

Charte de la Caisse des Ecoles de Paris 5 pour lutter contre le gaspillage

La Caisse des Ecoles du 5^e, qui œuvre depuis plusieurs années pour couvrir les besoins nutritionnels des enfants et des adultes fréquentant les cantines du 5^{ème} en servant des aliments de qualité (choix qualitatif et quantitatif des matières premières et des produits transformés, intégration d'aliments bio et labellisés dans les menus à hauteur de 74% dont 70% de Bio (Chiffre Ville de Paris 2018), respect de la saisonnalité¹, réduire son impact environnemental (achats raisonnés, approvisionnement en circuit court et de proximité, diminution des emballages,) attache aussi une grande importance à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Toute une série d'actions a naturellement été entreprise pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

1/ En priorité, favoriser la consommation alimentaire par les enfants

- La qualité des matières premières est excellente
- La cuisine est faite dans les cuisines attenantes aux cantines scolaires en liaison chaude directe, sans réchauffage
- La cuisine est faite « comme à la maison » sans additifs ni exhausteurs de goût. Les techniques de fabrication sont notées sur les menus affichés et disponibles sur le site de la cde5
- Les portions sont adaptées aux besoins alimentaires des enfants. Les grammages sont adaptés à l'âge de l'enfant. Les quantités livrées sont adaptées aux effectifs
- Les menus comportent 5 composantes de la maternelle au lycée pour augmenter la diversité des plats et le plaisir de manger et pour favoriser la découverte des saveurs.
- Les menus sont équilibrés et fondés sur la base de la Santé soient l'augmentation des fibres, la diminution des graisses, des sucres d'absorption rapide et de sel, le bon choix des graisses, la garantie d'apport en calcium et en fer.
- Les produits de saison sont privilégiés et certains plats n'apparaissent qu'aux moments de leur saisonnalité.

2/ Sensibiliser les acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire

Pour diminuer les déchets alimentaires

Au niveau des enfants :

- Les enfants sont encouragés à goûter, les portions servies sont alors plus petites ; il n'est pas question de forcer un enfant à manger ce qu'il n'aimerait pas mais qu'il teste un nouveau goût.

Au niveau des cuisinières:

- Les recettes de tous les plats sont définies en fonction des rendements réels observés et les grammages sont fixés.

¹ Se référer à la charte de transparence de la CDE5
https://www.caissedesecolesdu5eme.fr/nous_connaitre/notre-charte-de-transparence

Au niveau de l'acheteur :

- Les produits bio n'ont pas besoin d'être épluchés avant leur consommation. Les viandes sont dégraissées, désossées avant d'être livrées selon des quantités qui correspondent aux effectifs. Les achats sont donc au plus juste de la consommation
- Les emballages sont réduits le plus souvent possible.

3/Organiser la filière du producteur à l'enfant consommateur

- Les enfants ont la possibilité chaque année de rencontrer les producteurs lors des journées bio organisées à la mairie du 5^{ème}.
- L'origine des produits est disponible sur le site de la cde5.
- Le producteur fournit la quantité juste nécessaire à la consommation. (Viandes, poissons, laitages en particulier).
- L'ancrage local territorial est privilégié. Les producteurs sont à moins de 300km de Paris et mutualisent leurs transports.
- L'acheminement des produits dans les 14 points de livraisons est optimisé.

4/Encourager les animateurs à respecter la pause repas

- Les animateurs facilitent la consommation des enfants en les aidant à manger en particulier pour les plus petits.
- Le repas est un moment de détente et de plaisir. Le temps consacré au repas ne doit pas être inférieur à 30 minutes, dans le calme et la bonne humeur.

5/Ajuster les effectifs des consommateurs

- L'inscription des enfants mangeant à la cantine, obligatoire sur le site de la cde5, permet d'ajuster les commandes aux effectifs réels des consommateurs.
- L'inscription des enfants en périscolaire, rendue obligatoire depuis Novembre 2016, devrait être bénéfique dès qu'elle sera stabilisée.
- La connaissance des programmations de pique-nique 15 jours à l'avance permet d'ajuster les commandes.

6/ Utiliser les restes

- Les « surplus » des produits non cuits sont rassemblés et sont introduits dans les menus suivants, tout en respectant l'équilibre alimentaire.
- La gestion des stocks est rigoureuse et le principe PEPS « Premier entré, premier sorti » est appliqué.
- Le pain non utilisé est congelé et servi le lendemain.

Pistes d'amélioration pour lutter contre le gaspillage

- Organiser la collecte des déchets en méthanisation et organiser un audit par une entreprise de méthanisation
- Diminuer les emballages, particulièrement les gâteaux secs