



Programme "Trim Trax" dans le restaurant administratif du Conseil Général du Bas-Rhin

Cadre de restitution : Étude de l'ADEME

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Eurest - Restaurant administratif du CG67

200 Avenue de Paris

<http://www.eurest.fr>

OPTIGEDE

Administrateur

ADEME

administrateur.optigede@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, , ADMINISTRATION PUBLIQUE,
PREVENTION DES DECHETS,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le programme Trim Trax développé au niveau international (Canada, Suisse, France...) par le groupe COMPASS GROUP a été mis en place en mai 2010 dans le restaurant administratif du Conseil Général du Bas-Rhin (CG67). Ce programme permet d'identifier les déchets alimentaires dans les établissements, d'en mesurer la quantité et de se donner les moyens de les réduire. Cette fiche est un exemple local qui s'inscrit dans le programme international, déployé dans ce restaurant administratif servant quotidiennement en moyenne 700 repas, repartis sur 2 sites.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Ce programme a différents objectifs :

- sensibiliser le personnel de cuisine à la gestion des déchets,
- améliorer les quantités de nourriture à produire,
- en adaptant l'offre à la demande,
- sensibiliser le client au gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs:

Avant la campagne de sensibilisation (avril 2010), 8kg de nourriture préparée non servie étaient jetés en moyenne par jour.

Cette quantité de nourriture, rapportée au nombre de repas servi correspondrait à un coût de 0,14

€/repas (calculé d'après un coût moyen des denrées).

Après 6 mois de campagne, 3 kg de nourriture préparée non servie sont jetées en moyenne chaque repas, soit l'équivalent de 0,08 €/repas.

Ainsi **les quantités de nourriture jetées ont diminué de plus de moitié.**

Résultats qualitatifs :

Grâce à la mise en place d'un suivi affiné des quantités servies, consommées et jetées de chaque plat, l'équipe de cuisine a pu adapter les quantités à préparer en fonction de chaque menu. Le nombre de plats préparés non consommés a fortement chuté avec, pour certains plats, presque zéro reste. Les clients ont pris l'habitude de demander au personnel de service la quantité adaptée à leur appétit, ayant ainsi des assiettes "sur mesure".

MISE EN OEUVRE

Planning:

Le programme Trim Trax est un programme international relayé par le directeur du restaurant. Il se décline sous la forme d'un plan d'actions, visant à sensibiliser à la fois le personnel de cuisine et les clients.

- **En cuisine** : Chaque mois, le personnel de cuisine est formé sur un thème du développement durable (1/2h de formation en interne, et distribution de fiches "formation"). Ainsi, pour le lancement du programme Trim Trax, la thématique du mois était la réduction du gaspillage alimentaire. Le personnel a donc été formé à la gestion des stocks. Pour chaque plat, un historique est maintenant tenu quotidiennement, afin de comptabiliser les quantités préparées, vendues et jetées. Dans cet objectif, toutes les quantités sont pesées et reportées par le personnel de cuisine : en fin de repas, l'ensemble des prestations non servies sont mises dans un sac poubelle et pesées sur la balance. Les menus étant établis sur des cycles de 6 semaines, la connaissance de ces données a permis d'adapter les quantités à préparer lorsque le même menu est proposé à nouveau 6 semaines après. De même, la connaissance des quantités de déchets par rapport à la quantité achetée, aide à réfléchir sur la qualité des produits.

- **En salle** : Pendant un mois, le client est sensibilisé par des messages incitant à ne se servir qu'à sa faim et par l'affichage des quantités de déchets alimentaires générées chaque jour dans le restaurant. Les outils pour communiquer sont variés : plaquettes remises à la caisse, triptyques posés sur les tables, affiches... Une piqûre de rappel est prévue un an après. Depuis la mise en place du programme, le client est également invité à demander au personnel de service la quantité qu'il souhaite pour chaque plat (hors plats en portion individuelle).

Année principale de réalisation:

2009

Moyens humains :

La gestion de l'historique des ventes (quantités préparées, vendues, jetées...) nécessite environ 1/2h de travail chaque jour pour le responsable de cuisine.

Moyens financiers :

Il n'y a pas de dépenses supplémentaires déployées par le Conseil Général, maître d'ouvrage du restaurant administratif, liées à la mise en place de ce programme.

Moyens techniques :

Les outils de communication sont fournis par le service marketing du groupe Eurest (plaquettes, affiches...). La comptabilisation des quantités préparées, vendues et jetées se fait grâce à une balance (déjà présente) et un fichier Excel.

Partenaires mobilisés :

Aucun

VALORISATION

Facteurs de réussite :

L'action est facilement reproductible car elle demande peu de moyens. Cependant une formation du personnel de cuisine est nécessaire en amont ainsi qu'une bonne implication du responsable.

Difficultés rencontrées :

Sans objet

Recommandations éventuelles:

Sans objet

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

[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.