

# Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective



Réseau pour  
Éviter le  
Gaspillage  
ALimentaire  
en Normandie

Atelier technique du RAN-COPER - 1er décembre 2016

# Sommaire

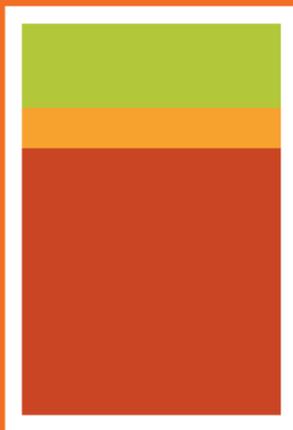
- ▶ Intérêts à agir
- ▶ Méthodologie
- ▶ Débat avec la salle

# Déchets alimentaires et gaspillage



«Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »

## Déchets alimentaires



### Déchets inévitables

Épluchures de banane, peau du melon, coquilles d'œuf, os...

### Déchets potentiellement évitables

Peau de pommes de terre, fanes de carotte, croustes de fromage

### Déchets évitables, consommables

Restes de plats, de pain...

= gaspillage alimentaire



# Le gaspillage en restaurant collectif

## Pourquoi y-a-t-il du gaspillage ?

- ▶ La relation à la nourriture a changée
- ▶ Des habitudes ont été prises, avec d'autres préoccupations
- ▶ Équilibre alimentaire : différence entre « proposé » et « consommé »
- ▶ Contexte réglementaire complexe, et pas toujours compris



# Réduire les coûts



- ▶ Achats de denrées alimentaires jetées
- ▶ Coûts des fluides, énergies gaspillées
- ▶ Coût indirect impacts sur les agents (temps, fatigue poids levé)
- ▶ Coût de gestion des déchets + coût valorisation des bio déchets

## Étude Ademe

Coût denrées : 0,27€/repas coût total : 0,68€ /repas

# Que représente le gaspillage en restauration ?

## École ( 200 élèves)

- 3,4T / an                      7 776 € denrée alimentaire et 19 584 € coût total

## Collège (450 élèves)

- 11,6T / an                      17 496 € denrée alimentaire et 44 064€ coût total

## Lycée (600 élèves)

- 20,7T / an                      31 104 € denrée alimentaire et 78 336 € coût total

## Hôpital (moyenne 750 lits)

- 90T / an                      147 825 € denrée alimentaire et 372 300 € coût total

## EHPAD (80 résidents)

- 10T / an                      15 768 € denrée alimentaire et 39 712 € coût total

# Cas réels : diversité des situations

## École avec liaison froide :

- ▶ 230 élèves - GA 123 kg/semaine
- ▶ GA cuisine 52 g/pers/repas
- ▶ GA assiette 83 g/pers/repas
- ▶ GA total 135g/repas

Estimation sur 1 année :

**3 456 kg - 9 874 repas**

## École avec cuisine sur place :

- ▶ 200 élèves - GA 26kg/semaine
- ▶ GA cuisine 17 g/repas
- ▶ GA conso 15 g/repas
- ▶ Total : 33 g/repas

Estimation sur 1 année :

**954 kg - 2 725 repas**

## Collège de Domfront

Gaspillage (97g/repas) 171kg/semaine 6 156 T/an

**coût 18% des achats**

# Exemple de réduction possible

Élémentaire	Diagnostic	Challenge
Nombre de convive par jour	100	88
Gaspillage Cuisine en gr/pers/repas	8	6
Gaspillage Consommation en gr/pers/repas	40	16
<b>Total Gaspillage en gr/pers/repas</b>	<b>48</b>	<b>22</b>

► Réduction de 54 %

<u>Ecole élémentaire (cuisine sur place)</u>				
	Diagnostic	Challenge 1	<u>Evaluation 1</u>	Inter-challenge
Nombre de convives effectif (environ 300)	312	294	308	307,5
Total Gaspillage(kg)	152	143	98	65,14
GA non servi (gr/pers/repas)	46	82	36	25
GA non consommé (gr/pers/repas)	78	42	43	28
<b>GA total (gr/pers/repas)</b>	<b>122</b>	<b>122</b>	<b>79</b>	<b>53</b>

► Réduction de 56 %

# Exemple de réduction possible dans un collège

<b>Douvres la Délivrandes – Clément Marot</b>				
	diagnostic	Challenge	<u>Remobilisation</u>	inter-écoles
Nombre de convives effectif (moyen)	528	532	476	516
Total Gaspillage non servi + non conso (kg)	261	238	247	170
GA non servi (gr/pers/repas)	NR	18	37	19
GA non consommé (gr/pers/repas)	127	97	92	64
Ga pain non consommé gr/pers	3,00	2,94	3,87	2,47
GA total (gr/pers/repas)	127	115	129	83

► Réduction de 34 %

# Exemple de résultats

## projet Syvedac

**Diagnostic** des 15 restaurants (2 200 élèves/j)

▶ 894 kg/semaine  $\approx$  32 T/an  $\approx$  170 000

**Bilan** du gaspillage de nourritures évité :

▶ 410 kg/ semaine  $\approx$  15 T/an  $\approx$  79 000 €



**Réduction de 46%**

## Exemple Hôpital du Mans

- Hôpital servant 70 services + Ehpad = 3750 repas/jr
- Production : 200T/an GA assiette et 14T/an self
- 1 lit chirurgie = 190kg/an de restes - 1lit ehpad = 80kg/an de restes
- Don : 4,2T nourriture / an soit environ 7 000 repas (après réduction)
- Actions de réduction : retours visuels des sur-plus permet de réadapter les fiches techniques menus pour adapter les commandes.
- Coût repas : 2,30 € stable (moins GA, plus de qualité, de bio)  
Cuisson de nuit = 10 % d'économie
- Dans la durée : agit depuis 2010, cherche encore à réduire de 10% ses commandes (ex : sauces)

# Exemple de réduction au Lycée de Sauxmarais

- Lycée de 550 repas/jr (dont 350 midi)
- Déchets alimentaires moyenne : 45 g/repas/convive
- En dix ans, les réserves disponibles de l'établissement ont été multipliées par 12.
- De 2006 à 2015 : Dépenses d'investissement : 97 359.32 € financés sur fonds propres
- Augmentation \*10 de la consommation légumes /crudités

# Résumé des intérêts à réduire le GA

- ▶ Faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion des déchets
- ▶ Améliorer l'équilibre alimentaire des repas consommés par vos convives
- ▶ Éviter ou faciliter l'obligation réglementaire « gros producteurs de biodéchets »
- ▶ Améliorer la qualité des produits proposés (locaux, de saison, bio...)
- ▶ Mettre en œuvre une mobilisation d'établissement autour de l'alimentation

# Les étapes à mener pour obtenir des résultats

1. Commencer par un **diagnostic**
  - ▶ Connaître et comprendre son gaspillage
2. Faire **largement** partager le diagnostic dans l'établissement
  - ▶ Mobiliser l'ensemble des parties prenantes
3. Définir ensemble les actions à mener à **tous** les niveaux
4. Mener des **actions**
5. **Pérenniser** la réduction du gaspillage
  - ▶ Intégrer dans le fonctionnement de l'établissement

# Diagnostic

## Objectifs :

- ▶ Savoir d'où l'on part, quel est son gaspillage alimentaire
- ▶ Se situer par rapport aux moyennes du gaspillage alimentaire
  - ▶ potentiel de réduction = estimer les économies
- ▶ Identifier la nature et les causes du gaspillage
- ▶ Disposer de supports de mobilisation, sensibilisation

# Exemples de dispositifs de pesées



# Exemple de grilles à remplir

<b>PESEE SIMPLE TOTAL du GASPILLAGE ALIMENTAIRE d'un restaurant</b>				
<b>Restaurant :</b>	<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Nombre de repas préparés				
Nombre de convives effectif				
<b>Aliments non servis kg</b>				
Pain				
Nourritures non consommées (hors pain)				
<b>Total gaspillage cuisine kg</b>				
gaspillage cuisine gr/repas/pers				
<b>Aliments non consommés par élève kg</b>				
Pain				
Nourritures non consommées (hors pain)				
<b>Total gaspillage assiette kg</b>				
gaspillage assiette gr/repas/pers				
<b>Total gaspillage alimentaire</b>				
<b>Poids total du GA (kg)</b>				
Gaspillage total en gr/pers/repas				

# Faire partager les résultats

**Acteurs à impliquer** : directions, responsables, élus, gestionnaires, chefs cuisiniers, qualiteciens, diététiciens, agents de cuisine, de service, d'accompagnement et de surveillance, enseignants, animateurs périscolaire, infirmiers, représentants des convives (parents d'élèves et famille des séniors).



# Construire un plan d'actions



Production - menu	Service - distribution	Consommation
Le chef et le gestionnaire	Le personnel de cuisine et de surveillance	Les convives et les professionnels du site
pour changer les pratiques et visions afin de réduire les quantités commandées	pour changer les pratiques afin d'ajuster les quantités servies et mieux accompagner les convives	pour sensibiliser au gaspillage et, plus largement, à l'équilibre alimentaire

## Types d'action différentes :

- ▶ Modifications de pratiques, de procédures de la structure
  - ▶ *Fiche technique du site*
- ▶ Actions de sensibilisation, d'information, de formation
- ▶ Réalisations/utilisations d'outils
  - ▶ *Gachimètre, affiches, vidéos, expositions, reportages photos*

# Pérennisation de la réduction du gaspillage alimentaire

## Intégrer le gaspillage dans les procédures de la structure :

- ▶ Intégrer réduction GA dans fiche de poste
- ▶ Tester et faire évoluer les menus
- ▶ Réévaluer régulièrement les fiches techniques en fonction des restes
- ▶ Planifier des formations continues des agents (chefs, agents, animateurs...)
- ▶ Prévoir des mobilisations régulièrement
- ▶ A aborder régulièrement dans les commissions de l'établissement :  
Commission de restauration, CESC, CVL, CA ....

# Pérennisation de la réduction du gaspillage alimentaire

## Suivre régulièrement le gaspillage alimentaire :

- ▶ Aborder l'évolution du GA Commission de restauration
- ▶ Prévoir régulièrement des pesées et mise en valeur du gaspillage
  - ▶ Semaine du goût en octobre
  - ▶ Semaine de la réduction des déchets en novembre
  - ▶ Semaine DD en juin

# Les points clés

- ▶ Agir à tous les niveaux, impliquer les différentes parties prenantes de l'établissement
  - ▶ réunir, débattre, décider ensemble
- ▶ Évaluer le gaspillage
- ▶ Cibler les actions à mener
- ▶ Agir dans le temps
- ▶ Avoir un référent, un responsable effectuant le suivi



**Réseau pour  
Éviter le  
Gaspillage  
ALimentaire  
en Normandie**



[www.regal-normandie.fr](http://www.regal-normandie.fr)



[regal.normandie.animation@gmail.com](mailto:regal.normandie.animation@gmail.com)