



COLLOQUE

Une alimentation saine dans le respect de
l'environnement au sein des
établissements de santé

1^{er} Février 2018



PRÉSENTATION



- ▶ Présentation succincte du réseau Restau'Co
- ▶ Le cout du gaspillage alimentaire
- ▶ Propositions d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire





PRÉSENTATION SUCCINCTE DU RÉSEAU RESTAU'CO



RESTAU'CO

LE RÉSEAU

INTERPROFESSIONNEL
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE
EN GESTION DIRECTE

PARTENAIRE DES POLITIQUES ALIMENTAIRES



LA RESTAURATION COLLECTIVE EN FRANCE

CHIFFRES CLÉS DU SECTEUR



2 marchés



60%

EN GESTION DIRECTE
(ou autogérée), la réalisation des repas est gérée en interne.



40%

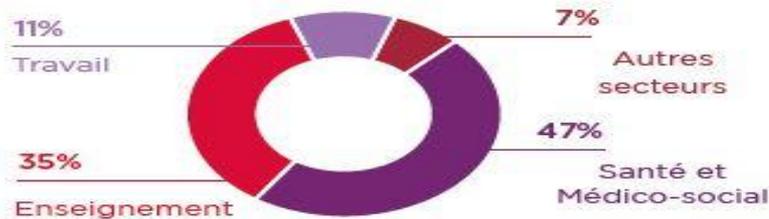
EN GESTION CONCÉDÉE
(ou sous contrat), la réalisation des repas est confiée à une société de restauration externe, prestataire de services.



CHIFFRES CLÉS PAR SEGMENT*

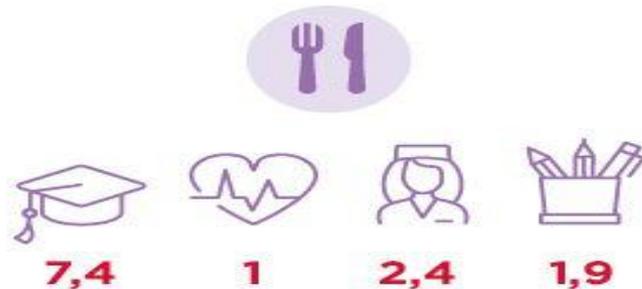
Une offre qui concerne toute la population à tous les moments de la vie

Restauration collective



La gestion directe est fortement implantée dans les secteurs Santé-Médico social et Enseignement, deux secteurs à dominante publique.

Nombre de personnes accueillies par jour en moyenne (millions)



Coût denrées par repas (€ HT)





LE COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Quelques chiffres



Entreprise

121g

0.74 €

Prix de revient

3.03 €

Hospitalier

140g

0.68€

Prix de revient

1.95 €

Lycée

117g

0.48€

Prix de revient

2.20 €

Collège

120g

0.54 €

Prix de revient

2.20 €

Primaire

154 g

0.65 €

Prix de revient

1.80 €

Pour 2 milliards de repas servis dans les restaurants de collectivité en France
Le coût du gaspillage moyen par an est de :

960 000 000 €

« 960 millions d'euros de marchandises jetées par an »



PROPOSITIONS D' ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE





- ▶ Diagnostic du service de restauration.
- ▶ Comment lutter contre le gaspillage alimentaire en 6 étapes ?
- ▶ Evaluation du gaspillage alimentaire (mise en place de pesées des déchets).
- ▶ Réalisation d'un guide spécifique à l'établissement.
- ▶ Proposition de la démarche Mon Restau Responsable.



DETAIL DES ACTIONS

Réaliser un diagnostic du service restauration



- ▶ La composition de l'équipe de restauration.
- ▶ Le fonctionnement du service.
- ▶ Le type de service (liaison chaude / liaison froide – multi / mono).
- ▶ Le type de convives.
- ▶ Les menus et le nombre de choix des plats proposés.
- ▶ Les effectifs et comment sont-ils communiqués ?
- ▶ La qualité des produits utilisés.
- ▶ Le type de production et le % de production maison (dans chaque poste, légumerie, préparation froide , préparation chaude...)
- ▶ Les achats
- ▶ Grammages des portions servies.
- ▶ Evaluation du gaspillage (coût et volumes).
- ▶ Le volume des déchets et leur valorisation.
- ▶ Les observations et les recommandations.
- ▶ La mise en place du planning d'exécution des actions, et nomination des personnes responsables de leur mise en œuvre.



Comment lutter contre le gaspillage alimentaire en 6 étapes ?

1. Constituer un groupe de travail
2. Quantifier le gaspillage alimentaire
3. Différents moyens de lutte contre le gaspillage
4. Etablir un calendrier avec des objectifs
5. Mettre en œuvre les outils de lutte contre le gaspillage
6. Restituer les résultat des différentes actions



1^{ère} Etape : Constituer un groupe de travail

- Direction, Gestionnaire
- Chef de cuisine, chef de production,
- Magasinier, Agent de production
- Agent de service, Agent d'entretien, Agent de livraison
- Personnel soignants, usagers....



Objectifs:

- Etablir un calendrier des actions à mener à l'aide d'un tableau où les questions QUI ? QUOI ? QUAND ? OU ? COMMENT ? POURQUOI ? seront renseignées suivre la mise en œuvre des actions
- Organiser la mobilisation de l'établissement sur ce projet et la diffusion des résultats



2^{ème} Etape : Quantifier le gaspillage alimentaire

a) Organiser sur une semaine de suivi avec l'ensemble du groupe de travail

b) Identifier les déchets à trier

L'idée est de distinguer la nature des déchets et leur provenance. Le conseil pour la 1^{ère} semaine de pesées est de commencer par les déchets suivants :

- ▶ Le pain
- ▶ Les emballages
- ▶ Les restes non consommés des plateaux
- ▶ Les restes du self qui ne peuvent pas être resservis

FORMATION À LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

2ème Etape : Quantifier le gaspillage alimentaire



Aménagement d'un espace de communication et d'explications pour les convives



Gaspimètre à pain



Installation plus simple



Une communication claire



Table d'un fabricant

PREVOIR UN PESON



3^{ème} Etape : Différents moyens de lutte contre le gaspillage



Travail sur l'estimation du nombre de convives

Les effectifs prévisionnels sont rarement connus à l'avance. Cependant il est important d'améliorer ce fait car dans la plupart des cas il est à l'origine de plus de 50 % du gaspillage alimentaire.

Travail sur les grammages

Le personnel a toujours peur que le convive ne mange pas à sa faim : il a parfois « la main lourde » en voulant (trop) bien faire, et incite involontairement au gaspillage.

Respecter les grammages du GEMRCN (recommandations), voire les réduire de 10%

Bien choisir vos contenants



3^{ème} Etape : Différents moyens de lutte contre le gaspillage

Travail sur la sensibilisation des convives

Inciter les convives à participer à l'élaboration des menus (commission restauration), les écouter et prendre en compte les demandes les plus pertinentes.

Créer un menu zéro déchet

Travail sur le pain

Préférer le pain tranché aux petits pains individuels : chacun choisit le nombre de tranches qu'il prend selon sa faim **ou couper une partie des petits pains en deux** pour ceux qui n'en mangent que la moitié.

Placer le pain en fin de chaîne dans le cas des services de type self : le convive adapte sa portion de pain selon les plats choisis. Une partie de la sensibilisation des convives peut se faire sur le pain.



3^{ème} Etape : Différents moyens de lutte contre le gaspillage

Travail sur les produits

Essayer de favoriser les **produits frais** et les **produits de saison** : meilleure qualité gustative.

Communiquer sur l'origine et la qualité des produits quand elles peuvent apporter une plus-value (proposer des produits de circuits de proximité et/ou sous Signes d'Identification de l'Origine et de la Qualité).

Communiquer sur le **fait maison, afin de mettre en valeur les équipes de restauration**

Améliorer la qualité des repas (produits locaux, produits frais, circuits courts, produits bios et sous label de qualité...).

Les économies réalisées grâce à la baisse du gaspillage permettent d'augmenter la proportion de produits de qualité.

Choisir des produits plus adaptés, trouver des **recettes nouvelles** plus attractives et ludiques.

Revisiter les recettes (A) afin de les proposer sous une autre forme (recettes (B))





3^{ème} Etape : Différents moyens de lutte contre le gaspillage

Travail sur la présentation des plats

Un plat qui donne envie est moins gaspillé car dégusté avec curiosité et plaisir. Surtout dans les bacs gastro.

Organiser des repas à thèmes (produits locaux, produits bios, nouvel an chinois, saint Valentin, journée de la Terre...)

Organiser des rencontres avec les fournisseurs de produits alimentaires : éleveurs, apiculteurs, maraîchers

Prendre en compte l'attente/les envies/les besoins des convives

Des convives qui arrivent après 20 min d'attente, qui n'ont que 15 min pour manger, sont plus disposés à gaspiller.

Les mettre à l'aise est essentiel pour les inviter à faire du repas un moment **important et convivial**.

Adapter et respecter la tranche horaire de repas



3^{ème} Etape : Différents moyens de lutte contre le gaspillage

Maîtriser les cuissons

Bien maîtriser les cuissons permet une réelle économie et améliore la qualité des produits servis

Exemple : Cuissons basses températures avec sonde à cœur

- ▶ Gain en poids
- ▶ Gain de prix
- ▶ Meilleure jutosité
- ▶ Amélioration de la découpe et tranche + calibrée
- ▶ Meilleur qualité de texture

Rôti de porc (9,90 € / Kg)	Poids avant cuisson	Poids fin de cuisson	Perte à la cuisson	Nb de portions perdus
Cuisson traditionnelle	2,180 Kg (21,58 €)	1,6 Kg (soit 1,66 € / portion de 120 g)	580 g (- 32 %) (7,72 € de perte)	Environ 5 portions
Cuisson basses T°C	1,950 Kg (19,30 €)	1,678 Kg (soit 1,37 € / portion de 120 g)	272 g (- 14%) (2,69 € de perte)	Environ 2 portions



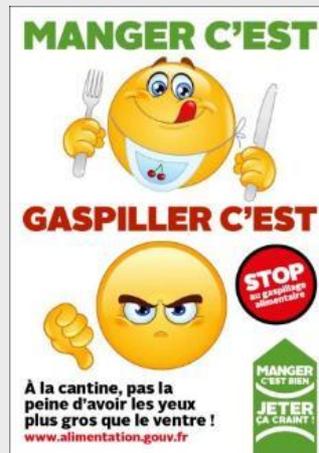


3^{ème} Etape : Différents moyens de lutte contre le gaspillage

Travail sur la communication

Les restaurants collectifs sont déjà souvent chargés en communication, il convient de créer un outil qui se démarquera et qui fera passer un message court mais clair et précis.

Afficher les recettes et communiquer avec les convives au moment du service,





3^{ème} Etape : Différents moyens de lutte contre le gaspillage

Valorisation des déchets

- ▶ Méthanisation
- ▶ Compostage
- ▶ Don alimentaire
- ▶ Lombric-compostage ...





4^{ème} Etape : Etablir un calendrier des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

... réalisable qui permette ...

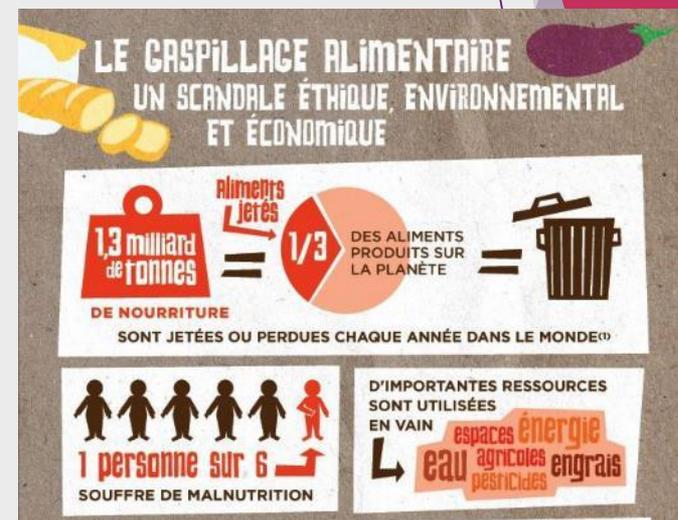
5^{ème} Etape : La mise en place d'outils de lutte contre le gaspillage





6^{ème} Etape : Restitution du résultat des différentes actions

Un bilan général peut être établi à l'issue de chaque action afin d'y porter une réflexion globale : Cette opération est-elle utile ? Quel(s) bénéfice(s) en tirer ? Quelle(s) économies ? Etc.



EVALUATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (mise en place de pesées des déchets)

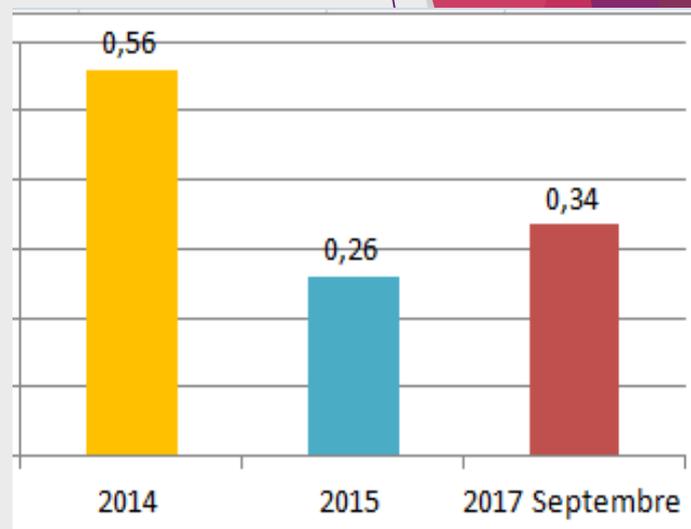


Septembre 2017				
Pesées réalisées sur 1 semaine(s)				
Poids moyen du gaspillage par jour		44,12	Kg	
	Poids des emballages (Kg)	Poids des restes de self (Kg)	Poids des restes de plateaux (Kg)	Pain (Kg)
Poids total du gaspillage (Kg)	52,6	18	131	19
Nombre de convives	1726	Poids total du gaspillage hors emballages		168

	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poids des emballages (Kg) 24% ■ Poids des restes de self (Kg) 8% ■ Poids des restes de plateaux (Kg) 59% ■ Pain (Kg) 9%
--	--

Evolution période -1		
Poids du gaspillage par convive	0,097	Kg
Coût moyen du gaspillage par convive	0,34	€
		-0,22 € Diminution en
Le montant annuel du gaspillage est estimé à (pour 36 semaines)	20 832,00 €	
Le montant par semaine du gaspillage est estimé à	578,67 €	
Soit l'équivalent de	11200	Repas jetés

Evolution du coût du gaspillage





Sommaire

INTRODUCTION

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Quelques chiffres

Les raisons du gaspillage alimentaire en restauration collective

Les prémices d'une lutte active

Lutter contre le gaspillage : Un levier pour développer la restauration de qualité

Contexte réglementaire

GUIDE DES BONNES PRATIQUES

Constituer un groupe de travail

Quantifier le gaspillage alimentaire

Identifier les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire

Etablir un calendrier des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Restituer les résultats des différentes actions



MON RESTAU RESPONSABLE®



Démarche de progrès qui a pour but de garantir une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement

https://www.youtube.com/watch?v=Eo7AZvPE_MA

MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



Je vous remercie pour votre attention