

# RÉDUIRE LE GASPILLAGE DANS LA RESTAURATION ÉTHIQUE ET SOLIDAIRE

Les listings suivant sont le fruit de l'atelier participatif du 12/11/20, intitulé « La réduction du gaspillage dans la restauration éthique et solidaire ».

Vous souhaitez les étoffer ? **Écrivez à [contact@regal-normandie.fr](mailto:contact@regal-normandie.fr)**

## Restaurants coopératifs et/ou solidaires normands (non exhaustif):

- ⇒ Sauvages sur un plateau (Caen 14)
- ⇒ Restaurant solidaire Arc-En-Ciel (Elbeuf 76)
- ⇒ La coop 5 pour 100 (Caen 14)
- ⇒ Soliself (Lisieux 14)
- ⇒ La cantine (Rouen 76)
- ⇒ Le Club Dinette (Cherbourg 50)
- ⇒ Leo a Table (Rouen 76)
- ⇒ Chantier d'insertion Aux Goûts d'Ici et d'Ailleurs (Alençon 61)
- ⇒ Le Spot (Hérouville St Clair 14)

## Bonnes pratiques des restaurants coopératifs et/ou solidaires :

- ⇒ Vente des restes (en mode traiteur)
- ⇒ Cuisiner les invendus de fruit-légumes
- ⇒ Plat de récup / Menu de "restes" / plat de la veille
- ⇒ Adapter les portions (formation-mobilisation des "serveurs/ serveuses")
- ⇒ Circuits-courts
- ⇒ 1 menu unique pour éviter les restes
- ⇒ Transformer en soupe les restes
- ⇒ Vrac
- ⇒ Dons à d'autres association (si grosses quantité de reste)
- ⇒ Doggy bag (loi Egalim : Restaurants commerciaux : mise à disposition de contenants réutilisables ou recyclables (au 1.07.21)) + système de consignes pour les emballages doggy bag
- ⇒ L'accueil, la communication
- ⇒ Le glanage

## Comment développer et soutenir ces restaurants ?

- ⇒ Marché public
- ⇒ Soutiens publics
- ⇒ Visibilité = communication
- ⇒ Bouche à oreille
- ⇒ Réseaux sociaux
- ⇒ Presse
- ⇒ Prise de parole dans des événements
- ⇒ Campagne de crowdfunding
- ⇒ Aider à mettre en lien différents acteurs pour de futurs partenariats
- ⇒ Formation
- ⇒ Réseau d'acteurs
- ⇒ Lien avec politique sociale et solidaire des villes et associations sociales et solidaire

Liens vers : [Le Replay](#) // [Le Framapad](#) // [La Présentation](#)