

# Groupe de travail : restauration collective

---

À CAEN, LE 29 NOVEMBRE 2016

# Objectifs du GT

---



- ❖ Suivre l'évolution du gaspillage alimentaire en restauration collective.
- ❖ Identifier et diffuser les initiatives et expériences permettant de réduire le gaspillage.
- ❖ Accompagner les collectivités dans leur mise en œuvre de leur obligation de «démarches de réduction du gaspillage alimentaire» (Loi TECV art 102)

# Actions déjà réalisées

---



- ❖ Construction d'un tableau de bord (mobilisation + quantification)
  - > estimation **9 000 T / an** nourritures jetées dans les restaurants scolaires et de santé
- ❖ Mise en place de pesées communes dans les cantines (40 sites en 2014)
- ❖ Démarche globale de réduction en établissements scolaire et de santé
  - > Syvedac, Harfleur, Evreux, Hérouville, Bayeux, Sdomode ...
- ❖ Actions de sensibilisation (lycées, collèges, écoles avec Graine, Cardère, Irqua, 1001 légumes, Crepan...)
  - > Référentiel : Moyennes régionales et résultats atteignables (15g/repas/convive)

# Ce que représente le gaspillage

GA cuisine + GA assiette (g/repas/convive)	Tonnages par an	Coûts
50 et 120	<b>3,4</b>	7 776 € denrées et 19 584 € total
30 et 130	<b>11,6</b>	17 496 € denrées et 44 064€ total
30 et 130	<b>20,7</b>	31 104 € denrées et 78 336 € total
125 à 350	<b>90</b>	147 825 € denrées et 372 300 € total
171	<b>10</b>	15 768 € denrées et 39 712 € total

Étude ADEME 2016 :

- ❖ Coût denrées : 0,27€/repas
- ❖ Coût total : 0,68€/repas

# Focus établissements de santé



- ❖ Restauration très spécifique = beaucoup de contraintes
  
- ❖ Estimation sur un site de :
  - 750 Lits : **90 T / an** de GA -> 150 000 € / 370 000 € total
  - EHPAD 80 lits : **10 T / an** de GA -> 16 000 € / 39 712 € total
  
- ❖ Sujets soulevés - défi à relever :
  - **importance de cibler les besoins**
  - nombre des repas et choix patients / outils et moyens humains
  - contraintes besoins malades et **réelle consommation !**
  - contraintes de cuisine centrale - adaptation aux patients (réduction portion)

# Actions déjà réalisées

- ❖ Participation à des formations professionnelles (Cnfpt, Ireps, Agores, fête BMN ...)
- ❖ Édition d'un guide méthodologique
- ❖ Journée technique régionale « Bio déchets et gaspillage alimentaire » (ADEME, ARS)
- ❖ Forum d'échanges sur la restauration collective à Caen (juin 2016)
- ❖ Organisation du Zéro gaspi tour de Normandie 2016  
-> valorisation de 5 restaurations dans nos 5 départements



# Zéro Gaspi-tour de Normandie échanges autour de réussites !



- ❖ Lycée Sauxmarais
- ❖ Ehpad CUA
- ❖ Collège Broglie
- ❖ Écoles d'Harfleur
- ❖ Écoles de Hérouville-St-Clair

# Projets à venir

---



- ❖ Organiser des forums d'échanges dans les différents départements de Normandie
- ❖ Identifier l'ensemble des restaurants collectifs menant des actions sur le gaspillage alimentaire de la Région
  - ↳ Montage d'un concours régional pour les restaurants collectifs



# Merci de votre attention

Nathalie Villermet - [regal.normandie.restauration@gmail.com](mailto:regal.normandie.restauration@gmail.com)