

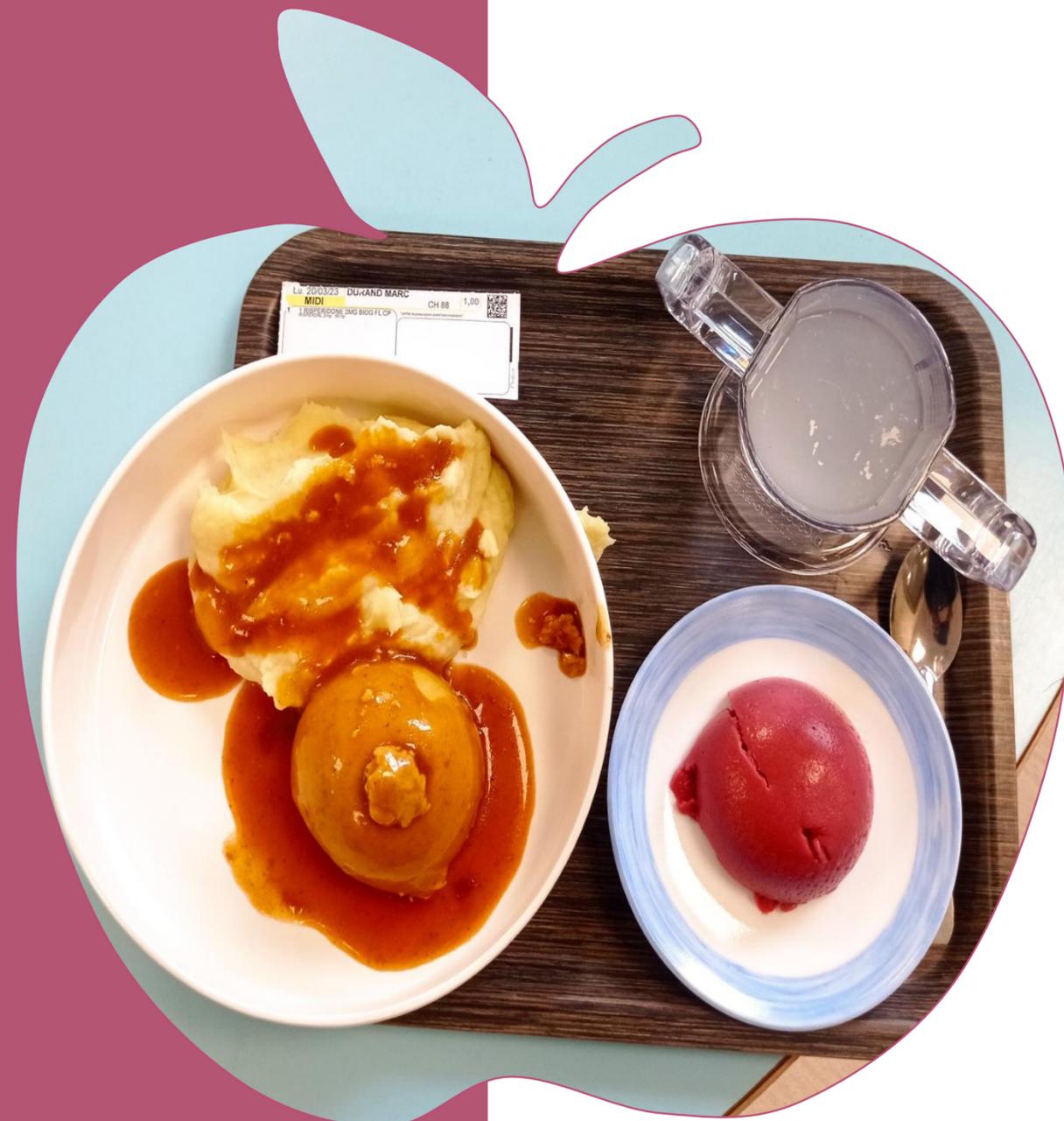
Co-organisée par



JOURNÉE PROFESSIONNELLE

RESTAURATION COLLECTIVE ET
PRODUITS BIO LOCAUX

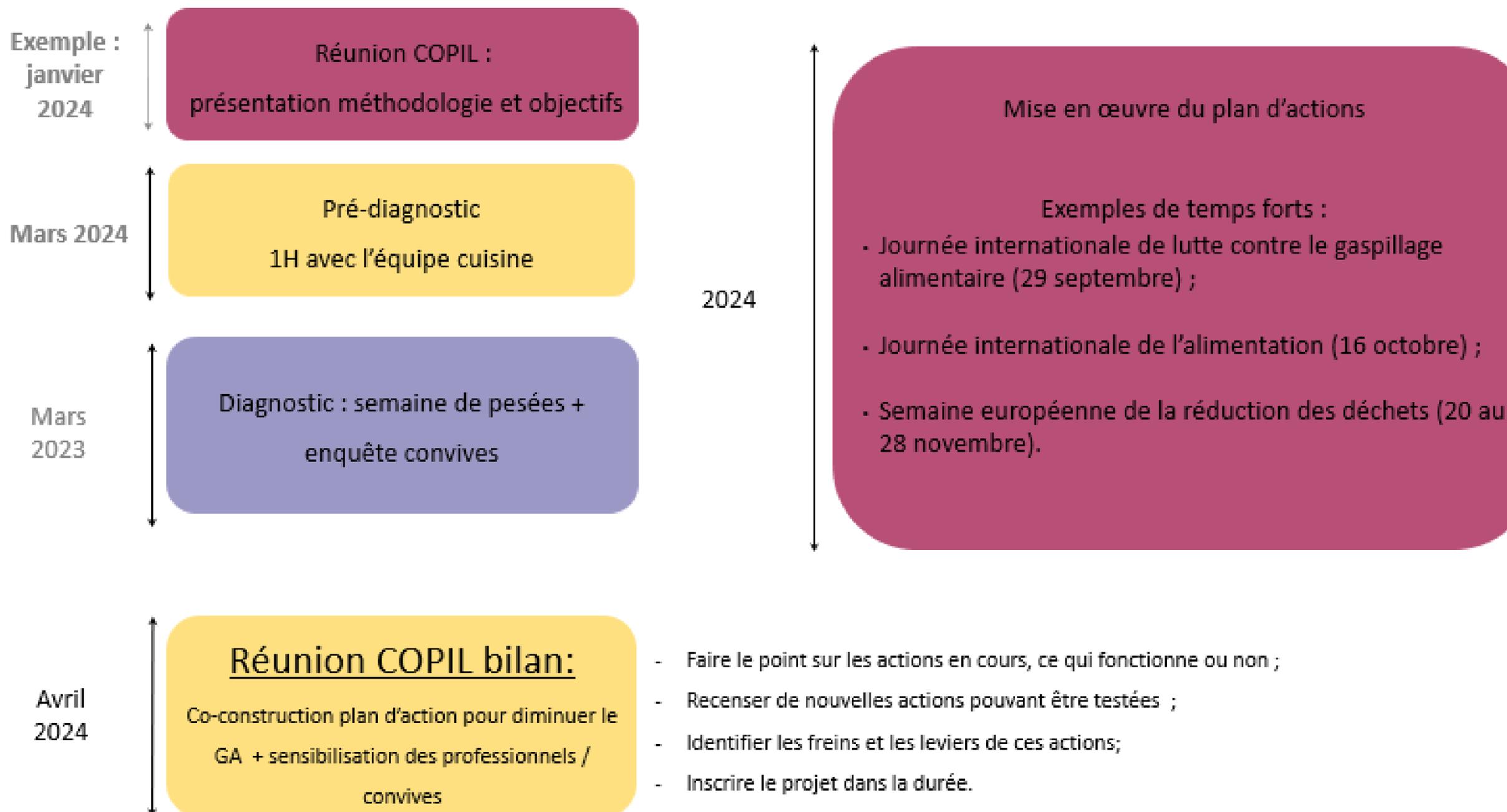
► Mercredi 29 novembre 2023 aux Herbiers



MÉTHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC ET ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN EPHAD

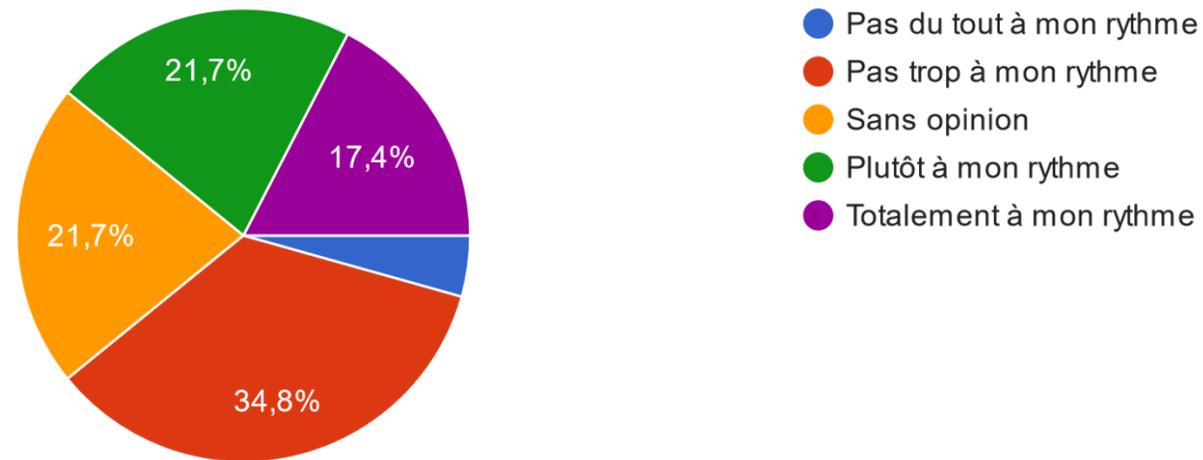
Formatrice : DELLA ROMA Sabrina

DÉROULÉ DU PROJET

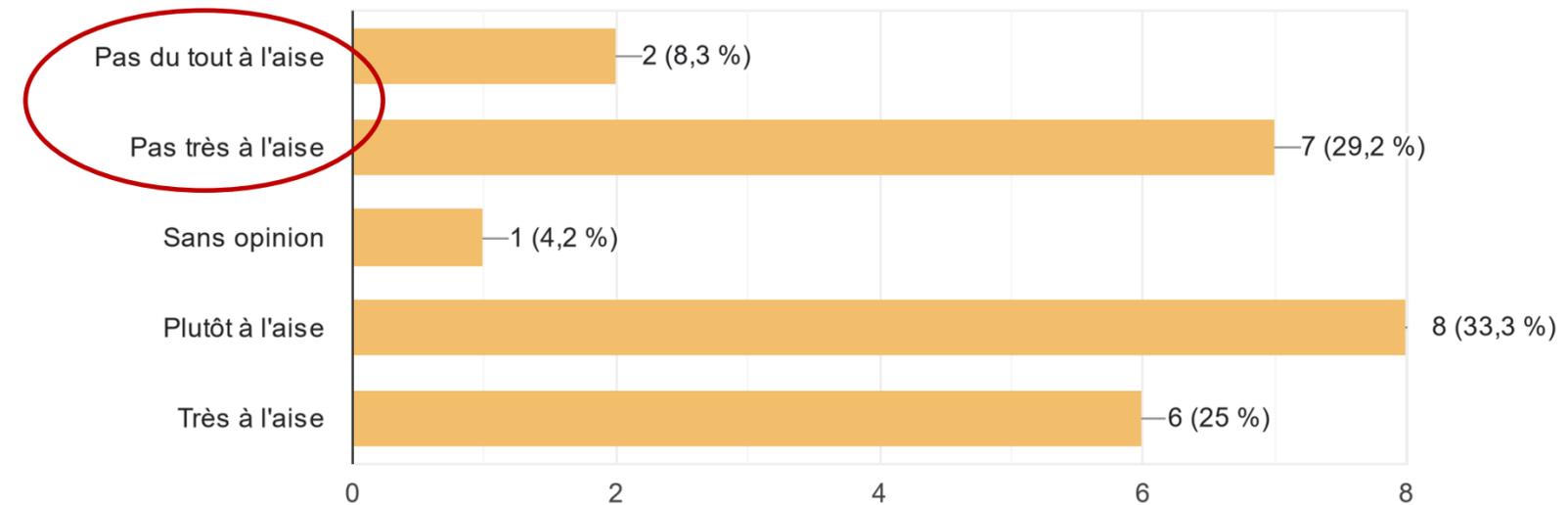


EXEMPLE DE RETOURS DE QUESTIONNAIRE

4) Pendant ce repas, qu'avez-vous pensé de la distribution du repas ?

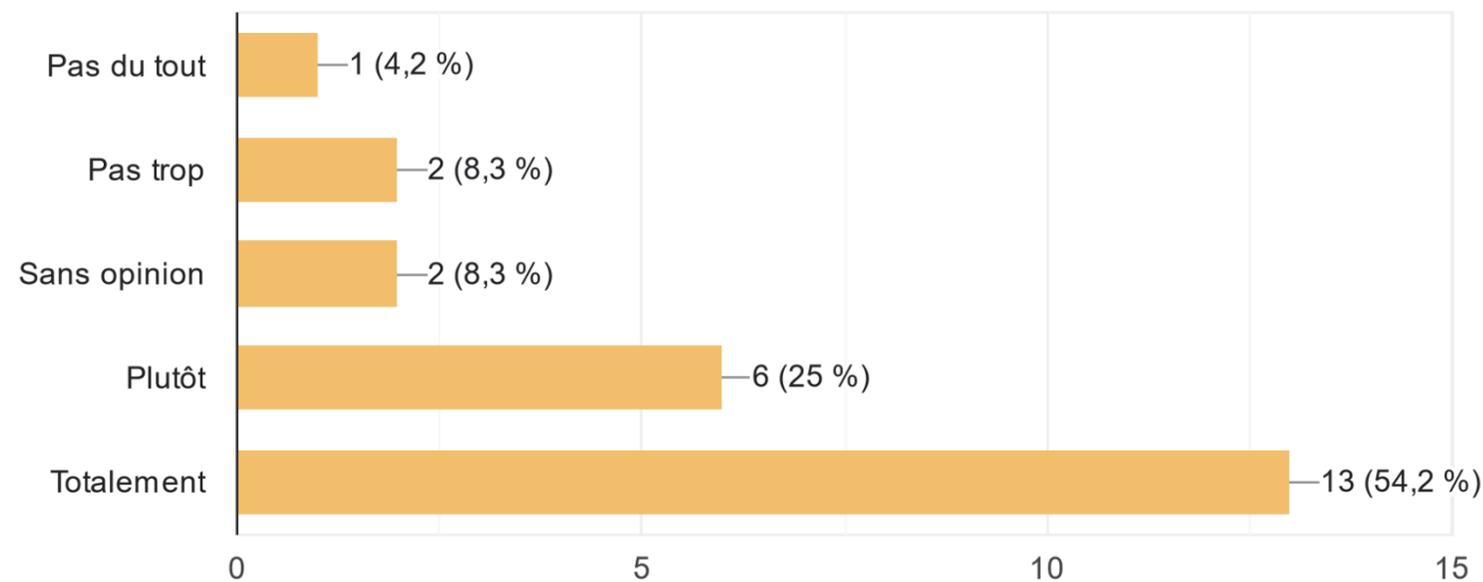


7) Pendant ce repas, étiez-vous à l'aise avec les personnes qui étaient à votre table ?



Piste d'action : **permettre aux résidents de choisir une place au moment du repas**

10) Pendant ce repas, est-ce que vous vous êtes sentis à l'aise pour demander éventuellement de l'aide au personnel ?



Piste d'action : **s'appuyer du personnel pour servir « au rythme » des convives**

PROTOCOLE DE PESÉES

1

Quantité de nourriture préparée :

Entrée, plat, accompagnement, dessert, pain et produits laitiers.

2

Quantité de nourriture non servie aux convives.

3

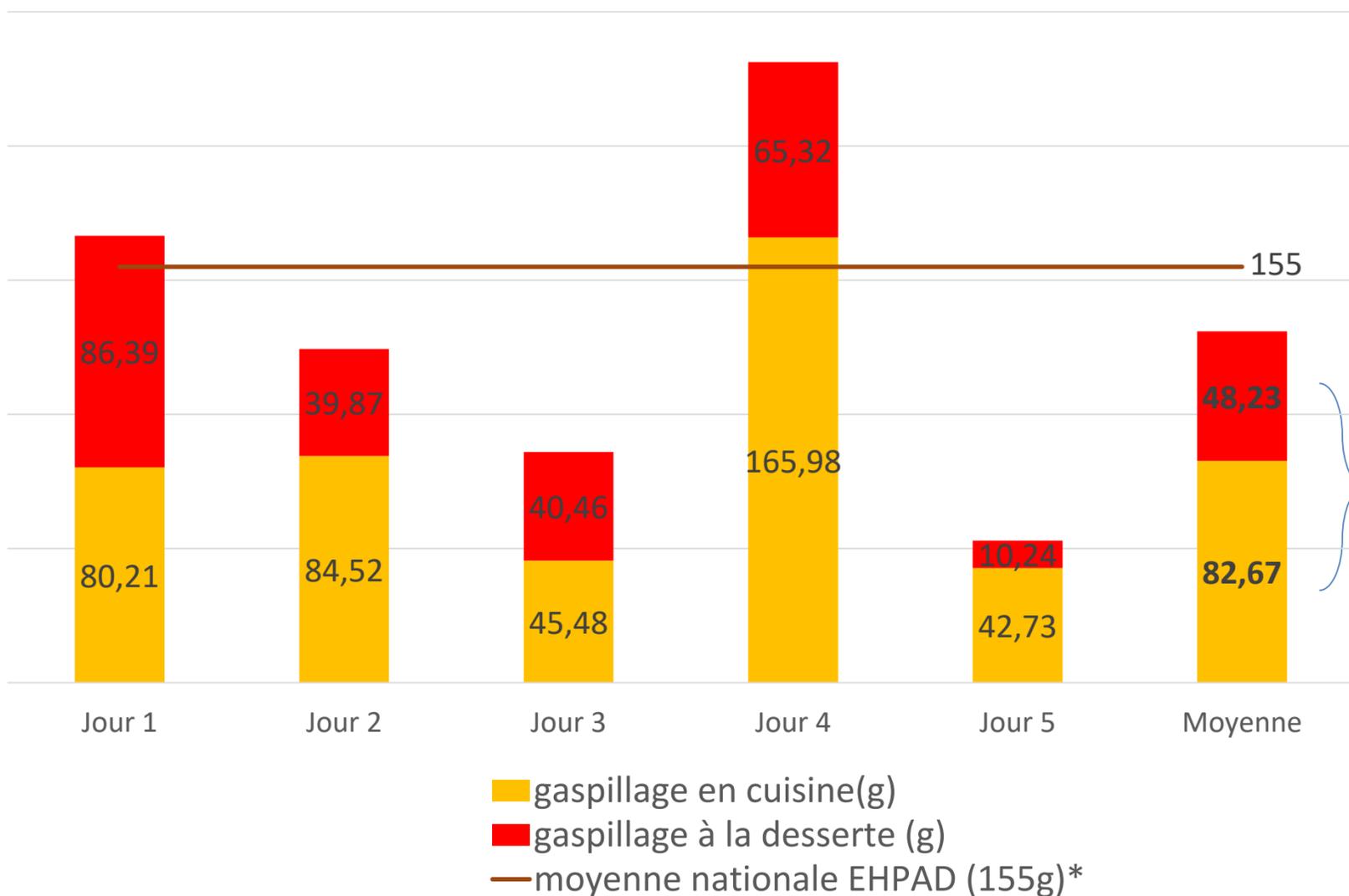
Quantité de nourriture non consommée par les convives.



**Choisir la méthode de tri et de pesées.
Tableaux de l'ADEME pour des pesées en
autonomie : <https://optigede.ademe.fr/>**

GASPILLAGE PAR CONVIVE

Gaspillage alimentaire par plateau
sur les différents jours de la semaine (en g)



131 g en moyenne de gaspillage
par plateau et par jour



Quelques chiffres :

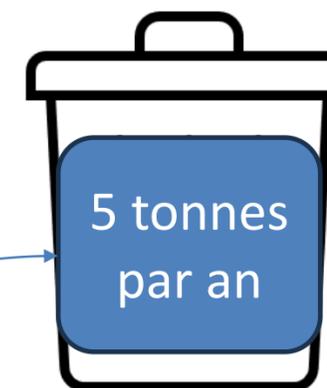
- ❖ 7 % de gaspillage à la desserte/convive/repas
- ❖ 13 % de gaspillage en cuisine/convive/repas
- ❖ 20 % de gaspillage total/convive/repas

Le gaspillage en cuisine est dû aux plats qui ont été cuisinés mais non servis dans les assiettes. Ne pouvant être conservés, ils ont été jetés. Cela correspond donc à de la **surproduction**.

LES DÉCHETS / LES COÛTS



	Quantités / 5 jours
Production denrées totale	500 kg
Total biodéchets (gaspillage alimentaire)	97 kg



Composante	Nombre de portions qui auraient pu être mangées (en moyenne, par jour)
Entrée	19
Plat	48
Dessert	7

	Coût de préparation	Coût du gaspillage alimentaire
Coût par plateau	3,71 €	0,72 €
Coût par jour	519,4 €	100,80 €
Coût sur la semaine de pesées	2 597 €	504,00 €
Coût sur une année	189 581€	36 792,00€

Selon les données de l'Agence de la transition écologique (ADEME), le **gâchis alimentaire monétisé se chiffre entre 30 et 40 000 € annuels pour un restaurant servant 500 convives en moyenne 200 jours dans une année.**

A quoi il faut ajouter le traitement des déchets et l'impact environnemental car fabriquer un repas nécessite la consommation de matières premières, mais aussi d'eau et d'énergie, sans oublier l'émission de gaz à effet de serre (3 % des émissions carbone).



- **Denrées jetées en cuisine :**

- Proposer un jour de pesées 1 fois/trimestre de manière aléatoire et comparer les résultats ;
- Noter les retours de plats non servis selon les menus pour adapter les quantités et modifier les recettes ;
- Continuer à sonder les convives sur les menus proposés ; mettre en place une commission restauration ;
- Produire moins d'accompagnements : baisser la production de 5 % ;
- Selon le profil, les volumes alimentaires pouvant être consommés par jour et par personne varient du simple au double : adapter pour chaque convive les tailles de portions (voir programme « Renaissance » en EPHAD : formation du personnel, dépistage des profils de mangeur, individualisation de l'offre alimentaire en fonction du profil du mangeur).

- **Déchets convives :**

- Proposer des temps d'échanges entre le chef de cuisine et le personnel de salle afin de faire remonter les informations ;
- Réaliser des points hebdomadaires sur les + et les - des repas de la semaine ;
- Créer un panel de goûteurs (résidents, agents volontaires, soignants..) ;
- Le responsable de la cuisine pourrait déjeuner avec les résidents et recueillir les retours ;
- Valoriser et indiquer « fait maison » sur les cartes des plateaux et mentions et des logos (ex : bio, label rouge...).

- **Sensibilisation des convives :**

- Affiches dans les salles de restauration, communication aux convives des produits utilisés pour la confection des repas ;
- Éduquer au goût : mettre en place des ateliers plus fréquemment (dégustation de nouveautés etc...) ;
- Continuer à organiser des semaines à thème pour faire découvrir de nouveaux goûts aux convives ;
- Former le personnel qui sert les repas sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'accompagnement des convives ;
- Organiser des visites de la cuisine pour les convives, des ateliers cuisine avec les résidents et la cuisine... ;
- Réaliser une présentation destinée aux résidents en expliquant ce qu'est un plan alimentaire, la loi EGalim, le coût d'un plateau, les actions mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire et une sensibilisation de travail de la cuisine ;
- Exemple d'action : La résidence du Parc à Villiers-en-Plaine diffuse avant les repas des huiles essentielles (mandarine, café, etc.) afin de stimuler les appétits et créer une ambiance sereine et conviviale (*Site internet de la Fondation Médéric*).



- **Gestion des déchets :**

- Trier et recycler en cuisine et dans les salles de restauration ;
- Supprimer les contenants plastiques ;
- Mettre en place un composteur, si ce n'est pas déjà le cas ;
- Commander des fromages à la coupe / yaourt et fromage blanc en vrac afin de limiter les emballages individuels.

BIBLIOGRAPHIE

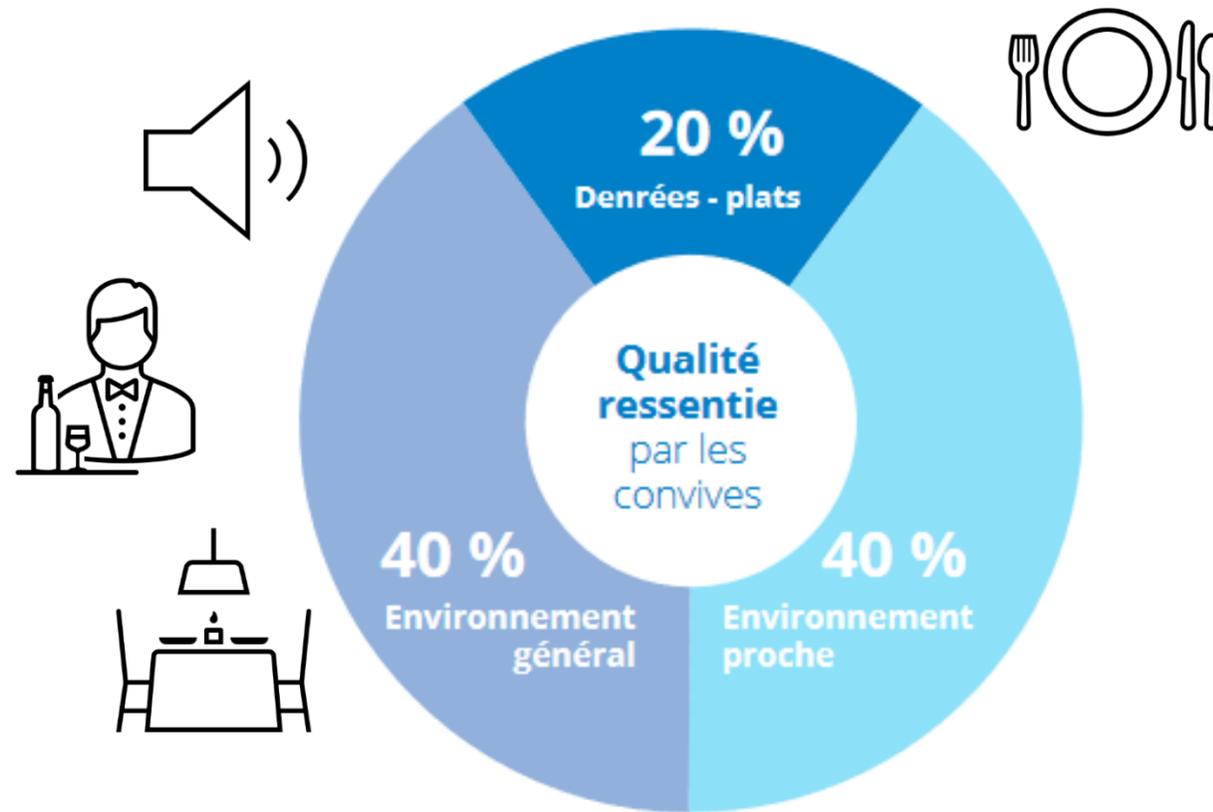
L'ALIMENTATION, PIERRE ANGULAIRE DE L'OFFRE DE SOINS

Il faut imaginer un nouveau modèle basé sur l'authenticité proche d'une **alimentation comme « à la maison »**.

Redonner du sens devient essentiel pour :

- Permettre aux « citoyens mangeurs » âgés de *participer activement au choix de leurs produits, faire le marché, cultiver leurs fruits et légumes ...*
- Organiser l'institution pour que chacun puisse *cuisiner, participer pour partager une cuisine du marché, de la saison et de l'envie*
- Manger ce qu'il veut quand il le souhaite en dehors des menus et d'organisations figées.

- La difficulté de la restauration santé porte sur le fait que l'environnement de la restauration est délégué aux équipes soignantes : comment garantir la satisfaction des consommateurs quand 80 % du dispositif alimentaire n'est pas maîtrisé par des professionnels de la restauration.
- L'intégration de personnels de cuisine dans les phases de service est nécessaire pour maîtriser la distribution des repas.



Professionnaliser l'environnement, c'est agir efficacement **sur le plaisir de se restaurer** des convives

POUR ALLER PLUS LOIN... QUELS AUTRES LEVIERS ?



Former les agents en cuisine

- Techniques de cuisson
- Cuisine alternative
- Fait maison

Diversifier les sources de protéines

- Introduire les céréales et légumineuses
- Valoriser les céréales locales

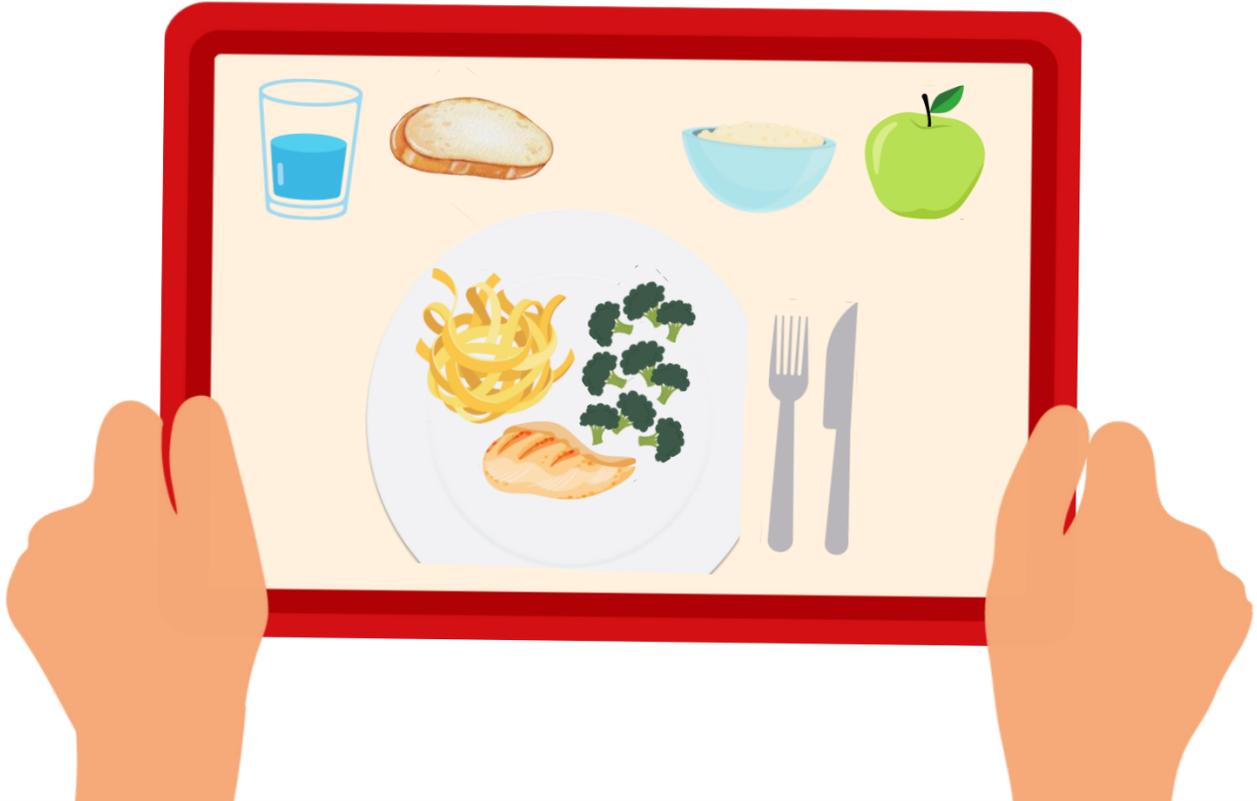
Acheter des produits bruts et de saison

Former les agents en salle

- Accompagner les convives
- Sensibiliser à l'alimentation durable

Connaitre l'offre locale et planifier ses besoins à l'année

Co-organisée par



AVEC LE SOUTIEN DE NOS PARTENAIRES



A utiliser si besoin

