

Aider les établissements de restauration collective à réduire le gaspillage alimentaire

Objectifs recherchés

Inciter les chefs de cuisine à réduire le gaspillage alimentaire dans leur cuisine :
 - en présentant **les retours d'expérience, les bénéfices attendus, les formations** existantes...
 - en les incitant à mettre en place des **actions concrètes** et à **modifier l'organisation**.



✓ **Prendre contact avec des partenaires ?**

Les collectivités, les associations, la CCI, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, la FNAB, le CNFPT, écoles hôtelières...

✓ **Définir l'étendue du projet**

Un seul restaurant collectif ou commercial, les restaurants de la commune...

✓ **Ne pas oublier :**

- *Rencontrer le chef de l'établissement et le responsable cuisine.*
- *Faire un état des lieux initial, avant le démarrage de l'action*

- ☞ *Démontrer les intérêts de l'opération, notamment sur le plan économique.*
- ☞ *Caractériser et peser les quantités jetées.*
- ☞ *Echanger sur les pratiques existantes, suivre les évolutions...*
- ☞ *S'approprier les bases sur la réglementation sanitaire dans la restauration*

✓ **Communiquer :**

- *Proposez aux restaurants des affiches, avec chiffres clés, messages types...*

- ☞ *[Kit communication ADEME](#)*
- ☞ *Contactez la presse locale.*

✓ **Et à la fin, évaluer l'action**

- ☞ *Outil [suivi des indicateurs](#)*
- ☞ *Vous pouvez évaluer avec le responsable des cuisines l'impact de l'action lors d'un buffet « zéro déchet », par exemple.*



Ils l'ont déjà fait :

- ☞ [Programme « Trim Trax » dans le restaurant administratif du Conseil Général du Bas-Rhin](#)
- ☞ [Cuisine centrale d'Embrun](#)
- ☞ [EPARC et banques alimentaires](#)

En pratique, en cuisine :



A mettre en place :

☑ Renforcer les formations spécialisées des cuisiniers

↳ Formation dans les domaines des achats, du stockage et de la préparation des produits frais.

☑ Anticiper le nombre d'usagers

↳ Travail à faire en lien avec les services administratifs de l'établissement.

☑ Acquérir une légumerie de dernière génération

↳ Une légumerie facilite l'utilisation des produits frais avec un coût de main d'œuvre maîtrisé.

☑ Se doter d'une balance de cuisine pour mesurer les restes

↳ Mesurer les quantités cuisinées non servies et les reliefs de repas.

☑ Adapter les quantités servies aux besoins

↳ S'adapter aux demandes des usagers.

↳ Suivre les quantités jetées pour ajuster aux mieux les quantités à préparer.



Messages et outils :

↳ Formations dispensées notamment par :
- la FNAB¹ sur les produits frais,
- le CNFPT sur le comportement des usagers en restauration collective.

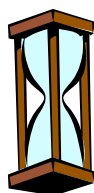
[Guide pour une restauration collective de qualité](#)

↳ La méconnaissance du nombre exact d'usagers est la première source de gaspillage.

↳ [Le film de « Slow food »](#) explique l'intérêt de la légumerie (à 4 mn 40 s).

↳ Le suivi des quantités de restes selon les plats permet de réadapter les quantités à préparer.

¹ FNAB = Fédération Nationale d'Agriculture Biologique



✓ Pour l'animateur : 2-3 jours pour la prise de connaissance des outils afin de pouvoir dialoguer avec les cuisiniers.

✓ ½ h quotidienne pour le responsable de cuisine.

Moyens matériels :

- balance pour la pesée des restes,

- légumerie (local dédié à l'épluchage et à la préparation des fruits et légumes) avec coupe-légumes, éplucheuses, laveuse-essoreuse.



Environ 10 000 €
pour une
légumerie