



## Communiqué de presse

Mai 2024

### Une cuisine centrale se mobilise contre la précarité et le gaspillage alimentaire

**Le gaspillage alimentaire représente par an plus de 140 000 tonnes dans la restauration scolaire en France (Ademe, 2019). En parallèle, ce sont [2,4 millions de personnes](#) qui ont eu recours à l'aide alimentaire en 2023. Pour lutter contre ces deux fléaux, la cuisine centrale d'Hérouville-Saint-Clair donne aux associations d'aide alimentaire des repas préparés, mais non servis pendant le service.**

Depuis 2019, les opérateurs de la restauration collective, préparant plus de 3000 repas par jour, sont dans l'obligation de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée.

Pour Robert Jauneaux, responsable du service restauration de la ville d'Hérouville-Saint-Clair, la première étape a été de mener des campagnes d'évaluation du gaspillage alimentaire pour estimer le nombre de repas jetés chaque jour. Le décalage entre les effectifs prévus et les effectifs réels, suite à des élèves malades, des problèmes d'approvisionnement et des sorties scolaires, est à l'origine de ces pertes.

La possibilité de donner ces repas non servis à une association d'aide alimentaire à donner du sens à la démarche de lutte contre le gaspillage au sein de la collectivité.

Ainsi, depuis 2020, une convention a été établie entre cette cuisine centrale et la banque alimentaire du Calvados. Cette convention a permis de formaliser la traçabilité des denrées et de rassurer les équipes sur le transfert de la responsabilité à l'association, qui collecte et redistribue les repas.

L'application [Proxidon](#) proposée par les antennes du réseau des Banques Alimentaires pour mettre en relation donateurs et associations d'aide alimentaire a simplifié le don pour l'établissement d'Hérouville-Saint-Clair: "Le chef de l'équipe de cuisine m'indique les denrées à donner et je les rentre sur la plateforme en indiquant la nature du produit, la quantité et la date de péremption. Cela permet aussi d'avoir une traçabilité.", explique Robert Jauneaux. Une association d'aide alimentaire se rend alors sur place à l'horaire indiqué pour collecter le don.

En parallèle, la cuisine centrale continue d'agir pour réduire ses surplus de production avec l'ensemble des agents de la restauration des écoles et des crèches d'Hérouville-Saint-Clair. La formation des nouveaux employés au processus de don et la rencontre régulière des responsables des offices pour échanger sur les pesées permettent ainsi de maintenir la dynamique au sein du service restauration.

Pour en savoir plus sur le don en restauration collective, suivez le [guide de la DRAAF Auvergne Rhône-Alpes](#).



À propos :

Service restauration ville d'Hérouville-Saint-Clair

Robert Jauneaux

[rjauneaux@herouville.net](mailto:rjauneaux@herouville.net)

Proxidon - Banque alimentaire du Calvados

Daniel Bour

[ba140.daniel.bour@banquealimentaire.org](mailto:ba140.daniel.bour@banquealimentaire.org)

RÉGAL Normandie <https://www.regal-normandie.fr/>

Émeline Besnard

Animatrice du RÉGAL Normandie

[contact@regal-normandie.fr](mailto:contact@regal-normandie.fr)