

# L'ENVIRONNEMENT

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### À QUI EST ADRESSÉE CETTE FICHE ?

**Pour piloter les actions :** direction - chef de cuisine

**Pour mettre en place :** économiste - chef de cuisine - aides cuisiniers - personnel de service

**Parties prenantes :** fournisseurs - publics accueillis - service de traitement des déchets

**Pour évaluer :** chef de cuisine - économiste - service de traitement des déchets - direction



### JE PENSE GLOBAL...

Le gaspillage alimentaire a des impacts très importants sur l'environnement car il s'accompagne d'un **gaspillage de ressources**, et de pollutions liées à la production des aliments qui finissent à la poubelle sans passer par l'assiette.

La production d'aliments gaspillés utilise des **terres cultivées inutilement**, auxquelles il faut ajouter une importante **consommation d'eau**, de multiples consommations de **carburant, d'engrais et de pesticides**, sans oublier toute l'énergie nécessaire à son **transport, sa transformation et sa distribution**.

Près de **30%** des émissions de **CO2** dans le monde sont dues à la production de nourriture.

### J'AGIS LOCAL...

**Ce que je peux faire :** je suis attentif aux quantités consommées par les convives, et j'adapte mon service en fonction.

**Quelques exemples :**

J'identifie les menus bloquants et je les re-travaille.  
J'optimise la gestion des stocks et j'ajuste les commandes pour réduire les excédents.

Je propose différentes portions pour les différentes faims : je réduis les portions de viande, fruit, etc.

J'adapte mon tableau de grammage en fonction des retours de repas et des publics servis .

Je transforme les plats non servis.

Je réduis les quantités disponibles en libre-service et privilégie le réassort.

Je prépare des portions de certains de mes produits plutôt que de les mettre en libre-service.

J'adapte la taille des assiettes, et les quantités préparées.



## ET SI ON ALLAIT PLUS LOIN ?

Je peux former le personnel de service à la lutte contre le gaspillage et à l'importance de son rôle dans l'adaptation des portions.

Je peux privilégier la conservation sous-vide, avoir une cellule de refroidissement ou développer la congélation ou l'appertisation de mes produits pour allonger les durées de vie et mieux gérer les stocks.

Je peux afficher l'évolution des quantités gaspillées après un repas sur quelques jours.

S'il existe une commission des menus, prévoir que la question du gaspillage alimentaire soit inscrite à l'ordre du jour de chaque réunion : suivi du gaspillage, actions envisagées...

## ILS L'ONT FAIT !

### UCA domaine de Bombannes :

- Je propose des bacs, plats et vaiselles individuelles de tailles et formes différentes, afin de préparer et proposer des quantités ou portions différentes et adaptées au nombre de convives.

### UFCV Domaine de la Fraaye :

- Je systématise le conditionnement collectif des goûters notamment et je propose des goûters faits-maison.

### Otellia :

- Je grille le matin pour le petit déjeuner le pain non consommé de la veille.



## IDÉES !

Prévoir un accompagnement et une formation régulière des équipes de restauration sur le sujet. Communiquer aux équipes, lors de la présentation de leur mission, les spécificités de fonctionnement de la structure, par exemple : intégrer la notion de gaspillage dans les fiches de poste.

Développer une logique de prévention du gaspillage alimentaire c'est aussi, bien mesurer les restes de nourriture/déchets organiques et trouver les causes des excédents afin de mettre en oeuvre un plan d'action pour les réduire. Par exemple : mettre en place des tables de tri à la sortie des repas - notamment pour les biodéchets - afin de pouvoir les peser par type.

## POUR APPROFONDIR



[Réseau Régal en Nouvelle-Aquitaine](#)

[Kit de communication Anti'Gaspi](#)

[Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective](#)

[Ministère de l'agriculture et de l'alimentation](#)

[Waste : court-métrage WWF de 7 minutes](#)

[Vidéos de sensibilisation - Ademe](#)

[Cahier de préconisations du département de la Gironde](#)

[Engagement RSE et développement durable : «Quels sont vraiment l'ampleur et le coût du gaspillage alimentaire ?»](#)

[France Nature Environnement](#)

[Alimenterre](#)

[Guide du gaspillage de l'Umih](#)