

ZÉRO GASPI - ZÉRO DÉCHET

WÉBINAIRE

"S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHÉ ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI EN RESTAURATION"

**AGENCE DE DÉVELOPPEMENT
TOURISTIQUE DE L'ARDÈCHE**

Lundi 4 Avril 2022



INTERVENANT :

Association Récup et Gamelles

Lucas Bodet - Coordinateur Projets & Formations



LES OBJECTIFS ET MISSIONS DE **RÉCUP ET GAMELLES**

➔ lutter contre le
gaspillage alimentaire

➔ promouvoir une
**alimentation durable
et zéro déchet !**

➤ **ECONOMIE CIRCULAIRE**



ANIM'ACTION
SENSIBILISATION
PAR L'ACTION





NOS ACTIVITÉS



COLLECTE D'INVENDUS

Sauvetage d'aliments bruts (bio) auprès de partenaires.



ANIMATIONS ANTIGASPI

Jeux, ateliers de cuisine, dégustations, buffets pédagogiques...



BOCALERIE SOLIDAIRE

Produits artisanaux accessibles à tous.



ACCOMPAGNEMENT VERS UNE DÉMARCHE 0 GASPI - 0 DÉCHET

Suivi et accompagnement de projets, formations, conférences...



ENJEUX LIÉS A L'ALIMENTATION
ET AUX GASPILLAGES

Causes, constat et chiffres

DÉFINITION DU **GASPILLAGE ALIMENTAIRE** (PACTE NATIONAL ANTIGASPILLAGE, 2013)

"TOUTE NOURRITURE **DESTINÉE A LA CONSOMMATION HUMAINE** QUI, A UNE ÉTAPE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE, EST PERDUE, JETÉE, DÉGRADÉE"

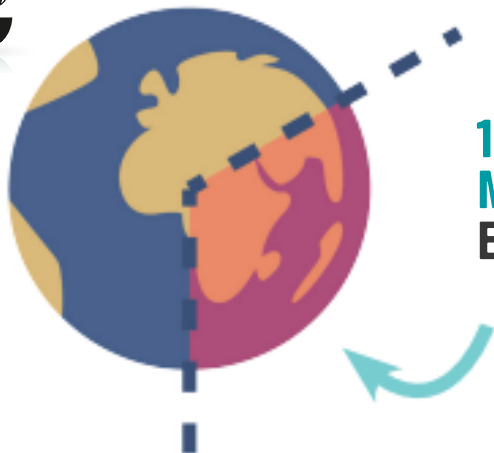


DÉCHETS ALIMENTAIRES :
GASPILLAGE ALIMENTAIRE + DÉCHETS INÉVITABLES
(OS, ARÊTES, COQUILLES D'OEUFS, PEAUX & ÉPLUCHURES...)



ENJEUX LIÉS A L'ALIMENTATION ET AUX GASPILLAGES

Causes, constat et chiffres



**1/3 DE LA PRODUCTION
MONDIALE ALIMENTAIRE
EST GASPILLÉE.**

**EN FRANCE, 10 MILLIONS DE TONNES
D'ALIMENTS SONT GASPILLÉS
CHAQUE ANNÉE**





**ENJEUX LIÉS A L'ALIMENTATION
ET AUX GASPILLAGES**

Causes, constat et chiffres

LE COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DANS LE MONDE



**700 MILLIARDS D'EUROS,
SOIT 1/3 DU PIB DE LA FRANCE.**

EN FRANCE



**PAR AN ET
PAR PERSONNE.**



ENJEUX LIÉS A L'ALIMENTATION ET AUX GASPILLAGES

Causes, constat et chiffres

DISTRIBUTION

1,4 MT

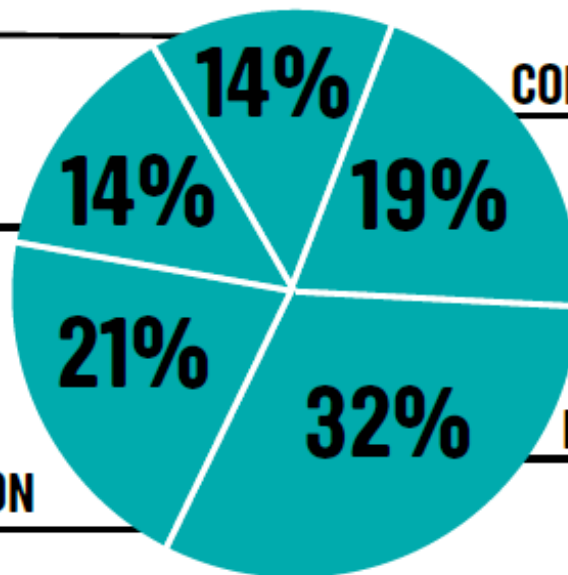
RESTAURATION

collective et commerciale

1,4 MT

TRANSFORMATION

2,1 MT



CONSOMMATEURS

1,9 MT

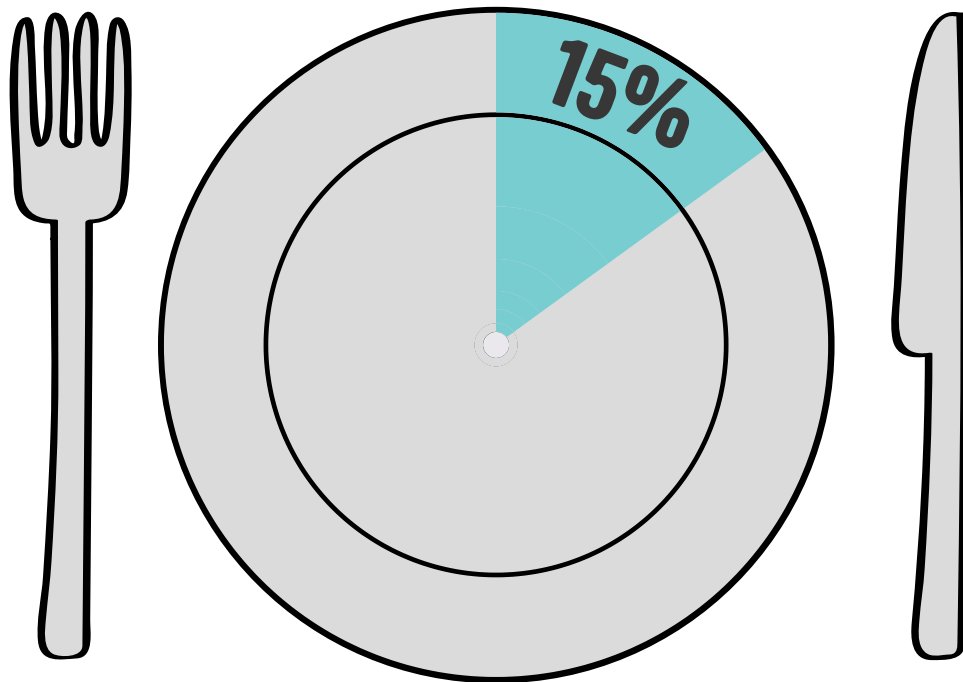
PRODUCTION

3,2 MT

LE STADE DE LA CONSOMMATION REGROUPE
LA **RESTAURATION** ET LES **CONSOMMATEURS**



FOCUS SUR LES ENJEUX RELATIFS À LA RESTAURATION

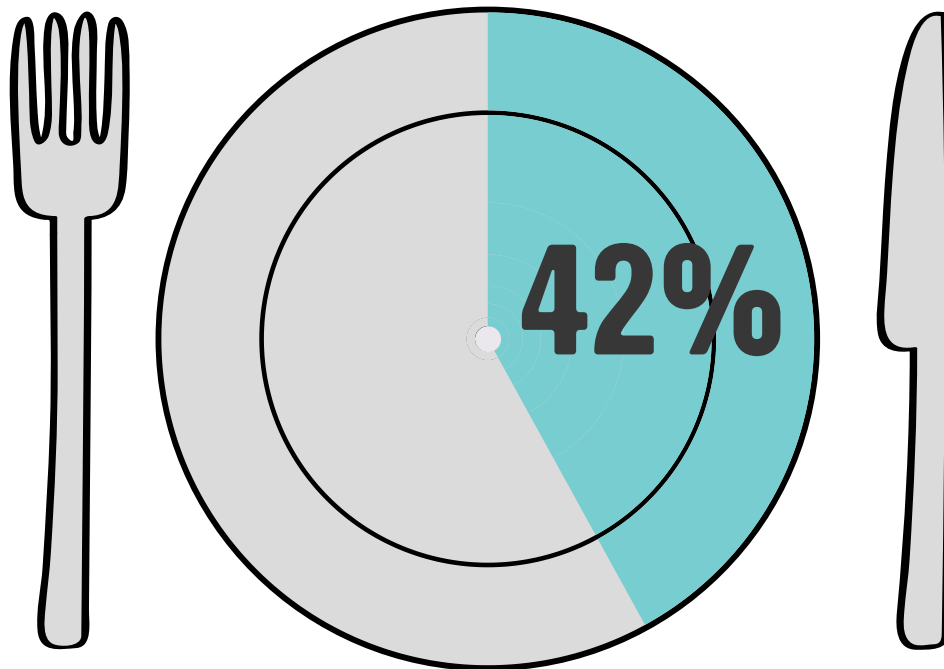


**DE NOS REPAS SONT PRIS
HORS FOYER**
SOIT 3 REPAS PAR SEMAINE



**FOCUS SUR LES ENJEUX
RELATIFS À LA RESTAURATION**

ET POURTANT ILS REPRÉSENTENT

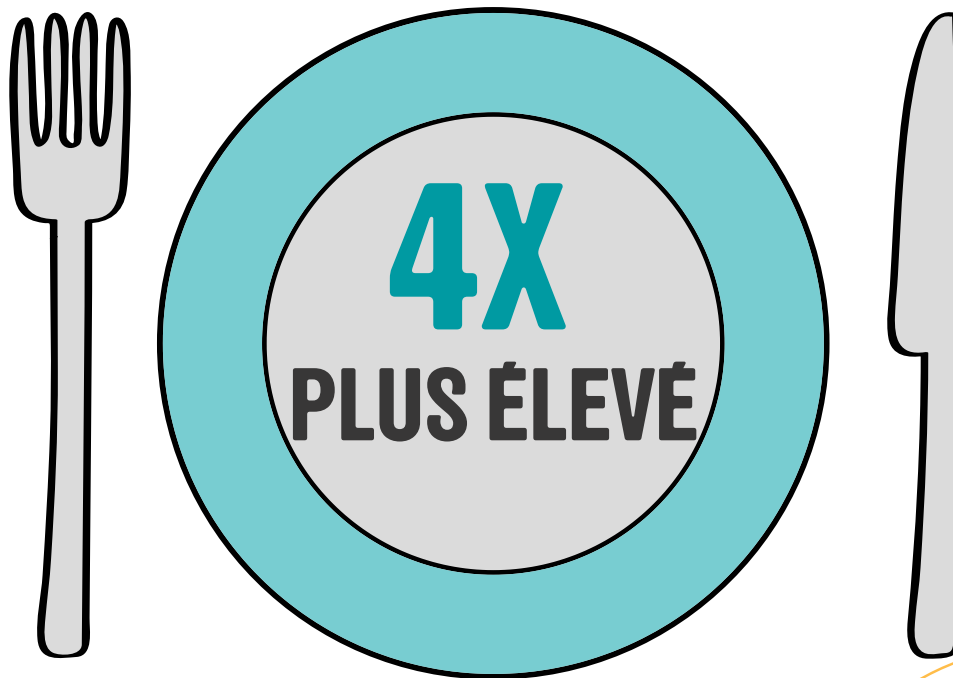


**DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES
AU STADE DE LA CONSOMMATION**



**FOCUS SUR LES ENJEUX
RELATIFS À LA RESTAURATION**

LE GASPILLAGE EST DONC



EN RESTAURATION QU'À LA MAISON



**FOCUS SUR LES ENJEUX
RELATIFS À LA RESTAURATION**



**DE NOURRITURE JETÉES
DANS LE SECTEUR DE LA
RESTAURATION**





**FOCUS SUR LES ENJEUX
RELATIFS À LA RESTAURATION**

EN MOYENNE, LE GASPILLAGE EST DE





**FOCUS SUR LES ENJEUX
RELATIFS À LA RESTAURATION**

275G

DE BIODÉCHETS PAR REPAS



**SOIT UN COÛT
MATIÈRE DE
0,5€
PAR REPAS**



FOCUS SUR LES ENJEUX RELATIFS À LA RESTAURATION



Sources : Ademe, FAO, UMIH



**FOCUS SUR LES ENJEUX
RELATIFS À LA RESTAURATION**

ET LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

**3,8
MILLIARDS**
DE REPAS SERVIS/AN
DANS LA
RESTAURATION
COLLECTIVE

**127
GRAMMES**
DE QUANTITÉS
JETÉS/CONVIVE/
REPAS

**ACCOMPAGNEMENT
(34%), VIANDE ET
POISSON (23%)**
SONT LE PLUS
JETÉS



**POINT RÉGLEMENTAIRE
& LÉGISLATIF**

**L'OBJECTIF FIXÉ PAR LA LOI GAROT
DE 2016 EST DE RÉDUIRE DE**

50%

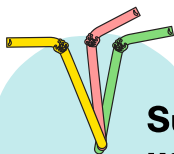


**RENFORCÉE PAR LA LOI EGALIM
(2018)
ET LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE
(2021)**

**LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'ICI
2025**



POINT RÉGLEMENTAIRE & LÉGISLATIF



**Suppression des contenants et
ustensiles en plastique à usage unique**

depuis 2020



**Obligation de proposer des
contenants réutilisables ou
recyclables (*doggy bags*)**

**depuis
Juillet 2021**



**Obligation de valoriser ses biodéchets
(dès le 1er gramme)**

à partir de 2025



**Réduction de moitié du
gaspillage alimentaire pour
le secteur de la restauration
commerciale**

d'ici 2030



NOTRE MÉTHODOLOGIE D'ACCOMPAGNEMENT

*Expérimentation sur la Métropole de Lyon
et dans le Puy-de-Dôme*

DIAGNOSTIC

2H D'ENTRETIEN ET DE VISITE

✓ *Approvisionnements*

✓ *Gestion des stocks*

✓ *Cuisine*

✓ *Services & Partenariats*

✓ *Tri et Gestion des déchets*

✓ *Valorisation et réduction*

✓ *Sensibilisation interne*

✓ *Mobilisation de la clientèle*

RECOMMANDATIONS

SUIVI

Maintenir la dynamique

Mettre en lien avec des acteurs

Partage d'outils

EVALUATION



RECOMMANDATIONS ACTIONS PROPOSÉES



**MISE EN PLACE DE PESÉES
AUTONOMES DES DÉCHETS
ET DES BIODÉCHETS**



**FORMATION ET
SENSIBILISATION AU TRI
DES DÉCHETS
DES ÉQUIPES**



**RÉFÉRENCIEMENT DE
FOURNISSEURS LOCAUX
ET BIOS**



**MISE EN PLACE DE
RECETTES ANTIGASPI AU
SEIN DU RESTAURANT**



**PROPOSITION DE SERVICES
PARTENARIAUX :
COMPOSTAGE, DIAGNOSTIC
ÉNERGIE, EMBALLAGES
RÉUTILISABLES...**

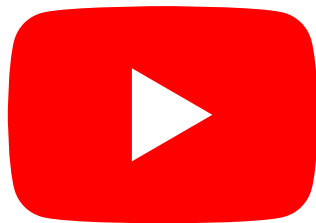


**RÉALISATION
D'UNE CARTE DES
PRODUCTEURS**



RECETTE VIDÉO ANTIGASPI

*Pancakes à la chapelure
de pain et à la banane*





FORMATION EN LIGNE RESTO ENGAGÉ

POUR ALLER PLUS LOIN...

PLATEFORME
NUMÉRIQUE



LearnyBox 

ENTRE 2H ET 4H
EN AUTONOMIE

UN FORUM POUR
ÉCHANGER

DES OUTILS POUR
ALLER PLUS LOIN

UNE PLATEFORME
ACCESSIBLE ET
DYNAMIQUE

DE LA RÉFLEXION
LUDIQUE ET
CONCRÈTE !



NOTRE VISION D'UNE ORGANISATION FONCTIONNELLE

**EQUIPE
INTERDÉPENDANTE**

**DES RÔLES ET DES
RESPONSABILITÉS
PRÉ-DÉFINIS**

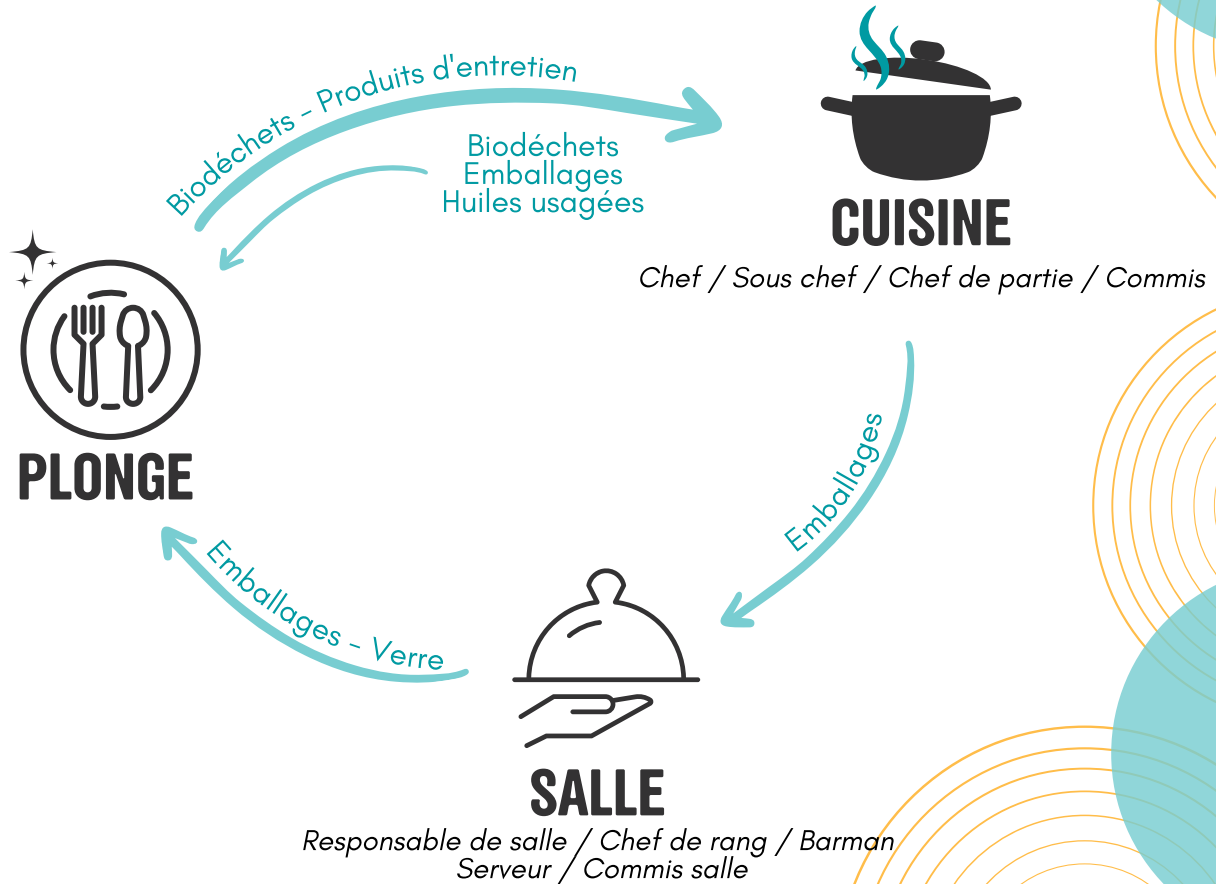
**DES CHOIX
COLLECTIFS**

**DES PROCESS
INTÉGRANT LA
RÉDUCTION DES
DÉCHETS ET DU
GASPILLAGE**

**DE LA
COMMUNICATION**



SCHÉMA D'ORGANISATION & DE GESTION DES DÉCHETS





S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI

Mise en pratique

APPROVISIONNEMENTS



Votre action



QUEL DÉCHET ?

CUISINE



Votre action



QUEL DÉCHET ?

EN SALLE



Votre action



QUEL DÉCHET ?

BAR - BOISSONS



Votre action



QUEL DÉCHET ?

PLONGE - ENTRETIEN



Votre action



QUEL DÉCHET ?



S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI

Mise en pratique

APPROVISIONNEMENTS



Conserver et rendre les
cagettes à mes
fournisseurs



Organisation d'un
système 100% vrac
(Zero emballages)



CUISINE



Je trie et pèse
séparément l'ensemble
de mes déchets



Partenariat pour la
revalorisation des
biodéchets



EN SALLE



Réduction des corbeilles
de pain posées sur table



Les infos sur la démarche
sont affichées en salle



BAR - BOISSONS



Choix d'une gamme de
boissons consignées



Suppression de tous les
emballages plastiques individuels
(sucettes, biscuits...)



PLONGE - ENTRETIEN



Achat de produits
d'entretien éco labellisés



La plonge devient le pôle
gestion des déchets



Tous les produits
d'entretien sont fait
maison





IDENTIFIER ET LEVER LES FREINS

**JE MANQUE
DE TEMPS !**

**JE N'AI PAS LES FONDS
NÉCESSAIRES !**

**CE N'EST PAS CE QUE
J'AI ENVIE DE METTRE
EN VALEUR !**

**JE NE VOIS PAS
L'INTÉRÊT !**

**ÇA N'INTÉRESSE
PAS LA CLIENTÈLE !**

**QU'EST-CE QUE
J'Y GAGNE ?**

**POURQUOI CE SERAIT
À MOI DE LE FAIRE ?**

**JE NE PEUX PAS
PORTER ÇA SEUL-E**

**JE NE SAIS PAS PAR
QUOI COMMENCER...**



**JE MANQUE
DE TEMPS !**

**IDENTIFIER ET LEVER
LES FREINS**

**JE N'AI PAS LES FONDS
NÉCESSAIRES !**

**ON ESTIME A ENVIRON 2H PAR SEMAINE LE TEMPS
PASSÉ PAR LES RESTAURATEURS-TRICES POUR METTRE
EN PLACE DES ACTIONS ÉCO-RESPONSABLES**

Ce n'est pas négligeable avec des plannings déjà sous tension, mais c'est également acceptable en terme d'impact, avec une légère réorganisation.

**DE NOMBREUSES ACTIONS SONT ACCESSIBLES
SANS INVESTISSEMENT FINANCIER !**

Les dépenses pourraient être de l'ordre de l'achat de matériel ou d'une prestation de service (pour les déchets par exemple), mais peuvent s'équilibrer avec les économies réalisées.

**QU'EST-CE QUE
J'Y GAGNE ?**

**EN S'ENGAGEANT DANS UNE DÉMARCHE DE RÉDUCTION
DES DÉCHETS ET DES GASPILLAGES, ON ESTIME UNE
ÉCONOMIE POTENTIELLE DE 0,10€ PAR COUVERT**

Et cela sans prendre en compte les économies d'échelle qui vont avec ! Le gain économique ne sera peut-être pas immédiat, mais il permettra d'orienter certains choix.



RECETTE VIDÉO ANTIGASPI

Ganache Chocolat Avocat





UTILISER

les ustensiles adaptés

La **maryse** et la **corne** sont des outils incontournables dans une cuisine antigaspi !

CONSTRUIRE

une carte optimisée

Votre carte doit refléter et intégrer la démarche engagée. Elle n'est donc pas à prendre à la légère !

- Si elle est **longue** : impossible de ne faire que du frais, du fait maison, à partir de produits bruts
- Si elle est **courte** (moins de 6 entrées, 6 plats, 6 desserts) : il y a de la place pour la **créativité**, la **variété** et la **saisonnalité**

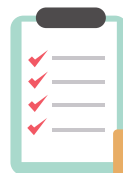


EN CUISINE



PLANIFIER

- *sa mise en place*
- *ses menus*
- *ses commandes*

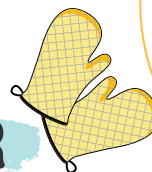


Utiliser les fruits & légumes et leurs parures, en commençant par les végétaux les plus périssables

ORGANISER

les cuissons et le temps

Regrouper les cuissons pour éviter les pertes d'énergie et gérer les températures



**S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE
ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI**

Mise en pratique



CAS PRATIQUE "CRÉATIVITÉ": ÉLABORER UN MENU ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI

S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE
ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI

Mise en pratique



Célébrons la saison avec notre

MENU

ZÉRO DÉCHET & ZÉRO GASPILLAGE



MENU DE SAISON

ZÉRO DÉCHET, ZÉRO
GASPILLAGE

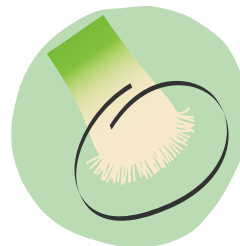




**S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE
ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI**

Mise en pratique

Les racines peuvent être **frites** dans une huile à 170°C pendant quelques minutes. Elles deviennent ainsi un élément croustillant du plat !



Le cœur du poireau peut être cuit en papillote **directement dans sa peau extérieure** (limite l'utilisation de papier four). Le cœur reste ainsi l'élément central et fondant du plat !



Le vert du poireau peut être utilisé pour faire une **huile verte** : mixer tant-pour-tant de vert et d'huile de tournesol pendant 10 min. Décanter à l'aide d'un chinois. L'huile herbacée devient alors le liant de tout un plat !





COURGE



**S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE
ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI**

Mise en pratique



La **peau de la courge**, après l'avoir grillé au four, peut être utilisée **comme base** pour faire des bouillons, des jus, des sauces... Ou **en chips** pour un côté déco croustillant !

La chair peut être cuite de manière classique : **purée, velouté, rôtie au four** (avec la peau), ou moins classique : **râpée crue** en salade ou **fermentée** !



Les graines sont pleines de goût ! Après extraction, les graines doivent être lavées avant d'être **grillées au four** pendant 30 min. Elles peuvent être servies telles quelles ou transformées **en poudre pour assaisonnement** !



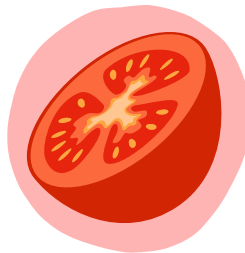
TOMATE



S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE
ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI

Mise en pratique

Les **pépins**, extraits délicatement, peuvent être utilisés comme **caviar végétal** sur un carpaccio de poisson, mais aussi comme **base pour des sauces** ou **gaspachos** !



La **chair de tomate** peut être utilisée de **1000 façons différentes** : pour un **tartare**, pour des **sauses**, ou tout simplement **séchée** et déposée dans une bonne huile d'olive !

Pourquoi peler les tomates et jeter la peau ? Une fois séchée, elle peut devenir une **poudre acidulée**, ou encore un **assaisonnement** pour des **pâtes**, une **focaccia**...





S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI

Mise en pratique

RÈGLE N°1



Arrêtons de considérer les "**chutes**" ou les parties censées être "**moins nobles**" comme telles ! Dans un fruit ou un légume, la plupart du temps, tout se mange ou a une utilité.

C'est **notre regard** qu'il faut changer, c'est **à nous de comprendre** quel usage est le plus adapté à chaque partie de l'aliment.

RÈGLE N°2



Si on épluche ou si on pare, tailler au plus près, pour ne rien gâcher !
Si on ne le fait pas par écologie, faisons-le **pour nos finances** : si vous taillez la tête d'une carotte en enlevant 2cm de marge par rapport à la base des fanes, vous perdez l'équivalent d'une carotte toutes les 8-10 carottes, soit **10% de pertes** ; c'est énorme !

RÈGLE N°3



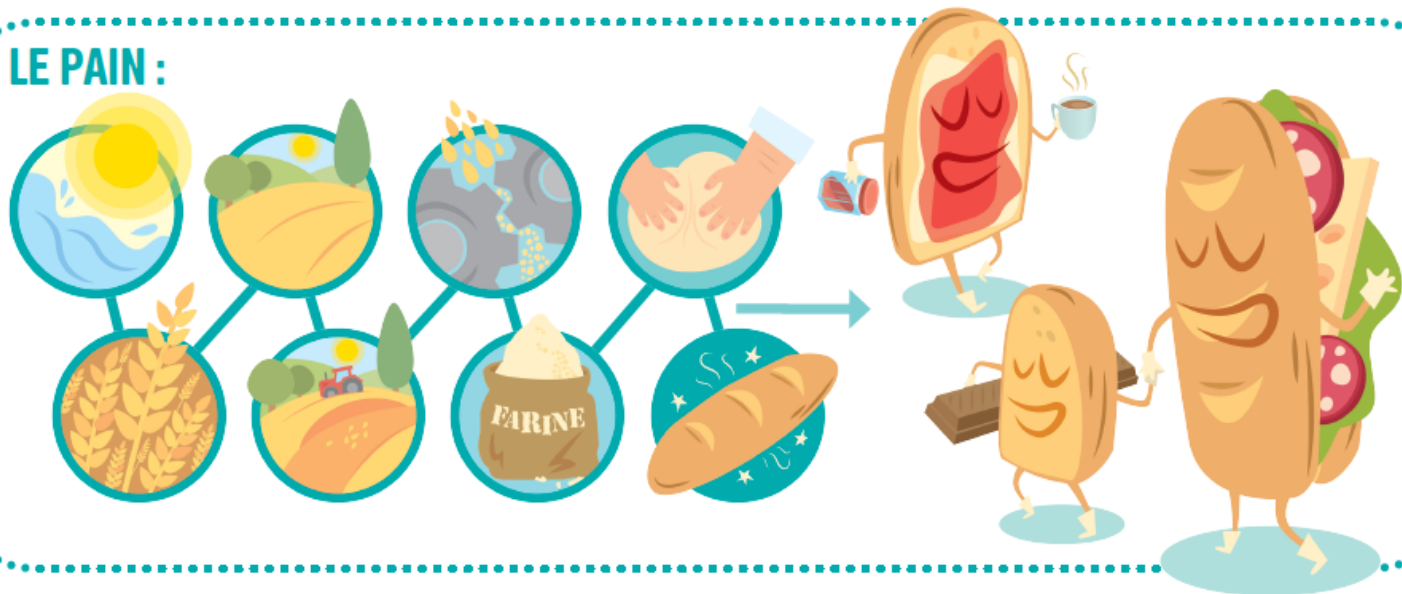
Renouer avec les métiers de la terre pour une filière durable : un·e producteur·trice sait ce que ça coûte en **énergie**, en **charge de travail** et en **ressources** de faire pousser un aliment. Gaspiller revient donc à jeter tout ça ! De plus, vous avez auprès d'eux à disposition de nombreuses connaissances pour utiliser chaque partie de la plante ou chaque reste de nourriture.



**S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE
ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPI**

VERS UNE ALIMENTATION QUI A DU GOÛT ET DU SENS !

LE PAIN :





A VOUS DE JOUER :
TESTEZ, GOÛTEZ,
PARTAGEZ !

MERCI POUR
VOTRE ATTENTION !