



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE



Vous souhaitez réduire le gaspillage alimentaire dans votre établissement ? Ce document présente les différentes étapes chronologiques pour réussir le diagnostic.

ENJEUX ET OBJECTIFS

- ✓ **Sensibiliser** les convives et le personnel de restauration
- ✓ **Quantifier** le gaspillage et en estimer son coût
- ✓ **Identifier** des solutions pour diminuer le gaspillage alimentaire

Depuis 2010 et la loi Grenelle2, la réglementation s'intensifie. Depuis la loi EGALIM du 30 octobre 2018 :

- Obligation pour les gros producteurs (>10 tonnes/an) de trier à la source les biodéchets et de les valoriser
- Obligation pour la restauration collective publique et privée de réaliser un diagnostic et de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Obligation pour les écoles d'informer et d'éduquer à la lutte contre le gaspillage alimentaire



ÉTAPE 1

DÉFINITION DES ENJEUX



Pour agir contre le gaspillage alimentaire, il est indispensable de connaître les quantités de déchets éliminées au niveau :



De la cuisine

les déchets de services
les déchets de production



De la salle

restes de repas

Avant de démarrer toute démarche liée à la réduction du gaspillage alimentaire, il est impératif de se demander « Pourquoi? » entame-t-on une telle démarche. S'agit-il d'un enjeu financier? lié à la réduction du volume? de l'impact sur les gaz à effet de serre? etc. Les enjeux et attentes peuvent être multiples lors du démarrage mais il est nécessaire de les hiérarchiser. Cette hiérarchisation permettra d'orienter le plan d'action.

ÉTAPE 2

CONSTITUTION D'UNE ÉQUIPE IMPLIQUÉE DANS LA DÉMARCHÉ



Une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, nécessite l'identification d'un porteur de projet. Il doit être accompagné d'une équipe mobilisée dont chacun a un rôle à jouer : chef d'établissement, gestionnaire, chef de cuisine, personnels de cuisine, convives, etc.

L'équipe du projet doit se réunir afin de définir un plan d'action détaillé :

- ✓ **Fixer** les dates de la semaine de pesées.
- ✓ **Se répartir et expliquer les rôles** de chaque personne concernée par le diagnostic afin de surveiller le tri, peser les biodéchets et reporter les chiffres sur des grilles
- ✓ **Préparer** le matériel : seaux, table de tri, balance, etc.



ÉTAPE 3



COMMUNICATION

La communication est un axe essentiel à la réussite du diagnostic Gaspillage Alimentaire. Elle permet, entre autres, l'adhésion de tous.

POURQUOI COMMUNIQUER?

AUPRÈS DE L'ÉQUIPE (cuisine, service, administration)	AUPRÈS DES CONVIVES
<ul style="list-style-type: none"> • les mobiliser et les faire adhérer au projet • optimiser les démarches de pesées et l'organisation • les préparer au changement • recueillir leurs propositions d'amélioration 	<ul style="list-style-type: none"> • les sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire • faciliter les étapes de tri et de pesée • les préparer au changement • les informer sur les actions qui vont être mises en place <p>Une autre approche peut consister à ne pas communiquer auprès des convives en amont afin de ne pas influencer les comportements alimentaires.</p>

COMMENT COMMUNIQUER?

- ✓ Affichage dans les espaces communs, sur les tables
- ✓ Réunion d'information en amont
- ✓ Communication directe: mail

PENSER À COMMUNIQUER AVANT ET APRÈS CHAQUE ÉTAPE:

- ✓ Les pesées
- ✓ La mise en place du plan d'action
- ✓ Les résultats obtenus



ÉTAPE 4

DIAGNOSTIC



Le diagnostic du gaspillage alimentaire s'effectue par une phase de pesées.

L'identification de la quantité de gaspillage se fera au niveau des cuisines et de la salle de restauration.

3 pesées différentes sont réalisées pour chaque repas:

✓ Les quantités préparées sont mesurées, ce qui permet d'obtenir la **quantité consommable**. On retire de cette quantité les « déchets inévitables » (peaux des fruits, les os, etc.)

✓ À l'issue du repas, **les restes** d'assiettes sont pesés.

✓ Les plats de service sont pesés une seconde fois après le service, ce qui nous donne **les excédents** de production.

⌚ Durée des pesées: minimum 3 jours - idéalement sur 1 semaine

LE GASPILLAGE EN CUISINE:

Avant le service: peser les préparations terminées et les déchets inévitables

✓ Pour les entrées / fromages / desserts: peser les assiettes individuelles + 1 vide (tare) pour chaque composante, ramener aux nombres d'assiettes

✓ Pour les plats: peser les bacs + 1 vide (tare) pour chaque composante, ramener au nombre de plats préparés.

Après le service: peser les préparations non servies

✓ Pour les entrées / fromages / desserts: identifier le nombre de portions jeté pour chaque composante

✓ Pour les plats: peser les restes pour chaque composante

LES RESTES DE REPAS - TABLE DE TRI:

Séparer les restes d'assiettes sur une table de tri en **6 flux** différents et les peser afin de calculer et de quantifier la part du gaspillage alimentaire.

Pains

Entrées

Féculeux/Légumes

Produits laitiers

Desserts

Viandes/Poissons

ÉTAPE 5

DÉFINIR UN PLAN D'ACTION



Avant toute chose, il est important de rappeler l'enjeu de la démarche mise en place. En fonction de l'enjeu ou des enjeux, le plan d'action sera à co-construire, au travers d'actions. Toutes les actions devront être :

- ✓ Lisibles / atteignables
- ✓ Mesurables (avec des indicateurs à déterminer)
- ✓ Budgétées
- ✓ Progressives si besoin
- ✓ Déterminées dans le temps
- ✓ Avoir un référent

Les actions peuvent être définies selon **3 axes** : **La production** – ajuster les quantités commandées ; **Le service** – ajuster les quantités servis ; **La consommation** – sensibilisation. Réaliser un plan d'action établi dans le temps et maintenir ces actions d'une année sur l'autre.

LES ÉTAPES CHRONOLOGIQUES POUR RÉUSSIR LE DIAGNOSTIC



SOURCES

- Mémo pour réaliser un diagnostic (Fiche pratique), ADEME, 2018
- Boîte à outils «Stop au gâchis», ADEME Grand Est
- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, guide ADEME, 2017
- Collèges publics – réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective – Finistère
- Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective, ADEME, 2016

CONTACT

Maris-Lise Quillé
 Chargée de mission bio-ressources
 02 98 37 66 00 / 07 57 40 76 59
 bioressources@g4dec.bzh

