CREPAQ
Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'AQuitaine
association d'éducation populaire pour la transition écologique

Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire
Nous, on se RÉGAL !
Et vous ?

Le Gaspillage Alimentaire en Restauration Hors Domicile

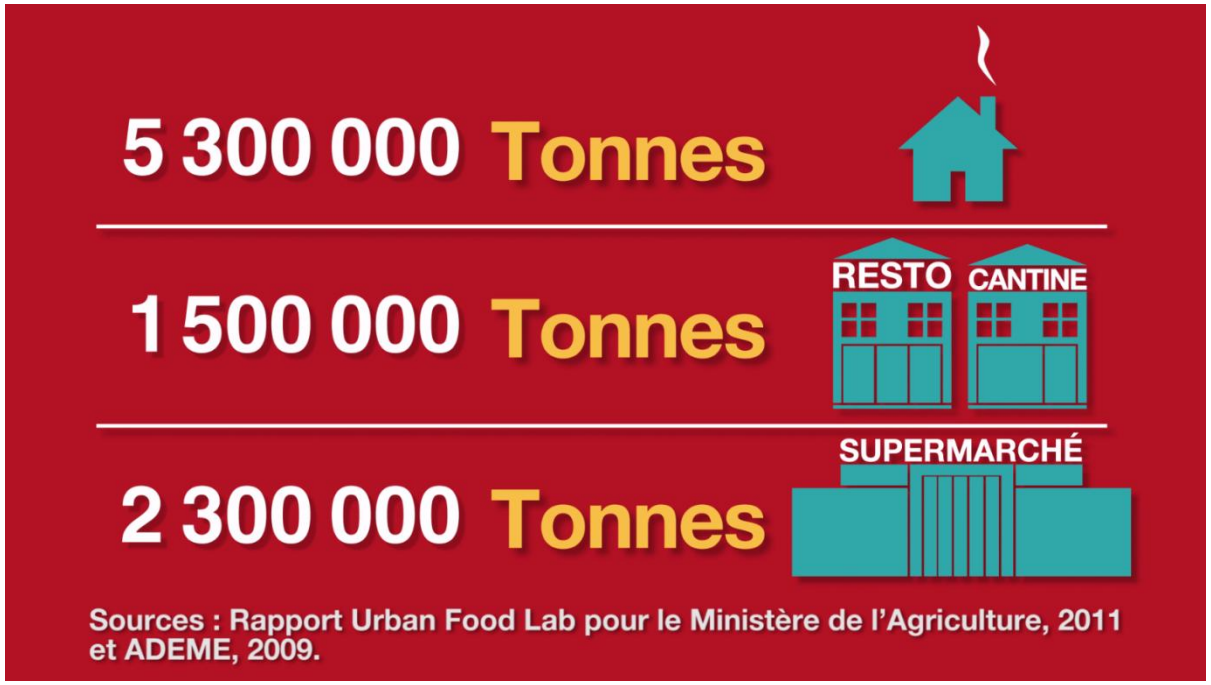
Vendredi 7 Novembre 2014

Sommaire

- Le constat
  - Quels sont les chiffres du gaspillage en RHD
  - Quels types de pertes / Comment les évaluer

- Comment lutter contre le gaspillage, et pour quels résultats ?
  - En restauration commerciale
  - En restauration collective (exemple type)

Le constat



Quid des autres secteurs?

→ Quel réel pourcentage total?

→ Quelle part de fruits et légumes?

CREPAQ
Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'AQuitaine

Le constat

Métiers de la restauration	Sous-groupe	Pertes et gaspillages alimentaires moyens g/pers/repas	Pertes et gaspillages moyens g/pers/repas	Source
Restauration collective 167g/pers/repas (écart type de 75)	Milieu scolaire	147g/pers/repas	Primaire : 120	Interrogation d'experts, Campagne de pesée Association De Mon Assiette à ma Planète
			Secondaire : 185	
			Supérieur (Universités) : 135	
	Établissements médico-sociaux et de santé	264g/pers/repas	Hôpital court séjour : 362	Extrapolation campagne de pesée Centre hospitalier du Mans
			Hôpital long séjour et maison de retraite : 166	
	Entreprise	125g/pers/repas		Interrogation d'experts
Restauration commerciale 211g/pers/repas (écart type de 32)	Restauration traditionnelle	230g/pers/repas		Extrapolation données ADEME, 1999
	Restauration gastronomique	229g/pers/repas		Campagne de pesée terrain
	Restauration rapide	175g/pers/repas		Extrapolation données ADEME, 1999

Tableau 1. : Pertes et gaspillages alimentaires dans les métiers de la restauration (collective et commerciale)

Le constat

- Les différentes causes de ces pertes :
  - La livraison
    - ✓ Problèmes d'emballages (dégradation des produits durant le transport)
    - ✓ Conditionnements non adaptés (quantités trop importantes par exemple)
    - ✓ Durée de voyage des aliments (circuits courts?)
    - ✓ Qualité des produits
  - La cuisine
    - ✓ Pertes lors de la préparation
    - ✓ Mauvaise évaluation des quantités à préparer (→ restes non servis)
    - ✓ Mauvaise conservation des denrées (notamment si absence de matières premières)
    - ✓ Forme et taille des assiettes trompeuses !
    - ✓ La gestion des effectifs

Le constat

- Les différentes causes de ces pertes :
  - Les convives
    - ✓ Difficultés dans l'adaptation de la quantité à l'appétit
    - ✓ Problèmes de « goûts » : pensez à évaluer les retours dans la mesure du possible
    - ✓ Problème de temps accordé au repas
    - ✓ La problématique du pain…

Les actions

- Comment lutter contre ce phénomène ?
  - Restauration commerciale
    - ✓ Peu de « méthodes » connues et approuvées car fonction de chaque « directeur » et du type de restauration
    - ✓ Les résultats peuvent donc être très variable d'un établissement à un autre
    - ✓ Diagnostique de l'existant nécessaire pour évaluer les points de pertes
    - ✓ Fonctionner en flux tendu dans la mesure du possible (évaluer la fréquentation)
    - ✓ Privilégier les matières premières aux produits pré-cuisinés (se conservent moins bien et perte de saveurs…)
    - ✓ Privilégier des produits locaux de saison et de qualité et communiquer sur l'approvisionnement
    - ✓ Prendre note des retours des clients (adapter les quantités notamment)
    - ✓ Attention à la vaisselle employée (peut être une alliée comme une ennemie)
    - ✓ Attention au pain…

Les actions

- Comment lutter contre ce phénomène ?
  - Restauration collective
    - ✓ De nombreuses méthodes reconnues et approuvées (cahier de préconisations du CG)
    - ✓ Une chance : la possibilité de travailler conjointement avec ses « clients »
    - ✓ Une problématique multiple car de nombreuses parties prenantes

    - ➢ Diagnostiquer l'existant
    - ➢ Former personnel, élèves, professeurs et gestionnaires
    - ➢ Ré évaluer les pertes
    - ➢ Pérenniser les résultats

      → le manque de communication est souvent au cœur du problème

Les actions

- Exemple type :
  - Le collège Max Linder
    (1 000 élèves)

SEMAINE N°1	Volume déchets alimentaires convives (Kg)	Volume déchets alimentaires SELF (Kg)	Volume déchets total (Kg)	Coût (€ HT)	Pertes moyennes / plateau (gr)	Effectif
Lundi	152	22.5	174.5	481.69	158	961
Mardi	141.54	32.75	174.29	641.69	146	965
Jeudi	163.13	31.1	194.23	803.46	171	951
Vendredi	131.15	52.3	183.45	451.95	137	951
TOTAL	587.8	138.65	726.47	2378.79	153	3828

SEMAINE N°2	Volume déchets alimentaires convives (Kg)	Volume déchets alimentaires convives (Kg)	Volume déchets total (Kg)	Coût (€ HT)	Pertes moyennes / plateau (gr)	Effectif
Lundi	83.89	6.5	90.39	241.7	92.7	905
Mardi	99.1	3	102.1	225.55	107.72	920
Jeudi	77.6	6.1	83.7	680.53	85.37	909
Vendredi	93.12	36.05	129.17	206.36	114.12	816
TOTAL	353.71	51.65	405.36	1354.14	99	3550

Les actions

- De la semaine n°1 à la semaine n°2, on observe une diminution de:
  - ✓ 40 % du volume de déchets alimentaires des convives
  - ✓ 62 % du volume de restes du SELF
  - ✓ 44 % du volume total de déchets du restaurant scolaire
  - ✓ 45 % du coût total des pertes en Euros HT
  - ✓ 35 % des pertes moyennes par plateau et par personne

SEMAINE N°2	Pertes moyennes en grammes par plateau		
	Global	Convives non sensibilisés (6 ème-4 ème-3 ème)	Convives sensibilisés (5ème)
Lundi 25 février	92.7	94.5	87.7
Mardi 26 février	107.7	110.7	99.6
Jeudi 28 février	85.3	88.2	77.9
Vendredi 1 mars	114.1	117.4	105.1
Moyenne	99	102	92

Les actions

- Les clés de cette réussite :

  - ✓ un COPIL impliqué dans la démarche
  - ✓ une communication efficace auprès de l'ensemble de l'établissement
  - ✓ une modification **conjointe** des « mauvaises habitudes » par les élèves et le personnel de cuisine (dont la reformulation des menus)
  - ✓ des ateliers de sensibilisation bien accueillis par les élèves

Les actions

- Pour résumer : quelques points incontournables
  - Consommer « local » et de saison (meilleur conservation des produits)
  - Cuisiner des matières premières (attention au produits portionnés)
  - Faire attention aux portions servies
  - Rester à l'écoute des élèves/clients
  - Réinstaurer le dialogue, communiquer sur l'aspect « cuisine maison »
  - Eduquer au goût (pour les établissements scolaires principalement)
  - Rendre le convive « acteur de son repas »
  - L'aider à ce que ce moment redevienne un moment de plaisir …

Fin

Echanges / Questions ?