

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

## Fiche structure n°1 : Mille et un repas



### L'établissement :

La société de restauration Mille et un repas propose ses services au sein des établissements scolaires, médico-sociaux, des collectivités et des entreprises. C'est la 9<sup>ème</sup> entreprise de restauration collective en France. Vous pouvez consulter leur [site internet](#) !

### Ses actions : Le label zéro gaspil'

Elle propose un ensemble d'actions concernant le gaspillage alimentaire autour d'un label unique : **zéro gaspil'**. Né d'une réflexion sur les contraintes d'un self linéaire, ce label concerne principalement l'univers scolaire, mais attire aussi de plus en plus d'entreprises ou d'autres organismes. On comptabilise 26 établissements labélisés sur les 120 de la société. Ce projet implique un partenariat avec le client et est suivi par le Bureau Véritas grâce à un audit annuel.

Le fonctionnement « ZERO GASPIL' » consiste à laisser l'élève se servir lui-même des entrées, à volonté, avant de prendre avec la même assiette un plat chaud (viande ou poisson), servi par le chef, puis de se servir lui-même en accompagnements (légumes et féculents), à volonté là aussi. Seuls dessert et fromage ne sont pas à volonté. La particularité de cette action est que le convive ne possède qu'une assiette et est incité à la finir avant de pouvoir se servir du plat suivant. Le convive enfin, débarrasse son plateau une fois le repas terminé, en triant ses déchets (voir page 3).

Le gaspillage évité permet d'augmenter la qualité des produits cuisinés, ce qui favorise également une meilleure consommation !

Cette fiche présente ce fonctionnement particuliers à l'Institution Sainte Marie.

## Fiche structure n°1 : Mille et un repas

### *Exemple d'établissement : l'Institution Sainte Marie (Lons-le-Saunier)*

**La structure :** L'institution Sainte Marie comporte un ensemble de classes de la 6<sup>ème</sup> au Brevet de Technicien Supérieur. Elle possède un internat et un restaurant scolaire, géré bien entendu par la société Mille et un repas.

**Le restaurant :** Depuis 2 ans, Mille et un repas prépare environ 350 repas sur place en liaison froide. La cuisine fonctionne également en tant que cuisine centrale et livre environ 500 repas auprès d'écoles primaires à proximité.

**Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire :** L'objectif de l'institution est double: rendre acteur l'élève durant le repas, et faire de ce moment une pause à part entière. Etant géré par la société Mille et un repas, le restaurant scolaire a mis en place le label « zéro gaspil' », permettant de répondre à ses objectifs. L'établissement a cependant d'autres actions intéressantes à valoriser:

*Consultez la fiche thématique n°5 sur la sensibilisation et la communication*

*Consultez la fiche thématique n°1 sur les pesées du gaspillage*

#### Au sein de l'institution :

- une **commission restauration** composée du directeur, de la conseillère principale d'éducation, du cuisinier, et de quelques demi-pensionnaires et internes, permet d'avoir un retour des convives sur la qualité des repas toutes les 6 semaines
- Une **sensibilisation des élèves** dès leur visite de l'établissement en CM2 est réalisée afin de les préparer au système de restauration et à la lutte contre le gaspillage alimentaire. **Des affiches, des panneaux explicatifs**, et d'autres supports pédagogiques informent les élèves sur ce sujet.

#### Au sein du restaurant :

- La salle de restauration fonctionne en tant que self de type « éclaté »
- Des **pesées** ont été réalisées avec un tri des élèves. Au début, on constatait 110 grammes de déchets au plateau, et avec le système actuel, l'établissement en est à 30 grammes

## Fiche structure n°1 : Mille et un repas

### Exemple d'établissement : l'Institution Sainte Marie (Lons-le-Saunier)

#### Au sein de l'institution :

- Les effectifs sont calculés au plus juste, et les absences communiquées aux cuisines afin de limiter les repas non servis (forfait à l'année)
- Un travail est réalisé au niveau des emplois du temps. En effet, l'absence de professeurs avant l'heure du repas peut être une cause de gaspillage alimentaire, car les élèves inscrits pour le repas vont quitter l'établissement. Les repas prévus pour eux seront en trop ! Il est donc proposé d'organiser l'emploi du temps pour que les professeurs absents soient, dans la mesure du possible, remplacés par leurs collègues

#### Au sein du restaurant :

- La cuisine fonctionne en flux tendu, limitant donc la gestion des stocks. De plus, les aliments protégés par un film alimentaire peuvent être conservés et réutilisés le lendemain si nécessaire
- Le pain est placé sous la surveillance des agents afin d'en limiter la prise trop importante. Les produits gaspillés sont placés dans des sacs transparents, afin de les rendre visibles aux convives.

#### Résultats obtenus :

- Le fait que le convive n'a qu'une assiette permet de limiter le travail de nettoyage et donc la consommation d'eau, l'utilisation de produits de nettoyage. Le travail est par conséquent moins pénible pour le personnel
- Les économies réalisées permettent de favoriser l'achat d'aliments de qualité (labélisés, locaux ...)
- Le label « zéro gaspil' » s'applique également à d'autres domaines dans lesquels il est possible de réduire le gaspillage, comme la consommation énergétique. Un outil de suivi à positionner en cuisine a été créé en interne. Les actions menées sont ainsi répertoriées sur ce tableau.

N°	Cible " 0 GASPIL' "	MOYEN POUR REDUIRE LE GASPILLAGE	Nom de la personne Responsable
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			



## Fiche structure n°1 : Mille et un repas

### Exemple d'établissement : l'Institution Sainte Marie (Lons-le-Saunier)

Le fonctionnement en image !



1

La distribution du plateau



2

Le convive prend une assiette et se sert en entrée



6

Le repas terminé, le client débarrasse son plateau



3

Il mange ce qu'il y a dans son assiette avant de se servir d'autres plats



5

Une fois le plat principal terminé, le fromage et le dessert sont à disposition



4

Les légumes et féculents sont en libre-service tandis que la viande et le poisson sont servis par le personnel



## Fiche structure n°1 : Mille et un repas

Vous pouvez contacter les acteurs ci-dessous pour obtenir de plus amples renseignements :

**Institution Sainte Marie**  
Cyril PELLICIOLI  
Cuisinier Mille et un repas  
03 84 447 09 67

**Mille et un repas**  
Didier VINCENT  
Responsable régional Bourgogne  
Franche-Comté  
dvincent@1001repas.fr

Auteur : HENRY Anthony  
Service Régional de l'Alimentation  
Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté  
Bâtiment ORION : 191 rue de Belfort  
25 043 BESANCON

Dernière  
actualisation :  
25 juillet 2014

03 84 47 75 70 / sral.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr