

**PROJET 2015/2016 « CONSOMMER MIEUX, GASPILLER MOINS » par APASP
(Association pour l'Achat dans les Services Publics)**

Recueil des bonnes pratiques

- **Dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :**

➤ **Mesurer et analyser le gaspillage**

- Peser quotidiennement les déchets
- Analyser quotidiennement les causes du gaspillage en observant le retour plateaux et en questionnant les convives
- Suivre les évolutions dans un tableau périodique
- Communiquer auprès de la communauté scolaire sur les résultats

➤ **Réduire les portions servies**

- Respecter les grammages recommandés par le GEMRCN
- Adapter les quantités servies à l'appétit de chaque convive.
- Favoriser les bars (à soupe, crudités, légumes d'accompagnement) où les convives ont le choix et se servent eux-mêmes.

➤ **Revisiter les menus**

- Respecter les recommandations du PNA
- Proposer un choix raisonnable
- Tenir compte des goûts des convives

- **Dans l'amélioration de l'offre alimentaire**

➤ **Veiller à la qualité des approvisionnements**

- Définir et appliquer une politique d'achats de qualité
- Contrôler le respect des commandes
- Privilégier les circuits courts pour la fraîcheur et la traçabilité

➤ **Être à l'écoute des convives**

- Mettre en place et réunir une commission restauration
- Questionner régulièrement les convives

➤ **Privilégier le « fait maison » et soigner la présentation**

- Cuisiner les aliments selon les goûts des convives
- Être attentif à la présentation et donner envie de consommer
- Identifier les plats dans la ligne de self (étiquettes, ardoises, etc.)
- Éviter les menus répétitifs