



FICHE 06

RESTAU & TRAITEUR SOLIDAIRES

Complexité : <p style="text-align: center;">*****</p>	Durée de l'action : <p style="text-align: center;">4 semaines</p>	Produits visés : <input type="checkbox"/> Restes de préparation des repas <input type="checkbox"/> Restes de repas <input checked="" type="checkbox"/> Restes en fin de service
Facteurs de gaspillage visés : <input type="checkbox"/> Approvisionnement <input checked="" type="checkbox"/> Gestion des stocks <input type="checkbox"/> Préparation <input type="checkbox"/> Pratiques professionnelles en cuisine <input checked="" type="checkbox"/> Service/Consommation des clients		Public cible : <input type="checkbox"/> Restaurateurs traditionnels (5610.A) <input checked="" type="checkbox"/> Cafétérias et autres libre-services (5610.B) <input checked="" type="checkbox"/> Restauration rapide (5610.C) <input type="checkbox"/> Débits de boissons ayant une activité de restauration (5630.Z) <input type="checkbox"/> Hôtels-Restaurants (5510.Z) <input checked="" type="checkbox"/> Traiteurs (5621.Z)

1. DESCRIPTIF

Objectif ?

Limiter le gaspillage alimentaire résultant soit d'un excédent de stocks soit des restes de service et de banquet.

Comment ?

Il s'agit d'identifier les quantités d'excédents pouvant être données dans le respect des normes sanitaires et d'en faire bénéficier une association de solidarité, laquelle redistribuera les aliments récupérés à ses bénéficiaires.

Ils l'ont fait

Potel et Chabot et le Tournoi sans Gaspi de Roland Garros

Rodez agglomération – Sensibilisation des restaurateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Fiche 06 Restau & traiteur solidaires

Potel et Chabot a été, mercredi 25 septembre 2013, le premier traiteur à signer le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire au Pavillon Gabriel, en présence de Monsieur le Ministre Guillaume Garot.

Engagé depuis de nombreuses années dans une démarche de développement durable Potel et Chabot a souhaité renforcer son action en matière de revalorisation des surplus alimentaires en s'engageant dans un projet gouvernemental d'envergure nationale aux côtés de la Mairie de Paris.

Depuis quatre années Potel et Chabot a mis en place une opération de récupération du pain non consommé dans le cadre du Tournoi de Roland Garros avec son partenaire la Mie de Pain.

A l'occasion de l'édition 2013 du Tournoi de Roland Garros, Potel et Chabot a répondu à l'appel de la Mairie de Paris pour mener un projet de plus grande envergure dans le cadre du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec le concours de la société Eqosphere et d'associations parisiennes venant en aide aux plus démunis dont l'Association la Mie de Pain, l'association Aurore, le Relais Frémicourt...

Résultat de ce partenariat inédit : plus de 2200 personnes ont bénéficié de cette initiative pendant le Tournoi de Roland Garros. Durant les quinze jours des Internationaux de Tennis, 90 kg de fromage, 300 kg de pain, 40 plateaux-repas ou encore des salades et des petits fours, ont échappé à la poubelle.

L'expérience à notamment permis de lever une incertitude : nul besoin de camions frigorifiques, de simples boîtes isothermes - prêtées par le traiteur - suffisent, à condition de privilégier un circuit court. Le principal est de ne pas rompre la chaîne du froid. Chaque jour, entre 16 heures et 17 heures, l'association est venue chercher les aliments mis de côté par le traiteur dans des réfrigérateurs dédiés. Les organisateurs insistent sur le "coût zéro" et l'aspect «gagnant-gagnant» de cette démarche pionnière.

En signant ce pacte, Potel et Chabot entend développer cette action de revalorisation de produits alimentaires non consommés sur les réceptions qu'elle organise et ce, désormais tout au long de l'année. Ainsi, l'action est désormais étendue à cinq familles de produits : le pain, mais aussi les viennoiseries, le fromage, les fruits et les petits fours secs comme les sablés. Chaque produit est assorti à un code barre. Lorsque la réception se termine, une personne de l'équipe scanne les codes à partir de son téléphone et rentre les quantités disponibles. Ces informations sont immédiatement relayées par Eqosphere de sorte qu'en un quart d'heure, plusieurs associations sont prévenues et la collecte peut avoir lieu dans les pavillons du traiteur.

2. PRESENTATION DETAILLEE DE LA MISE EN ŒUVRE

2.1. Moyens requis

Moyens humains :

-1 référent est nécessaire pour l'opération.

Rôle du référent :

Le référent sera le coordinateur de l'opération (idéalement le propriétaire/gérant/responsable de l'établissement). Il s'assurera de la bonne marche de l'action. Il veillera à ce que les feuilles de pesée soient correctement remplies et assurera la liaison avec Rodez agglomération.

-La sensibilisation de l'ensemble du personnel est nécessaire.

Moyens matériels :

-Containers.

-1 balance.

-Des boîtes isothermes pour transporter les denrées/ Des sacs à pain.

Rodez agglomération – Sensibilisation des restaurateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Fiche 06Restau & traiteur solidaires

-Des fiches de pesées transmises par le bureau d'étude.

2.2. Organisation à mettre en place

Phase 1 : phase de préparation de l'opération

- ✓ Identifier le type d'aliment que l'on souhaite donner.

Pour être certain de respecter les règles sanitaires, il est préférable de se limiter pendant la durée de l'action à une ou deux catégories de produits (exemple : le pain).

Faire valider la possibilité de donner les produits identifiés à des associations et les conditions du don par les instances sanitaires départementales. L'Agglomération pourra faciliter la liaison entre le restaurateur/traiteur et cette instance.

- ✓ Identifier une association de solidarité de proximité.

L'Agglomération pourra faciliter l'identification de la structure et la mise en contact du restaurateur/traiteur et de l'association.

Idéalement, une réunion sera organisée entre les trois parties pour préciser les objectifs, modalités et durée de l'action ;

- ✓ Récupérer et préparer le matériel nécessaire à l'opération

- Fiches de pesée
- Containers
- Boîtes isothermes/ sacs à pain.
- 1 balance

- ✓ Organiser une réunion avec le personnel

- Présenter les objectifs et le déroulé de l'opération en s'appuyant sur la fiche et le « kit participant »
- Identifier le référent

Phase 2 : phase de pesée avant la mise en place du don alimentaire

Point d'attention : la phase 2 ne pourra être lancée qu'une fois l'association identifiée et les denrées susceptibles de faire l'objet d'un don déterminées.

- ✓ Peser les excédents de produits qui seront destinés au don en phase 3 avant la mise en place du nouveau dispositif (ex : le pain).
- ✓ Répéter l'opération pendant 5 jours.

Phase 3 : phase de pesée après la mise en place du don alimentaire

- ✓ Mettre en place le nouveau dispositif.
- ✓ Peser les restes de produits qui n'ont pas été donnés (ex : pain abimé).
- ✓ Faire le point avec Rodez agglomération et faire remonter toute difficulté.
- ✓ Répéter la pesée pendant 5 jours.

Phase 4 : compilation des résultats

- ✓ Compiler les résultats et les adresser à Rodez agglomération

3. CONTACTS

Structure		Rôle	Coordonnées
Rodez agglomération	Direction gestion des déchets	✓ Animatrice programme de prévention.	Sophie CUESTA Responsable service prévention et valorisation 05 65 73 82 49 sophie.cuesta@agglomeration-rodez.fr