

## Plan d'action

### Suite à l'enquête et aux relevés des restes alimentaires

#### Du côté du personnel de la restauration :



- 1) **Adapter les portions** aux convives tout en respectant les apports nutritionnels.
- 2) **Instaurer un dialogue** avec les consommateurs.  
« Un petit peu plus ! »  
« Un petit peu moins ! »
- 3) **Utiliser** des ustensiles de services plus petits.
- 4) - **Amélioration du contrôle** réception du pain (fraîcheur).  
- **Proposer** un grammage de pain **plus petit** (30 grammes).
- 5) - **Analyse** avec le cuisinier sur les **protocoles de cuissons** des légumes et qualités des viandes .  
- **Changement de variétés** de pommes de terre (frites).

#### Du côté des convives du restaurant :



- 1) **Ne pas hésiter a informer les agents** si vous voulez des quantités plus faibles ou complémentaires.

« Ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre »

- 2) **Prendre conscience du gaspillage**  
(impact sur l'environnement : nourriture non consommée = incinérée)



Restaurant du personnel

**AVEZ-VOUS BIEN MANGÉ ?**

**LE 16 OCTOBRE 2013**

**LE 14 MAI 2014**



Service restauration Mai 2014

1

16 octobre 2013 :

1ere journée nationale de lutte contre le gaspillage

1004 convives se sont restaurés

3973 produits ont été répartis sur les plateaux

Sur la base du menu du jour à 5 composantes du 16/10/2013 :



54kg de déchets ont été récupérés dans 3 poubelles :



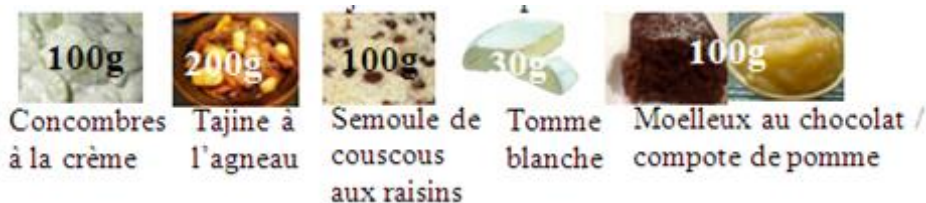
2

14 mai 2014 :

966 convives se sont restaurés

3590 produits ont été répartis sur les plateaux

Sur la base du menu du jour à 5 composantes du 14/05/2014 :



60kg de déchets ont été récupérés dans 4 poubelles :



Soit un poids de restes alimentaires en hausse de 4% comparé au 16 octobre 2013

Pour info : - les épluchures et les emballages sont acheminés vers une usine d'incinération  
- le pain est redistribué à une association : « Pain Contre La Faim ».

3

Conséquences des restes alimentaires sur le développement durable :

- **Coût supplémentaire** d'achat des matières premières, de transport, de stockage et de préparation
- **Culture des terres inutiles**
- Production de gaz à effet de serre participant au réchauffement climatique (**un repas = 3kg de GES\***)
- **Importante consommation d'eau** (exemple : 16 000 litres d'eau pour produire un kilo de viande rouge)
- **Augmentation** des quantités de déchets à incinérer

4

#### RESULTATS DE L'ENQUETE PAR QUESTIONNAIRE du 14 mai 2014

(65 convives interrogés)

##### Prestations

- **91%** des convives interrogés ont déclaré être **satisfait** de l'ensemble des services proposés au restaurant

##### Pain

- **35%** des convives **apprécient le pain** et le qualifient de « bon »
- **48%** des convives déclarent avoir **déjà jeté du pain** sans l'avoir fini, pourquoi ? Parce que le pain est **trop gros** (52%), **pas frais** (18%) ou **trop cuit** (10%)

##### Plats

- **65%** des convives déclarent avoir **laissé de la nourriture dans son assiette**, les **produits les plus jetés** sont les **légumes**, la **viande** et les **féculents**
- Les principales **raisons** évoquées sont que : les **assiettes sont trop remplies** (39%) et soulignent plusieurs points qualitatifs notamment que la **viande est trop grasse**, les **légumes pas cuits** et les **frites sans goût**.

\*GES (Gaz à Effet de Serre) : gaz émis par la production des produits alimentaires contribuant au réchauffement de la planète