

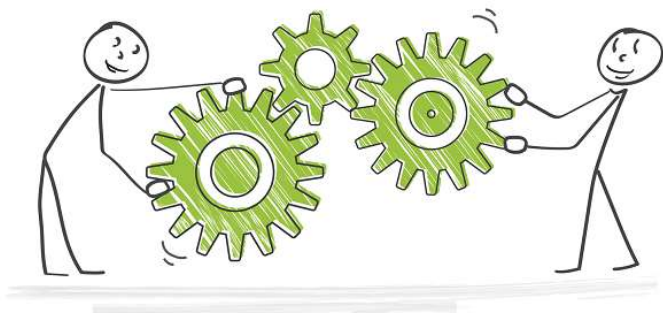
**Réseau régional de lutte contre le gaspillage alimentaire**  
**Groupe de travail restauration commerciale**

**Comment accompagner les restaurants commerciaux de mon territoire à réduire le gaspillage alimentaire ?**



**RÉGAL** créé en 2014

**Objectif : -50% de  
Gaspillage Alimentaire  
d'ici 2025**



**Accompagnateur et  
Facilitateur**

**Rencontre, coopération,  
formation, interaction,  
synergie**



# Groupe de travail restauration commerciale



- ✓ Réseau des CIVAM normands
- ✓ CTRC



# Objectif 1 : sensibiliser les restaurateurs



- ✓ Création d'un questionnaire pour évaluer les pratiques
- ✓ Dans le cadre **loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi AGEC)**, au 1<sup>er</sup> janvier 2024, **l'obligation de tri à la source des biodéchets s'applique à tous**, quels que soient les volumes et l'activité des producteurs / détenteurs.



## Objectif 2 : sensibiliser les consommateurs



Depuis 1er juillet 2021, les restaurateurs sont dans l'obligation de proposer à leurs clients des contenants pour pouvoir emporter les restes, appelés "doggy bags" ou "gourmet bags".



# Enquête auprès des restaurateurs

## Réduire le gaspillage alimentaire en restauration



Démarche :	Non développée	Identifiée à développer	développée	fait partie du quotidien
<b>STOCKS</b>				
<b>Quelles sont les actions de Gestion des stocks qui vous permettent de réduire les pertes ?</b>				
J'achète les quantités au plus juste et me réapprovisionne très régulièrement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je suis de près mes stocks et la DLC de mes produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je prends la température des produits que je réceptionne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'utilise des moyens de conservation pour prolonger la durée des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je pratique la rotation des stocks "premier rentré - premier sorti"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je m'approvisionne, autant que possible, en aliments de saison, de proximité, labellisé, biologique ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Commentaires :				
<b>CUISINE</b>				
<b>Dans la cuisine, quelles sont les pratiques qui vous permettent de réduire le gaspillage alimentaire ?</b>				
J'exploite tout le potentiel de mes produits de la racine à la tige.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'adapte mes portions, mon menu et mes achats par rapport aux retours d'assiettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je forme et je sensibilise mon équipe aux bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je repense la conception de la carte (ex: je réduis la taille de ma carte.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Commentaires :				
<b>EN SALLE</b>				
<b>En salle, quelles sont les pratiques qui vous permettent de limiter le gaspillage alimentaire ?</b>				
J'informe mes clients de la taille des plats et/ou propose différentes formules selon l'appétit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'informe mes clients des accompagnements et propose des variantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'informe mes clients qu'ils peuvent emporter le reste de leurs assiettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires
--------------

<b>GESTION DES DECHETS</b>				
Que faites-vous en matière de gestion des déchets ?				
Je trie mes déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je valorise mes déchets organiques (composte, méthanisation, utilisation du marc de café, autre).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je fais le bilan de mes pertes, je réalise des pesées en cuisine et en salle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je réduis mes déchets non alimentaires, je privilégie le réutilisable, le vrac, les bouteilles consignées, les nappes et serviettes en tissus ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Commentaires				

<b>ALLER PLUS LOIN</b>				
Avez-vous d'autres pratiques dont vous souhaitez nous parler?				
Je donne à des associations les denrées non consommées encore consommables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J'utilise des applications numériques pour proposer mes plats.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je partage mes bonnes idées pour diminuer le gaspillage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Souhaitez-vous valoriser votre démarche ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je valorise ma démarche auprès de mes clients et d'autres restaurateurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Commentaires :				



# Conclusions de l'enquête



Très peu de retours des restaurateurs du 14  
(diffusion via l'UMIH 14)



Très bonne gestion des stocks qui limite les  
pertes



Bonne valorisation des produits en cuisine



# Conclusions de l'enquête



Manque d'information des consommateurs



Gestion des déchets à améliorer



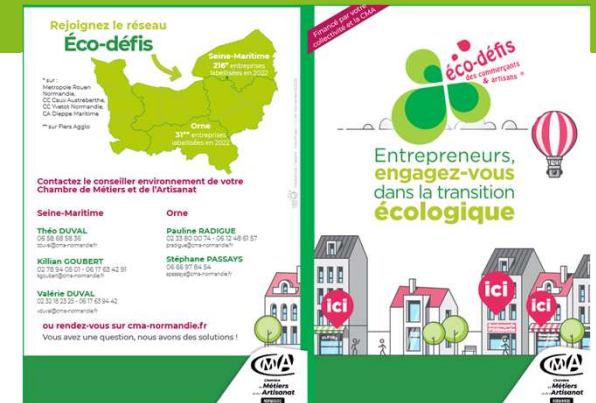
Peu d'ouverture vers les initiatives qui valorisent les restes alimentaires (dons, appli numériques, partage de bonnes idées...)





# Et localement, que peut-on faire?

## 🌱 Tour des initiatives locales :



- ✓ Les éco-défis de la chambre des métiers et de l'artisanat – Valérie DUVAL (CMA 76)
- ✓ Restaurant la Singerie au Havre – Marie, chef de cuisine : <https://www.la-singerie.com/>

