

Organiser des repas zéro déchets alimentaires dans un restaurant administratif ou d'entreprise

Objectifs recherchés

Inciter l'établissement à **réduire** les **quantités de déchets alimentaires** produits par chaque repas. Pour cela :

- **organiser** un repas « **zéro déchet alimentaire** » pour montrer que le gaspillage alimentaire **n'est pas une fatalité**,
- s'appuyer sur cet exemple pour **étendre l'action**.



✓ **Prendre contact avec des partenaires**

✓ **Ne pas oublier :**

- *rencontrer le chef de l'établissement et le responsable cuisine,*
- *faire un état des lieux initial, avant le démarrage de l'action,*

✓ **Communiquer :**

- *Proposez des affiches, des dépliants, des retours d'expériences...*

✓ **Et à la fin, évaluer l'action.**

Collectivités, associations locales, CCI, restaurant d'entreprise...

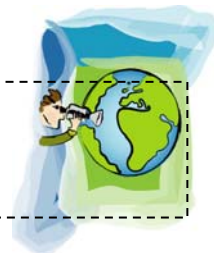
- ☞ *Démontrer les intérêts de l'opération, notamment sur le plan économique.*
- ☞ *Caractériser et peser les quantités jetées.*
- ☞ *Echanger sur les pratiques existantes, suivre les évolutions...*

☞ [Kit communication ADEME](#)

- ☞ *Outil [suivi des indicateurs](#)*
- ☞ *Appuyez vous sur cette expérience pour élargir l'action (la poursuivre tout au long de l'année).*



Ils l'ont déjà fait :
Programme Trim Trax [dans le restaurant administratif du CG 67](#)
[Cuisine centrale d'Embrun](#)



En pratique, dans le restaurant :

L'opération peut être ponctuelle (un jour, une semaine...) ou se dérouler sur toute l'année.



Avant l'opération :

- ☑ **Mobiliser l'équipe de cuisine :**
 - ↪ Formation a minima de l'équipe de cuisine.
- ☑ **Faire un « état zéro » :**
 - ↪ Peser les quantités jetées avant le jour de l'action.
- ☑ **Evaluer le plus finement le nombre de repas à servir :**
 - ↪ S'appuyer sur l'historique des ventes pour estimer les quantités nécessaires en fonction du menu.
 - ↪ S'appuyer sur le suivi des quantités jetées pour prévoir les quantités adaptées.
- ☑ **Communiquer sur l'action dans le self :**
 - ↪ La semaine précédent le repas, mettre des affiches dans le self.
 - ↪ Des messages pourront rester en permanence dans le restaurant : [affichage de l'évolution du gaspillage](#).

Le jour J :

Pendant le service...

- ☑ Demander à chaque usager la quantité désirée et proposer différentes tailles d'assiette.
- ☑ Disposer le pain en bout de self (et non en début).
- ☑ Affiches dans la cantine des messages « anti-gaspi ».

... et après le repas :

- ☑ Peser les restes, les plats préparés non servis, et l'afficher (en équivalent nombre de repas par jour)
- ☑ Inclure un volet gaspillage dans les enquêtes de satisfaction.
- ☑ Et renouveler l'opération !



➤ **La récupération** des aliments susceptibles d'être repris par les **banques alimentaires** (fruits, yaourts...), s'envisage uniquement sur une **action continue dans le temps** (ex : [EPARC et Banques alimentaires](#)).

➤ Il est préférable de mettre en place une action **dans la durée** : organisation d'un repas « zéro déchet » régulièrement, **gestion des stocks quotidienne**, communication récurrente...

Moyens matériels :

- balance pour la pesée des restes,
- outils pour visualiser les quantités gaspillées.

Pour aller plus loin :

- *Guide [pour une restauration collective de qualité](#).*
- *Guide de [bonnes pratiques à l'usage des restaurateurs](#).*
- *Film : [vers une restauration collective bonne, propre et juste - produits frais et bonnes pratiques](#).*
- *Fiche [« Aider les établissements de restauration collective à réduire le gaspillage alimentaire »](#)*