Recensement et diffusion des bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Chambre d'agriculture de la Charente

ZE MA CAMPAGNE 66 IMPASSE NIEPCE
16016 ANGOULEME cedex

Voir le site internet

Auteur : Nicolas Gilardeau
nicolas.gilardeau@charente.chambagri.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Limiter le gaspillage est un enjeu social mais aussi économique pour les structures de restauration collectives. Il est souvent compliqué et chronophage de mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

De nombreuses structures ont mis en place des actions en ce sens. Mettre en lumière ces démarches est donc un enjeu important pour inciter les autres structures à en faire autant et pour leur en facilité la réalisation.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Notre objectif a été de formaliser et valoriser les démarches existantes de lutte contre le gaspillage alimentaire sur notre territoire et de les diffuser le plus largement possible. Pour ce faire des fiches synthétiques ont été réalisées. Ce travail est valorisé sur la page internet dédiée de la Chambre d'agriculture de la Charente.

Résultats quantitatifs

7 structures ont apporté leurs témoignages et permis la réalisation de 8 fiches actions : Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire ; La sensibilisation ; L’impact des usagers ; Diminuer les quantités; La distribution des plats ; Travailler le goût ; Les produits ; Valoriser les déchets

Cf. lien page internet dédiée.

Résultats qualitatifs

- Les acteurs impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et qui ont été identifiés sont prêts à partager leur expérience.
- Identification de l'existence d'actions concrètes sur le territoire et reproductibles par d'autres structures.
- De nombreuses thématiques abordées et des initiatives diverses pour répondre à ces enjeux.

MISE EN OEUVRE

Planning

- Identification des structures menant une action de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Pour cela une recherche documentaire a été nécessaire, ainsi que des contacts avec des acteurs du développement territorial en relation avec ces structures (Conseil Départemental 16, CALITOM ou encore l'Agglomération du GrandAngoulême). De plus certains gestionnaires n'ont pas hésité à nous diriger vers des collègues du département entreprenant ce genre de démarche.
- Organisations de rencontres pour identifier les actions valorisables pratiquées au sein de ces structures et récupération des éléments nécessaires à la construction des fiches action.
-
- Construction des fiches action.
- Le choix a été fait de construire des fiches actions par thématique plutôt que par structure pour apporter plus de lisibilité dans la lecture.
- Validation du contenu auprès des différentes structures.
-
- Diffusion sur la page internet dédiée.

Moyens humains

Temps agent (préparation guide d'entretien, rencontres, organisation et écriture des fiches action).

Temps d'infographiste (création des supports fiche action).

Moyens financiers

Pas de moyens financiers, principalement des moyens humains.

Moyens techniques

Outil d'infographie principalement.

Partenaires mobilisés

Chambre d'agriculture de la Charente

Gestionnaires de restauration collective

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Totale que ce soit d'un point de vue de la méthodologie que des supports de diffusion.

Difficultés rencontrées

Permettre à des acteurs locaux de connaître les bonnes pratiques sur leur territoire et faciliter la mise en relation. En effet, la proximité géographique peut être source de rapprochement et de travail en réseau.

Recommandations éventuelles

Poursuivre ce travail de recensement et de diffusion par un travail de constitution de réseau, faire se rencontrer les acteurs locaux (visites etc.) afin d'échanger sur les différentes pratiques

---

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | OPERATION PILOTE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Sandrine WENISCH

sandrine.wenisch@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine