# Notre démarche de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

vyv3 Normandie

Marion Flour – Chef de projet développement durable

# Présentation

**Je suis :**

- **VYV 3 Normandie**
- **« Développement durable »**
- **Communicante**
- **Et surtout référente gaspillage alimentaire**

# Quiz : impact de la restauration collective pour un repas

- de GA → + de GA

Restauration des établissements scolaires

Restauration des établissements de santé

Restauration d'entreprises

Restauration traditionnelle

Restauration thématique

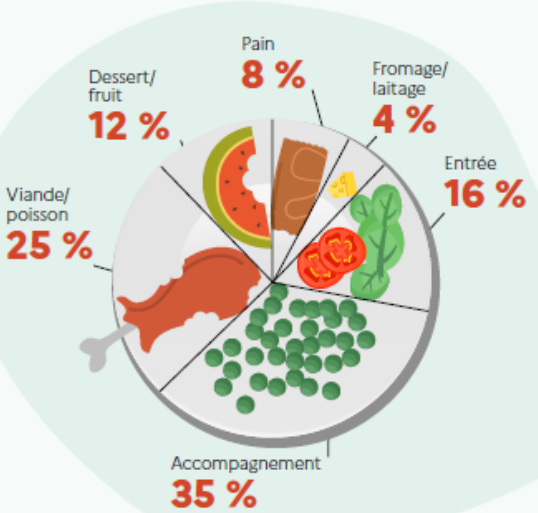
Restauration brasserie

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
## DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE
Chiffres clés - mise à jour 2024

**3,7 milliards**
de repas servis par an

**moyenne du gaspillage**
pour la restauration collective =
**100 g** par couvert par repas

**GASPILLAGE ALIMENTAIRE**
Correspond uniquement à la partie comestible des déchets alimentaires. Comptabilisé aux étapes de préparation, service et reste assiette.




### PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT

**Santé**
(centre hospitalier, EHPAD)
**120 g**

**Établissements scolaires**
**100 g**

**Entreprises/administrations**
**95 g**

### RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

| Reste assiette | Préparé non servi | Préparation |
|---|---|---|
| 60 % | 34 % | 5 % |

### SELON LE MODE DE GESTION

| Concédée | Autogérée |
|---|---|
| 100 g | 110 g |

### SELON LE MODE DE LIAISON

| Sur place | Liaison chaude | Liaison froide |
|---|---|---|
| 95 g | 120 g | 130 g |

ALLER PLUS LOIN

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
## DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE
Chiffres clés 2024*

**DÉCHETS ALIMENTAIRES**
Correspond à l'ensemble des biodéchets (hors emballage), comestibles ou non (os, noyau, peau d'agrume..), aux étapes de préparation, service et reste assiette.

**GASPILLAGE ALIMENTAIRE**
Correspond uniquement à la partie comestible des déchets alimentaires. Comptabilisé aux étapes de préparation, service et reste assiette.

| | | |
|---|---|---|
| Restauration traditionnelle | 230 g | 180 g |
| Hôtel restaurant | 215 g | 115 g |
| Restauration thématique (pizzéria, crêperie, asiatique...) | 160 g | 110 g |
| Bar, brasserie | 235 g | 80 g |
| Restaurant gastronomique | 350 g | 25 g |
| Événementiel, traiteur | Non disponible | 185 g |
| Salon de thé | Non disponible | 40 g |

*L'ADEME propose pour la première fois des moyennes pour ce secteur d'activité. Les données disponibles sont encore peu nombreuses et pourront être réactualisées en fonction des études réalisées. Tous les chiffres exprimés le sont en gramme/couvert.

ALLER PLUS LOIN

vyv3 Normandie

Source ADEME

# Le projet de réduction du gaspillage alimentaire

## 2023

### Les prémisses

Création du service

Bilan carbone

Veille réglementaire sur l'alimentation durable

Un EHPAD se lance sur une première pesée

## 2024

### La naissance

Présentation du « plan alimentation durable » au prestataire et aux directeurs d'EHPAD

Formation à la démarche de réduction du GA

Création de notre méthode de réduction du GA

## 2025

### Le lancement

Mise en place de la démarche dans les EHPAD et résidences

# Notre méthode pas à pas sur un établissement

**En autonomie**

**Journée de sensibilisation et pesées pédagogiques**

**Réunion de restitution des résultats et définition du plan d'action**

**Pesées mensuelles**

1 jour par mois

**Suivi du plan d'action**

Sur Ageval

**Etat des lieux et révision**

1 fois par an

- Pesée annuelle d'une semaine
- Etat des lieux des actions réalisées
- Valorisation
- Révision du plan d'action

**Définition de la méthode en fonction de :**

- ❑ Stabilité et motivation des équipes
- ❑ Mode de liaison de la restauration
- ❑ Complexité de l'organisation de la restauration

# La journée de sensibilisation et de pesées

## 1) Sensibilisation

**A quoi ?**
- Au gaspillage alimentaire
- Aux enjeux
- A la méthode de pesées
- Au tri des déchets

**Qui ?**
Equipe de cuisine et de soins

**Combien de temps ?**
30 min par équipe

**Quels outils ?**
- ❑ Présentation power point
- ❑ Démo des outils de pesées

## 2) Tri

**Quelle méthode ?**
✓ Repas du midi et du soir
- Cuisine : distinction entrée, plat, dessert, pain
- Restaurant : distinction entrée, plat, dessert, pain
- Unités : sans distinction

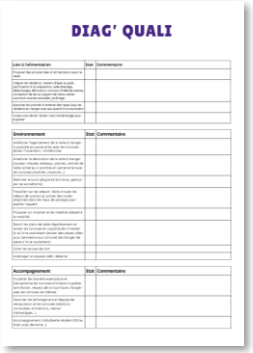
**Qui ?**
Equipe de cuisine et de soins

**Quels outils ?**
- ❑ Signalétique
- ❑ Fiche par de pesées par service (effectifs et commentaires)
- ❑ Fiche des observations qualitatives

## 3) Pesées

**Qui ?**
Chef, et référent GA

**Quels outils ?**
Fiche de pesées à compléter



# Réunion de restitution

## 1) Tri + pesée
## 2) Restitution de la journée de pesées n°1 et élaboration du plan d'action de réduction

**Qui ?**
- Chef
- Directeur d'établissement
- IDEC
- Par le référent GA

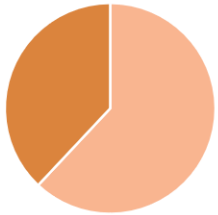
**Quels outils ?**
- ❑ Présentation de restitution préparée à partir des résultats de la pesée n°1 et des fiches de diagnostic qualitatif complétées par le référent GA
- ❑ Classeur Alimentation durable comprenant le récap' des résultats de la journée, fiches utilisées, fiche plan d'action et solution de valorisation

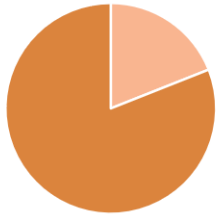
**Contenu :**
- Rappel de la méthodo
- Rappel de l'objectif du jour et des étapes à venir
- Rappel des points d'attention
- Rappel de la moyenne nationale de GA EHPAD
- Résultats généraux et par service
- Estimation sur un an (tonnage, nombre repas et coût)
- Bonnes pratiques constatées
- Panel des actions possibles en fonction des résultats quantitatifs et qualitatifs
- Choix de 3 actions à mener sur un an

**Communication :**
- Communication des outils à l'établissement
- Valorisation en interne et en externe

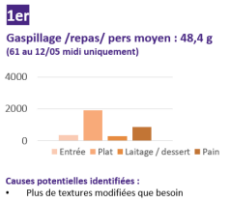
## Extraits de la présentation pour un EHPAD

**Poids total estimé sur la journée : 11 kilos**
**Nombre de repas distribués : 178**
**Nombre repas prévus : 180**
**Poids par personne pour un repas : 61,86 grammes**

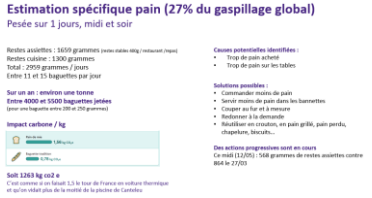




Déjeuner ■ Diner ■ Restes cuisine ■ Restes assiettes




| Estimation sur un an | |
|---|---|
| **Tonnage** | 3,7 - 4 |
| **Equivalence en nombre de repas gaspillés** (sur la base d'un repas moyen de 527 grammes) | 7020 en moyenne sur les 13 jours de pesée |
| **Coût du gaspillage** (sur la base d'un coût denrée moyen à 3,18) | 22300 en moyenne sur les 13 jours de pesée |




### TOP 3

**Réduction du gaspillage du pain**
Servir le pain au moment de l'entrée
Mettre moins de pain dans les bannettes et faire du réassort
Réduire progressivement la commande de pain et voir les retours

**Eviter les erreurs liées aux textures**
Faire un point hebdomadaire sur les effectifs et les textures et communiquer l'outil à jour

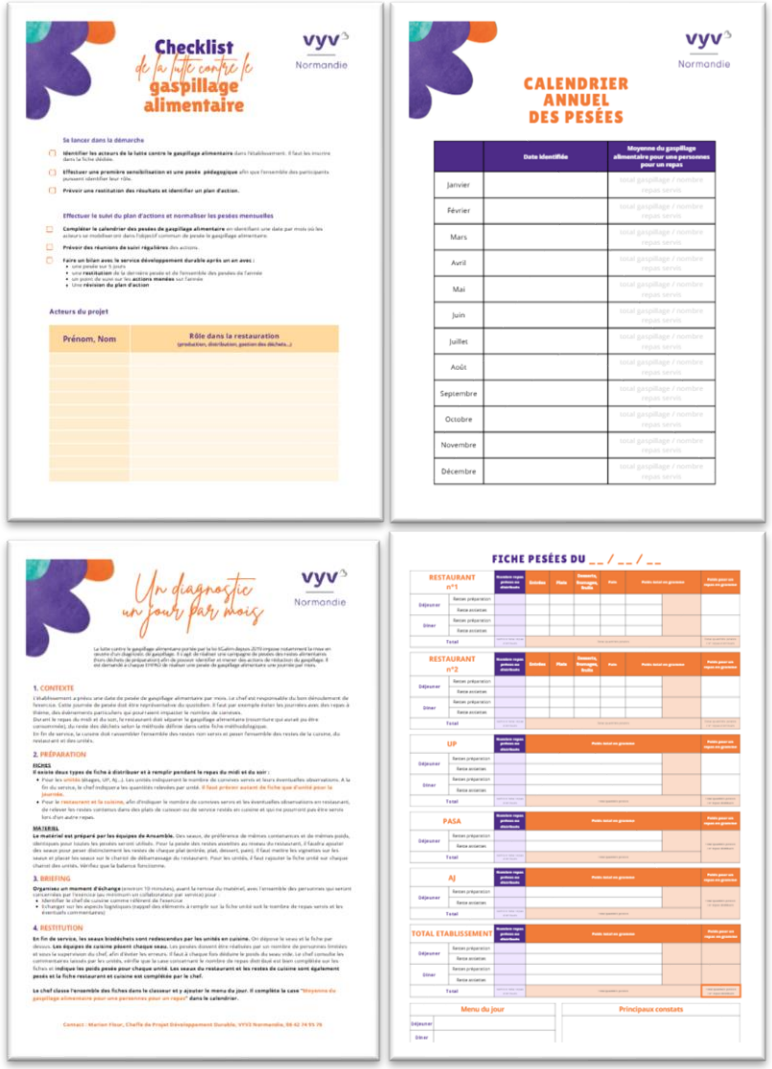
**Bien communiquer les menus aux résidents**
Revoir le format d'affichage des menus en commission restauration pour qu'il soit accessible et lisible

# Et après ?

1) **Pesées en autonomie une fois par mois conseillées**
2) **Suivi du plan d'action**

**Qui ?**
- Chef
- Directeur d'établissement
- IDEC
- ~~Le référent GA~~

**Quels outils ?**
- ❑ Dans le classeur : fiche checklist des étapes de la démarche et des acteurs, fiche du calendrier annuel à compléter, fiche méthode, fiche pesée, fiche actions prévues
- ❑ Actions prévues renseignées sur Ageval



# Quiz

**A votre avis, quelles sont les principales actions retenues ?**

# Principales actions retenues

**Effectifs :** revoir la procédure des effectifs avec mise en place d'un tableau accessible et mise à jour des effectifs à chaque changement et rester vigilant sur les quantités de mixés produites / restantes

**Communication :** revoir le format d'affichage des menus en commission restauration pour qu'il soit accessible et lisible, annoncer le menu oralement en début de service, valoriser les produits et le travail des équipes

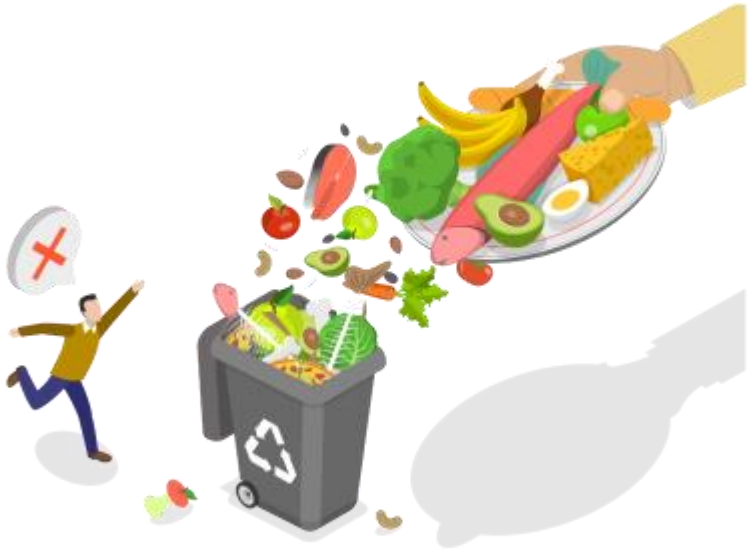
**Préparation :** sensibiliser aux respects des grammages en constatant visuellement le gaspillage (cuisine centrale)

Distribution : sensibiliser la cuisine et les services aux quantités à distribuer, ne pas proposer systématiquement des fruits et encourager à prendre le dessert prévu au menu

**Pain :**

- Avant le service : couper moins de pain à l'avance
- Pendant le service : servir le pain au moment de l'entrée et pas avant, mettre moins de pain dans les bannettes et faire du réassort ou donner du pain seulement à la demande, mettre du pain dans les bannettes en fonction du nombre de résidents et des habitudes de consommation,
- Après le service : vérifier les restes et réutiliser les restes non servis dans d'autres recettes
- Lors de la commande : commander moins de pain en fonction de la consommation

**Amélioration de la prise en compte des besoins spécifiques :** synthèse des commissions nutrition par l'IDEC, pour le chef Ansamble



# Points d’attention

## Réduire le gaspillage alimentaire c’est réduire l’impact environnemental, faire des gains financiers pour améliorer la qualité des repas

## Mais c’est aussi :

### Mettre un pied dans la gestion des déchets

- ➔ Trier les déchets
- ➔ Assurer le tri à la source
- ➔ Assurer les filières de tri
- ➔ Valoriser les biodéchets
- ➔ Risque de nuisances

**Actions** : sensibiliser, commander les poubelles manquantes, mettre en place le tri des biodéchets, inscrire clairement les missions de gestion des déchets

### Essayer d’embarquer des équipes

- ➔ ayant déjà des missions à assurer
- ➔ souvent en flux tendus
- ➔ qui craignent l’impact sur les patients
- ➔ qui craignent les nuisances
- ➔ qui n’ont pas toujours envie

**Actions** : s’informer / se former, bien communiquer auprès de l’établissement pour organiser les sensibilisations en amont

OrgaNeo

### Pas un miracle

- ➔ Il faut **tester** des actions petit à petit pour ne pas nuire à la prestation
- ➔ Si elles fonctionnent il faut encore **pérenniser** ces actions dans le temps avec des équipes qui changent
- ➔ Les **résultats peuvent varier** d’une pesée à l’autre et décourager
- ➔ Les résultats dépendent d’autres facteurs (menus, préférences, état de santé…)

**Actions** : valoriser le travail effectué, contacter de temps en temps pour connaître les avancées, faire un point au moins tous les ans

**Nathalie Villermet**

**Animatrice du RÉGAL Normandie**

# Accompagner les restaurants collectifs à réduire leur gaspillage alimentaire

# ACTU RESTAURATION COLLECTIVE / GA

- Actu Ma Cantine => au service des territoires
- Actu Label anti-gaspi
- Actu mise à jour des outils du DAV

# Outil d'animation de la resto collective

DÉFI ASSIETTES VIDES x ma cantine

ma cantine

# Outil d'animation de la resto collective

- Visualiser les restaurants collectifs et leurs actions
- S'Informer sur obligation réglementaire / auto-évaluation / trouver des ressources

- Être en conformité réglementaire
- Rentrer ses avancements
- Communiquer sur ses actions

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

ma cantine

S'identifier | Créer mon compte

M'auto-évaluer | M'améliorer | Toutes les cantines | Comprendre mes obligations | Aide

# M'auto-évaluer

Évaluez-vous sur les mesures déjà mises en place dans votre établissement, programmées ou celles restantes à faire.

## Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Je m'évalue !

- Les Produits issus de l'agriculture biologique
- Produits de qualité et durables

## Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

Je m'évalue !

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

ma cantine

S'identifier | Créer mon compte

M'auto-évaluer | M'améliorer | Toutes les cantines | Comprendre mes obligations | Aide

Accueil > Tableau de bord > Lutte contre le gaspillage

## Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

**Entrée en vigueur**

Janvier et octobre 2020

**Pour qui ?**

- Scolaire
- Administration
- Universitaire
- Médical
- Social
- Crèche
- Loisirs

### Le gaspillage alimentaire doit être analysé afin d'être réduit

Obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective (y compris privée) et obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi AGEC vise une réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015.

### Interdiction de rendre impropre à la consommation les denrées alimentaires encore consommables

L'infraction à cette disposition est susceptible d'une amende de 3 750 €.

### Dons aux associations

Depuis le 22 octobre 2020, les cuisines centrales ou sur place qui **préparent plus de 3000 repas par jour** ont l'obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée.

### Expérimentation de solutions de réservation de repas

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

ma cantine

S'identifier | Créer mon compte

M'auto-évaluer | M'améliorer | Toutes les cantines | Comprendre mes obligations | Aide

Accueil > Actions anti-gaspi

# Lutter contre le gaspillage alimentaire

Vue cartes | Vue liste

Taille d'action: Petit pas | Moyen | Grand projet

Origine du gaspillage: Préparation | Non servi | Retour assiette

Rechercher par titre

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

# 2 - Les principes communs du label

- Des **objectifs de moyens et de résultats**
- 3 niveaux de progression et mention conditionnés à des seuils de gaspillage définis
- Labellisation par établissements
- Les référentiels s'appuient sur la **définition française du gaspillage en se centrant sur le consommable mais avec l'inclusion de l'alimentation animale comme dans la définition européenne**
- La notation du label valorise les actions de prévention sur les actions de valorisation conformément à la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire de la loi Garot et en veillant à l'absence de report du gaspillage sur les autres acteurs de la chaine
- Un logo commun pour les 3 niveaux du label

MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE,
DE LA BIODIVERSITÉ,
DE LA FORÊT, DE LA MER
ET DE LA PÊCHE

# 3 - Les domaines d'actions

**Domaines d'action référentiel « Restaurant » :**

DAT : Diagnostic et taux de gaspillage alimentaire

DA1 : Approvisionnements et achats des denrées alimentaires

DA2 : Transformation et préparation des denrées

DA3 : Service distribution et vente de repas

DA4 : Gestion des denrées non consommées

**Domaines d'action référentiel « Unité de préparation » :**

DAT : Diagnostic et taux de gaspillage alimentaire

DA1 : Approvisionnements et achats des denrées alimentaires

DA2 : Transformation et préparation des denrées alimentaires

DA3 : Relations avec ses restaurants

DA4 : Gestion des denrées non livrées

# 3 - Documents des référentiels

Documents de référence

- **Document critères** (AFNOR SPEC) : document cadre décrivant les différents critères ou exigences autour desquels est construit le référentiel
- **Plan de contrôle** : détaille les principes et modalités d'audit et de suivi du référentiel
- **Grille d'audit** : document opérationnel principal sur lequel repose l'audit, il décrit le détail des critères, des notations et des pondérations en fonction des niveaux du label, ainsi que les modalités d'audit
- **Annexe réglementaire**

Documents de candidature et de suivi

- **Excel de candidature** : comprend la fiche de renseignement et le diagnostic, obligatoire dans la demande de labellisation
- **Fiche d'autoévaluation et d'accompagnement** : permet de synthétiser les actions réalisées par une autoévaluation et de commencer à les relier aux domaines d'action du label
- **Attestation sur l'honneur** : engage la responsabilité de l'établissement sur le respect de la règlementation et de non condamnation

LABEL NATIONAL

# ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## Fiche d'autoévaluation et d'accompagnement des établissements audités

## Référentiel « Restaurants »

## Annexe : Candidature – Autoévaluation

Les cases à cocher comprennent tous les critères et des exemples d'actions lorsqu'elles sont jugées pertinentes. Cette auto évaluation n'est pas exhaustive et ne renseigne pas par exemple sur le degré de formalisation des actions qui permet de situer dans les niveaux du label et est apprécié par l'organisme certificateur.

### Domaine d'action transversal :

| Critère | Degré de maturité/exemples d'actions | Cases à cocher |
|---|---|---|
| **0.1 Plan d'action lié au diagnostic : niveau de précision et de suivi des indicateurs liés au gaspillage alimentaire** | Connaître les denrées et matières premières qui génèrent du GA (historique des données de sortie par catégorie de denrées) à travers une analyse **ponctuelle** des données de sortie | ☐ |
| | Prendre en compte **régulièrement** dans le prévisionnel d'achat les grammages / portions / calibrages prévus /conditionnements en mettant en place au moins une action | ☐ |
| | Intégrer de manière **systématique** dans sa politique d'achat un approvisionnement en produits hors normes représentant a minima 5% des approvisionnements en coût (ex : fruits et légumes non calibrés) | ☐ |

MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE,
DE LA BIODIVERSITÉ,
DE LA FORÊT, DE LA MER
ET DE LA PÊCHE

# 4 - Document critères : les seuils de gaspillage par niveau

- Restauration collective

| Catégories | Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|---|---|---|---|
| Scolaire | 80 à 100 g/couvert | 50 à 79 g/couvert | <49 g/couvert |
| Santé/médico-social | 100 à 120 g/couvert | 60 à 99 g/couvert | <59 g/couvert |
| Entreprise/administration | 75 à 95 g/couvert | 48 à 74 g/couvert | <47 g/couvert |

- Restauration commerciale

| Catégories | Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|---|---|---|---|
| Cuisine traditionnelle, hôtel restaurants | 105 à 130 g/couvert | 65 à 104 /couvert | <64 g/couvert |
| Bar, brasseries, salons de thé, restauration rapide | 65 à 80 g/couvert | 40 à 64 g/couvert | <39 g/couvert |
| Evénementiel/traiteurs | 130 à 150 g/couvert | 75 à 129 g/couvert | <74 g/couvert |

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉGAL Réseaux pour Éviter le Gaspillage ALimentaire

# Protocole de pesée simple de gaspillage alimentaire en restauration collective

Ce protocole correspond à la méthodologie officielle appliquée dans le cadre du label national anti-gaspillage alimentaire du Ministère de la Transition Ecologique et du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

## Déchets alimentaires issus de la cuisine

### DÉCHETS ISSUS DES STOCKS

Déchets alimentaires issus des zones de livraison et de stockage comme les réfrigérateurs *(déchets hors emballages)*

**Part comestible***

*Dates dépassées, non-conformités à la livraison, produits abîmés, etc.*

**Part non comestible**

*Os, gras, épluchures, etc.*

### DÉCHETS ISSUS DE LA PREPARATION

Tous les déchets alimentaires jetés au niveau de la légumerie et de la production chaude et froide

**Part comestible***

*Sur-plus de production, aliments écartés, tombés au sol, assiettes témoins, erreur recette, entames, etc.*

**Part non comestible**

*Epluchures, coquilles d'œufs, gras, etc.*

## Déchets alimentaires issus du service

### DÉCHETS ISSUS DES EXCÉDENTS PRESENTES AUX CONVIVES ET NON SERVIS

Denrées alimentaires présentées aux convives (ex: self), non servies, non consommées et jetées

**Part comestible***

*Restes des bacs gastro, entrées et desserts non pris par les convives et jetés, restes de pain coupé, etc.*

**Part non comestible**

*Os, noyaux, épluchures, croûtes, etc.*

### RESTES PLATEAUX/ASSIETTES

Restes des plateaux repas et assiettes non consommés par les convives

**Part comestible***

*Restes de nourritures jetées par les convives*

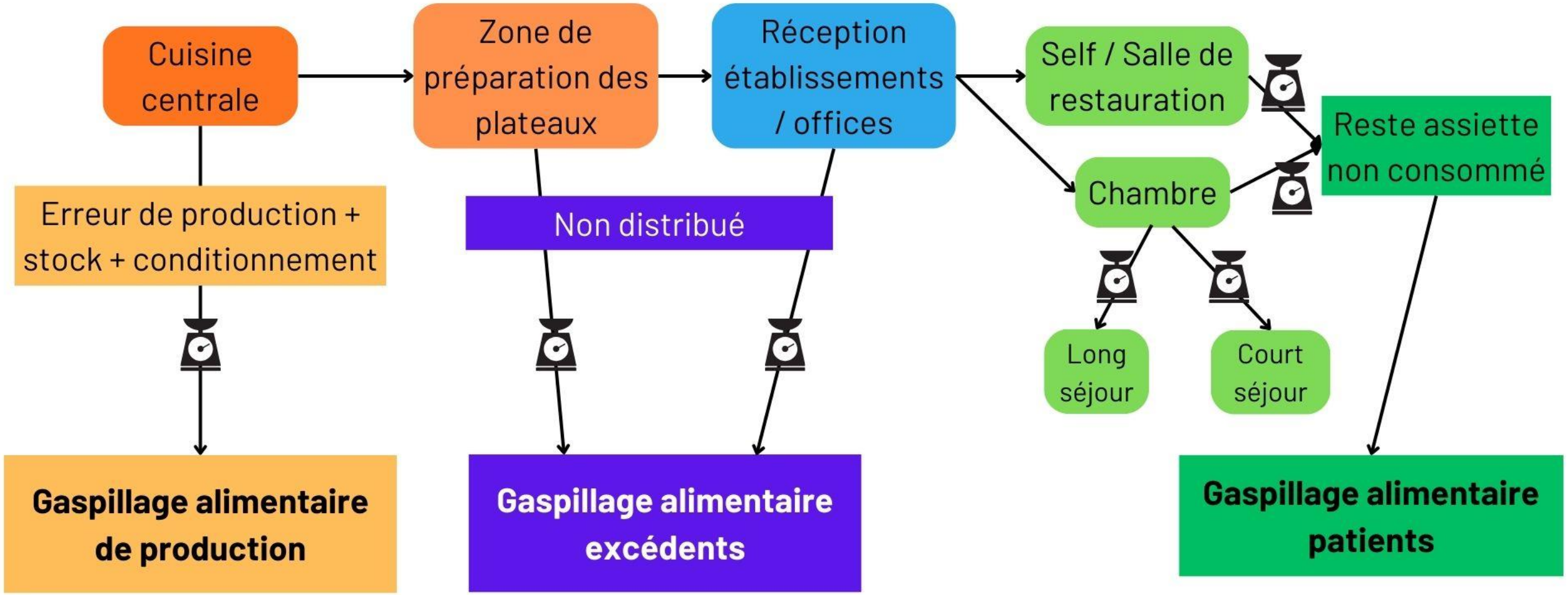
**Part non comestible**

*Os, noyaux, épluchures, croûtes, gras… jetés par les convives*

*Les déchets dits « comestibles » correspondent au gaspillage alimentaire, soit à toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

Note: Pour les déchets issus du service, lorsque la séparation des déchets comestibles et non comestibles ne peut pas être effectuée, un ratio peut être utilisé. Se référer pour cela à la fiche ADEME 2021: Calcul simplifié du gaspillage alimentaire en restauration collective - fiche synthétique

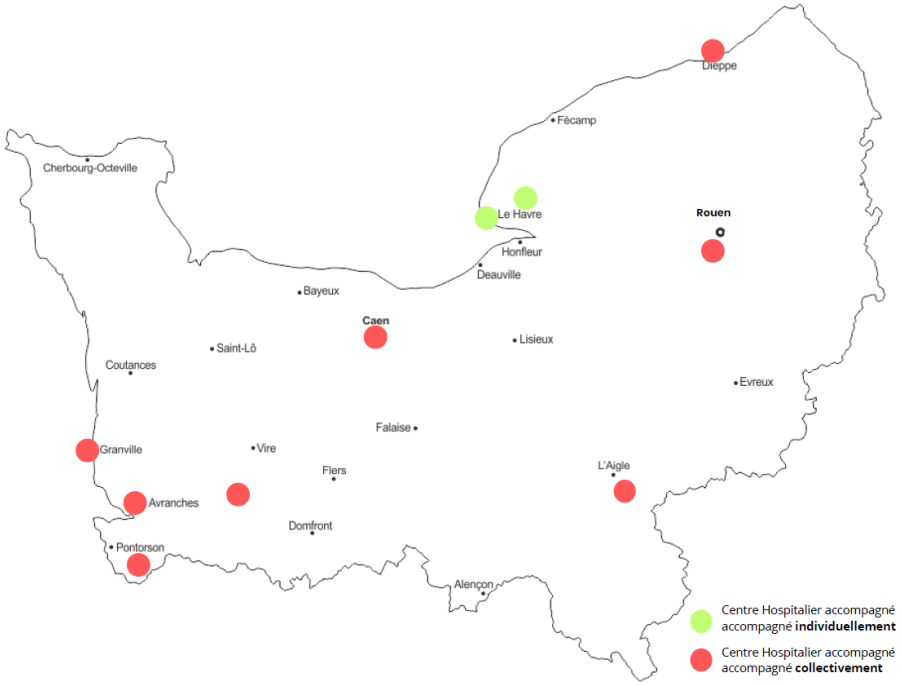
# Les points de pesées



# Focus pour les EHPAD et médico-social en Région

PRÉFET
DE LA RÉGION
NORMANDIE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

## Calendrier Action 3 – Réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire - GHT




ars
Agence Régionale de Santé
Normandie

PRÉFET
DE LA RÉGION
NORMANDIE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

# Plans d'actions d'un établissement parti et un support

vyv3
Normandie

## Actions pour accompagner la prise alimentaire

- Fractionner les prises alimentaires et valoriser la collation
- Enquête satisfaction
- Varier les commandes/services
- Sensibilisation des agents

## Actions ayant un impact sur les quantités

- Réaliser des pesées à l'échelle de tout l'établissement : calendrier de pesées
- Étudier le GA à tous les niveaux : excédents en cuisine centrale, plateaux non livrés/non consommés
- Réduire les portions d'accompagnement
- Mise en place d'un groupe de travail sur la réduction des quantités
- Goûter/collation à la place d'un plateau repas
- Réduire le nombre de composantes le soir + la portion d'accompagnement

## Actions ayant un impact sur le menu

- Evolution des menus : travail avec la diététicienne
- Travail sur les cycles de menus
- Groupe de travail « Politique alimentaire du GHH »
- Travail sur les mixés
- Commission menu avec les résidents / augmentation du cycle des menus sur 6 semaine