



CREPAN



Réduire le gaspillage alimentaire

NATHALIE VILLERMET



Menu

- 1- Les chiffres et intérêts à agir**
- 2- Retour d'expériences de restaurants normands**
- 3- Les grands enseignements pour réduire le gaspillage alimentaire**

Déchets alimentaires et gaspillage



Déchets alimentaires



Déchets inévitables

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

Déchets potentiellement évitables

Peau de pommes de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage

Déchets évitables, consommables

Restes de plats, de pain...

= gaspillage alimentaire



Les chiffres et intérêts à agir



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE

10 millions de tonnes de produits

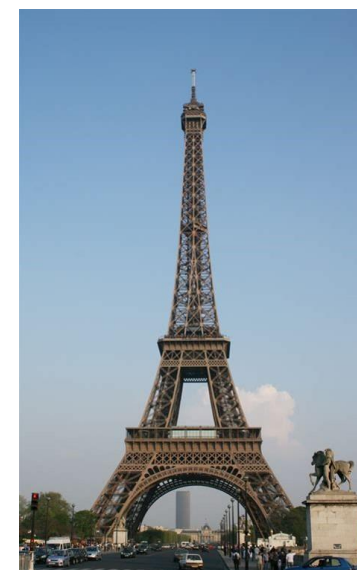
sont perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine.

16 milliards d'euros

c'est l'évaluation de la valeur commerciale théorique des pertes et gaspillages.

15,3 millions de tonnes équivalent CO₂

c'est l'évaluation de l'impact carbone des pertes et gaspillages, soit 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale.



100 Tours

Pourquoi « perdre » du temps à réduire le GA ?

➤ Ne pas nourrir les poubelles !



➤ Faire des économies substantielles !



➤ Agir pour la santé des convives !



➤ C'est obligatoire

➤ Généralisation du tri à la source et valorisation des déchets organiques

avant fin 2023 !

Que représente le gaspillage ?

- en moyenne 30% de la nourriture préparée est jetée !
- estimé à **0,27€ / repas** de denrée alimentaire et **0,68€ /repas** en coût total
- des coûts moyens **de 3 000€** à plus de **40 000€** de denrée alimentaire / an

Exemple de diagnostic avec le projet du Sdomode

CANTINE AVEC CUISINE SUR PLACE

106 convives

Diagnostic :

GA 22 kg/semaine, soit 52 g/convive

Estimation des pertes sur 1 année :

800 kg - 2284 repas

3655 €

CANTINE AVEC LIAISON FROIDE

100 convives

Diagnostic :

GA 56 kg/semaine, soit 150 g/convive

Estimation des pertes sur 1 année :

2 015 kg – 5 757 repas

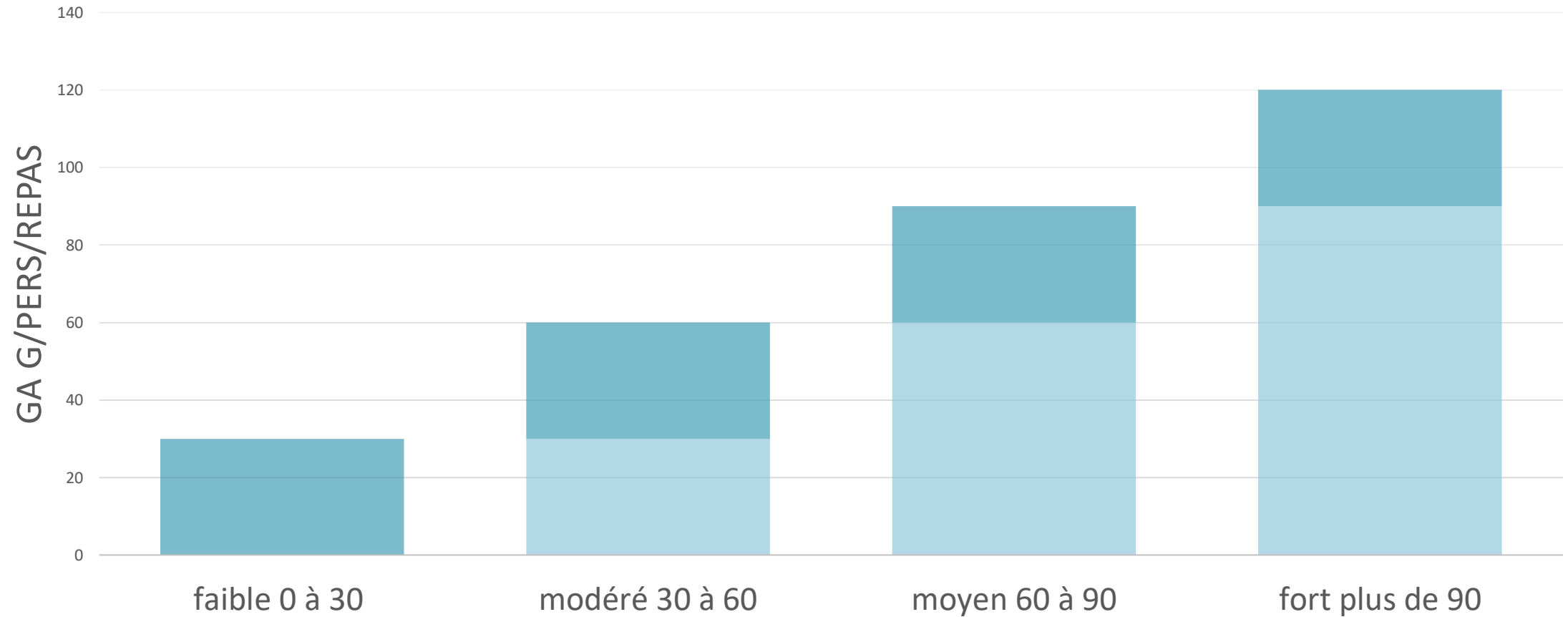
9 212 €

Exemple d'un collège de la région:

- ° Collège de 480 couverts;
Gaspillage total sur 1 semaine : **191 kg de nourriture**
- ° équivalent **6 876 kg** pour une année ;
- ° équivaux à **15 280 repas**
- ° environ plus de **25 000€** de nourritures jetées

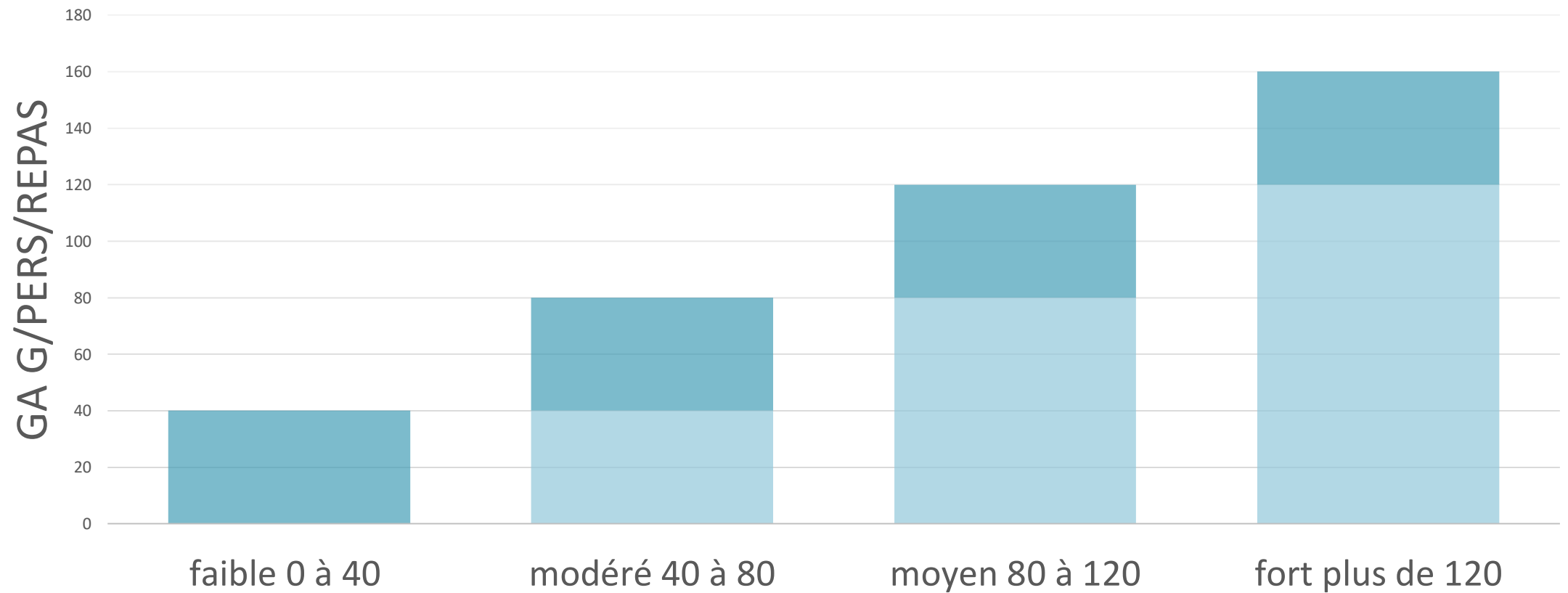
Profil de producteur de gaspillage

GA TOTAL - RESTAURANT SUR PLACE



Profil de producteur de gaspillage

GA TOTAL - RESTAURANT SATELLITE

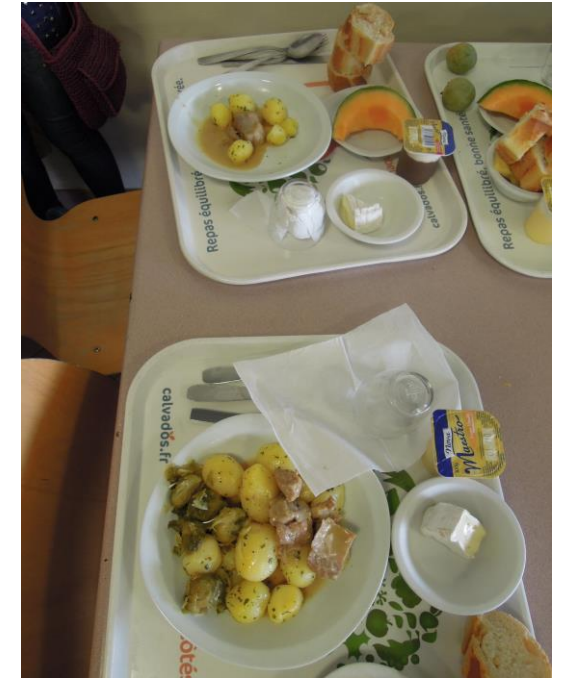


Retour d'expériences de restaurants normands

Exemple de réduction possible dans un collège

Actions menées :

- Sensibilisation des professionnels et des convives
- Adaptation des portions aux faims
- Procédure accueil 6^{ème}
- Système « table de troc »
- Animations régulières
- Pesées régulières



Réduction en 1 an de 46 % de 150 à 83 g/pers/repas

DANS LES MENUS

- Souplesse indication menus
- Supprimer l'information sur la composition du goûter

COMMUNIQUER

- Impliquer les équipes (dynamique gagnant-gagnant)
- Expliquer aux parents
- pédagogie avec les enfants
- Relancer régulièrement directeurs d'école pour sortie scolaire

DANS LES OFFICES

- Sortir au fur et à mesure les denrées du réfrigérateur
- Répartir les portions en fonction des maternelles et primaires
- Retour régulier à la cuisine centrale des surplus

EN CUISINE

- Commande effectif bas (pas réutilisable) / maximum (réutilisable : Yaourts, fruits)
- Réduire les stocks
- Faire coïncider : production = réellement consommé
- Pesées quotidiennes = évaluer objectivement les progrès

PENDANT LE REPAS

- Inciter l'enfant à goûter, proposer systématiquement avant de débarrasser les plats de services.
- Faire participer les enfants aux pesées quotidiennes

Les résultats

- *Une réduction du gaspillage de +80 g en 2015 à 30 gr depuis 2018*

- *Pour un coût denrée identique*
 - *20% de bio dont 10 % en local*
 - *du poisson frais 2 fois sur 3*
 - *viande de bœuf et porc de la région*
 - *poulet et la pintade en label rouge*
 - *Yaourt, lait , beurre, fermier ou bio*

- *Un fil conducteur pour une dynamique positive avec l'ensemble des équipes*

Actions sur le pain

- Diagnostic : 25 kg de pain jeté par semaine

Actions menées :

- Travail avec le boulanger pour proposer des pains plus fins, moins larges;
 - Réduction de la taille des tranches
 - Mise à disposition du pain dans le self
 - Réduction des commandes
-
- Evaluation au bout de quelques semaines : 5 kg de pain jeté par semaine

Bilan gain sur 1 année estimée à 720 kg de pain
Soit l'équivalent de 1800 pains économisés !

Fichier Édition Affichage Historique Marque-pages Outils Aide

Fwd: facture - vi Mon Drive - Goo BP 2019 Eco-con Rencontres du fi Google Agenda euro - Lilo ca suffit le gaspi Spots TV | Ça suffi

www.casuffitlegachis.fr/particuliers/je-rela ca suffit le gaspi

Tableau de bord établi... Les plus visités Débuter avec Firefox Crédit Coopératif compte rendu COREVI... Boîte de réception (20...

#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

PARTICULIERS ENTREPRISES COLLECTIVITÉS

rechercher

Vous êtes ici : Accueil > Particuliers > Je relaie la campagne > Campagne "ça suffit le gâchis" > Spots TV

JE M'INFORME

JE PASSE À L'ACTION


JE RELAIE LA CAMPAGNE

- Campagne "ça suffit le gâchis"
 - Spots TV
 - Affichettes
 - Bannières
 - Vignettes
 - Signature de campagne
 - Vidéos d'animation
 - Verre doseur

SPOTS TV

Campagne « Ça suffit le gâchis » : le self service

À regarder plus tard Partager



Diffusez la vidéo via notre chaîne YouTube

Campagne « Ça suffit le gâchis » : la liste de courses

À regarder plus tard Partager

15:09 19/11/2019

Exemple résultats actions Sdomode *(Accompagnement de 43 écoles en 2 ans !)*

CANTINE AVEC CUISINE SUR PLACE

106 convives

Diagnostic :

GA 22 kg/semaine, soit **52 g**/convive/repas

Estimation sur 1 année :

800 kg - 2284 repas

3655 €

Bilan :

GA 9,6 kg/semaine, soit **23 g**/convive/repas

Estimation sur une année :

346 kg – 988 repas

1581 €

Baisse du GA : 56%

CANTINE AVEC LIAISON FROIDE

100 convives

Diagnostic :

GA 56 kg/semaine, soit **150 g**/convive/repas

Estimation sur 1 année :

2 015 kg – 5 757 repas

9 212 €

Bilan :

GA 38 kg/semaine, soit **101 g**/convive/repas

Estimation sur une année :

1 369 kg – 3 912 repas

6 259 €

Baisse du GA : 33%

Les grands enseignements pour réduire le gaspillage alimentaire

Les grands enseignements

- **Importance du diagnostic / des pesées**
- **Travailler avec tous les agents ... les impliquer, les former**
- **Travailler sur les menus et sur les quantités**

Les pistes à développer

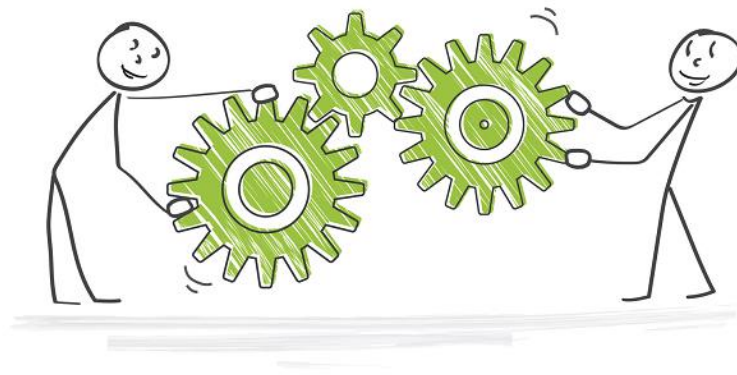
- Suivi régulier du GA (*ex : au moins 2 pesées /an*)
- Mobilisation régulière des agents de restauration ;
- Mobilisation ponctuelle et récurrente des professionnels et convives ;
- En scolaire aller vers des programmes **d'éducation aux goûts;**

RÉGAL



RÉGAL créé en 2014

Objectif : **-50%** de Gaspillage Alimentaire d'ici
2025



Accompagnateur et Facilitateur

Rencontre, coopération, formation,
interaction, synergie



Réseau pour
Éviter le
Gaspillage
ALimentaire
en Normandie

DÉFI ASSIETTES VIDES

Du 7 au 11 octobre 2019



Merci de votre attention



www.regal-normandie.fr



Réseau pour
Éviter le
Gaspillage
ALimentaire
en Normandie



nathalie.villermet@crepan.org