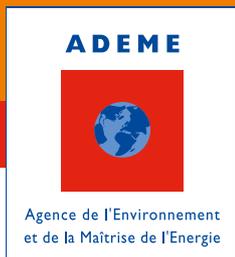


# ACTION 9

# La sensibilisation du personnel de cuisine



## Potentiel de gains



## Faisabilité



## Personnes ciblées

**Chef de cuisine,  
personnel  
de cuisine**

## Moyens requis

### Humains

½ journée de sensibilisation et 1 à 2 heures d'échanges tous les 2 mois.

### Techniques

Affiches de sensibilisation.

### Financiers

750 € en moyenne pour une ½ journée par un prestataire extérieur : le coût des sessions de sensibilisation varie selon les structures.

## Actions complémentaires

- Animations en cuisine. (cf. fiche action 4)
- Les portions petite, moyenne et grande faim. (cf. fiche action 6)
- Mise à disposition de fruits épiluchés. (cf. fiche action 7)
- Le bar à salades. (cf. fiche action 8)

## Présentation

Cette action consiste à organiser une session de sensibilisation pour le personnel de cuisine. Son objectif est de lui faire prendre conscience du rôle majeur qu'il a à jouer dans la réduction du gaspillage alimentaire, notamment par l'évolution de certaines pratiques (présentation des plats, tailles des portions, échanges avec les élèves). C'est aussi l'occasion de le convaincre, de l'associer pleinement à la démarche de l'établissement et de lui donner les moyens de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire.

Le module de sensibilisation du personnel de cuisine peut prendre la forme de tables-rondes pour échanger sur plusieurs sujets :

- ➔ réduction des déchets de préparation.
- ➔ conservation des aliments et réapprovisionnement au cours du service.
- ➔ conservation et réemploi des aliments après le service.
- ➔ taille des portions servies.
- ➔ messages à transmettre aux élèves.
- ➔ qualité gustative des produits (p.ex. fruits mûrs, plats chauds, ...).
- ➔ présentation des produits.
- ➔ etc.

La session dure une ½ journée. Elle est assurée par un intervenant :

- ➔ soit interne (gestionnaire, chef de cuisine, ...).
- ➔ soit externe (structure publique, association, entreprise, bureau d'études, ...).

Le module doit forcément se dérouler après le diagnostic et la première campagne de pesées dans l'établissement (cf. document 3- Demarche- LGA- Methodo).



Préparation et mise en œuvre de l'action	Rétroplanning	Recommandations
<p><b>1</b> Désigner un référent « gaspillage alimentaire » parmi le personnel de cuisine.</p> <p><b>2</b> Identifier la période de lancement de l'action.</p>	2 mois avant	<p>➔ Le référent portera le projet au sein du restaurant.</p> <p>➔ La session de sensibilisation du personnel doit avoir lieu avant la sensibilisation des convives.</p>
<p><b>3</b> Choisir le module de sensibilisation et l'intervenant.</p>	1 mois avant	En plus de l'intervenant, vous pouvez inviter un chef d'établissement qui a déjà mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.
<p><b>4</b> Lancer les invitations.</p>	J- 3 semaines	
<p><b>5</b> Organiser le module.</p>	Jour J	Appuyez-vous sur les résultats de l'audit et de la campagne de pesées de votre établissement pour échanger. Vous aurez ainsi des données factuelles sur lesquelles vous appuyer pour lancer les sujets.
<p><b>6</b> Mettre en place des groupes de travail.</p>	Après	<p>➔ Poursuivez l'action avec des points d'échanges d'une à deux heures tout au long de l'année (p.ex. une fois tous les 2 mois). Ces points avec l'ensemble du personnel de cuisine permettront de renouveler les messages de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire, discuter des pratiques « anti-gaspi » déjà mises en place, proposer des améliorations, etc.</p> <p>➔ Le + : invitez un groupe d'élèves à ces réunions.</p>



## résultats attendus

Il est difficile de mesurer l'impact direct de la sensibilisation du personnel de cuisine. La sensibilisation est un moyen parmi d'autres pour faire changer les comportements : elle est indissociable d'actions plus concrètes à réaliser avec le personnel de cuisine, qui en assure la réussite et le bon déroulement (cf. fiches action 4, 6, 7 et 8).

### Pour en savoir plus

La formation « Plaisir à la cantine » :

- ▶ [www.nutrition-expert.org/wp-content/uploads/2014/01/00PaC\\_Presentation\\_Action.pdf](http://www.nutrition-expert.org/wp-content/uploads/2014/01/00PaC_Presentation_Action.pdf)

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

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

Le référencement Optigede des formations associées à la Prévention des déchets et l'économie circulaire (option : gaspillage alimentaire) :

- ▶ [www.optigede.ademe.fr/prevention-formations](http://www.optigede.ademe.fr/prevention-formations)

**ADEME**



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

