RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIF PRINCIPAL

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration commerciale

RÉSUMÉ DE L'ACTION

La Coop 5 pour 100 gère une cantine ouverte au grand public du mercredi au samedi sur le temps du midi (12h-14h). La jauge est de 50 couverts en hiver et le double en été (terrasse). En 2023, la moyenne de couverts annuelle est de 35 couverts. La cantine de la Coop 5 Pour 100 a pour objectif d'atteindre le zéro déchet.

ACTIONS

- **Synergie cantine-épicerie** : commandes mutualisées, transformation des invendus de l'épicerie, vente des invendus de la cantine (vitrine réfrigérée), prix dégressifs avant la fermeture.
- Proposition de **portions petites faims** et grandes faims afin d'adapter les quantités à l'appétit du client.
- Le **pain est proposé sur demande** pour éviter les pertes en fin de service.
- Sensibilisation des clients à effectuer des **réservations**.
- Sensibilisation des clients à la réduction du gaspillage alimentaire : **affichage** dans la salle de restaurant, équipe de service engagée sur la démarche, pouvant la justifier et l'expliquer, proposition de contenants réutilisables pour **emporter les restes**.
- Utilisation de **produits bruts**, frais et locaux : meilleure conservation.
- Un seul menu par semaine propose de la viande ou du poisson, produits plus périssables que des **repas végétariens.**
- Les menus sont pensés à la semaine pour pouvoir **transformer les restes** (soupes, pudding, ratatouilles, hachis, gratins…) ou les co-produits (eaux de cuisson, épluchures, queues de persil, …).
- **Menus restreints** : privilégier la nouveauté, l'originalité et la qualité : « tout est fait maison le jour même ».
- Les repas sont réalisés à base de **fiches recettes** spécifiant les quantités et les grammages des produits en fonction du nombre de plats à préparer.
- Utilisation exclusive de **décorations comestibles** : « tout se mange dans l'assiette » : fleurs, herbes.

FRÉQUENCE

Action pérenne

LOCALISATION

Caen (14)

PUBLICS VISÉS

Salariés et clients du restaurant

PARTENAIRES

Producteurs locaux

DIFFICULTÉ RENCONTRÉE

Aucune car la communication constante auprès des clients a permis une meilleure compréhension

POINTS FORTS

- La recherche de non-lucrativité permet de prioriser la démarche écologique et de qualité, ainsi que la sensibilisation à une alimentation durable
- Meilleure qualité des produits servis
- Évitement des pertes financières

CONTACTS PORTEUR DE PROJET

La Coop 5 pour 100

contact@coop5pour100.com

09 81 12 16 73

33 route de Trouville 14 000 CAEN

coop5pour100.com