
Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

Un accompagnement Restau'C 



LES OBJECTIFS DE L'ACCOMPAGNEMENT

- Valoriser le travail des équipes
- Diminuer le prix de revient du repas
- Réduire les déchets
- Améliorer les pratiques et la qualité des repas
- Encourager les achats de produits de proximité, de qualité (*bio, labels, démarches*)



DÉROULÉ DE L'ACCOMPAGNEMENT

- Action 1 - Diagnostic du service restauration (2 jours)



- Évaluation du gaspillage alimentaire et identification des pratiques des équipes de restauration
- Mise en place de pesées sur une semaine ou un mois
- Restitution à l'ensemble du personnel et échanges sur les recommandations à mettre en place

→ Personnes concernées : équipes de production et de service



DÉROULÉ DE L'ACCOMPAGNEMENT

- **Action 2** - Formation "Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective" (1 jour sur site)



- Comprendre et identifier les raisons du gaspillage alimentaire
- Savoir quantifier le gaspillage alimentaire dans son établissement
- Identifier les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire et savoir mettre en oeuvre des actions efficaces
- Définir un calendrier des actions de réduction du gaspillage
- Réduire les déchets et le gaspillage alimentaire

→ Personnes concernées : gestionnaires, directeurs de restauration, chefs de cuisine/production, cuisiniers, agents de service

- **Action 3** (2 à 3 mois après l'action 2) - 1er accompagnement sur site (1 jour)



- Apporter un soutien technique aux équipes dans la mise en place du plan d'action spécifique à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Apporter un œil critique et constructif sur les raisons du gaspillage alimentaire et définir les meilleures actions à entreprendre pour réduire le gâchis

→ Personnes concernées : équipes de production et de service

- **Action 4** (2 mois après l'action 4) - Formation "Maîtrise des cuissons à juste températures" (2 jour sur site)



- Adapter les cuissons en fonction de l'évolution des matériels
- Diminuer les pertes dues aux modes de cuisson (*pertes en produit et pertes financières*)
- Développer les productions "faites maison" et les techniques pour limiter les produits prêts à l'emploi
- Valoriser l'aspect gustatif des produits par des méthodes simples (*utilisation de sonde à coeur, etc*)
- Savoir ajuster les assaisonnements

→ Personnes concernées : équipes de production



DÉROULÉ DE L'ACCOMPAGNEMENT

- Action 5 (3 mois après l'action 4) - 2ème accompagnement sur site (1 jour)



- Intervention à l'issue d'une semaine de pesées afin d'évaluer l'efficacité des actions mises en place. L'analyse et la synthèse de l'évolution du gaspillage alimentaire permettent alors de "réajuster" les actions et/ou de parfaire les corrections sur le terrain
- Suivi des indicateurs du gaspillage et des économies réalisées

→ Personnes concernées : équipes de production et de service



- Action 6 - Pour aller plus loin et pérenniser vos actions ... Mon Restau Responsable



Pour inclure la diminution du gaspillage alimentaire dans une démarche de progrès de votre établissement, communiquer sur vos engagements et bénéficier de la garantie "Mon Restau Responsable"

Cécile Birard

c.birard@restauco.fr / 06.13.94.89.96