



bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

8

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



J'identifie la source du gaspillage en réalisant un diagnostic

- **Au niveau de la cuisine** : surestimation des quantités,
- **Au niveau de la consommation** : restes des assiettes,
- **Je réalise un diagnostic** : voir fiche pratique fournie par l'ADEME.

Je cible les actions à mener suite au diagnostic

- **J'adapte les grammages** en évaluant les besoins. Quelques exemples : je mets en place un self participatif ou des tables de tri.

Je mets en place des pesées régulières

- Pour garder le rythme,
- J'utilise un **tableur de pesée** : voir fiche pratique fournie par l'ADEME.

Je sensibilise les équipes et les convives

- Je fixe un **objectif atteignable** : réduire de 50% le gaspillage alimentaire, c'est possible et c'est l'affaire de tous.

Je nomme un référent

- Pour **remotiver et éviter l'essoufflement** de la démarche.

Loi Egalim focus gaspillage : depuis le 1er janvier 2020, la loi impose de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec un diagnostic préalable à effectuer et une interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore bons.





Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrivent dans les 3 axes du développement durable: environnemental, économique, social. Mais au-delà de l'aspect environnemental, la **lutte contre le gaspillage alimentaire est un réel enjeu économique dans tous les restaurants.**

Le gaspillage en restau collective ...

115 g : c'est le poids des déchets moyen générés par convives et par repas en restauration collective !

Source : ADEME - Gaspillage alimentaire dans la restauration collective

L'expertise d'Ecocert : travailler sur la bonne évaluation des effectifs

- Lors de nos audits nous constatons parfois un manque de communication entre les équipes du restaurant, le personnel d'encadrement scolaire et les parents d'élèves. Ce manque de dialogue peut être à l'origine du gaspillage particulièrement dans les restaurants satellites rattachés à une cuisine centrale. Pour éviter de confectionner trop de repas, **il faut donc connaître le nombre réel de convives** (et de grammages) et/ou **travailler à une bonne évaluation des effectifs** en communiquant avec les convives (leur rappeler, par exemple, d'avertir lors des absences !).
- La bonne idée : Créer une campagne de communication vers les parents à l'aide des outils ADEME : « si j'avertis, c'est moins de gaspi et de meilleurs produits ! ».



GASPILLAGE: Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»

- Niveau 1, 2, 3 : Lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel. Mis en place de campagnes de pesées + actions concrètes.

