



Moins de gaspi au resto

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Pontivy Communauté

31, Rue Jean Moulin

Bp 96

www.pontivy-communaute.fr

MARIE

Véronique

Bretagne

veronique.marie@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé ARTISANAT, , HOTELLERIE RESTAURATION, BIODECHET, INCINERATION

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans le cadre de son Programme Local de Prévention des Déchets, Pontivy Communauté expérimente un partenariat tri-partite avec la société "ma planète alimentaire", lauréat d'un appel à projet lancé par le Conseil Départemental du Morbihan, et les restaurants volontaires du territoire.

Le projet consiste à réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Fournir aux restaurateurs une méthode pragmatique pour quantifier et diminuer leur gaspillage alimentaire, recréer une dynamique locale, reconnecter tous les acteurs de la restauration sur leur territoire, puis communiquer leur engagement auprès du grand public à travers une plateforme web.

La démarche s'appuie sur l'accompagnement personnalisé de chaque établissement et la mise en place d'un outil numérique de quantification et de suivi de ce gaspillage.

Résultats quantitatifs:

A ce jour, deux établissements du territoire de Pontivy Communauté ont intégré cette démarche.

Un restaurant traditionnel/pizzeria et une école hôtelière. L'école hôtelière va permettre d'aller plus loin en matière de sensibilisation et de formation des cuisiniers de demain à la réduction à la source du gaspillage alimentaire.

La démarche "moins de gaspi au resto" étant actuellement en cours, d'autres établissements peuvent encore se porter volontaire.

Résultats qualitatifs :

(en attente des résultats)

MISE EN OEUVRE

Planning:

Phase 1 : la préparation

Sensibilisation du personnel à la notion de gaspillage alimentaire et de ses enjeux ;

Présentation de la démarche et des outils ;

Présentation du fonctionnement et de l'ergonomie de la plateforme en ligne : tableau de bord, gestion des menus, impression des formulaires de saisie, accès aux fiches actions, etc. A cette occasion un référent est identifié dans l'équipe ;

Participation au paramétrage de l'outil informatique avec pour objectif « le moins de travail pendant le service » ;

Organisation de la mise en œuvre des pesées ;

Participation à la définition du calendrier en vue d'informer le personnel et permettre la communication auprès des clients ;

Vérification des étapes de préparation.

Phase 2 : la mise en pratique

Accompagnement des équipes lors du premier service ;

Accompagnement dans l'analyse du bilan et participation à la définition des actions à mettre en place ;

Accompagnement dans la définition des pesées ;

Accompagnement dans l'estimation des gains générés (environnementaux et en euros) ;

Accompagnement et animation des échanges collectifs en lien avec les partenaires.

Phase 3 : la communication

Appui technique pour valoriser la démarche auprès des clients, diffusion dans les réseaux, communiqués de presse ;

Appui technique pour définir un support commun d'échange avec le personnel et les supports essentiels à chaque étape.

Année principale de réalisation:

2015

Moyens humains :

L'ensemble du personnel du restaurant participant (direction, cuisine et salle)

Un consultant de "ma planète alimentaire" pour le suivi et la mise en place de la démarche

Le chargé de prévention de la collectivité pour sensibiliser et recruter les restaurants et faire le lien avec la gestion des déchets

Moyens financiers :

Compte tenu des subventions et financements complémentaires mis en place, le coût initial pour le restaurateur (accompagnement par un consultant et 3 ans d'utilisation de la plateforme), est de 1500€ HT.

Pontivy Communauté et le SITTOMMI (syndicat de traitement) ont choisi d'inciter les restaurateurs de leur territoire à participer en finançant 500€ chacun. Soit un reste à charge de 500€ HT pour le restaurateur.

Moyens techniques :

Une balance de pesée (type peson)

Un accès informatique à internet

Partenaires mobilisés :

ADEME Bretagne

Conseil Départemental du Morbihan

UMIH Morbihan

Comité Départemental et Régional du Tourisme

SITTOM-MI

EVEA Tourisme

Ma planète Alimentaire

VALORISATION

Facteurs de réussite :

La mise en place de cette démarche est tout à fait reproductible

Difficultés rencontrées :

Apporter des solutions aux restaurateurs

Mutualiser les solutions d'un établissement à l'autre

Associer de nombreux partenaires locaux

Recommandations éventuelles:

Bien que sensible au gaspillage alimentaire, le premier argument en faveur de la mise en place de la démarche dans un restaurant reste le gain économique potentiel.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOÉ ®

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.