

MILLE ET UN REPAS



RÉFÉRENTS DE L'ACTION

Ronan DE DIEULEVEULT
Directeur Relations Institutionnelles
rdedieuleveult@1001repas.fr
06 12 52 03 03

LOCALISATION DU PROJET

Métropole de Lyon

Lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

Dates de début et de fin du projet	La démarche « Zéro Gaspil' » a démarré en 2007. Elle continue de se développer chaque année au travers des restaurants scolaires, entreprises et administrations que Mille et Un Repas reprend en gestion.
Contexte et historique du projet	La démarche a initialement été créée pour lutter contre le gaspillage alimentaire dès 2007 dans les établissements gérés par Mille et Un Repas. 2014 était, par ailleurs, l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire et de nombreuses études ont révélé, notamment, que chaque français jetait environ 160 grammes de déchets alimentaires en moyenne sur un plateau de 450 g.
Objectifs visés par l'action	Zéro Gaspil', est une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est un programme global, illustré par un référentiel dédié, permettant de déployer une attitude exemplaire dans les restaurants gérés par Mille et Un Repas autour de 4 grands thèmes : Environnement et Economie, Social, Alimentation/Bien-être et Relations clients. Elle permet de diminuer par 10 le gaspillage pour ne plus avoir qu'une vingtaine de grammes.
Mise en œuvre	
Actions réalisées	La démarche structurée et structurante « Zéro Gaspil' » permet de mettre en place une attitude exemplaire dans tous les restaurants (validée par les 60 critères de conformité d'un référentiel dédié, créé par Mille et Un Repas et agréé par Bureau Veritas Certification). Les 4 grands thèmes permettent d'économiser chaque année, et dans les 73 restaurants « Zéro Gaspil' », plus de 600 Tonnes de nourriture non jetée soit plus de 2,5 M€ économisés. Ces économies sont réinvesties dans les meilleurs produits (locaux, bio, frais et de saison), souvent plus chers mais ceci, sans augmentation du coût du repas. Différentes techniques sont utilisées en plus d'une réorganisation spatiale du restaurant. Ces techniques permettent, par exemple, d'optimiser les ressources énergétiques, de réduire la pénibilité et d'augmenter la consommation des fruits et légumes par les convives de plus de 20 %.
Actions en cours	V2 du référentiel « Zéro Gaspil' - Collectivement Responsables » en cours d'agrément par Bureau Veritas Certification.
Prochaines étapes	Continuer à labéliser progressivement de nouveaux restaurants « Zéro Gaspil' » grâce aux audits de Bureau Veritas Certification.
Éléments de budget (dépenses d'investissement/ fonctionnement ; recettes)	Environ 1 500 € d'investissement (formation, audits et labélisation) hors modifications éventuelles de matériel et d'éléments de distribution.
Freins rencontrés/ solutions apportées	Résistance au changement de quelques collaborateurs, nécessitant une formation spécifique, et de certains parents d'élèves; ceux-ci valident néanmoins la démarche et la nouvelle organisation après avoir constaté les résultats et le degré de satisfaction des élèves.
Facteurs de réussite	La réduction du gaspillage par 10 n'est pas la seule réussite observée. Il y a une augmentation de la fréquentation de plus de 20 % en moyenne dans tous les restaurants repris par Mille et Un Repas. Il y a des économies réalisées sur les frais de collecte dans certaines communes (7 000 € d'économies réalisées par an, par exemple, par un restaurant scolaire de 800 convives). Les enfants mangent mieux et plus sainement. Il y a une augmentation de 20 % de la consommation de fruits et légumes. Enfin, la suppression d'une assiette par élève et par service permet d'optimiser les ressources énergétiques et de diminuer les produits lessiviels.

Acteurs impliqués et rôles	Toutes les composantes de l'entreprise sont concernées, du siège (achats, formation, diététique, hygiène, communication, ...) aux restaurants (chef de restaurant et équipes de restauration... jusqu'à la plonge).
Date de mise à jour de la fiche	30/08/2021

POUR EN SAVOIR PLUS

 www.1001repas.fr

EN BREF

Descriptif

Zéro Gaspil', est un programme global de lutte contre le gaspillage alimentaire s'appuyant sur un référentiel structuré et agréé par un bureau vérificateur indépendant. Dans les restaurants « Zéro Gaspil' » le gaspillage est divisé par 10, limité à environ 20 g. de déchets alimentaires par assiette.

Étapes clés

2007 : 1^{ères} pesées (150 g. par repas). Création de la démarche « Zéro Gaspil' ».
2012 : création du seul référentiel dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. Bureau Veritas Certification agréé le référentiel en 2013.
2014 : début des audits et 1^{ères} labélisations de restaurants « Zéro Gaspil' ».
2016 : 1^{er} concours national de pesées (chefs de restaurants) et de dessins (jeunes convives)
2020 : événement pour l'ouverture du 100e restaurant « Zéro Gaspil' »
2021 : la V2 du référentiel est en cours d'agrément par le bureau vérificateur.