

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

## Fiche établissement n°2 : les cuisines centrales ou municipales

Cette présente fiche oriente et synthétise quelques actions concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire menées par des cuisines centrales et municipales. Pour plus de détails, nous vous invitons à consulter les fiches correspondantes à ces actions.

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
Cuisine centrale de Lons-le-Saunier	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pesées du gaspillage alimentaire</li> <li>•Ajustement des grammages et des recettes grâce à des réunions internes avec le personnel</li> <li>•Les repas non livrés sont proposés au restaurant municipal</li> <li>•Esthétisme des plats</li> </ul>	<p><u>Thématique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•N°4 : Les grammages et les quantités</li> </ul>
Cuisine Estredia (SAINT-REMY)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sensibilisation du personnel et des convives à la thématique par le biais d'affiches</li> <li>•Les repas non livrés sont proposés au self du personnel</li> </ul>	<p><u>Thématique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•N°5 : La sensibilisation et communication</li> </ul>

## Fiche établissement n°2 : les cuisines centrales ou municipales

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
Cuisine centrale Les Sœurs de la Charité (BESANCON)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sensibilisation du personnel à la thématique</li> <li>•Ajustement des grammages grâce à une feuille d'enquête</li> </ul>	
Cuisine municipale de Besançon	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ajustement des grammages grâce à une feuille d'enquête</li> <li>•Pesées du gaspillage alimentaire</li> <li>•Esthétisme des plats</li> </ul>	
Château d'Uzel (BESANCON)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Dons à la Banque alimentaire et aux Restaurants du Cœur</li> </ul>	<p><u>Thématique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•N°2 :Les dons alimentaires</li> </ul>
APEI d'Arbois	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Logiciel de gestion pour les grammages et les commandes des produits alimentaires selon les besoins des convives</li> <li>•Service à table</li> <li>•Sensibilisation des convives à la thématique via un gâchipain</li> <li>•Les repas non servis peuvent être conservés et resservis le soir</li> </ul>	<p><u>Thématique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•N°4 : Les grammages et les quantités</li> </ul>

## Fiche établissement n°2 : les cuisines centrales ou municipales

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

### **Cuisine Centrale de Lons-le-Saunier**

Didier THEVENET

Directeur

03 84 43 32 21

### **Cuisine Estredia Compass Group France**

Caroline BARBERO

Responsable Qualité et Environnement

03 84 96 32 00

### **Château d'Uzel**

Laurène MATT

Chargée de mission gestion des déchets

03 81 52 77 49

### **Cuisine centrale les Sœurs de la Charité**

03 81 52 65 36

### **Cuisine municipale de Besançon**

Jean-François ROUSSEAU

Directeur

03 81 61 52 37

### **APEI Arbois et Région**

Stéphane PERRARD

Responsable services techniques

03 84 66 31 80

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

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

Dernière  
actualisation :  
25 juillet 2014