sur la qualité du pain pour ajuster vos commandes.

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/

La Semaine européenne du développement durable :

► www.ecologique-solaire.gouv.fr/semaine-europeenne-du-developpement-durable

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

► www.optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire

La Semaine européenne de la réduction des déchets :

► www.serd.ademe.fr

ADEME



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

