

Report

Bonne gestion des déchets et lutte contre le gaspillage :
deux exigences de la restauration collective durable.



**Atelier organisé, les 14-15 Mai 2014,
En partenariat avec le laboratoire de recherche
ALNUTS-UC3/UC1:**



Hotel Hociné, Constantine, Algérie

TABLE DES MATIERES

| | |
|--|----|
| Table des matières | 2 |
| Introduction | 3 |
| Les participants | 4 |
| Les interventions | 5 |
| Dialogue autour des idées | 6 |
| <i>Premier thème-clé - Poser un diagnostic</i> | 7 |
| <i>Deuxième thème-clé - définir des modalités d'action pour contraster le problème</i> | 9 |
| <i>Troisième thème-clé - mobiliser et préparer le futur grâce à la mise en place de formations</i> | 11 |
| La mise en place d'un projet | 13 |
| La galerie | 14 |

INTRODUCTION

Le problème causé par la surproduction des déchets est le revers de la médaille de notre modèle de consommation.

Dans un rapport publié en 2010, l'Union Européenne estime que 89 millions de tonnes d'aliments sont jetés tous les ans sur l'ensemble du territoire, dont 14% par la restauration collective. La FAO a publié en 2011 une étude qui montre que les pertes sont généralisées au niveau mondial, même si elles se répartissent différemment au niveau de la production ou de la consommation selon les pays.

Outre les aspects économiques de cette perte, il faut considérer les effets sur l'environnement. Par ailleurs, tolérer silencieusement le gaspillage offre un mauvais exemple aux futures générations et annule les efforts pour garantir un repas équilibré d'un point de vue nutritionnel.

S'il est vrai qu'il est avant tout nécessaire de trier et quantifier les différents déchets pour appliquer des mesures correctives, relever le défi du gaspillage alimentaire et de la production des déchets va bien au delà d'une gestion correcte des poubelles et passe nécessairement par une volonté de prévention qui requiert différents niveaux d'action pour être efficace à long terme: politique et législatif, pour établir une nouvelle gouvernance, technique, pour revoir les procédés de production et culturel, par la dissémination d'une nouvelle culture alimentaire et la sensibilisation des acteurs et de la population.

Cette rencontre propose une réflexion concrète sur la question du gaspillage dans les restaurants collectifs, sur les avantages d'une correcte valorisation des déchets et également sur les différents mécanismes de prévention qu'il est possible de mettre en place.

Après une matinée d'échanges sur le thème de la production des déchets en restauration collective, les participants ont échangé leurs idées et identifié ensemble des thèmes clé qui leur ont ensuite permis de construire ensemble un plan d'action à mettre en place à court et moyen terme.

LES PARTICIPANTS

| Name | Contact |
|----------------------------------|--|
| Hanane ABBAS | Hopital El Bir Constantine(DZ) |
| Wassila ADJALI-HASSANI | EPSP Ben M'Hidi Constantine (DZ), - adjaliwassila@yahoo.fr |
| Kamel AIT OUMEZIANE | ENAFOR Hassi Messaoud (DZ), - aitkamel@yahoo.fr |
| Nesrine BENNINI | DOU Ain El bey Constantine (DZ), - nescafe652000@hotmail.com |
| Nadhir BOULBAIR | GESQUAL, INATAA/Université Constantine 1(DZ) - boulbair.nadhir@gmail |
| Roberto CAVALLO | ACR+ (IT), - roberto.cavallo@cooperica.it |
| Corinne Colette DAHEL-MEKHAN-CHA | ALNUTS INATAA/Université Constantine 1 (DZ), - corinne.dahel@umc.edu.dz |
| Mohamed DIABA | SUILAIT Constantine (DZ), - mohameddiaba@hotmail.fr |
| Nasreddine FERKOUS | GESQUAL, INATAA/U. Constantine 1 (DZ) - ferkous.nasreddine25@gmail.com |
| Mohamed Abdel Djilil HAMDJ | DOU Khroub (DZ) - djelloul_10_h@hotmail.fr |
| Khaled KARA MOSTEFA | Rés. universitaire Zouaghi Slimane 2 Constantine(DZ) - km25dz@gmail.com |
| Ahmed KEHILI | CEM Karboua Khroub(DZ) - ahmed6@gmail.com |
| Isabelle LACOURT | Risteco (FR), - i.lacourt@risteco.it |
| Meriem LEDRAA | DOU Ain El bey Constantine (DZ) - mledraa@yahoo.fr |
| Loïc LERAY | Université de Lausanne (CH), loic.leray@unil.ch |
| Massinissa MAAMIR | EPH N'Gaous Batna (DZ) - maamirmassinissa@yahoo.fr |
| Ibtissem MEKAOUSSI | ALNUTS INATAA/U.Constantine 1(DZ), - ibtissam.mekaoussi@umc.edu.dz |
| Djamel-Eddine MEKHANCHA | ALNUTS INATAA/U. Constantine 1(DZ), - djamel.mekhancha@umc.edu.dz |
| Emanuela ROSIO | Coopérative ERICA (IT), - emanuela.rosio@cooperica.it |
| Maxime SEBBANE | INRA-UMR Moisa (FR), - maxime.sebbane@supagro.inra.fr |
| Tarek SOLIMAN | Eating City Summer campus (EG), - tareksoliman143@gmail.com |
| Paolo TABBIA | Cons. ARIETE (IT), - p.tabbia@arieteglobalservices.it |
| Lynda YAGOUBI-BENATALLAH | ALNUTS INATAA/Université Constantine 1(DZ), - lynda.yagoubi@umc.edu.dz |
| Intissar YALAOUI | ALNUTS INATAA/Université Constantine 1(DZ), - intissar.yalaoui@umc.edu.dz |

LES INTERVENTIONS

LA DIMENSION DU PROBLÈME:

Isabelle Lacourt (Risteco). Production des déchets: causes et solutions.

Cette présentation dresse l'inventaire des définitions du gaspillage alimentaire et des biodéchets, présente des données bibliographiques ainsi que des observations sur la quantification du gaspillage et des déchets alimentaires, en particulier dans le cas de la restauration collective. En conclusion, la mise en place d'un suivi quantitatif est un préalable indispensable à toute action pour réduire les déchets alimentaires. Il permet une prise de conscience, mais aussi la compréhension fine des causes et l'évaluation du coût du gaspillage.

ASPECTS SOCIOLOGIQUES ET COMPORTEMENTAUX:

Maxime Sebbane, (UMR Moisa, INRA, France). Comportements de gaspillage en restauration scolaire.

Une des causes principales du gaspillage alimentaire en restauration collective est liée au comportement des usagers. Voilà pourquoi une étude, basée sur des entretiens qualitatifs et sur l'observation des plateaux et la pesée des déchets en fin de repas a été effectuée. Elle montre une différence significative entre les hommes et les femmes qui laissent plus de restes alimentaires dans leurs assiettes. Par ailleurs l'étude montre que la notion de gaspillage est subjective et que les usagers tendent à minimiser leur responsabilité (portions trop abondantes, repas non satisfaisant...)

Loïc Leray (Université de Lausanne, Suisse). Ecologie industrielle et théories des pratiques sociales: quels apports pour la compréhension de la consommation alimentaire?

Cette intervention a pour objectif de présenter les facteurs intervenant sur les comportements de gaspillage dans les foyers, comme par exemple l'équipement domestique, les lieux d'approvisionnement (ex supermarchés), la valeur accordée à l'alimentation et l'organisation quotidienne, routine et emploi du temps, afin de mettre en évidence des leviers d'action, sachant qu'en Suisse 45% des pertes et déchets alimentaires sont produits par les ménages et concernent les fruits et légumes, les produits laitiers et de boulangerie. Parmi les causes, des achats excessifs, la confusion sur des dates limites de consommation et un stockage inapproprié.

GESTION DES DÉCHETS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE:

Emanuela Rosio (Cooperative ERICA, Italie). Gestion des déchets en restauration collective: réduction des impacts.

Dans l'optique de la mise en place d'une économie circulaire il est important de valoriser les déchets de la restauration collective, en limitant les impacts sur l'environnement. L'analyse quantitative et qualitative des déchets, y compris ceux dérivant des emballages est indispensable. Des résultats obtenus en restauration collective grâce à des distributeurs de boisson en vrac sont présentés, ainsi qu'un projet de développement économique basé sur le compostage des biodéchets de la production agricole.

L'IMPORTANCE DU TRAVAIL EN RESEAU

Roberto Cavallo (Association des Cités et Régions pour le recyclage et la gestion durable des Ressources - ACR+). Gestion des déchets en restauration collective: des exemples européens.

L'ACR+ est un réseau international de cités et régions qui partagent l'objectif de promouvoir la consommation durable des ressources et la gestion des déchets à travers la prévention, la réutilisation et le recyclage. Plusieurs bonnes pratiques sont illustrées, comme la loi du bon samaritain, qui permet de redistribuer des aliments comestibles et contribue donc à la prévention des déchets (Turin, Italie), ainsi que des projets de compostage domestique, communautaire et de proximité. Plusieurs solutions techniques sont illustrées, mettant en évidence leurs avantages et inconvénients.

DIALOGUE AUTOUR DES IDÉES

A l'issue de la session de présentations, la réflexion a été lancée sur les 3 aspects abordés pendant les ateliers Eating City :

- Production: comment réduire la production des déchets en phase de production des repas;
- Consommation: comment réduire la production des déchets en phase de consommation des repas;
- Travail de l'homme : quels enjeux pour l'emploi et la formation aux métiers de la restauration.

Les participants ont d'abord partagé leurs idées avant de choisir des thèmes-clé.

1) Les idées partagées par les participants.

Dresser un état des lieux

- Quantification des déchets, état des lieux de la situation algérienne
- Evaluer les préférences et la satisfaction des convives
- Enquêter sur les comportements de gaspillage et déterminer les causes du gaspillage, en particulier en restauration scolaire

Réduction et valorisation des déchets

- Comment réduire le taux de gaspillage en restauration universitaire?
- Définir correctement la différence entre déchet, parfois structurel et le gaspillage que l'on peut éviter en redistribuant les aliments, aux animaux par exemple.
- Un projet de "cantine solidaire" pourrait permettre de redistribuer des repas non consommés aux plus pauvres
- Réduction des emballages : remplacer les boissons en bouteilles par des distributeurs et éviter les verres jetables en plastique
- Améliorer la qualité (nutritionnelle et gustative) des repas en restauration hospitalière
- Améliorer les techniques de conservation pour prolonger la DLC des produits (ex produits pasteurisés).
- Renforcer le compostage en ville et en milieu rural
- Impliquer les familles dans l'action de compostage et tri sélectif

Education et sensibilisation

- Organiser pour les enfants des sessions d'éducation nutritionnelle et au goût

- Introduire le thème de la gestion des déchets et du gaspillage dans le programme éducatif, scolaire et universitaire, par exemple organiser des journées de sensibilisation dans les écoles, les résidences universitaires, destinés à ceux qui consomment leurs repas à la cantine ...
- Sensibiliser et informer le personnel de la restauration collective
- Impliquer les consommateurs au moment de la consommation des repas (stratégie de communication dans les cantines)
- Mettre en lien le personnel de la restauration et les consommateurs (transparence)
- Informer la population sur les impacts de la production des déchets, promouvoir le tri et le recyclage; sensibiliser la population à travers des campagnes de communication, comme des journées nationales de lutte contre le gaspillage (par exemple, instituer un prix "anti gaspi")
- Communiquer sur les réseaux sociaux par exemple créer une page facebook sur la gestion durable de la restauration collective en méditerranée.
- Sensibiliser et éduquer la population à manger en fonction de ses besoins nutritionnels et pas seulement de ses désirs; intégrer les aspects culturels et religieux ("Le ventre est un sac, la tête est sa fermeture")

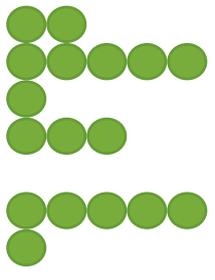
2) Les thèmes-clé identifiés par les participants

Parmi les thèmes-clé identifiés dans le cas de la situation en Algérie, il y a d'une part une forte nécessité pour un état des lieux qui permette à la fois de quantifier le problème et de déterminer les causes et d'autre part un besoin d'information et de sensibilisation pour mobiliser les différents acteurs.

Premier thème-clé : poser un diagnostic

| 1 Nécessité d'un travail de recherche et de diagnostic sur la situation algérienne. | |
|---|--|
| <p>- Etat des lieux</p> <p>Construire des modèles d'étude basés sur l'analyse des flux pour comprendre les causes du gaspillage Identifier le problème dans ses dimensions principales : 1-techniques, 2-économiques, 3-sociologiques: il n'y a pas de solution unique. Lancer des expérimentations : organiser le tri sélectif et obtenir des données sur la gestion des déchets - Analyse de la production et de la typologie des déchets dans une cantine en Algérie pendant 1 mois. Définir des priorités d'action: 1- cuisine (approvisionnement, gestion des stocks ou 2- service (quantités, organisation) ou 3- Gestion des déchets organiques</p> | |
| <p>- Mise en place de projets</p> <p>Projet pilote anti gaspillage en Algérie Projet de compostage de proximité pour un restaurant universitaire à Constantine avec évaluation des coûts Aider des jeunes à monter des projets pour créer des emplois dans le recyclage des déchets Evaluer (quantifier) les résultats pour chacune des mesures entreprises. Ajuster les mesures (processus/démarche itérative).</p> | |

1 Nécessité d'un travail de recherche et de diagnostic sur la situation algérienne.

| | |
|---|---|
| <p>Sondages et étude de comportements</p> <p>1. Faire des enquêtes pour connaître les préférences et les attentes des convives (élèves, étudiants et travailleurs), afin de diminuer le gaspillage. 2. Enquête sur les motifs de rejet de la nourriture 3. Enquête visant à impliquer les convives dans le choix des menus en restauration collective 4. Etude des comportements dans le contexte culturel algérien pour des actions de sensibilisation efficaces - en période de Ramadhan enquête sur les restes (achat et préparation)</p> |  |
| <p>Règlementation - gouvernance</p> <p>Sensibiliser les pouvoirs publics (organiser des formations)</p> |  |

Le groupe 1 a élaboré un plan d'action en 10 étapes, associant des activités de recherche, des expérimentations, pour aboutir à des prescriptions servant à la sensibilisation et à l'éducation de l'ensemble des citoyens. **Le travail de recherche doit en particulier mettre en évidence le coût réel du gaspillage en termes économique, environnemental et social.**

1 – Recherche benchmarking sur la gestion de la restauration du point de vue administratif (cahier de charge - marché, durée, gestion en économie, texte réglementaire, etc.) et du point de vue technique (réduction des déchets, gaspillage et triage-recyclage).

2 – Recherche bibliographique :

Recueil de données quantitatives et qualitatives sur la production de déchets en restauration collective

3 – Réalisation d'enquêtes et sondages

Définition des grilles et utilisation d'un questionnaire fermé (identification des convives – avis sur la restauration actuelles sur tous les axes – gaspillage - évaluation sur les déchets produits – suggestions et préférences), pour les convives et pour le personnel de cuisine et de service

Réalisation d'interviews ouvertes pour le personnel (besoins de formation – description du travail : durée d'embauche, rapport avec les collègues, avec les convives, conditions de travail, lien entre alimentation et environnement, importance du gaspillage, etc.

Restitution des résultats des sondages (par exemple en organisant un colloque, une conférence de presse)

4 – Expérimentations:

Analyse ponctuelle des flux dans les établissements cible choisis, en choisissant un établissement cible-pilote par catégorie

- éducation (3 paliers : n. 6 primaire – n. 4 moyenne – n. 2 secondaire)
- université (n. 3 – grandes villes algériennes Constantine – Alger – Oran)
- hôpital (n. 3 – grands ville algériennes Constantine – Alger – Oran)
- entreprises publique (ENAFOR) et privée (SUILAIT)

Analyse des résultats et comparaison avec les données bibliographiques.

5 – Définition des mesures administratives et techniques pour réduire les déchets, rédaction d'un guide méthodologique et dissémination des bonnes pratiques

6 – Définition et conduction d'un programme de formation pour le personnel (cuisine – service, etc.) pour réduire la production de déchets à la source (y compris le gaspillage) (Groupe 1 en collaboration avec les groupes 2 et 3) et améliorer la qualité des déchets pour un meilleur tri et recyclage

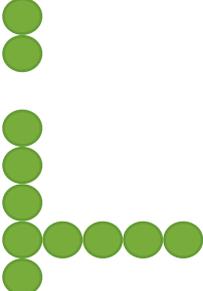
7 – Mise en place de campagnes d'éducation, information et sensibilisation pour les convives contre le gaspillage et pour le tri sélectif

8 – Mise en place d'un système de tri sélectif dans les établissements pilote

9 – Evaluation technique et économique de mise en place d'un système de compostage de proximité et implication d'autres acteurs pour la réalisation concrète de la station de compostage et utilisation du compost produit.

10 – Evaluation du programme de formation pour le personnel, de la campagne d'information pour les convives, du système de tri sélectif

Deuxième thème-clé : définir des modalités d'action pour contraster le problème

| 2 Etablissement d'un plan d'action | |
|---|---|
| <p>Approvisionnement:</p> <p>Revoir les conditionnements des aliments Améliorer la qualité des ingrédients et des matières premières Questionner l'origine exotique des aliments Augmenter l'approvisionnement en produits locaux et produits bio.</p> |  |
| <p>Préparation du repas</p> <p>1. Rationaliser les process (efficience de la production) 2. Revoir les modalités de préparation des repas, en particulier les recettes pour réduire les déchets et le gaspillage 3. Gérer les quantités des ingrédients pour n'utiliser que ce qui est nécessaire 4. Réduire le gaspillage du pain et l'utiliser autrement 5. Réutilisation des restes de pain (griller le pain dur, faire de la chapelure etc.) 6. Redistribuer les excédents de nourriture comestibles aux personnes dans le besoin 7. Inciter les consommateurs à ne pas gaspiller par un jeu de bonus/malus</p> |  |

| 2 Etablissement d'un plan d'action | |
|---|--|
| <p>Réduction des déchets</p> <p>Organiser le tri sélectif des déchets et le recyclage (restes et emballages) Encourager et accompagner les projets de recyclage des déchets : Réutiliser les conteneurs en plastique Utiliser des emballages en matériaux bio-dégradables</p> <p>Mettre en place des projets de compostage pour embellir les espaces verts Créer des jardins potagers à coté des restaurants et utiliser les déchets de la cantine pour produire du compost (lombricompost) - en alternative vendre le compost aux agriculteurs</p> | |

Il est fondamental de réaliser que la prise en compte des déchets et du gaspillage permet de proposer une remise en question efficace de **toutes les phases liées à la préparation et à la consommation du repas**, et non simplement de la gestion de ces déchets, donnant lieu à la recherche de solutions conduisant à des économies tout en maintenant la qualité des repas servis. Le travail de réflexion dans le groupe 2 a donc permis d’approfondir les moyens d’action en procédant à une analyse sur les causes et les possibles solutions dans une optique d’analyse de cycle de vie incluant l’approvisionnement, la production des repas, la distribution des repas, la gestion des déchets, selon la matrice présentée ci-dessous.

Parmi les sources de déchets:

- les emballages, il faut distinguer les emballages inévitables et potentiellement évitables.
- les épluchures et restes de préparation qui sont tous valorisables grâce à la production de compost et aussi par la récupération des huiles de frites. Cette évaluation doit non seulement mettre en évidence le coût de gestion des déchets évitable mais aussi le manque à gagner de l’absence de valorisation de ces déchets.

| | • Approvisionnement | • Production des repas | • Distribution des repas | • Gestion des déchets |
|--------------------|---|---|---|--|
| Source des déchets | -emballages -mauvaise gestion des stocks | -emballages -épluchures, restes de préparation, -nourriture préparée et non servie -huile de friture | -emballages (bouteilles de jus, pots de yaourt) -Les déchets inévitables (ex. os de poulet) -restes non consommés, pain | Emballages(bouteilles de jus, pots de yaourt)Les déchets inévitables : ex. os de poulet. |

La recherche des causes conduit par voie de conséquence à la recherche de solutions aux trois niveaux : approvisionnement, production et consommation des repas.

| Approvisionnement | Production des repas | Distribution des repas |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - adapter les cahiers de charge aux besoins des convives. - revoir le mode comptable, le coût du repas est fixé très bas, sans possibilité de modulation. - revoir le rythme des livraisons | <ul style="list-style-type: none"> - travailler les recettes, les modes de cuisson de présentation de manière à minimiser les restes de préparation. - reprendre les recettes traditionnelles permettant de travailler avec des produits locaux, de saison, pour réaliser des économies en utilisant des produits frais, - définir les effectifs pour cuisiner les justes quantités. | <ul style="list-style-type: none"> - gestion de l'accès au restaurant - revoir le choix proposé en fonction du gaspillage, - évaluer l'impact de l'environnement dans le restaurant (temps du repas, convivialité, choix des couverts, propreté etc.), - sensibiliser et former le personnel (servir des portions adaptées, mettre en place le tri etc.). |

En ce qui concerne le traitement des déchets il est nécessaire de s'appuyer sur les filières existantes, en particulier en ce qui concerne la valorisation des huiles de fritures, celle des emballages : carton, bois, métal / aluminium, plastique et verre et de bio-déchets: méthanisation, compost...

Il faudrait mettre en place une législation adaptée pour redistribuer les repas non consommés.

Le pain, aliment symbole, fait l'objet d'une attention particulière, car son gaspillage n'est pas toléré. Il est redistribué aux animaux. Mais il pourrait également être utilisé, même s'il n'est plus frais, pour la fabrication des repas suivants, en chapelure, mais aussi selon de nombreuses recettes à base de pain sec.

Troisième thème-clé : mobiliser et préparer le futur grâce à la mise en place de formations.

| 3 Mise en place d'actions de formation et de sensibilisation | |
|--|--|
| <p>1. Formations universitaires en management de la restauration Ces formations résultent de partenariats et collaborations entre nutritionnistes et technologues alimentaires</p> |  |
| <p>2. Formation continue du personnel de la restauration collective</p> <ul style="list-style-type: none"> • réduction des déchets dus à la préparation des repas • Normes et réglementation • organisation du tri sélectif • impact et coût de la production des déchets, • etc. |   |

3 Mise en place d'actions de formation et de sensibilisation

3. Actions de sensibilisation vis à vis des consommateurs

- Introduction du concept de gaspillage des denrées alimentaires dans les programmes scolaires, à titre d'information et de prévention.
- Travailler sur les différents aspects : moral, économique et environnemental
- Campagnes d'information et de sensibilisation
- Education des convives sur les besoins nutritionnels journaliers
- Formations aux élèves (lycéens) sur le gaspillage
- Campagnes d'éducation scolaire sur la consommation de pain
- Utilisation des moyens de communication dans des actions de proximité envers les familles, les associations etc.
- Enquêtes, colloques,



Le groupe 3 a approfondi les liens étroits entre la recherche et la formation définissant en particulier le rôle clé des universités.

Plusieurs types de formations doivent être mises en place : formation continue, formation diplômante à différents niveaux: enseignement supérieur (ex. master en restauration collective) et enseignement professionnel (ex. filière hôtelière). Le but de ces formations est d'intégrer les aspects environnementaux liés à la production alimentaire, et responsabiliser les jeunes dès leurs études pour qu'ils sachent affronter ces nouveaux enjeux.

Ces formations naîtront nécessairement d'un travail de recherche et d'expérimentation aboutissant à des résultats qui serviront de base à l'élaboration de lignes-guides puis de modules qui seront proposés aux étudiants.

Deux secteurs de la restauration collective ont été proposés pour mener à bien ce travail:

- la restauration en entreprise, ayant un budget et des moyens plus importants et donc moins de contraintes, peut devenir un lieu propice pour tester différents systèmes d'approvisionnement (en particulier approvisionnement de proximité) et modalités de préparation des repas et de service afin de réduire les déchets, en particulier en amont; il est aussi possible d'y envisager des actions de sensibilisation des convives.
- la restauration universitaire, et la restauration scolaire, (avec le concours des municipalités) peuvent permettre la mise en place de tests sur le tri sélectif et la valorisation des déchets, ainsi que l'étude de comportement et la sensibilisation des étudiants.

Sur le second volet de propositions, trois public cibles ont été identifiés : les professionnels, sensibilisé à travers la formation, les "mangeurs", diversifiés selon l'âge, qui doivent être touchés à travers différents types d'initiatives, dont les réseaux sociaux, et les décideurs, qui doivent également devenir conscients de tous ces enjeux pour en faire des priorités d'action.

La sensibilisation de la population doit s'appuyer sur des réseaux déjà existants pour gagner en efficacité, par exemple les associations de consommateurs.

LA MISE EN PLACE D'UN PROJET

La mise en place de ce projet nécessite au préalable de mettre en place un système de veille pour rechercher des bailleurs de fonds internationaux : UE, CRDI (Canada) ; AUF (France) ; Chaire UNESCO ADM (France), ONG ... ou nationaux : ONOU, Agences de recherche thématiques (Programmes Nationaux de Recherche, Algérie), Entreprises algériennes, etc.

1. Etat des lieux

Recherche bibliographique : Textes règlementaires; rapports, études et publications existantes

Enquêtes sur terrain :

- Etablissements cibles (cantine scolaire ; restaurant universitaire ; restaurant d'entreprise)
- Identification du problème : évaluation quantitative et qualitative des déchets (audit)
- Enquêtes auprès des convives et du personnel de cuisine sur le gaspillage et le rejet (quoi, pourquoi, combien, ...)
- Enquêtes sur le comportement des convives : préférences, attentes, choix, ...
- Etat des lieux sur le tri et le recyclage des déchets en Algérie : mise en place, organisation, structures et circuits existants, ...

2. Définition de priorités d'actions

Déchets et tri sélectif :

- Réalisation de guides de bonnes pratiques
- Campagnes d'information et de sensibilisation
- Programmes de formation pour le personnel
- Mettre en place un système de tri sélectif

Repas

- Proposition de recettes de préparation pour diminuer les déchets et le gaspillage (Elaboration de fiches recettes)
- Mise en place d'un plan d'action pour réduire les déchets et le gaspillage du pain (modalités de distribution, campagne d'information et de sensibilisation, modalités d'utilisation des restes et redistribution des excédents).

3. Planning de réalisation sur une période de deux ans

- 1er semestre : Synthèse bibliographique ; Préparation et validation des outils (questionnaires, logiciels) ; autorisations des administrations concernées
- 2ème semestre : Enquêtes

- 3ème semestre : Analyse des résultats ; préparations de la mise en place des actions
- 4ème semestre : Actions sur terrain - Evaluation du projet

LA GALERIE

