

GUIDE MON CROUS RESPONSABLE

DIJON 2018

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
RÉDUCTION ET VALORISATION DES DÉCHETS



Restaurant Universitaire Montmuzard



Restaurant Universitaire Mansart



SOMMAIRE

INTRODUCTION

I• CONTEXTE

Contexte national

Réduction de 50 % du gaspillage alimentaire en 2025
Signification du gaspillage alimentaire

Contexte local

Quelques chiffres sur le gaspillage alimentaire en Bourgogne-Franche-Comté
Projet territoire 'Zéro Déchet, Zéro Gaspillage' de Dijon métropole

Projet 'Mon CROUS Responsable'

Pourquoi développer une restauration responsable ?

II• PRÉSENTATION DU CROUS DE DIJON

Fiches d'identité du CROUS

La volonté du RU Montmuzard

La volonté du RU Mansart

III• LA DÉMARCHE MON CROUS RESPONSABLE

La méthode et le calendrier

Détail des étapes du projet

Calendrier du déroulé du projet

Les étapes du projet

ÉTAPE 1

DIAGNOSTIC ET ÉVALUATION DES SERVICES DE RESTAURATION

FICHE 1 : diagnostic du gaspillage alimentaire

DOC 1 : exemple de diagnostic

FICHE 2 : évaluation du gaspillage alimentaire

DOC 2.A : exemple de tableau de pesées

DOC 2.B : exemple de tableau de synthèse des pesées

DOC 2.C : exemple de synthèse des résultats issus du DOC 2.B

DOC 2.D : exemples d'outils de communication

FICHE 3 : diagnostic sur le tri et la réduction des déchets

DOC 3 : exemple de diagnostic de tri et de réduction des déchets

Témoignage du responsable de la plonge

ÉTAPE 2

RESTITUTION DU DIAGNOSTIC ET DÉFINITION DU PLAN D'ACTION

FICHE 4 : restitution du diagnostic sur le gaspillage alimentaire, le tri et la réduction des déchets

DOC 4.A : observations et recommandations suite au diagnostic sur le gaspillage alimentaire d'un RU du CROUS de Dijon

DOC 4.B : observations et recommandations suite au diagnostic sur le tri et la réduction des déchets d'un RU du CROUS de Dijon

Témoignage du chargé de mission développement durable

ÉTAPE 3

DÉFINITION ET RÉALISATION DU PLAN D'ACTION

FICHE 5 : formation 'lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et réduction des déchets' et constitution d'un groupe de travail

DOC 5.A : définition des objectifs du CROUS

DOC 5.B : définition du plan d'action du CROUS

FICHE 6 : formation aux cuissons « juste température »

Témoignage des chefs de cuisine

FICHE 7 : 1^{er} accompagnement et suivi

DOC 7.A : synthèse du 1^{er} accompagnement

DOC 7.B : évolution des coûts du gaspillage alimentaire d'un RU du CROUS de Dijon suite au 1^{er} accompagnement

FICHE 8 : 2^{ème} accompagnement et suivi

DOC 8.A : Synthèse du 2^{ème} accompagnement

DOC 8.B : évolution des coûts du gaspillage alimentaire d'un RU du CROUS de Dijon suite au 2^{ème} accompagnement

Témoignage de la responsable qualité

ÉTAPE 4

PÉRENNISATION DES ACTIONS

FICHE 9 : réaliser un suivi régulier des actions de réduction du gaspillage, de tri et de réduction des déchets

DOC 9.A : synthèse des évaluations de la réduction du gaspillage alimentaire

DOC 9.B : actions à pérenniser pour réduire le gaspillage alimentaire

DOC 9.C : évolution de la production d'ordures ménagères et des coûts de redevance spéciale gros producteurs

DOC 9.D : actions à pérenniser pour maintenir la qualité du tri et réduire les déchets

FICHE 10 : la démarche « Mon Restau Responsable® »

DOC 10.A : résultats du questionnaire « Mon Restau Responsable® » du CROUS réalisé en décembre 2016

DOC 10.B : engagements du CROUS dans la démarche « Mon Restau Responsable® » en juin 2017

DOC 10.C : bilan des engagements « Mon Restau Responsable® » en Juin 2018

DOC 10.D : nouvelles jauges synthétisant les résultats du questionnaire réalisé lors de la visite technique de juin 2018

Conclusion

Les contacts

Les annexes

Annexe 1 – Formules de calcul pour le tableau de pesées

Annexe 2 – Formation aux cuissons « juste température »

Annexe 3 – Procédure anti-gaspi

Annexe 4 – Exemple de plats pour réutiliser les restes de production et de plats végétariens faits maison

Annexe 5 – Exemples de slogans anti-gaspi pour le pain

Annexe 6 – Tableau de grammages anti-gaspi

Annexe 7 – Logo 'Fait en cuisine' spécifique CROUS

INTRODUCTION

Signé en 2013 entre l'Etat et les représentants des acteurs de la chaîne alimentaire, le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire comporte 11 mesures fondées sur l'engagement de l'ensemble de ces acteurs. Il fixe notamment l'objectif national de réduction du gaspillage alimentaire à 50% à l'horizon 2025, soit une diminution moyenne annuelle de 5% par an entre 2013 et 2025.

L'évolution de la réglementation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire incite la restauration collective à faire évoluer ses pratiques pour atteindre cet objectif.

Ce guide constitue un outil concret afin que tous les Centres Régionaux des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS) puissent engager une démarche. Il s'adresse aux porteurs et futurs porteurs de tels projets : membres des CROUS (directeurs, gestionnaires, responsable qualité, agents de cuisine...), collectivités et leurs partenaires.

Ce recueil vous propose un soutien méthodologique et technique pour la définition et la conduite d'un projet de réduction du gaspillage alimentaire au sein de votre CROUS et ainsi répondre aux exigences de l'article 102 de la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte qui stipule : « l'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ».

La méthode et les recommandations proposées s'appuient sur l'expérience du CROUS de Dijon engagé dans une démarche globale réalisée sur la réduction du gaspillage alimentaire, le tri et la prévention des déchets. Vous y trouverez donc des éléments de méthode et des réponses aux questions qui ont été testées sur le terrain afin de :

- réaliser un diagnostic, une évaluation du gaspillage,
- identifier les causes de ce gaspillage,
- concevoir et mettre en œuvre un plan d'action efficace,
- définir des indicateurs de suivi,
- et pérenniser les résultats obtenus dans votre restaurant universitaire (RU).

Opération réalisée avec le concours financier du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA) et de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) dans le cadre du plan régional de l'alimentation (PRAlim).

I. CONTEXTE

CONTEXTE NATIONAL

RÉDUCTION DE 50% DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN 2025

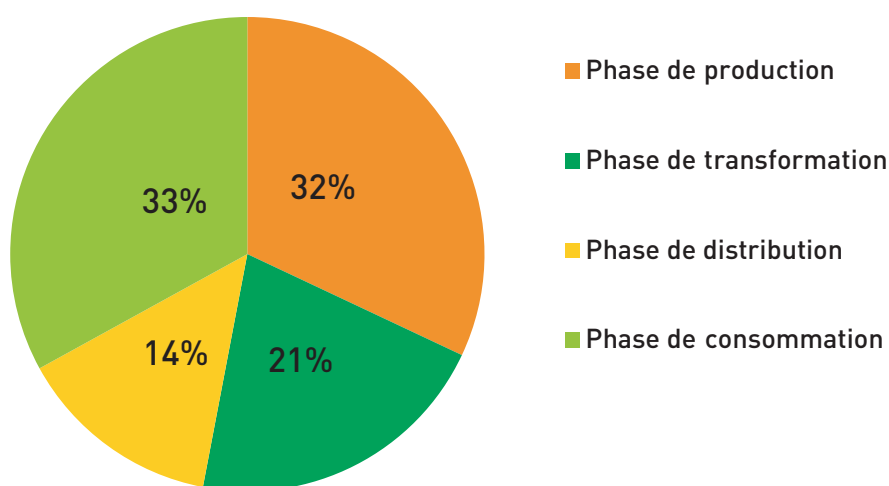
En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de produits par an, soit une valeur produite estimée à 16 milliards d'euros.

Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'ADEME à 3% de l'ensemble des émissions nationales.

Ce sont également des déchets qui pourraient être évités, qui n'auraient donc pas à être traités et n'engendreraient pas de coûts de gestion afférents.

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire : production, transformation, distribution et consommation, participent aux pertes et gaspillages alimentaires.

L'étude de l'ADEME sur l'état des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire précise que la répartition de ces pertes et gaspillages :



Pour la phase de consommation, cela représente 20 kg par personne et par an de gaspillages au foyer (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés), auxquels s'ajoutent les pertes générées en restauration collective ou commerciale.

Signé en 2013 entre l'Etat et les représentants des acteurs de la chaîne alimentaire, le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire comporte 11 mesures fondées sur l'engagement de l'ensemble de ces acteurs (producteurs agricoles, marchés de gros, industries agroalimentaires, grande distribution, restauration collective et commerciale, collectivités territoriales).

Il fixe notamment l'objectif national de réduction du gaspillage alimentaire à 50 % à l'horizon 2025, soit une diminution moyenne annuelle de 5% par an entre 2013 et 2025.

La loi n°2016-138 du 11/02/2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire complète les dispositions de la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte relatives au gaspillage alimentaire.

La loi prévoit par ailleurs les mesures suivantes :

- l'inscription dans le code de l'environnement d'une hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire :
 - la prévention du gaspillage alimentaire ;
 - l'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
 - la valorisation destinée à l'alimentation animale ;
 - l'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.
- l'inclusion, dans la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, d'actions de sensibilisation et de formation de tous les acteurs, de mobilisation des acteurs au niveau local, d'une communication régulière auprès des citoyens, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets ;
- l'interdiction, pour un opérateur du secteur alimentaire, de s'opposer au don de denrées alimentaires vendues sous une marque distributeur à une association caritative habilitée ;
- l'information et l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles ;
- l'intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le reporting social et environnemental des entreprises.

Des actions doivent être entreprises dans la restauration scolaire, universitaire et administrative pour diminuer le gaspillage alimentaire, conformément à l'article suivant du code de l'environnement, introduit par la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte :

« Art. L. 541-15-3. – L'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion. »

SIGNIFICATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter à la poubelle des denrées alimentaires, entamées ou non, qui auraient pu être consommées.

Il faut différencier ces denrées des déchets alimentaires non évitables de type coquilles d'œuf, épluchures de bananes, os de viande ou arrêtes de poissons.

Le gaspillage alimentaire est présent tout au long de la chaîne de production, de distribution et de consommation, du champ à la fourchette. A ce titre, il concerne tous les acteurs préparant, proposant, commercialisant ou consommant les denrées alimentaires.

En temps de crise économique, la réduction des dépenses est un sujet de réflexion récurrent. La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie des gisements d'économies réalisables, en particulier dans le domaine de la restauration collective.

CONTEXTE LOCAL

QUELQUES CHIFFRES SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Pour les usagers d'un restaurant collectif, le gaspillage alimentaire semble très faible. Pourtant, si on prend en compte les mets qui n'ont pas été consommés par les convives, ceux produits en trop grande quantité par l'équipe de cuisine ou écartés lors de la phase de production, le gaspillage alimentaire se situe le plus souvent entre 150 et 200 g par personne.

Pour un restaurant servant 500 convives en moyenne durant 200 jours par an, le gaspillage représente entre 15 et 20 tonnes par an, soit une perte financière, entre 30 000 et 40 000 euros par an de produits jetés.

Restau'co, un réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe, accompagne les établissements dans des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Voici quelques données issues des diagnostics des établissements suivis par Restau'co en Bourgogne-Franche-Comté depuis quelques années :

Les données comprennent pour chaque établissement :

- le poids moyen du gaspillage alimentaire par repas
- le coût moyen du gaspillage alimentaire par repas
- le prix de revient matières premières moyen par repas

Entreprise 121g 0.74 € Prix de revient 3.03€	Hospitalier 140g 0.68 € Prix de revient 1.95€	Primaire 154g 0.65 € Prix de revient 1.80€
Collège 120g 0.54 € Prix de revient 2.20€	Lycée 117g 0.48 € Prix de revient 2.20€	

PROJET TERRITOIRE 'ZÉRO DÉCHET, ZÉRO GASPILLAGE' DE DIJON MÉTROPOLÉ

La loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte publiée au Journal Officiel du 18 août 2015 ainsi que les plans d'action qui l'accompagnent, visent à permettre à la France de contribuer plus efficacement à la lutte contre le dérèglement climatique et à la préservation de l'environnement, ainsi que de renforcer son indépendance énergétique tout en offrant à ses entreprises et ses citoyens l'accès à l'énergie à un coût compétitif.

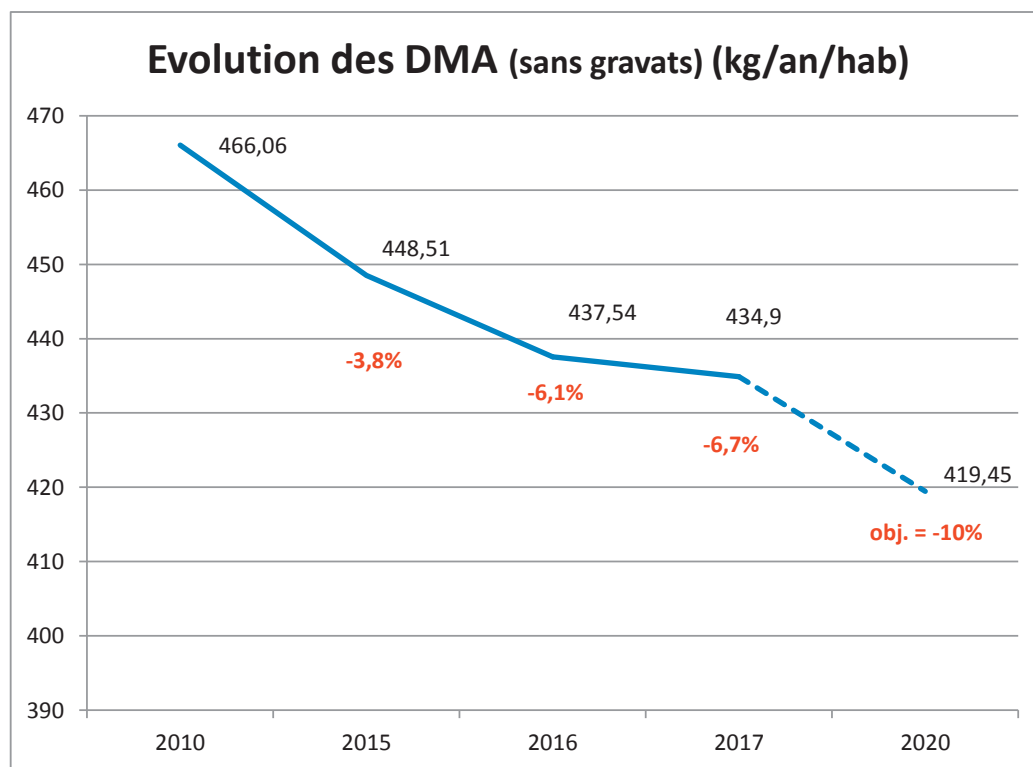
Ainsi, la loi de transition énergétique pour la croissance verte définit des objectifs ambitieux :

- réduire de 10 % les déchets ménagers entre 2010 et 2020 ;
- et porter à 65 % les tonnages orientés vers le recyclage ou la valorisation organique d'ici 2025.

Pour ce faire, le ministère de l'écologie a lancé deux appels à projet 'Territoire Zéro Déchet, Zéro Gaspillage'. Dijon métropole a été lauréat du 2^{ème} appel à projet lancé en 2015. Un plan d'action sur 3 ans (2017-2019) a été défini afin d'atteindre les objectifs de la loi de transition énergétique.

D'après une étude de l'ADEME, la production moyenne des déchets ménagers et assimilés (DMA) d'un français est de 573 kg/an/hab. Les DMA comprennent les ordures ménagères résiduelles, les collectes sélectives (emballages recyclables, verre d'emballage...) et les déchets des activités économiques collectés par le service public ainsi que les déchets collectés en déchetterie (hors gravats).

La métropole a pour objectif de réduire de 10% sa production de DMA entre 2010 et 2020 :



Un des axes de travail de la collectivité est de réduire le gaspillage alimentaire. Ainsi, la collectivité accompagne des établissements en partenariat avec Restau'co dans leur démarche de réduction du gaspillage alimentaire, de tri et de prévention des déchets. Depuis 2013, 5 lycées ont été suivis et les résultats sont très probants. Certains ont réduit de 50% leur production d'ordures ménagères via la mise en place du tri des déchets recyclables, l'évolution des pratiques de production, la mise en place du compostage...

En 2015, Dijon métropole et Restau'co ont réalisé un diagnostic au sein du CROUS de Dijon sur les pratiques de tri, de réduction des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans le cadre de l'appel à projets lancé conjointement par l'ADEME et la DRAAF pour le plan régional de l'alimentation 2016, la métropole et Restau'co ont souhaité présenter le projet 'Mon CROUS Responsable' pour accompagner le CROUS de Dijon dans sa démarche afin de mieux trier, mieux valoriser et moins produire. Le projet a été retenu et il s'est déroulé de janvier 2017 à juin 2018.

PROJET « MON CROUS RESPONSABLE »

Les restaurants universitaires (RU) représentent le lieu privilégié de prises de repas pour une grande majorité d'étudiants entre 18 et 25 ans. Selon une étude du GRAPPE (Groupement d'Associations Porteuses de Projets en Environnement) réalisée sur 2 735 étudiants entre février et avril 2009, plus de la moitié déjeunerait au RU chaque jour ou plusieurs fois par semaine. Cela représente au niveau national des volumes considérables de denrées, un nombre important de personnels de service et des enjeux sanitaires à la hauteur de leur fréquentation, soit :

- 65 millions de repas par an
- 100 millions d'euros d'achats alimentaires par an soit environ 32 000 tonnes
- 5500 personnes et plus de 600 structures de restauration.

Le RU est essentiel aux établissements d'enseignement supérieurs. Envisager des améliorations alimentaires est donc parfaitement approprié à ce cadre. Tendre vers l'exemplarité du restaurant est également un excellent moyen de sensibiliser les étudiants en plein façonnement éducatif !

Pourquoi « responsable » ?

Quand nous parlons de responsabilité il s'agit de réflexions environnementales, économiques et sociales à mettre en pratique tout au long de la chaîne de production et de consommation des repas. La santé, qui est la question transversale à ces trois points, concerne tous les acteurs : les étudiants mais aussi les producteurs et les cuisiniers. La qualité environnementale des produits et des modes de préparation, participent à un meilleur état de santé et de « bien-être » de l'ensemble des acteurs.

Il est à noter que le terme Responsable intègre également une meilleure gestion des déchets (optimisation des budgets).

La responsabilité, enfin, concerne la pérennité de la structure et donc des budgets. Il ne s'agit pas de privilégier certains volets du développement durable au détriment des autres. La démarche vers une alimentation responsable doit intégrer tous ces impératifs. C'est tout l'enjeu du dispositif participatif « Mon Restau Responsable ® » créé par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co en concertation avec l'ensemble des acteurs de la restauration collective et des filières de production, dont l'objectif est :

- de disposer du même cadre d'analyse de leur service de restauration avec une grille de critères validés,
- d'associer les acteurs du territoire à sa démarche de progrès, avec une séance participative de garantie ou de positionner le restaurant au centre du projet du territoire,
- de valoriser son service de restauration, l'amélioration continue, sa démarche de progrès en communiquant grâce à la garantie affichée sur l'établissement.

Les restaurants et cafétérias universitaires, au nombre de 600, répartis dans les 26 CROUS de France métropolitaine et les deux CROUS des Antilles et de la Réunion, servent 65 millions de repas par an, très majoritairement au déjeuner (99%).

Ils sont ouverts 200 jours par an, soit une moyenne de 325 000 repas quotidiens. Avec un coût matière inférieur à 1,50 euros et un ticket repas à 3,05 €, tout doit être pensé et rationalisé.

Il semble cohérent de travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire afin d'optimiser le cycle de production et de consommation, tout en impulsant une dynamique de tri et de réduction des déchets afin d'avoir une démarche globale.

En parallèle, la dynamique impulsée par « Mon Restau Responsable® », permet d'animer et accompagner la démarche de progrès en impliquant tous les acteurs liés aux RU (équipes de cuisine, convives, direction, associations locales, acteurs du territoire) et de valoriser le changement grâce à la Garantie qu'offre « Mon Restau Responsable® », reconnaissance de l'engagement et des progrès des restaurants.

Ce projet constitue un vrai outil de pilotage et de mesure de l'amélioration des restaurants et une communication transparente auprès des convives pour réduire le gaspillage alimentaire via des actions préventives (achats, production), la sensibilisation auprès des convives et pour améliorer le tri et réduire les déchets au sein des restaurants.

Les deux organismes Restau'co et Dijon métropole interviennent de manière complémentaire au sein du CROUS de Dijon :

- **le 1^{er} apportant la démarche de progrès et la lutte contre le gaspillage alimentaire ;**
- **le 2^{ème} apportant un accompagnement au tri des déchets et à la réduction des déchets ainsi qu'une sensibilisation du public étudiant.**

POURQUOI DÉVELOPPER UNE RESTAURATION RESPONSABLE ?



Luc DELAHAYE,

Chargé de développement du réseau Restau'co

La réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective est un réel facteur d'économie. Cela va permettre aux acheteurs d'équilibrer leurs budgets alimentaires tout en introduisant dans les menus des produits de qualités supérieures, comme les produits locaux, les produits bios et les produits labélisés.

De plus, si les cuissons sont bien maîtrisées ces produits seront plus goûteux et plus moelleux et seront ainsi mieux mangés par les convives.

La réduction du gaspillage valorise également le travail des personnels de plonge et de service qui sont les maillons essentiels pour la réussite des actions entreprises car cela recrée un lien entre les convives et les personnels de service.

Le fait de travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire permet de retrouver de la créativité culinaire et de la bienveillance auprès de nos convives.



Jean-Patrick MASSON,

Conseiller communautaire de Dijon métropole
Délégué à l'environnement

Depuis 2010, Dijon métropole mène une politique de prévention des déchets en direction des usagers, de ses services internes, des acteurs économiques et auprès des établissements scolaires de son territoire.

Ainsi, la collectivité a vu sa production de déchets collectés diminuer de 7,5% entre 2010 et 2015. Pour aller plus loin, la métropole s'engage désormais dans une démarche d'économie circulaire afin de moins produire, d'opérer un tri de meilleure qualité et de mieux valoriser ses déchets.

« Mon CROUS Responsable », est un projet multipartite qui intègre le personnel du CROUS à tous les échelons (directeur, gestionnaire, responsable qualité, chef cuisinier...) afin que le diagnostic et le plan d'action soient partagés et que les nouvelles pratiques se pérennisent.

Cette démarche nécessite de faire évoluer les comportements de chacun. C'est pourquoi certaines actions auront un impact rapide et d'autres nécessiteront plus de temps pour s'inscrire sur le long terme.

II. PRÉSENTATION DU CROUS DE DIJON

FICHES D'IDENTITÉ DU CROUS



RU Montmuzard

Nombre de salariés : **45**

Nombre de places assises : **1 100**

Prix de revient moyen d'un repas : **1,60€ – 1,70€**

Nombre de couverts par jour : **2 400 – 2 800**

Types de restauration :

SELF (sur 3 étages) :

- Restauration multi-choix (au rez-de-chaussée)
- Pizzas/cheeseburgers/grillades (1^{er} étage)
- Restauration multi-choix et service à table (2^{ème} étage)



RU Mansart

Nombre de salariés : **29**

Nombre de places assises : **780**

Prix de revient moyen d'un repas : **1,70€**

Nombre de couverts par jour : **900 – 1 100**

Types de restauration :

- Cafétéria (rez-de-chaussée)
- Self multi-choix (1^{er} étage)

LA VOLONTÉ DU RU MONTMUZARD

Christine MALNOURY, Directrice du pôle restauration Montmuzard

Pourquoi avez-vous choisi d'entrer dans cette démarche ?

J'ai pris mes fonctions alors que la démarche avait été initiée par mon prédécesseur, mais j'étais favorable à la mise en place d'actions valorisant le travail des équipes de restauration et la diminution du gaspillage alimentaire.

Quels ont été les avantages ?

L'accompagnement de Restau'co et de Dijon métropole sur ces deux années a été efficace et productif. Il a facilité le changement et permis de faire accepter de nouvelles pratiques aux équipes de restauration.

Quelles ont été les difficultés que vous avez rencontrées ?

Au vu du nombre important de salariés, notre principale difficulté a été de mobiliser l'ensemble des équipes, notamment les postes d'emploi étudiant uniquement présents sur site lors du service des repas.

Conclusion : quel est votre ressenti sur le projet au terme de ces deux années ?

Les résultats sont évidents : il a permis des économies significatives et les équipes se sont ouvertes à de nouvelles pratiques pour la gestion des déchets et à la maîtrise du gaspillage alimentaire. Tout ce qui a été engagé lors de notre démarche a été fait en ayant le souci de satisfaire les convives et de valoriser les équipes.

LA VOLONTÉ DU RU MANSART

Céline CUNIN, Directrice du pôle restauration Mansart

Pourquoi avez-vous choisi d'entrer dans cette démarche ?

Il était intéressant de mettre en place des procédures pour réduire le gaspillage alimentaire donc de diminuer les coûts et d'avoir une démarche plus responsable dans la gestion des restaurants universitaires.

Quels ont été les avantages ?

Ce projet a permis de former le personnel sur le tri des déchets, sur les cuissons « juste température » et sur les portions servies au self.

L'avantage a été également de réduire les déchets, notamment avec le tri des bio-déchets, et de faire des économies sur l'enlèvement des ordures ménagères (1 bac de 660 litres rendu soit environ 1 840€ en moins à l'année).

Quelles ont été les difficultés que vous avez rencontrées ?

La difficulté a été parfois de faire adhérer le personnel au changement de méthodes de travail (exemple : cuissons « juste température »).

Il s'agit d'un projet important qui nécessite beaucoup d'énergie de la part de l'ensemble du personnel et surtout des acteurs qui portent le projet comme les chefs de cuisine, les directrices de pôle et le responsable qualité.

Conclusion : quel est votre ressenti sur le projet au terme de ces deux années ?

C'est un projet très enrichissant qui a été réalisé avec un très bon accompagnement de la part de Restau'co et de Dijon métropole qui ont été attentifs à nos besoins et à nos particularités.

Certaines économies ont pu être faites (exemple le pain) et nous avons appris à réduire et mieux gérer la production du jour et les portions servies.

Enfin, cela a permis une prise de conscience de la nécessité de changer certaines méthodes de travail pour réduire le gaspillage et les coûts.

Il nous reste encore à améliorer la communication auprès des convives sur notre démarche de « restaurant responsable ».

III. LA DÉMARCHE

« MON CROUS RESPONSABLE »

LA MÉTHODE ET LE CALENDRIER

DÉTAIL DES ÉTAPES DU PROJET

Cette méthode a été construite en tenant compte des différents diagnostics menés par Restau'co et Dijon métropole depuis plusieurs années dans les différentes structures de restauration collective.

Une équipe projet a été créée car au-delà de l'implication du chef de cuisine et des convives, il est important de mobiliser tous les acteurs de la structure pour obtenir des résultats et pérenniser les acquis.

C'est pourquoi une équipe pluridisciplinaire doit être définie afin que la majorité des services soient représentés (service qualité, direction, chef de cuisine, agent de plonge...)

Le projet s'est déroulé selon les 4 étapes définies ci-dessous :

ÉTAPE 1 : diagnostic et évaluation des services de restauration

Objectifs : évaluer les pratiques du restaurant en matière de gaspillage alimentaire, de tri et de réduction des déchets.

Actions mises en place :

- Diagnostic (FICHE 1) et évaluation (FICHE 2) du gaspillage alimentaire au niveau des cuisines et des restaurants.
- Diagnostic et évaluation du tri et de la réduction des déchets (FICHE 3).

ÉTAPE 2 : restitution du diagnostic et définition du plan d'action

Objectifs : définir de manière conjointe des axes d'amélioration à partir des évaluations réalisées et prioriser les actions.

Actions mises en place : restitution du diagnostic sur le gaspillage alimentaire, sur le tri et la réduction des déchets (FICHE 4).

ÉTAPE 3 : définition et réalisation du plan d'action

Objectifs : former les équipes de restauration à comprendre et identifier les raisons du gaspillage alimentaire ainsi que les pratiques de tri et de réduction des déchets en restauration collective.

Actions mises en place :

- Formation « Lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et réduction des déchets » et constitution d'un groupe de travail (FICHE 5)
- Formation aux cuissons « juste température » et réalisation d'une journée de production (FICHE 6)
- 1^{er} Accompagnement et suivi (FICHE 7)
- 2^{ème} Accompagnement et suivi (FICHE 8)

ÉTAPE 4 : pérennisation des actions

Objectif : pérenniser la démarche dans le temps

Actions mises en place :

- Renouvellement des évaluations faites sur le gaspillage, le tri et la réduction des déchets (FICHE 9) afin de s'assurer du maintien des actions mises en place et de leur impact.
- Engagement dans la démarche « Mon Restau Responsable® » (FICHE 10) :
 - Renseignement du questionnaire « Mon Restau Responsable® »
 - Bilan des engagements « Mon Restau Responsable® »
 - Réalisation d'une visite technique pour valider les actions mises en place
 - Séance de garantie à renouveler tous les 1 à 2 ans

CALENDRIER DU DÉROULÉ DU PROJET

ÉTAPE 1 : diagnostic et évaluation des services de restauration	
Février 2015 Mars 2017 (= mise à jour)	Diagnostic et évaluation du gaspillage alimentaire, du tri et de la réduction des déchets au niveau des cuisines et des restaurants.
ÉTAPE 2 : restitution du diagnostic et définition du calendrier d'action	
Avril 2015	Création d'une équipe projet incluant un représentant de chaque poste.
Avril 2015 Mars 2017	Restitution du diagnostic sur le gaspillage alimentaire, le tri et la réduction des déchets.
ÉTAPE 3 : définition et réalisation du plan d'action	
Avril 2017	Formation du personnel sur la réduction du gaspillage alimentaire, le tri et la réduction des déchets en utilisant les données du diagnostic.
Avril 2017	Création d'un groupe de travail incluant un représentant de chaque poste (du directeur au plongeur).
A partir de Juin 2017	Mise en place des actions en fonction du calendrier :
Mai 2017 à Juin 2018	Mise en place de pesées chaque trimestre.
Juin 2017	Formation des équipes de productions aux nouvelles techniques de cuissons (cuissons basses températures, cuissons inversées, émulsions...).
Octobre 2017 à Juin 2018	Accompagnement des équipes du restaurant (2 à 3 fois par an) à la mise en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, le tri et la réduction des déchets.
ÉTAPE 4 : pérennisation des actions	
A mi-parcours et à la fin du projet A renouveler 1 an après l'accompagnement	Renouvellement de l'évaluation qualitative et quantitative des déchets (suivis de collecte des ordures ménagères et des emballages recyclables) et synthèse des évaluations avec recommandations et points d'intérêt.
Décembre 2016	Le CROUS a complété son questionnaire d'évaluation « Mon Restau Responsable® ».
Juin 2017	Engagement dans la démarche « Mon Restau Responsable® ».
Novembre 2018	Séance de garantie dans le cadre de la démarche « Mon Restau Responsable® », à renouveler tous les 1 à 2 ans.

ÉTAPE 1 : DIAGNOSTIC ET ÉVALUATION DES SERVICES DE RESTAURATION

FICHE 1

Diagnostic du gaspillage alimentaire

DOC 1

exemple de diagnostic

FICHE 2

Évaluation du gaspillage alimentaire

DOC 2.A :

exemple de tableau de pesées (version papier)

DOC 2.B :

exemple de tableur de synthèse des pesées

DOC 2.C :

exemple de synthèse des résultats issus du DOC 2.B

DOC 2.D :

exemples d'outils de communication

FICHE 3

Diagnostic sur le tri et la réduction des déchets

DOC 3 :

exemple de diagnostic de tri et de réduction des déchets

Témoignage du responsable de la plonge



FICHE 1 : DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Objectifs : évaluer les sources de gaspillage alimentaire et identifier les pratiques des équipes de restauration

Durée estimée : 1 journée sur le terrain + 1 journée pour la rédaction de la synthèse

Personne en charge : 1 consultant (Restau'co) ou référent de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Personnes concernées : chef de cuisine, personnel de cuisine, service qualité, directeur, agents de service, personnel de plonge

Le déroulé :

- **Organiser la journée de diagnostic avec l'ensemble de l'équipe projet :**

Définir une date où les effectifs sont importants. Il est conseillé de choisir une date commune au diagnostic sur le tri et la réduction des déchets (FICHE 3) afin de mobiliser le personnel une seule fois

Lister et transmettre, en amont, les informations nécessaires au bon déroulé du diagnostic

Informier préalablement l'ensemble du personnel du déroulé de cette visite

- **Observer l'ensemble des postes le jour du diagnostic : cuisine, service, dérochage...**
- **Rédiger la synthèse du diagnostic**

Les outils de référence : DOC 1

Matériel(s) nécessaire(s) : une balance, un réglot ou un mètre, et un appareil photo



DOC 1 : EXEMPLE DE DIAGNOSTIC

Nom de l'établissement :

Date de préparation du diagnostic :

Date de l'audit :

L'équipe du service restauration :

Chef de cuisine :

- **Composition de l'équipe de restauration (nombre de salariés) :**

Équipe de cuisine (aides cuisiniers inclus) :

Équipe de service :

Équipe de plonge :

Le chef de cuisine et son équipe ont-ils suivi une formation sur le GEMRCN et les grammages ?

☐ Oui

☐ Non

- **Le fonctionnement du service restauration :**

Mode de distribution : ☐ Self

☐ Saladette / Scramble

Nombre de semaines de fonctionnement :

- **Choix des plats proposés :**

Entrées	choix
Plats protidiques	choix
Garnitures	choix
Produits laitiers	choix
Desserts	choix
Petit pain de _____g	☐ Gratuit ☐ Payant

- **Effectif prévisionnel des repas :**

Comment connaissez-vous l'effectif prévisionnel des repas à servir ?

Combien de jours avant les commandes :

Combien de jours avant la production :

- **Nombre de couverts journaliers :**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petit déjeuner							
Déjeuner							
Dîner							

• **Gestion des déchets pour la cuisine :**

Un tri est-il effectué ?

☐ Oui

☐ Non

Si oui, lequel ?

Nombre et volume des bacs :

Déchets de cuisine		bacs de		litres
Déchets recyclables		bacs de		litres
Déchets compostables		bacs de		litres
Déchets de verre d'emballage		bacs de		litres

A quelle fréquence les déchets sont-ils collectés ?

Par qui ?

Volume des déchets (biodéchets : déchets de préparation et restes de plateaux)

Le volume des déchets est-il connu ?

Quels sont les déchets les plus volumineux ?

Estimez-vous que le volume des déchets soit important ? ☐ Oui

☐ Non

Pourquoi ?

Le volume des déchets est-il stable ou fluctue-t-il ?

Vos observations :

Quelle(s) mesure(s) avez-vous déjà mise(s) en place ?

Quelle(s) mesure(s) souhaitez-vous mettre en place pour réduire les déchets ?

Qu'est-ce qui vous empêche de les mettre en place aujourd'hui ?

• **Questions diverses :**

Le personnel de plonge remonte-t-il des informations sur le gaspillage ?

☐ Oui

☐ Non

Quelles sont, d'après vous, les causes principales du gaspillage ?

Que feriez-vous des économies réalisées ?

Avez-vous une idée du coût annuel des déchets ?

Vos déchets sont-ils valorisés ? Comment ?

Avez-vous pensé à mettre en place une politique d'achat spécifique pour réduire les déchets ?

☐ Oui

☐ Non

Vos observations :

Existe-t-il une commission de restauration dans votre établissement ? ☐ Oui ☐ Non
 Si non : souhaitez-vous en créer une, et pour quelle(s) raison(s) ?

Légumerie et décartonnage déboitage (photos)

- Sous quel(s) conditionnement(s) achetez-vous vos légumes ?
 % de légumes brut % de 4^{ème} et 5^{ème} gammes

• Légumes épluchés ce jour :

DÉNOMINATION DU LÉGUME OU DU FRUIT	POIDS DES DÉCHETS ALIMENTAIRES (KG)	POIDS DES EMBALLAGES (KG)
légume 1 :		
légume 2 :		
légume 3 :		
légume 4 :		

• Préparations froides (photos)

Préparations du jour :

DÉNOMINATION	POIDS DES DÉCHETS ALIMENTAIRES (KG)	POIDS DES DÉCHETS D'EMBALLAGES (KG)
produit 1 :		
produit 2 :		
produit 3 :		
produit 4 :		
produit 5 :		

Production maison : %

Production d'assemblage : %

Les sauces sont-elles faites maison ? ☐ Oui ☐ Non

Si oui, lesquelles ?

Si non, pourquoi ?

• **Production chaude (photos) :**

- Avez-vous mis en place des actions de cuisson qui vous permettent de limiter les pertes en amont du service ? ☐ Oui ☐ Non

Si oui, lesquelles ?

Si non, pourquoi ?

Production maison : %

Production d'assemblage : %

- Quelle est votre politique d'achat ?

Groupeement d'achats ☐ Oui ☐ Non si oui %

Achats en local ☐ Oui ☐ Non si oui %

Produits bio ☐ Oui ☐ Non si oui %

Vaisselle jetable ☐ Oui ☐ Non si oui %

- Poids de déchets de production (biodéchets et emballages) (en kg):

• **Service (self, cafétéria)**

- Quels sont les ustensiles de service utilisés ?

	DÉNOMINATION	TAILLE (CM)	UTILISATION	POIDS SERVI EN 1 FOIS (G)
1 :				
2 :				
3 :				
4 :				
5 :				

• **Poids moyen des plats proposés le jour du diagnostic :**

	DÉNOMINATION	POIDS SERVI (G)	POIDS RECOMMANDÉ (G)
entrée 1 :			
entrée 2 :			
entrée 3 :			
entrée 4 :			
entrée 5 :			
entrée 6 :			
entrée 7 :			
plat protidique 1 :			
plat protidique 2 :			
plat protidique 3 :			
plat protidique 4 :			
plat protidique 5 :			
plat protidique 6 :			
garniture 1 :			

garniture 2 :			
garniture 3 :			
produit laitier 1 :			
produit laitier 2 :			
produit laitier 3 :			
dessert 1 :			
dessert 2 :			
dessert 3 :			
dessert 4 :			
dessert 5 :			
petit pain :			

• **Vaisselle utilisée pour le service :**

	DÉNOMINATION	TAILLE (CM)	UTILISATION (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)
1 :			
2 :			
3 :			
4 :			
5 :			

• **Sauces, assaisonnements et condiments :**

Ces produits sont-ils en libre-service ?

☐ Oui

☐ Non

Si oui, lesquels ?

Sous quelles formes sont-ils distribués ?

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Observations sur la production, le fonctionnement du service, les restes de pain, de plateaux et de production.

OBSERVATIONS	RECOMMANDATIONS

Un exemple de diagnostic est présenté en DOC 4.A

FICHE 2

ÉVALUATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Objectifs : connaître les quantités et le coût du gaspillage alimentaire afin de mettre en place des actions de prévention des déchets pour réduire le gaspillage alimentaire et d'adapter les outils de production.

Durée conseillée : 1 semaine + 1 journée pour la rédaction de la synthèse

Personne en charge : 1 consultant ou référent de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Personnes concernées : chef de cuisine, personnel de cuisine, service qualité, agents de service, personnel de plonge... Prévoir un soutien pour accompagner le débarrassage (étudiants, service civique, ambassadeur du tri...)

Le déroulé :

- **Organiser une semaine de pesées avec l'ensemble de l'équipe projet**
 - Définir les dates aux moins 3 semaines auparavant
 - Choisir une semaine où les effectifs sont importants
 - Vérifier que tout le matériel nécessaire pour le tri et les pesées est disponible (contenants, affichage...). Il faudra distinguer la nature des déchets et leur provenance.
 - Le conseil pour cette 1^{ère} semaine de pesées est de commencer par les déchets suivants : au dérochage (sur les plateaux) : les restes de pain, les emballages et les restes de plateaux (restes d'assiette), et les restes de production qui ne peuvent pas être resservis (= restes de self)
 - Informer l'ensemble du personnel du restaurant pour que chacun sache identifier son rôle
 - Se munir d'un appareil photo : il sera nécessaire pour valoriser le travail du groupe impliqué dans ce projet
 - Vous pouvez profiter de cette action pour communiquer sur votre restaurant (presse, etc.)
- **Pendant la semaine de pesées**
 - Informer les convives, dès le premier jour, de l'organisation des pesées
 - Rappeler au personnel leur rôle pour le bon déroulement des pesées et réaliser un point chaque jour sur l'organisation de cette action
- **Rédiger la synthèse des pesées et communiquer auprès du personnel et des convives sur les résultats**

Les outils de référence : DOCS 2.A, 2.B et 2.C

Matériel(s) nécessaire(s) : une balance ou un peson, des contenants pour trier les différents déchets, des supports de communication (cf. DOC 2.B) et un appareil photo



DOC 2.A : EXEMPLE DE TABLEAU DE PESÉES (VERSION PAPIER)

Pour faciliter l'évaluation du gaspillage, nous vous conseillons d'utiliser un tableur sous Excel ou Calc. Les formules de calcul vous sont indiquées en Annexe 1.

TABLEAU DE SAISIE DES PESÉES DU GASPILLAGE SEMAINE N°						
NOM DE L'ÉTABLISSEMENT						
Repas de midi						
Mois de :		Année :				
Semaine N°		Nombre de convives servis	Poids des emballages (retour convives)	Poids des restes de self (non servis)	Poids des restes de plateaux (retour convives)	Poids des restes de pain
Lundi						
Mardi						
Mercredi						
Jeudi						
Vendredi						

Saisir ces données dans le tableur Excel (exemple DOC 2.B)

DOC 2.B : EXEMPLE DE TABLEAU DE SYNTHÈSE DES PESÉES

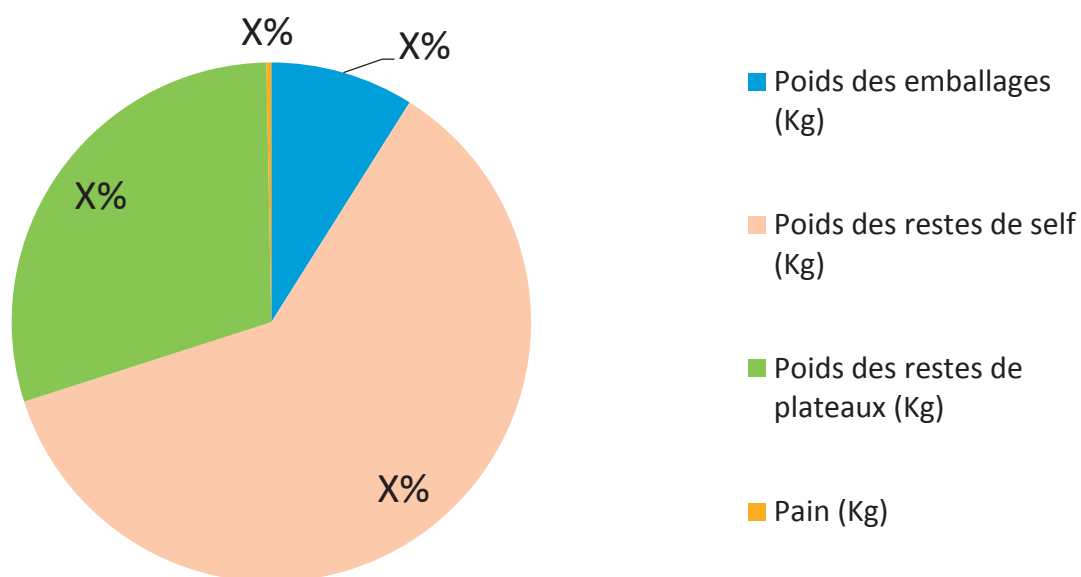
Semaine n°	NOMBRE DE REPAS SERVIS	EMBALLAGES (KG)	RESTES DE PLATEAUX (KG)	RESTES DE PRODUCTION (KG)	RESTES DE PAIN (KG)	
Nombre de jour(s) de pesées :						
Lieu (ex : rez- de-chaussée)						
Lieu (ex: 1 ^{er} étage)						
Total						
Poids des déchets par convive (kg) (1)						
Poids gaspillé par repas (kg) (2)						
Infos	Quantités gaspillées (3)	Prix de revient	Coût du gaspillage pour une journée (4)	Coût global du gaspillage par jour (5)	Coût du gaspillage par repas (6)	
1 repas = x grammes	repas	€	€	€	€	
1 petit pain = x grammes	petits pains	€	€			
	Jours		Coût global du gaspillage par jour	Coût du gaspillage sur un an (7)		
Nombre de jours d'activités		X	€	€		

Les formules de calculs sont dans l'annexe 1.

Les fichiers informatiques pourront être fournis sur demande (cf. Les contacts p 90)

DOC 2.C : EXEMPLE DE SYNTHÈSE DES RÉSULTATS ISSUS DU DOC 2.B

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE RÉSULTAT DES PESÉES DE DÉCHETS				
Nom de l'établissement :				
Dates : du au				
Pesées réalisées sur semaine(s)				
Poids moyen du gaspillage par jour		Kg		
	Poids des emballages (Kg)	Poids des restes de self (Kg)	Poids des restes de plateaux (Kg)	Poids des restes de pain (Kg)
Poids total du gaspillage				
Nombre de convives		Poids total du gaspillage (hors emballages)		

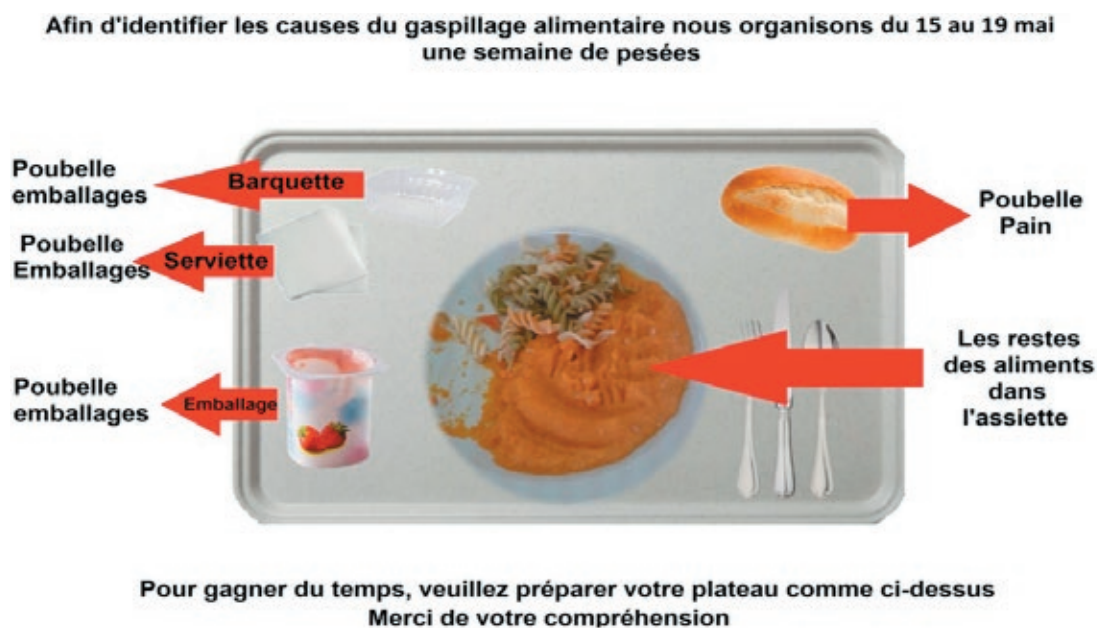


Poids du gaspillage par convive	Kg
Coût moyen du gaspillage par convive	€
Le montant annuel du gaspillage est estimé à (pour x semaines)	€
Le montant par semaine du gaspillage est estimé à	€
Soit l'équivalent de	Repas jetés
DONT	Pains de 400g jetés

DOC 2.D : EXEMPLES D'OUTILS DE COMMUNICATION

Voici quelques exemples d'affichages nécessaires pour guider les convives dans le tri des déchets. Pour les restes de production, l'affichage n'est pas nécessaire. Une consigne orale est suffisante pour le personnel de service et de production.

- **Exemple d'information de l'organisation des pesées. Elle est affichée après les caisses et disposée sur les tables pour informer les convives :**



- **Exemples de visuels à apposer au niveau de la zone de tri (au dérochage) sur les contenants :**

Restes de **PAIN**



Restes d'**ASSIETTE**



Emballages
(serviettes, pots, gobelets, barquettes)



FICHE 3 : DIAGNOSTIC SUR LE TRI ET LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

Objectifs : connaître les pratiques en matière de tri et de réduction des déchets, leurs coûts d'élimination et évaluer les quantités jetées par le restaurant pour mettre en place des actions de tri et de prévention afin d'optimiser les coûts de gestion des déchets (baisse des coûts de redevance spéciale pour la collecte des ordures ménagères).

Durée estimée : Etat des lieux des pratiques et les coûts d'élimination des déchets : 1 journée sur le terrain + 1 journée pour la rédaction de la synthèse

Evaluation des quantités jetées dans le restaurant : cf. FICHE 2

Personnes en charge : 1 binôme avec des personnes de la collectivité (service prévention, tri et collecte des déchets) ou des ambassadeurs du tri

Personnes concernées : direction, chef de cuisine, personnel de cuisine, service qualité, agents de service, personnel de plonge

Le déroulé :

- **L'état des lieux des pratiques et les coûts d'élimination des déchets**

Il est conseillé de le faire le même jour que le diagnostic du gaspillage alimentaire (FICHE 1) ce qui permet de mobiliser le personnel une seule fois.

On observe :

- les typologies de déchets produits (ordures ménagères, déchets recyclables, huiles alimentaires...) et le coût d'élimination annuel des déchets,
- les pratiques de tri et de réduction des déchets (bureaux, cuisine, salle de restauration...),
- et la qualité du tri dans tout l'établissement ainsi que l'affichage des consignes de tri.

Un suivi de collecte est également réalisé par l'équipage de collecte pendant une semaine pour la collecte d'ordures ménagères et la collecte des déchets recyclables afin d'optimiser le nombre des containers.

- **L'évaluation des déchets jetés dans le restaurant : cf. FICHE 2**

Les pesées permettent de connaître les typologies de déchets jetés lors du dérochage et ainsi mettre en place un tri et des actions de prévention (emballages réutilisables, valorisation des biodéchets...)

Les outils de référence : DOC 3

Matériel nécessaire : un appareil photo

DOC 3 : EXEMPLE DE DIAGNOSTIC DE TRI ET DE RÉDUCTION DES DÉCHETS

- **Date :**

- **Données générales**

Effectif : personnes

Composition du restaurant :

Nombre de repas servis le midi :

Horaires et jours d'ouverture :

- **Données sur la gestion des déchets**

Quelques photos du local poubelle et des bacs stockés en extérieur

- **Au sein de l'établissement :**

Faire un bilan des différents déchets produits (ordures ménagères, déchets recyclables, verre d'emballage, huiles alimentaires...), leur prestataire de collecte, le volume et le coût annuel.

TYPE DE DÉCHETS	PRESTATAIRE DE COLLECTE	VOLUME EN PLACE	COÛT ANNUEL (€ HT)

- **Remarques :**

- **Suggestion(s) :**

- **Au sein de la production :**

Identification des déchets dans les différentes zones de production

ZONES	DÉCHETS	CONSTATS

- **Remarques :**

- **Suggestion(s) :**

- **Au sein du restaurant et de la cafétéria :**

Au dérochage du RDC :

A la plonge :

Suggestion(s) :

- **Suivi de collecte des bacs à ordures ménagères**

Réaliser un suivi de collecte pendant une semaine : noter le nombre de bacs sortis, leur volume (L) et leur taux de remplissage.

	Lundi xx/xx/xx	Mardi xx/xx/xx	Mercredi xx/xx/xx	Jeudi xx/xx/xx	Vendredi xx/xx/xx	Samedi xx/xx/xx	Dimanche xx/xx/xx
X L							
X L							
X L							
X L							



Vide



Rempli
à moitié



Plein



Débordant

- **Suggestion(s) :**

- **Suivi de collecte des bacs à déchets recyclables**

Réaliser un suivi de collecte pendant une semaine : noter le nombre de bacs sortis, leur volume (L) et leur taux de remplissage.

	Lundi xx/xx/xx	Mardi xx/xx/xx	Mercredi xx/xx/xx	Jeudi xx/xx/xx	Vendredi xx/xx/xx	Samedi xx/xx/xx	Dimanche xx/xx/xx
X L							
X L							
X L							
X L							



Vide

Rempli
à moitié

Plein



Débordant

- **Suggestion(s) :**

Témoignage du responsable de la plonge du RU Mansart, **François MARTIN**

Quels-ont été les avantages ?

Cela a permis un travail plus organisé et plus propre pour les plongeurs. En ayant moins de déchets cela permet à l'équipe de consacrer plus de temps à d'autres tâches de plonge.

Quelles-ont été les difficultés que vous avez rencontrées ?

Nous n'avons pas rencontré de difficultés particulières car nous avons l'aide de 2 personnes en service civique qui expliquaient aux étudiants comment trier.

Conclusion : quel est votre ressenti sur le projet au terme de ces deux années ?

C'est un projet bénéfique pour l'ensemble de l'équipe du restaurant. Cela a permis la prise de conscience par les étudiants et le personnel sur la façon de vivre aujourd'hui et sur l'avenir de la planète (gaspillage alimentaire, tri, propreté).

ÉTAPE 2 : RESTITUTION DU DIAGNOSTIC ET DÉFINITION DU PLAN D'ACTION

FICHE 4

Restitution du diagnostic sur le gaspillage alimentaire, le tri et la réduction des déchets

DOC 4.A :

observations et recommandations suite au diagnostic
sur le gaspillage alimentaire

DOC 4.B :

observations et recommandations suite au diagnostic
sur le tri et la réduction des déchets

Témoignage du chargé de mission développement durable

FICHE 4 : RESTITUTION DU DIAGNOSTIC SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, LE TRI ET LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

Objectifs : faire un point avec l'ensemble de l'équipe projet afin de définir un plan d'action commun

Durée estimée : 2 à 3h de réunion

Personnes en charge : les personnes qui ont réalisé les diagnostics (cf. FICHES 1 et 3)

Personnes concernées : équipe projet

Le déroulé :

- La date de réunion est définie avec l'équipe projet environ 1 mois après le diagnostic.
- Une synthèse des diagnostics sur le gaspillage alimentaire, le tri et la réduction des déchets est présentée avec les observations et les recommandations.
- Les pistes de travail permettent à l'équipe d'échanger et de réfléchir aux actions qui pourraient être mises en place afin de passer à l'étape de réalisation.

Les outils de référence : DOC 4.A et DOC 4.B

Matériel nécessaire : un ordinateur, un vidéoprojecteur et une présentation dématérialisée type powerpoint



DOC 4.A : OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS SUITE AU DIAGNOSTIC SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'UN RU DU CROUS DE DIJON

Diagnostic du 19/02/2015 au RU Évaluation du gaspillage alimentaire - Service restauration

Nom de l'établissement : RU
Date de préparation du diagnostic : 21 janvier 2015
Date de l'audit : 19 février 2015 de 8h à 15h

• L'équipe du service restauration

Chef de cuisine : M. ou Mme
Composition de l'équipe restauration (nombre de salariés) :
- Equipe de cuisine (aides cuisiniers inclus) : 6
- Equipe de service : 7
- Equipe de plonge : 4+2

Le chef de cuisine et son équipe ont-ils suivi une formation sur le GEMRCN et les grammages ?
☐ Oui ☒ Non - Connaissances personnelles et échanges avec des collègues du RU

• Le fonctionnement du service restauration :

Mode de distribution : ☒ Self ☒ Saladette / Scramble
Nombre de semaines de fonctionnement : 40 semaines / an

• Choix des plats proposés :

Entrées : 6 choix
Plats protidiques : 6 / 8 choix
Garnitures : 3 choix
Produits laitiers : 10 choix
Desserts : 4 choix
Petit pain de 40g : 1^{er} gratuit
2nd payant

• Effectif prévisionnel des repas :

Comment connaissez-vous l'effectif prévisionnel des repas à servir ? Estimation faite sur la base des effectifs de l'année précédente. (Ex : Octobre = 1000 repas – Janvier = 600 repas)

Combien de jours avant les commandes : Pas d'effectifs définitifs

Combien de jours avant la production : Pas d'effectifs définitifs

• Nombre de couverts journaliers :

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petit déjeuner	20	50	50	50	50		
Déjeuner	1000	1000	1000	1000	800		
Dîner	100	100	100	100	100		

• **Gestion des déchets pour la cuisine :**

Un tri est-il effectué ? ☒ Oui

Nombre et volume des bacs :

Déchets de cuisine	3	bacs de	660	litres + 3 *300 litres
Déchets recyclables	8	bacs de	660	litres + 1 * 300 litres
Déchets compostables	0	bacs de	0	litres
Déchets verre	1	bacs de	240	litres

A quelle fréquence les déchets sont-ils collectés ? 1 fois pour les déchets recyclables et 3 fois pour les déchets de cuisine.

Par qui ? La collectivité

• **Volume des déchets (biodéchets : déchets de préparation et restes de plateaux)**

Le volume des déchets est-il connu ? Oui, sur une partie du site

Quels sont les déchets les plus volumineux ? Les déchets recyclables

Estimez-vous que le volume des déchets soit important ? ☒ Oui ☐ Non

Pourquoi ? Néant

Le volume des déchets est-il stable ou fluctue-t-il ? Il est fluctuant

Vos observations :

Quelle(s) mesure(s) avez-vous déjà mise(s) en place ?

Sensibilisation des agents de service sur les grammages des plats à servir.

Quelle(s) mesure(s) souhaitez-vous mettre en place pour réduire les déchets ?

Le compostage

Qu'est-ce qui vous empêche de les mettre en place aujourd'hui ?

Pas de matériel, manque de formation et d'aide pour la mise en place

• **Questions diverses :**

Le personnel de plonge remonte-il des informations sur le gaspillage ?

☒ Oui, à la cafétéria ☒ Non, pour les selfs

Quelles sont, d'après vous, les causes principales du gaspillage ?

Les grammages trop élevés et une mauvaise gestion de la fin de self

Que feriez-vous des économies réalisées ?

Achat de matières premières de qualité supérieure.

Avez-vous une idée du coût annuel des déchets ? Non

Vos déchets sont-ils valorisés ? Comment ? Non

Avez-vous pensé à mettre en place une politique d'achat spécifique pour réduire les déchets ?

☐ Oui ☒ Non

Vos observations :

Existe-t-il une commission de restauration dans votre établissement ?

☒ Oui – 2 à 3 réunions par an ☐ Non

Si non : souhaitez-vous en créer une, et pour quelle(s) raison(s) ?

- **Légumerie et décartonnage déboitage**



- **Sous quel(s) conditionnement(s) achetez-vous vos légumes ?**

50% de légumes bruts

50 % de 4^{ème} et 5^{ème} gammes

- **Légumes épluchés ce jour (19/02/15) :**

Dénomination du légume ou du fruit		Poids des déchets alimentaires	Poids des emballages
légume 1 :	Carottes 5kg	1 kg	12kg carton 8kg boîte 3kg emballages
légume 2 :	Carottes pour purée 115kg	20 kg	
légume 3 :	Tomates 9kg	0,3 kg	
Légume 4 :	Concombres 12 pièces	0,1 kg	

- **Préparations froides :**



- **Préparations du jour :**

DÉNOMINATION		POIDS DES DÉCHETS ALIMENTAIRES	POIDS DES EMBALLAGES
produit 1 :	Sandwich	0 kg	3 kg
produit 2 :	Salade composée		
produit 3 :	Crudités		
produit 4 :	Potage		
produit 5 :	Tarte salée		
produit 6 :	Cheeseburger		
produit 7 :	Tarte surgelée		
produit 8 :	Salade de fruits frais		

- **Production maison : 30 %**

- **Production d'assemblage : 70 %**

- **Les sauces sont-elles faites maison ? ☐ Oui ☒ Non**

- Si oui, lesquelles ?

- Si non, pourquoi ? Hygiène et facilité de mise en place. Il reste 10% de sauce dans les bidons Lesieur



- **Production chaude :**

Avez-vous mis en place des actions de cuisson qui vous permettent de limiter les pertes en amont du service ? ☐ Oui ☒ Non

- Si oui, lesquelles ?
- Si non, pourquoi ? Pas de matériel adéquat et pas formation suivie sur la thématique
Production maison : 65 %
Production d'assemblage : 35 %

Quelle est votre politique d'achat ?

- Groupement d'achats	☒	Oui	☐	Non	si oui	80%
- Achats en local	☒	Oui	☐	Non	si oui	20%
- Produits bio	☐	Oui	☒	Non	si oui	? %
- Vaisselle jetable	☐	Oui	☒	Non	si oui	? %

- **Poids de déchets de production :** 7,6 kg de biodéchets + 8,230 kg d'emballages

Service self : 1^{er} étage

- Quels sont les ustensiles de service utilisés ?

DÉNOMINATION		TAILLE	UTILISATION	POIDS DES QUANTITÉS SERVIES EN 1 FOIS
1 :	Louche	8 /1 cm	Sauté de viande et sauce	148 g
2 :	Ecumoire	12,5 cm	Légumes	200 g
3 :	Ecumoire	10 cm	Légumes	160 g
4 :	Ecumoire	8,5 cm		
5 :	Pelle à frites			

- Poids moyen des plats proposés le jour de l'audit le 19 février 2015 :

DÉNOMINATION		POIDS SERVI	POIDS RECOMMANDÉ
Entrée 1 :	Carottes râpées	141 g	110 g
Entrée 2 :	Tomates concombre	106 g	110 g
Entrée 3 :	œuf dur mayonnaise (3*½ œuf)	87 g	3 demis
Entrée 4 :	Maïs et pâtes	207 g	100 g
Entrée 5 :	Salade blé surimi pamplemousse	176 g	100 g
Entrée 6 :	Friand à la viande	53 g	60 g
Entrée 7 :	Haricots mongo et mandarine		100 g
Entrée 8 :	Salade de nouilles chinoises	118 g	110 g
Plat protidique 1 :	Sauté de porc sauce soja	141 g	110 g
Plat protidique 2 :	Nems	148 g	110 g
Plat protidique 3 :	Cuisse de poulet laquée	168 g	140 g
Plat protidique 4 :	Boulettes de bœuf, miel orange	61 g	120 g
Plat protidique 5 :	Bœuf aux champignons noirs	175 g	120 g
Plat protidique 6 :	Pavé colin aux crevettes et lait de coco	98 g	110 g
Garniture 1 :	Frites	144 g	200 g
Garniture 2 :	Purée de carottes fraîches au gingembre	371 g	150 g
Garniture 3 :	Riz parfumé aux carottes	456 g	180 g
Produit laitier 1 :	Fromage à la coupe	19 g	25 g
Produit laitier 2 :	Fromage portion		
Produit laitier 3 :	Yaourt ou fromage blanc		
Dessert 1 :	Pot de crème framboise litchi	91 g	100 g
Dessert 2 :	Mousse noix de coco sauce chocolat	48 g	50 g
Dessert 3 :	Compote d'ananas	136 g – 100 g	100 g
Dessert 4 :	Salade de fruits exotiques	116 g	100 g
Dessert 5 :	Fruits frais	152 g	120 g
Dessert 6 :	Clémentines (2 pièces)	206 g	120 g
Petit pain :	Petit pain	62 g	40 g

• **Vaisselle utilisée pour le service :**

	DÉNOMINATION	TAILLE	UTILISATION
1 :	Assiette plate Oslo	22 cm	Plat chaud
2 :	Assiette avec rebord bleu	23 cm	Plat chaud
3 :	Ramequin	12/3 cm	Entrées, salade bar
4 :	Compotier	8,5/3,5 cm	Compote, salade de fruits, fromage blanc
5 :	Coupe Tahiti		Ile flottante

• **Sauce, assaisonnements et condiments :**

Ces produits sont-ils en libre-service ?

☒ Oui ☐ Non

Si oui, sous quelles formes de distribution ?

Jets bar, dosettes

Lesquels ?

Mayonnaise, ketchup, sel poivre sucre

Service cafétéria

- **Déchets quantifiés :** 1,28 kg de déchets alimentaires + 54 kg emballages + 0,5 kg boîtes/contenants

Quels sont les ustensiles de service utilisés ?

	DÉNOMINATION	TAILLE	UTILISATION	QUANTITÉ SERVIE EN UNE FOIS
1 :	louche	8 / 1 cm	Sauté et sauce	148 g
2 :	écumoire	12,5 cm	Légumes	200 g
3 :	écumoire	10 cm	Légumes	160 g
4 :	écumoire	8,5 cm		

• **Plats proposés le jour de l'audit le 19 février 2015**

	DÉNOMINATION DE LA RECETTE	POIDS SERVI	POIDS RECOMMANDÉ
Entrée 1 :	Salade de blé	130 g	110 g
Entrée 2 :	Salade de pâtes	130 g	110 g
Entrée 3 :	Salade chinoise	140 g	110 g
Entrée 4 :	Tomate mozzarella		100 g
Entrée 5 :	Crudités	115 g – 90 g	100 g
Plat protidique 1 :	Pizza chinoise poulet crevette gingembre	334 g	250 g
Plat protidique 2 :	Pizza quatre fromages	312 g	250 g
Plat protidique 3 :	Pizza Margarita	256 g	250 g
Plat protidique 4 :	Cuisse de poulet laquée	163 g	140 g
Plat protidique 5 :	Beignet de calamar	179 g	120 g
Plat protidique 6 :	Nem	148 g	110 g
Garniture 1 :	Purée de carottes fraîches	200 g	150g
Garniture 2 :	Riz parfumé	250 g	200 g
Garniture 3 :	Frites fraîches	212 g	200 g
Produit laitier 1 :	Assiette de fromage	64 g	40 g
Produit laitier 2 :	Fromage blanc aux fruits + noix	129 g	100 g
Dessert 1 :	Beignet	65 g	50 g
Dessert 2 :	Tarte chocolat	94 g	70 g
Dessert 3 :	Tarte noix amande et noix de pécan	91 g	70 g
Dessert 4 :	Litchis au sirop	151 g	100 g
Dessert 5 :	Salade de fruits exotiques	191 g	100 g
Dessert 7 :	Donuts	30 g	50 g
Petit pain :	Petit pain	62 g	40 g

- **Vaisselle utilisée pour le service :**

	DÉNOMINATION	TAILLE	UTILISATION
1 :	Assiette grande	28/26 cm	Plat chaud
2 :	Ramequin	12/3 cm	Salade de fruits
3 :	Petit soucoupe	10 cm	Fromage
4 :	Ramequin rectangulaire	14/9 cm	Entrées
5 :	Assiette	14 cm	Pâtisseries
6 :	Coupe	10/5 cm	Salade de fruits

- **Sauce, assaisonnements, et condiments :**

Ces produits sont-ils en libre-service :

☒ Oui ☐ Non

Si oui, sous quelles formes de distributions ?

Jet bar

Lesquels ?

Mayonnaise, ketchup, sauce salade

Observations générales

OBSERVATIONS	RECOMMANDATIONS
LA PRODUCTION	
Les cuissons à juste température ou basse température ne sont pas exploitées.	Prévoir une formation de l'équipe de production sur les nouvelles techniques de cuisson. Techniques qui permettent de réduire les pertes en amont du service.
LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE	
Menu à choix multiples : Entrées 6 choix Plats protidiques 6 / 8 choix Garnitures 3 choix Produits laitiers 10 choix Desserts 4 choix Petit pain de 40g 1 ^{er} gratuit 2 nd payant	Choix très attractif qui peut compliquer les quantités à produire et donc engendrer du gaspillage. Réduire le choix des entrées à 5 et celui des plats protidiques à 6 maxi.
Présentation des plats	RAS – Présentation très satisfaisante.
Vaisselle : Assiette plate oslo 22cm Assiette avec rebord bleu 23cm Ramequin 12 /3cm Compotier 8,5/3.5cm Coupe Tahiti	Au moment de renouveler la vaisselle, préférer des ramequins plus petits et moins profonds (pour les entrées). Les coupes sont un peu grandes. Les compotiers sont plutôt bien adaptés aux grammages.
Distribution des sauces en libre-service ainsi que le sel et le poivre Beaucoup de produits restent (300 g) dans les jets bar lorsque la pompe ne fonctionne plus.	Possibilité d'enlever les dosettes de poivre qui ne sont pas utiles. La prise du poivre par le convive devient une habitude bien qu'il ne soit pas ou peu consommé. Mettre les dosettes de sel à la caisse et les donner à la demande. Regarder la possibilité d'acheter des pompes adaptables sur les seaux de 5 kg : plus économique car produit consommé jusqu'à épuisement du seau.
LE PAIN	
Poids de pain jeté : RDC Cafétéria : pas de gaspillage de pain (portion = 60g) 1 ^{er} étage : 6,660 kg soit 10 g par personne (portion = 60g)	Pour le 1 ^{er} étage : étudier la possibilité d'acheter des petites baguettes à couper en morceaux de 20g ou 40g pour la prise gratuite. Limiter la prise à 2 morceaux de 20g ou 1 de 40g avec la possibilité de racheter un petit pain payant Placer le pain en fin de self. Prévoir un affichage explicatif.

LES RESTES DE PLATEAUX	
Poids des restes de plateaux jetés : Cafétéria : 6,530 kg soit 42g par pers. 1^{er} étage : 38,290 kg 60g par pers. Cafétéria : gaspillage moyen (croûtes de pizza) 1^{er} étage : beaucoup de légumes jetés, peu d'entrées et de viandes gaspillées.	Suivre les recommandations des grammages minimum du GEMRCN et les diminuer de 10 %. En parallèle, laisser la possibilité aux étudiants de demander « plus » au moment du service. Ou proposer des assiettes « petite faim » ou « grosse faim », avec peut-être des tarifs différents. Réaliser des pesées témoins au moment des préparations et du service. Afficher les grammages recommandés dans chaque poste de travail. Adapter les ustensiles de service aux grammages recommandés (réaliser des tests). Servir la viande avant les légumes ce qui permettra de diminuer les grammages de légumes sans que les convives y trouvent une différence. Mise en place d'une petite balance, avec le tableau des grammages recommandés au niveau des selfs gérés par les étudiants. Possibilité de proposer une formation GEMRCN à l'ensemble du personnel de production.
LES RESTES DE SELF	
Poids des restes de self jetés : RDC cafétéria : 3 kg soit 19 g par convive 1^{er} étage : 43,800 kg soit 68 g par convive 3 causes principales du gaspillage : A. effectifs des convives non connus B. choix très important de plats C. gestion de fin de self compliquée due à la multitude de selfs dans le bâtiment	Etudier la possibilité de mettre en place un système d'inscription la veille pour le lendemain jusqu'à 9h (borne ou application mobile). Réduire un peu le choix des plats (voir paragraphe Fonctionnement du service). Préparer les entrées réparties comme suit : - 70% au salad bar - 30% sur assiette (présentation sur les selfs linéaires). Ne pas assaisonner les entrées afin de pouvoir les retravailler si elles n'ont pas été présentées au service. Faire de même pour les produits chauds : à préparer en plus petit bac gastro pour mieux gérer la fin de service. Et surtout, s'ils n'ont pas été présentés au service, ils pourront passer en cellule pour un nouveau service à J+1 maxi (self « anti-gaspi » à un tarif préférentiel).

OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES	
Sensibiliser les étudiants à la lutte contre le gaspillage alimentaire	Mise en place de la commission restauration. Mise en place d'un ou plusieurs menus 0 déchet Demander aux étudiants de travailler avec vous sur le sujet.
Communication dans la salle de restaurant	Afficher les résultats du présent audit dans la salle de restaurant et prévoir un affichage spécifique sur la réduction du gaspillage alimentaire.
Présentation	RAS - Présentation très satisfaisante.
Motivation de l'équipe	Equipe motivée et à l'écoute.
Les pesées ont été réalisées sur une journée, les résultats ne sont pas forcément très précis.	Réaliser les pesées sur une semaine complète permettrait d'avoir une estimation du gaspillage plus juste. Etudier la possibilité de la réaliser avec des étudiants.



Service des frites



Plateau d'un convive



Restes d'un plateau



Hamburgers avant le service



Exemple d'assiette

- Évaluation du coût du gaspillage suite au diagnostic de février 2015 :

Semaine n°8	NOMBRE DE REPAS SERVIS	EMBALLAGES (KG)	RESTES DE PLATEAUX (KG)	RESTES DE PRODUCTION (KG)	RESTES DE PAIN (KG)
Nombre de jour(s) de pesées : 1					
Cafétéria	155	4,605	6,53	3	0,04
Self premier étage	641	5,650	38,290	43,800	6,660
Total	796	10,255	44,820	46,800	6,700
Poids des déchets par convive (kg) (1)		0,013	0,056	0,059	0,010
Poids gaspillé par repas (kg) (2)			0,124		
Infos	Quantités gaspillées (3)	Prix de revient	Coût du gaspillage pour une journée (4)	Coût global du gaspillage par jour (5)	Coût du gaspillage par repas (6)
1 repas = 530 grammes	172,87 repas	1,60 €	276,59 €	293,34 €	0,37 €
1 petit pain = 40 grammes	167,5 petits pains	0,10 €	16,75 €		
	Jours		Coût global du gaspillage par jour	Coût du gaspillage sur un an (7)	
Nombre de jours d'activités	215	X	293,34 €	63 057,82 €	

Les formules de calcul pour le tableau de pesées sont en Annexe 1.

DOC 4.B : OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS SUITE AU DIAGNOSTIC SUR LE TRI ET LA RÉDUCTION DES DÉCHETS D'UN RU DU CROUS DE DIJON

- **Date :** Le jeudi 19 février 2015

1. DONNEES GENERALES

- **Effectif :** 13 personnes
- **Composition du restaurant :**
 - 1 cafétéria en rez-de-chaussée (particularité : hamburgers, pizzas et pâtes),
 - 1 restaurant à l'étage avec une grande salle à l'étage.



- **Nombre de repas servis le midi :** 796 repas servis en tout (155 à la cafétéria, 641 au self).
 - La période où il y a le plus d'affluence est généralement de septembre à décembre-janvier.
 - Les repas sont fabriqués avec 1 jour d'avance sauf le lundi où la production est faite pour le lundi et le mardi.
 - Ouverture à 11h30 et fermeture vers 14h00.
 - Ouverture le soir à 18h30 et fermeture vers 20h00.

2. DONNÉES SUR LA GESTION DES DECHETS

- Quelques photos :



Bacs dans le local



Bacs en extérieur

- Au sein de l'établissement :

TYPE DE DÉCHET	PRESTATAIRE DE COLLECTE	VOLUME EN PLACE	COÛT ANNUEL (€ HT)
Ordures ménagères	La collectivité (Dijon métropole)	5 x 240L 3 x 660L	8649.60€/4 trimestres
Déchets recyclables		8 x 660L 1 x 240L	gratuit
Verre d'emballage		2 x 240L	gratuit
Huiles alimentaires	Prestataire 1		gratuit
Ordinateurs, tours et claviers	Prestataire 2 (partenariat université et CROUS)		gratuit
Néons, ampoules	Points de collecte spécifiques		gratuit
Cartouches d'encre	Reprises par le prestataire 3		gratuit
Palettes bois	Consignées, donc reprises par les fournisseurs		gratuit

- **A noter :**
 - Les cagettes en bois sont mises à disposition des agents.
 - Collecte des bouchons dans la cuisine.
- **En cours :**
 - Convention en cours avec prestataire 4 pour la destruction des documents sensibles.
- **Suggestion(s) : mettre en place un tri des piles usagées (ex : bacs de collecte Screlec)**
- **Au sein de la production :**



Pesée des emballages

- **Identification des déchets selon les zones :**

ZONES	DÉCHETS	CONSTATS
Livraison / préparation	Cartons Palettes Films Plastiques	Quelques films plastiques avec les cartons.
Déconditionnement	Boîtes de conserves Cartons	Quelques films plastiques avec les cartons.
Légumerie	Epluchures de fruits et légumes Cartons + Boîtes de conserves	Emballages et épluchures mis en OM
Préparation chaude	Emballages tous confondus	Pas de poubelle de tri.
Préparation froide	Epluchures de légumes et de fruits Quelques emballages plastiques Essuie tout Films plastiques	Epluchures mises en OM Pas de poubelle de tri.
Production	Emballages plastiques Serviettes papiers Epluchures de fruits	Epluchures mises en OM Pas de poubelle de tri.
Plonge batterie	Déchets de la production	Pas de tri dans la zone.
Local poubelle	OM + DR	Climatisé. Affichage DR mis.

- **Erreurs de tri :**

- Bacs OM :

Bidons à mettre dans les bacs jaunes



- Bacs DR : Quelques films plastiques dans le bac jaune du local.
- Bacs verre d'emballage :

Ramequins, coupelles à mettre dans les bacs bordeaux



- **Suggestion(s) :**

1. Effectuer des sensibilisations du personnel sur les consignes de tri en prenant des exemples de déchets qu'ils retrouvent dans leur quotidien, car manque d'informations sur ce sujet
2. Organiser le tri des emballages dans les zones de production chaude et froide car ils sont mis dans les bacs OM
3. Réfléchir à la mise en place du compostage des bio-déchets issus de la légumerie et de la préparation froide et de la production ou une collecte des biodéchets.

Au sein du restaurant et de la cafétéria :

- Au dérochage du RDC : beaucoup de pain, de serviettes non utilisées et de nombreux sachets de sel et de poivre.
- A la plonge : rien n'est trié, tout est jeté aux ordures ménagères
- Suggestion(s) :
 1. Trier les bouteilles d'eau + les canettes à la plonge
 2. Trier en amont sur les plateaux les restes de fruits : peaux de banane, épluchures de pomme... en vue d'un compostage ou les restes de plateaux en vue d'une collecte de biodéchets
 3. Communiquer sur le gaspillage alimentaire au sein du restaurant (affichage, visite de la cuisine...)
 4. Limiter la prise de serviettes ainsi que les sachets de sel et de poivre (ex : distribution en caisse).

3. SUIVI DE COLLECTE DES BACS À ORDURES MENAGÈRES

La collecte des OM est faite tous les jours du lundi au vendredi (si la case est vide c'est que le bac n'a pas été présenté) :

	Lundi 16/02/15	Mardi 17/02/15	Mercredi 18/02/15	Jeudi 19/02/15	Vendredi 20/02/15
240L					
240L					
240L					
240L					
240L					
660L					
660L					
660L					



Vide



Rempli
à moitié



Plein



Débordant

- Suggestion(s) : mettre 2 bacs de 240L en rotation sur le contrat gros producteur.

4. SUIVI DE COLLECTE DES BACS JAUNES

La collecte des DR est faite 1 fois par semaine le jeudi (si la case est vide c'est que le bac n'a pas été présenté) :

	Jeudi 19/02/15
660L	
660L	
660L	
660L	
660L	
660L	
660L	
660L	



Vide



Rempli
à moitié



Plein



Débordant

- Suggestion(s) : la dotation est conforme à l'usage

Témoignage du chargé de mission développement durable, **Eric BRIEZ**

Pourquoi avez-vous choisi d'entrer dans cette démarche ?

Notre choix d'entrer dans cette démarche s'est fait afin de défendre une restauration collective de qualité, diminuer le gaspillage alimentaire, créer un modèle alimentaire solidaire et responsable, tout en veillant au respect du bien être des convives.

Quels ont été les avantages ?

Restau'Co nous apporte des outils de référence et leur expérience dans le respect de la réglementation. Leur accompagnement a facilité les échanges et a permis des critiques constructives et objectives des pratiques des équipes de restauration.

Quelles ont été les difficultés que vous avez rencontrées ?

Changer les habitudes des équipes de restauration et les faire adhérer aux nouvelles techniques comme les cuissons « juste température ».

Conclusion : quel est votre ressenti sur le projet au terme de ces deux années ?

Nous sommes satisfaits de l'aboutissement de cette démarche en sachant qu'il nous reste encore du chemin à parcourir. Malgré les difficultés rencontrées, nous pouvons nous réjouir des résultats obtenus.

ÉTAPE 3 : DÉFINITION ET RÉALISATION DU PLAN D'ACTION

FICHE 5

Formation « Lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et réduction des déchets » et constitution d'un groupe de travail

DOC 5.A :

définition des objectifs du CROUS

DOC 5.B :

définition du plan d'action du CROUS

FICHE 6

Formation aux cuissons « juste température »

Témoignage des chefs de cuisine

FICHE 7

1^{er} accompagnement et suivi

DOC 7.A :

synthèse du 1^{er} accompagnement

DOC 7.B :

évolution des coûts du gaspillage alimentaire du CROUS suite au 1^{er} accompagnement

FICHE 8

2^{ème} accompagnement et suivi

DOC 8.A :

synthèse du 2^{ème} accompagnement

DOC 8.B :

évolution des coûts du gaspillage alimentaire du CROUS suite au 2^{ème} accompagnement

Témoignage de la responsable qualité

FICHE 5 : FORMATION LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, TRI ET RÉDUCTION DES DÉCHETS ET CONSTITUTION D'UN GROUPE DE TRAVAIL

Objectifs : animer un atelier de travail sur l'analyse du gaspillage alimentaire, les pratiques de tri et de réduction des déchets en restauration collective en s'appuyant sur les résultats des diagnostics :

- **Savoir quantifier le gaspillage alimentaire dans son établissement en vue des semaines de pesées,**
- **Identifier les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire et mettre en œuvre des actions efficaces pour le diminuer,**
- **Connaître les flux de déchets et les consignes de tri pour organiser le tri en interne,**
- **Identifier les pistes de réduction des déchets.**
- **La constitution d'un groupe de travail permet de mobiliser les équipes de restauration afin d'avoir des relais sur le terrain.**

Durée : 7 heures (1 journée) par session

Session : 1 groupe

Personnes en charge : les personnes qui ont réalisé le diagnostic

Personnes concernées : direction, chef de cuisine, personnel de cuisine, service qualité, agents de service, personnel de plonge...

Formation « Lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et réduction des déchets »

- **Programme de la formation :**

- Introduction
- Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
 - Données chiffrées du gaspillage alimentaire
 - Les raisons du gaspillage alimentaire en restauration collective
 - Lutter contre le gaspillage : un levier pour une restauration de qualité
 - Contexte réglementaire
- Les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire
 - Comment constituer un groupe de travail ?
 - Quantifier et chiffrer le gaspillage alimentaire
 - Identifier les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Établir un calendrier des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Restituer les résultats des différentes actions
- Retour d'expériences sur la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage en restauration collective
- Tri et réduction des déchets :
 - Rappel des consignes de tri,
 - Synthèse des flux de déchets produits et le coût annuel de leur élimination,
 - Restitution du diagnostic sur le tri et la réduction des déchets avec une identification de pistes d'actions.

- **Moyens pédagogiques :**

- Diagnostics sur le gaspillage alimentaire, le tri et la réduction des déchets des établissements participants,
- Explications orales illustrées par un support pédagogique dématérialisé,
- Apports théoriques, méthodologiques et pratiques,
- Réflexions en commun autour des situations vécues – recherche de solutions,
- Remise des outils présentés via un lien internet.



Constitution d'un groupe de travail

- **Comment est constitué ce groupe ?**

La direction
Le directeur de la restauration
Le responsable du développement durable
Le secrétariat
Le chef de cuisine ou chef de production
Le responsable qualité
L'équipe de production
Les agents de services et les caissiers
Les agents de plonge
Les convives

- **Engagement de la direction :**

- La direction et les cadres doivent porter ce projet et mettre à disposition les moyens humains et financiers nécessaires pour la réussite des actions de réduction du gaspillage, de tri et de réduction des déchets.
- Ces investissements seront compensés par les économies réalisées au cours du projet.
- La direction et les cadres seront les garants de la pérennisation de l'ensemble des actions.

- **Mise en place du plan d'action :**

- Prendre les recommandations qui ont été relevées lors du diagnostic,
- Définir des priorités,
- Construire le plan d'action en répondant aux questions (qui, quand, où, quoi, comment, pourquoi) avec des échéances.

- **Définir des objectifs :**

- Les objectifs doivent être fixés avec l'ensemble du groupe de travail,
- Ils doivent être réalisables à court et à moyen terme,
- Des bilans bimensuels seront nécessaires afin d'évaluer la pertinence des actions mises en place et peut-être revoir les objectifs et réajuster le plan d'action.



1. Constituer un groupe de travail



2. Définir des objectifs (DOC 5.A)



3. Définir le plan d'action (DOC 5.B)

DOC 5.A : DÉFINITION DES OBJECTIFS DU CROUS

OBJECTIFS DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	
OBJECTIFS	DÉROULEMENT
LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE	
Déterminer des grammages pertinents pour les convives du CROUS.	Réunion de travail avec l'ensemble des restaurants du CROUS pour définir un grammage anti-gaspi.
Améliorer le déroulement du service, définir les tâches du référent anti-gaspi.	Elaboration d'une fiche sur la mise en place et sur l'observation des actions de lutte contre le gaspillage.
Travailler l'offre sur assiette et sur salade bar, améliorer la gestion de fin de service.	Echange et créativité au moment de la production pour gérer au mieux la fin de service et/ou travailler de nouvelles recettes, travail autour des assiettes pré-dressées.
Améliorer l'efficacité de la lutte contre le gaspillage lors du service.	Accompagnement de la personne désignée dans la mise en application d'une procédure anti-gaspi.
LA PRODUCTION	
Former le personnel aux nouvelles techniques de cuisson.	Formation des équipes de restauration aux techniques de cuisson dites « juste température » sur deux jours.
Optimiser la production en fonction des effectifs et du matériel.	Etudier le planning de production en fonction du matériel, des effectifs prévus et du personnel disponible
Formaliser des fiches techniques	Réalisation des fiches techniques à l'aide d'un logiciel permettant l'analyse des valeurs nutritionnelles des recettes, et réflexion sur les plats « séduisants » pour les convives du CROUS.
LES RESTES DE SELF	
Optimiser la gestion des restes et la fin de service.	Travailler sur des recettes ou des techniques végétariennes et réfléchir à des recettes autour de l'utilisation des restes et de la gestion de fin de service (cuisson courte)
LA SENSIBILISATION DES CONVIVES	
Communiquer sur la réduction du gaspillage.	Trouver de nouveaux slogans et affiches afin de sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage.

OBJECTIFS DE TRI ET DE RÉDUCTION DES DÉCHETS	
OBJECTIFS	DÉROULEMENT
LA GESTION DES DÉCHETS	
Optimiser le nombre de bacs d'ordures ménagères et de déchets recyclables en fonction de leur utilisation.	Un suivi de collecte est effectué par le service de collecte des déchets afin de connaître le nombre de bacs sortis à chaque collecte et leur taux de remplissage. Réajuster le nombre de bacs du contrat de redevance spéciale en fonction du suivi de collecte.
LE TRI DES DÉCHETS	
Mettre en place le tri des déchets au sein de l'ensemble de l'établissement (bureaux, production, dérochage...).	Définir les points de tri à mettre en place avec l'équipe. Organiser des sensibilisations du personnel et des convives aux consignes de tri des emballages recyclables.
Trier et valoriser les biodéchets.	La mise en place du compostage semble compliquée, il est donc proposé de participer à l'expérimentation de collecte des biodéchets de Dijon métropole.
LA RÉDUCTION DES DÉCHETS	
Réduire les emballages des produits livrés.	Travailler sur des actions de prévention des emballages (cagettes bois, cartons...).
Réduire les produits à usage unique au restaurant.	Réfléchir à une organisation pour diminuer la prise de serviettes jetables et de dosettes de sel et poivre.



Bac à ordures ménagères avec des emballages recyclables



Restes d'assiettes



Tri des biodéchets

DOC 5.B : DÉFINITION DU PLAN D'ACTION DU CROUS

RECOMMANDATIONS	ACTIONS VALIDEES
LA PRODUCTION	
LES CUISSONS	
Prévoir une formation de l'équipe de production sur les nouvelles techniques de cuisson. Techniques qui permettent de réduire les pertes en amont du service.	La formation est prévue en juin 2017 (cf. FICHE 6)
LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE	
Améliorer l'efficacité de la lutte contre le gaspillage lors du service.	Désigner un référent anti-gaspi afin de veiller à la mise en place des bonnes pratiques..
LE MENU À CHOIX MULTIPLES	
Possibilité de proposer une formation GEMRCN à l'ensemble du personnel de production.	Formation proposée par le CROUS en interne sur le programme 2018-2019 ?
Choix très attractif qui peut compliquer les quantités à produire et donc engendrer du gaspillage.	Réorganisation des commandes et des quantités à produire.
Réduire le choix des entrées à 5 et celui des plats protidiques à 6 maxi.	Menu : proposition diminuée à 6 choix en plats le vendredi et 8 les autres jours. Installation de demi-saladiers pour la fin de service Le salade bar est diminué à 5 choix au profit d'assiettes pré-dressées : charcuterie, potages, œufs durs, salade...
LA VAISSELLE ET LES CONTENANTS	
Au moment de renouveler la vaisselle, préférer des ramequins plus petits et moins profonds (pour les entrées). Les coupes sont un peu grandes. Les compotiers sont plutôt bien adaptés aux grammages.	Budgéter le changement de certains contenants.
Adapter les ustensiles de service aux grammages recommandés.	Achat en cours - test lors du 1 ^{er} accompagnement.
LES SAUCES ET ASSAISONNEMENTS	
Possibilité d'enlever les dosettes de poivre qui ne sont pas utiles. La prise du poivre par le convive devient une habitude bien qu'il ne soit pas ou peu consommé.	Supprimer les dosettes de poivre qui n'apportent pas de qualité supplémentaire au repas.
Mettre les dosettes de sel à la caisse et les donner à la demande.	Donner la consigne aux caissières de distribuer les dosettes de sel si besoin.
Regarder la possibilité d'acheter des pompes adaptables sur les seaux de 5 kg : plus économique car produit consommé jusqu'à épuisement du seau.	Revoir le groupement d'achat pour remplacer les contenants des sauces par des contenants réutilisables ou rechargeables.

RECOMMANDATIONS	ACTIONS VALIDÉES
LE PAIN	
Etudier la possibilité d'acheter des petites baguettes à couper en morceaux de 20 ou 40g pour la prise gratuite.	Achat de petit pain de meilleur calibre et de meilleure qualité.
Limiter la prise à 2 morceaux de 20g ou 1 de 40g avec la possibilité de racheter un petit pain. Prévoir un affichage explicatif. Placer le pain en fin self.	Communication sur la limitation de la prise de pain : communication à créer. Trouver le bon message, et le bon visuel. Réorganiser le self.
LES RESTES DE PLATEAUX	
Suivre les recommandations des grammages minimum du GEMRCN et les diminuer de 10%.	Mise en place d'un tableau des grammages anti-gaspi du CROUS à travailler avec les 2 RU avec une diminution de certains grammages.
En parallèle, laisser la possibilité aux étudiants de demander «plus» au moment du service ou proposer des assiettes «petite faim» ou «grosse faim», avec peut-être des tarifs différents.	La consigne est donnée : contenant plus petit, viande en premier, main plus «légère».
Réaliser des pesées témoins au moment des préparations et du service.	Mise en place d'un repère sur les saladiers et consigne orale.
Afficher les grammages recommandés à chaque poste de travail.	Mise en place d'un tableau des grammages anti-gaspi du CROUS et affichage à chaque poste de travail.
Servir la viande avant les légumes ce qui permettra de diminuer les grammages de légumes sans que les convives y trouvent une différences.	Changement de l'organisation du service.
Mise en place d'une petite balance, avec le tableau des grammages recommandés au niveau des selfs.	Pas ou peu d'étudiants travaillant sur le site, l'action est réalisable au besoin.
LES RESTES DE PRODUCTION OU DE SELF	
Etudier la possibilité de mettre en place un système d'inscription la veille pour le lendemain jusqu'à 9h (borne ou application mobile).	Reste très compliqué à mettre en place.
Réduire un peu le choix des plats.	Cela est maintenant réalisé le vendredi (cf. partie Fonctionnement du service).
Réorganiser les entrées : - Revoir la répartition des entrées entre le salade bar et les entrées sur assiette. - Supprimer l'assaisonnement.	Préparer les entrées réparties comme suit : - 70% au salade bar - 30% sur assiette (présentation sur les selfs linéaires). Ne pas assaisonner les entrées afin de pouvoir les retravailler si elles n'ont pas été présentées au service.
Utiliser des plus petits contenants pour les plats chauds en fin de service.	Préparer les plats chauds en plus petits contenants pour mieux gérer la fin de service. Et surtout, s'ils n'ont pas été présentés au service, ils pourront passer en cellule pour un nouveau service à J+1 maxi. Un self «anti-gaspi» à un tarif préférentiel peut être envisagé.

RECOMMANDATIONS	ACTIONS VALIDÉES
LA SENSIBILISATION DES CONVIVES	
Mise en place de la commission restauration.	Envisageable mais compliqué. Possibilité d'une démarche à mettre en place avec la Mutualité française dans le cadre des ateliers cuisine.
Mise en place d'un ou plusieurs menus 0 déchet.	Possibilité de le mettre en place lors des ateliers de cuisine avec la Mutualité française.
Demander aux étudiants d'y réfléchir avec le groupe de travail.	A renouveler : visite de la cuisine dès 7h du matin avec des étudiants pour montrer le travail effectué.
Communiquer sur le gaspillage alimentaire lors des commissions restauration.	A mettre à l'ordre du jour des réunions.
L'ÉVALUATION DU GASPILLAGE	
Mise en place d'une petite balance, avec le tableau des grammages recommandés au niveau des selfs.	Les pesées seront réalisées chaque trimestre.
LA GESTION DES DÉCHETS	
Un suivi de collecte des ordures ménagères et des déchets recyclables est effectué par le service de collecte des déchets afin de connaître le nombre de bacs sortis à chaque collecte, leur taux de remplissage et la qualité du tri. Réajuster la dotation des bacs en fonction de leur utilisation.	Tous les bacs ordures ménagères ne sont pas présentés à la collecte. Revoir le contrat de redevance spéciale en fonction des résultats
LE TRI DES DÉCHETS	
Définir les points de tri à mettre en place avec l'équipe. Organiser des sensibilisations du personnel et des convives aux consignes de tri des emballages recyclables.	Mettre en place des corbeilles de tri dans les bureaux. Réfléchir avec l'équipe de production à la disposition de bacs de tri des déchets recyclables au sein de la cuisine (zones de production chaude et froide) afin de respecter la marche en avant. Mettre en place un tri des bouteilles d'eau et des canettes au dérochage. Organiser des sensibilisations du personnel et des convives aux consignes de tri des emballages recyclables.
Participer à l'expérimentation de collecte des biodéchets proposé par la collectivité.	Organiser le tri des biodéchets à la légumerie, à la préparation froide, au dérochage et à la plonge. Former le personnel et sensibiliser les étudiants.
LA RÉDUCTION DES DÉCHETS	
Travailler sur des actions de prévention des emballages (cagettes bois, cartons...)	Les cagettes peuvent être mises à disposition du personnel. Une réflexion peut être menée avec le service des marchés pour intégrer une clause de reprise des emballages ou une livraison avec des emballages consignés.
Réfléchir à une organisation pour diminuer la prise de serviettes jetables.	Donner les serviettes à la caisse avec parcimonie : 1 serviette par personne.

FICHE 6 : FORMATION AUX CUISSONS "JUSTE TEMPÉRATURE"

Objectifs : proposer des techniques culinaires aux équipes de cuisine pour faciliter leur travail, réduire les coûts et optimiser le goût des préparations :

- Adapter les cuissons en fonction de l'évolution des matériels,
- Diminuer les pertes dues aux modes de cuisson (pertes en produit et pertes financières),
- Limiter l'utilisation de fonds de sauce prêts à l'emploi,
- Valoriser l'aspect gustatif des produits par des méthodes simples (utilisation de sonde à cœur, etc.),
- Et savoir ajuster les assaisonnements.

Durée de la formation : 1,5 jours soit 10h

Personne en charge : un formateur spécialisé en technique culinaire

Public cible : équipe de production (chef de cuisine, second de cuisine, aide de cuisine...) en restauration collective

Programme de la formation :

- **Partie théorique (3h) :**
 - Les objectifs de la cuisson : les différentes cuissons à aborder et les avantages des cuissons à juste température
 - Vérification des matériels et de leur bon fonctionnement
 - Vérification du menu à produire
 - Règlementation et hygiène
- **Partie technique (7h en production du jour) :**
 - Produits commandés par l'établissement qui accueille la formation. La production permettra d'assurer le service du jour.
- **Mise en place :**
 - Préparation des garnitures et mesure des ingrédients
 - Répartition des tâches par poste de travail
 - Cuissons diverses et comparaison avec de nouvelles méthodes de cuisson : viandes (rouges, blanches, sautées, pièces, rôties....), poissons sauce légère, légumes/féculents et préparation des sauces et jus traditionnels
- **Présentation**
 - Mise en portion / dressage / suivi des grammages
 - Mise en place du self chaud
- **La présentation sur le linéaire**
 - L'étiquetage
 - La mise en avant des produits
 - Communication sur le « fait maison »
- **Service**
 - Écoute des convives et de leur ressenti

Exemple d'une journée de formation avec illustrations des préparations (Annexe 2)

Témoignages des chefs de cuisine

Didier COUPÉ, Chef du RU Mansart

« Nous avons testé en équipe cette pratique, dans notre cuisine, avec notre matériel, pendant un service. Nous avons vu les bénéfices et obtenu des résultats : une viande à la tendreté inégalée et 2 fois moins de perte matière après cuisson ! Toute l'équipe est convaincue par cette pratique qui profite à la fois à la structure et aux usagers et qui permet de concilier manger bien et pas cher ».

Fernando MONTEIRO, Chef du RU Montmuzard

Quels ont été les avantages ?

Les avantages rencontrés ont été multiples. La remise en cause de chacun au niveau du gaspillage, de l'environnement avec le tri des déchets, la responsabilisation de tous les acteurs : les étudiants pour ce qui est du pain et du tri sur le plateau, le personnel de service pour ce qui est de la limitation des serviettes, des quantités servies dans les assiettes et l'uniformisation des ustensiles de service.

Les grammages de service ont été les bienvenus également. Nous avons pu réduire les quantités de nourriture jetées et ainsi faire baisser le coût de revient du plateau.

Quelles ont été les difficultés que vous avez rencontrées ?

Les mœurs, les habitudes du personnel de service et de cuisine ont été les plus difficiles à changer, mais avec le temps on y arrive même si tout n'est pas encore parfait !

Conclusion : quel est votre ressenti sur le projet au terme de ces deux années ?

Ces 2 années ont été fructueuses sur beaucoup de points. Nous avons besoin de quelqu'un pour nous mettre le pied à l'étrier, de nous sensibiliser plus profondément sur divers sujets. A nous de maintenir et de poursuivre cette évolution.

Pascal PY, Second de cuisine du RU Mansart

Quels ont été les avantages ?

Cela permet de mettre le juste grammage des produits, de valoriser les déchets et de limiter le gaspillage alimentaire.

Quelles ont été les difficultés que vous avez rencontrées ?

Peu de difficulté ont été rencontrées, il faut juste du bon sens et du matériel adéquat.

La seule difficulté réside dans la multiplication des plats utilisés (demi-bacs) et dans le fait qu'il n'y a pas toujours de la place dans les étuves pour tout stocker.

Conclusion : quel est votre ressenti sur le projet au terme de ces deux années ?

Un ressenti très positif avec une réduction des coûts et des poubelles moins lourdes.



Exemple de comparaison entre la cuisson base température (à droite) et la cuisson traditionnelle (à gauche). Perte de produit moins importante en utilisant la cuisson basse température.

FICHE 7 : 1^{ER} ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI

Objectifs : accompagnement des équipes de restauration à la réduction du gaspillage alimentaire, la mise en place du tri et d'actions de réduction des déchets dans le cadre d'une amélioration continue. Mise en place de grilles d'évaluation comprenant des indicateurs quantitatifs et qualitatifs.

Durée : une journée d'accompagnement personnalisée sur site, une demi-journée de rédaction de la synthèse et une demi-journée de restitution de l'accompagnement

Personnes en charge : les personnes qui ont réalisé les diagnostics (cf. FICHES 1 et 3)

Personnes concernées : le groupe de travail défini lors de la formation (cf. FICHE 5)

Déroulé :

- La date est définie avec l'équipe projet environ 6 mois après la définition du plan d'action afin de faire un point sur l'état d'avancement.
- L'accompagnement se déroule de la manière suivante :
 1. Faire le point sur les actions qui ont été mises en place et celles qu'il reste à réaliser
 2. Faire une synthèse de l'accompagnement N°1 (DOC 7.A)
 3. Réaliser des pesées pendant une semaine afin de suivre l'évolution des coûts du gaspillage alimentaire et l'impact des actions de réduction des déchets (DOC 7.B)



Message pour éviter de gaspiller le pain



Tests sur des préparations végétariennes faites en cuisine



Tri des bouteilles et canettes au dérochage



Choix du bon ustensile pour servir les frites et diminuer les manipulations



Collecte des biodéchets

DOC 7.A : SYNTHÈSE DU 1^{ER} ACCOMPAGNEMENT

RECOMMANDATIONS	ÉTAT D'AVANCEMENT	ACTIONS MISES EN PLACE LORS DE L'ACCOMPAGNEMENT N°1
LA PRODUCTION		
Prévoir une formation de l'équipe de production sur les nouvelles techniques de cuissons. Techniques qui permettent de réduire les pertes en amont du service.	Réalisé	La formation a été réalisée, le déploiement est en cours : mise en place des cuissons inversées, des émulsions, de la cuisson du roux au four et des tests de vieillissement sont en cours sur les basses températures. Résultats : diminution d'utilisation des fonds de 50%.
LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE		
Améliorer l'efficacité de la lutte contre le gaspillage lors du service en désignant un référent anti-gaspi afin de veiller à la mise en place des bonnes pratiques.		À réaliser
LE MENU À CHOIX MULTIPLES		
Possibilité de proposer une formation GEMRCN à l'ensemble du personnel de production.		À réaliser
Choix très attractif qui peut compliquer les quantités à produire et donc engendrer du gaspillage. Réduire le choix des entrées à 5 et celui des plats protidiques à 6 maxi.	Réalisé en partie	Formation proposée par le CROUS en interne sur le programme 2018-2019? Menu : proposition diminuée à 6 choix en plats le vendredi et 8 les autres jours. Installation de demi-saladier pour la fin de service. Le salade bar est diminué à 5 choix au profit d'assiettes pré-dressées : charcuterie, potages, œufs durs, salade...
LA VAISSELLE ET LES CONTENANTS		
Au moment de renouveler la vaisselle, préférer des ramequins plus petits et moins profonds (pour les entrées).	Réalisé en partie	Action en cours de réalisation.
Les coupes sont un peu grandes	Réalisé	Achat de coupes plus petites.
Adapter les ustensiles de service aux grammages recommandés (réaliser des tests).		À réaliser
		Achat en cours – tests faits lors de l'accompagnement N°1.

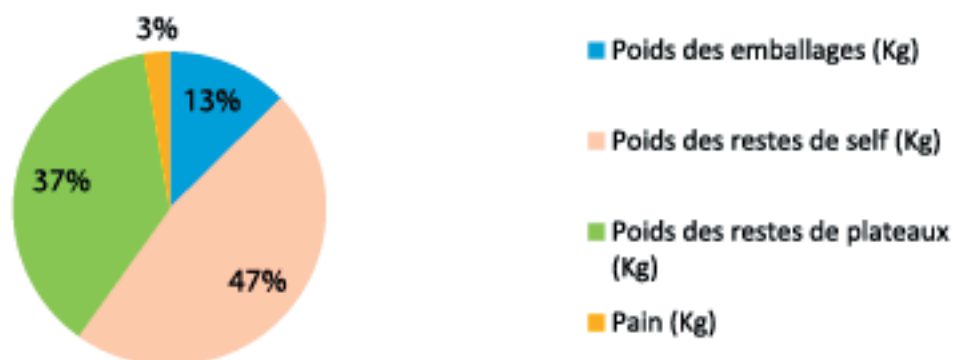
LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE			
LES SAUCES ET LES ASSAISONNEMENTS			
Possibilité d'enlever les dosettes de poivre qui ne sont pas utiles. La prise du poivre par le convive devient une habitude bien qu'il ne soit pas ou peu consommé.	Réalisé		Les dosettes ont été supprimées.
Mettre les dosettes de sel à la caisse et les donner à la demande.	Réalisé		Le sel est mis à disposition en salle avec le «bar à condiments».
Regarder la possibilité d'acheter des pompes adaptables sur les seaux de 5 kg : plus économiques car le produit est consommé jusqu'à épuisement du seau.	Réalisé		Le produit a été remplacé au marché national, et semble plus adapté.
LE PAIN			
Pour le 1 ^{er} étage : étudier la possibilité d'acheter des petites baguettes à couper en morceaux de 20g ou 40g pour la prise gratuite.	Réalisé		Achat de pain de meilleur calibre et de meilleure qualité
Limiter la prise à 2 morceaux de 20g ou 1 de 40g avec la possibilité de racheter un petit pain.		À réaliser	Communication sur la limitation de la prise de pain : pas encore mis en place et communication à créer pour limiter la prise.
Prévoir un affichage explicatif.		À réaliser	Trouver le bon message, et le bon visuel.
Placer le pain en fin de self.	Réalisé		
LES RESTES DE PLATEAUX			
Suivre les recommandations des grammages minimum du GEMRCN et les diminuer de 10%.		À réaliser	Mise en place d'un tableau des grammages anti-gaspi du CROUS à travailler avec les 2 RU avec une diminution de certains grammages.
En parallèle, laisser la possibilité aux étudiants de demander « plus » au moment du service ou proposer des assiettes « petite faim » ou « grosse faim », avec peut-être des tarifs différents.	Réalisé		La consigne est donnée : contenant plus petit, viande en premier, main plus «légère».
Réaliser des pesées témoins au moment des préparations et du service.	Réalisé		Mise en place d'un repère sur les saladiers et consigne orale.
Afficher les grammages recommandés à chaque poste de travail.		À réaliser	Mettre en place un tableau des grammages anti-gaspi du CROUS.
Servir la viande avant les légumes ce qui permettra de diminuer les grammages de légumes sans que les convives y trouvent une différence.	Réalisé		
Mise en place d'une petite balance, avec le tableau des grammages recommandés au niveau des selfs gérés par les étudiants.		À réaliser	Pas ou peu d'étudiants travaillant sur le site / l'action est réalisable si besoin.

LES RESTES DE PRODUCTION OU DE SELF			
Etudier la possibilité de mettre en place un système d'inscription la veille pour lendemain jusqu'à 9h (borne ou application mobile).		À réaliser	Etudier la possibilité de mettre en place ce système. L'inscription est déjà réalisée sur les accueils de groupes et les pizzas.
Réduire un peu le choix des plats.		À réaliser	(voir paragraphe Fonctionnement du service).
Préparer les entrées réparties comme suit : - 70% au salade bar - 30% sur assiette (présentation sur les selfs linéaires).	Réalisé		
Ne pas assaisonner les entrées afin de pouvoir les retravailler si elles n'ont pas été présentées au service.	Réalisé		
Préparer les plats chauds en plus petits contenants pour mieux gérer la fin de service. Et surtout, s'ils n'ont pas été présentés au service, ils pourront passer en cellule pour un nouveau service à J+1 maxi. Un self « anti-gaspi » à un tarif préférentiel peut être envisagé.		À réaliser	La consigne est donnée mais l'application n'est pas automatique
LA SENSIBILISATION DES CONVIVES			
Mise en place de la commission restauration.		À réaliser	Envisageable mais compliqué.
Mise en place d'un ou plusieurs menus 0 déchet.		À réaliser	Possibilité de le mettre en place lors d'un atelier cuisine avec la Mutualité française.
Demander aux étudiants de travailler avec le groupe de travail sur le sujet.		À réaliser	À renouveler : visite de la cuisine dès 7h du matin avec des étudiants pour montrer le travail effectué.
Communiquer sur le gaspillage alimentaire lors des commissions restauration.		À réaliser	
Afficher les résultats du présent diagnostic dans la salle de restaurant et prévoir un affichage spécifique sur la réduction du gaspillage alimentaire.		À réaliser	Travail de communication à faire malgré le manque de personnel. Étudier la possibilité de mise en place d'outils (Facebook...) gérée par le restaurant.
L'ÉVALUATION DU GASPILLAGE			
Réaliser les pesées sur une semaine complète permettrait d'avoir une estimation du gaspillage plus juste.	Réalisé		
Étudier la possibilité de la réaliser avec des étudiants.	Réalisé		

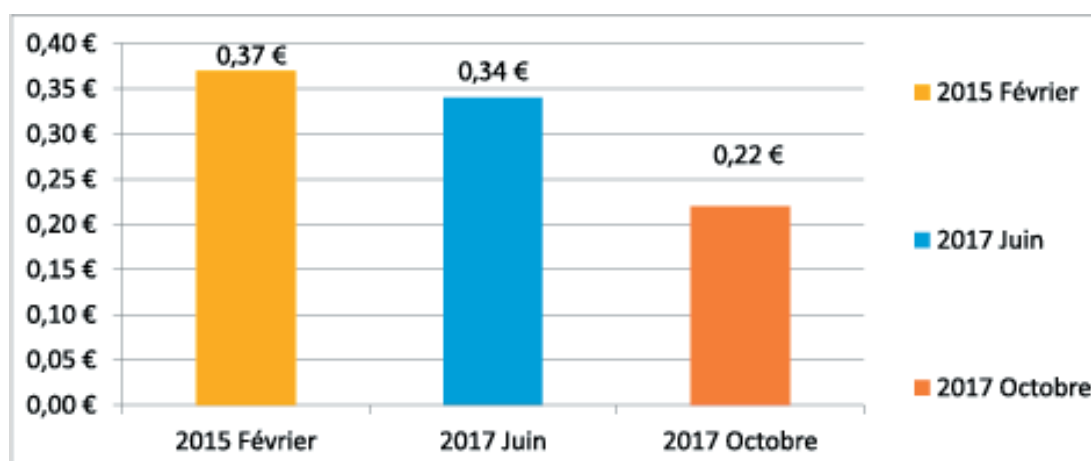
RECOMMANDATIONS	ÉTAT D'AVANCEMENT		ACTIONS MISES EN PLACE LORS DE L'ACCOMPAGNEMENT N°1
LA GESTION DES DÉCHETS			
Un suivi de collecte des ordures ménagères et des déchets recyclables est effectué par le service de collecte des déchets afin de connaître le nombre de bacs sortis à chaque collecte, leur taux de remplissage et la qualité du tri. Réajuster la dotation des bacs en fonction de leur utilisation.	Réalisé		Le contrat de redevance spéciale a été modifié (cf. DOC 9.C)
LE TRI DES DÉCHETS			
Définir les points de tri à mettre en place avec l'équipe. Organiser des sensibilisations du personnel et des convives aux consignes de tri des emballages recyclables.	Réalisé		Des corbeilles de tri ont été mise en place dans les bureaux. Des bacs de tri ont été placés au sein de la cuisine (zones de production chaude et froide). Un tri des bouteilles d'eau et des canettes est effectué au dérochage. Des sensibilisations du personnel et des convives aux consignes de tri des emballages recyclables ont été réalisées.
Participer à l'expérimentation de collecte des biodéchets par la collectivité.	Réalisé		Le tri des biodéchets est en place à la légumerie, à la préparation froide, au dérochage et à la plonge. Le personnel a été formé et les étudiants sensibilisés. 13,4 tonnes ont été collectées en 1 an.
LA RÉDUCTION DES DÉCHETS			
Travailler sur des actions de prévention des emballages (cagettes bois, cartons...)	Réalisé en partie		Les cagettes sont mises à disposition du personnel. L'intégration d'une clause de reprise des emballages ou une livraison avec des emballages consignés est remontée au service en charge des marchés.
Réfléchir à une organisation pour diminuer la prise de serviettes jetables.	Réalisé		Les caissières distribuent les serviettes une par une. On note une baisse de ¾ des quantités utilisées soit une économie d'environ 7 000€/an.

DOC 7.B : ÉVOLUTION DES COÛTS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'UN RU DU CROUS DE DIJON SUITE AU 1^{ER} ACCOMPAGNEMENT

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE RÉSULTAT DES PESÉES DE DÉCHETS				
RU Cafétéria				
Octobre 2017				
Pesées réalisées sur 1 semaine(s)				
Poids moyen du gaspillage par jour				15,61 Kg
	Poids des emballages (Kg)	Poids des restes de self (Kg)	Poids des restes de plateaux (Kg)	Poids des restes de pain (Kg)
Poids total du gaspillage	9,84	36,93	29,252	2,05
Nombre de convives	994	Poids total du gaspillage (hors emballage)		68,232

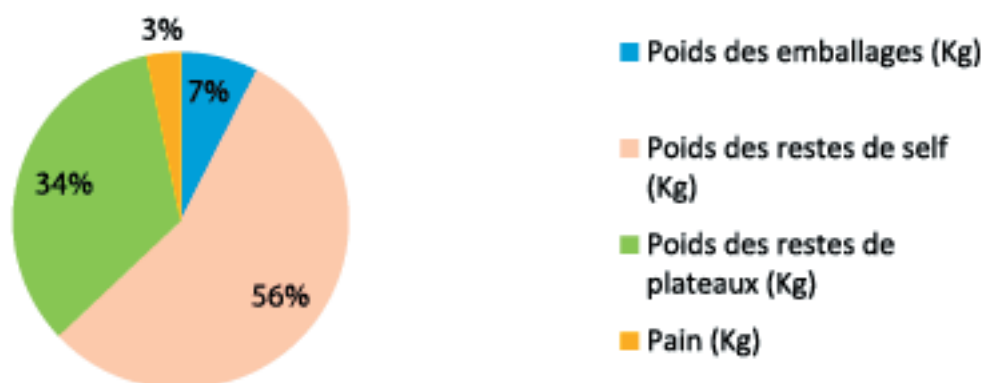


Poids du gaspillage par convive	0,069 Kg	
Coût moyen du gaspillage par convive	0,22 €	
Le montant annuel du gaspillage est estimé à (pour 43 semaines)	9 574,03 €	
Le montant par semaine du gaspillage est estimé à	222,65 €	
Soit l'équivalent de	5 147	Repas jetés
DONT	184,5	Pains de 400g jetés

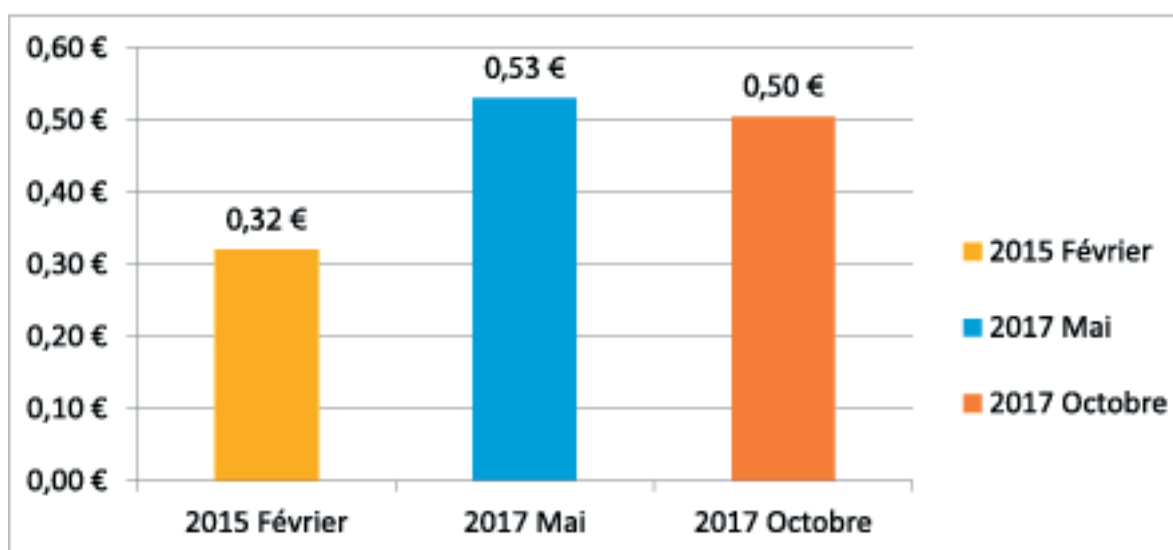


Évolution du coût du gaspillage alimentaire par convive de 2015 à 2017

Lutte contre le gaspillage alimentaire Résultat des pesées de déchets				
RU SELF				
Octobre 2017				
Pesées réalisées sur 1 semaine(s)				
Poids moyen du gaspillage par jour				183,14 Kg
	Poids des emballages (Kg)	Poids des restes de self (Kg)	Poids des restes de plateaux (Kg)	Poids des restes de pain (Kg)
Poids total du gaspillage	68,5	508,25	308,97	30
Nombre de convives	5476	Poids total du gaspillage (hors emballage)		847,22



Poids du gaspillage par convive	0,115 Kg	
Coût moyen du gaspillage par convive	0,505 €	
Le montant annuel du gaspillage est estimé à (pour 43 semaines)	118 878,34 €	
Le montant par semaine du gaspillage est estimé à	2 764,61 €	
Soit l'équivalent de	69 913	Repas jetés
DONT	2 700	Pains de 400g jetés



Évolution du coût du gaspillage alimentaire par convive de 2015 à 2017

FICHE 8 : 2^{ÈME} ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI

Objectifs : accompagnement des équipes de restauration à la réduction du gaspillage alimentaire, la mise en place du tri et d'actions de réduction des déchets dans le cadre d'une amélioration. Vérification de la mise en place des actions définies dans la grille d'évaluation de l'accompagnement N°1.

Durée : une journée d'accompagnement personnalisée sur site, une demi-journée de rédaction de la synthèse et une demi-journée de restitution de l'accompagnement

Personnes en charge : les mêmes personnes qu'à l'accompagnement N°1 (cf. FICHE 7)

Personnes concernées : le groupe de travail défini lors de la formation (cf. FICHE 5)

Déroulé :

La date est définie avec l'équipe projet environ 3 à 4 mois après le 1^{er} accompagnement afin de faire un point sur l'état d'avancement.

L'accompagnement se déroule de la manière suivante :

1. **Faire le point sur la grille d'évaluation du 1^{er} accompagnement :**
vérifier que les actions réalisées sont pérennes,
valider la mise en place des actions qu'il reste à mettre en place,
2. **Synthèse du 2^{ème} accompagnement avec formalisation des procédures et des consignes (DOC 8.A),**
3. **Réaliser des pesées pendant une semaine afin de suivre l'évolution des coûts du gaspillage alimentaire et l'impact des actions de réduction des déchets (DOC 8.B).**



Affichages des grammages / assiette témoin / test des ustensiles



Cuisson du saumon / ustensiles de cuisine / menu conseillé / affichage pour le pain

DOC 8.A : SYNTHÈSE DU 2^{ÈME} ACCOMPAGNEMENT

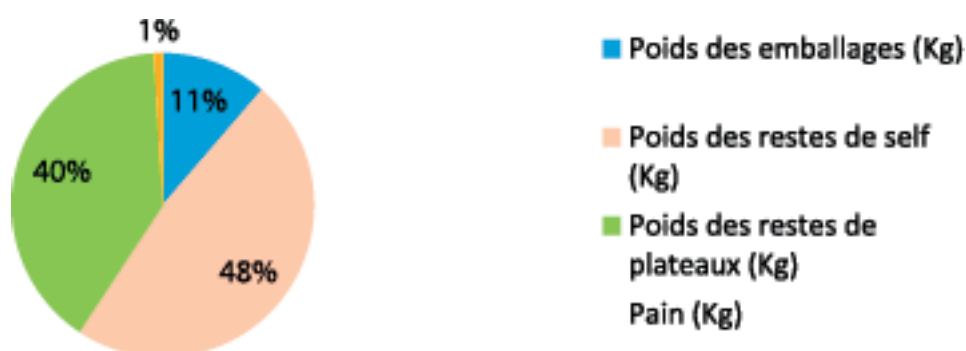
Les actions déjà mises en place n'ont pas été reprises dans cette synthèse (cf. DOC 7.A), seules les actions restant à faire ont été intégrées.

RECOMMANDATIONS	ÉTAT D'AVANCEMENT	ACTIONS MISES EN PLACE LORS DE L'ACCOMPAGNEMENT N°2
LE FONCTIONNEMENT DU SERVICE		
Améliorer l'efficacité de la lutte contre le gaspillage lors du service en désignant un référent anti-gaspi afin de veiller à la mise en place des bonnes pratiques.	Réalisé	Un référent a été désigné et une procédure anti-gaspi a été rédigée (Annexe 3) avec création d'une check-list vérifiée par le référent à chaque début de service.
LE MENU À CHOIX MULTIPLES		
Possibilité de proposer une formation GEMRCN à l'ensemble du personnel de production.		A réaliser Formation proposée par le CROUS en interne sur le programme 2018-2019 ?
Choix très attractif qui peut compliquer les quantités à produire et donc engendrer du gaspillage.. Réduire le choix des entrées à 5 et celui des plats protidiqes à 6 maxi	Réalisé	Travail de l'équipe sur de nouvelles recettes pour proposer des assiettes pré-dressées afin de compléter l'offre du salade bar.
NOUVELLE ACTION Réflexion sur une nouvelle offre de plats chauds (vegan, alternatif...).	Réalisé	Réalisation de fiches techniques sur le logiciel de menu, préparation de plats servis en cassolette et essais de plats végétariens faits maison (Annexe 4).
LA VAISSELLE ET LES CONTENANTS		
Au moment de renouveler la vaisselle, préférer des ramequins plus petits et un moins profonds (pour les entrées).	Réalisé en partie	
Adapter les ustensiles de service aux grammages recommandés (réaliser des tests).	Réalisé	Achat des ustensiles de service adaptés aux grammages recommandés suite aux tests. Vérification de leur présence via la procédure anti-gaspi (Annexe 3).
LE PAIN		
Limiter la prise à 2 morceaux de 20g ou 1 de 40g avec la possibilité de racheter un petit pain payant.	Réalisé	Limiter à 1 petit pain de 40g et changement de fournisseur pour acheter un petit pain de meilleure qualité.
Prévoir un affichage explicatif.	Réalisé	Affichage suite à des échanges avec l'ensemble de l'équipe du restaurant pour définir des nouveaux slogans anti-gaspi (Annexe 5).
LES RESTES DE PLATEAUX		
Suivre les recommandations des grammages minimum du GEMRCN et les diminuer de 10%	Réalisé	Mise en place d'un tableau des grammages anti-gaspi «CROUS» (Annexe 6).

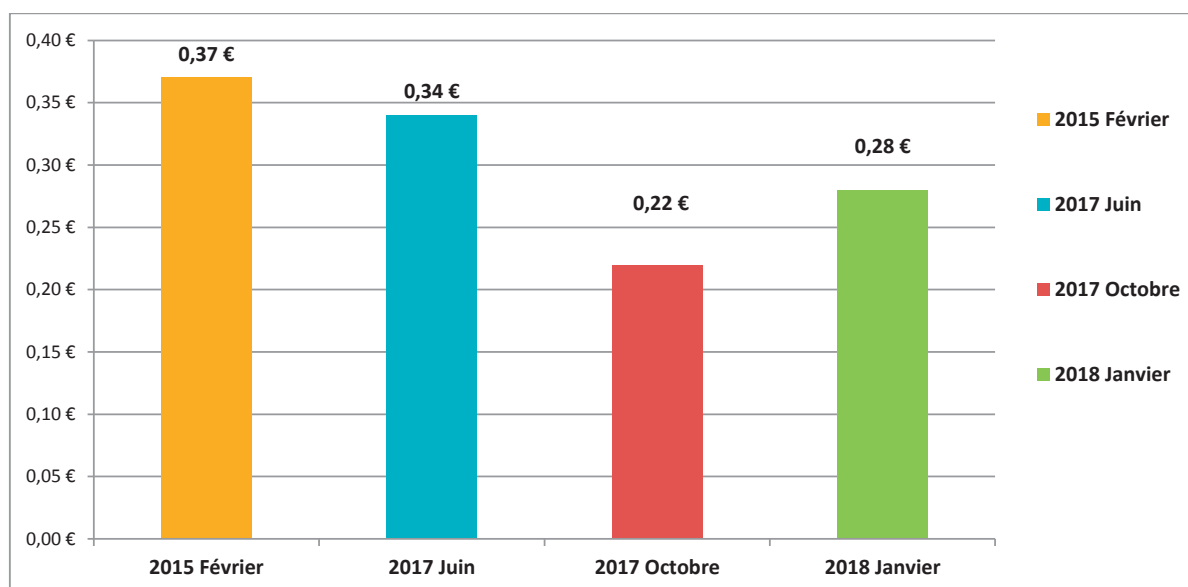
Afficher les grammages recommandés à chaque poste de travail.	Réalisé		Affichage du tableau à chaque poste de travail.
Mise en place d'une petite balance, avec le tableau des grammages recommandés au niveau des selfs gérés par les étudiants.	Réalisé		La présence d'une balance est vérifiée via la procédure anti-gaspi (Annexe 3) ainsi que la préparation d'une assiette témoin.
LES RESTES DE PRODUCTION OU DE SELF			
Etudier la possibilité de mettre en place un système d'inscription la veille pour le lendemain jusqu'à 9h (borne ou application mobile)..		A réaliser	Etudier la possibilité de mettre en place un système d'inscription la veille pour le lendemain jusqu'à 9h (borne ou application mobile). L'inscription est déjà réalisée sur les accueils de groupes et les pizzas
Réduire un peu le choix des plats.	Réalisé		(voir paragraphe Fonctionnement du service).
Préparer les plats chauds en plus petits contenants pour mieux gérer la fin de service. Et surtout, s'ils n'ont pas été présentés au service, ils pourront passer en cellule pour un nouveau service à J+1 maxi (self « anti-gaspi » à un tarif préférentiel).	Réalisé		Dans la procédure anti-gaspi (Annexe 3), le référent doit vérifier la mise à disposition des demi-bacs pour gérer la fin de service.
LA SENSIBILISATION DES CONVIVES			
Mise en place de la commission restauration.		A réaliser	Envisageable mais compliqué à mettre en place.
Mise en place d'un ou plusieurs menus 0 déchet.		A réaliser	Possibilité de le mettre en place lors d'un atelier cuisine avec la Mutualité française.
Demander aux étudiants de travailler avec le groupe de travail sur le sujet.		A réaliser	À renouveler : visite de la cuisine dès 7h du matin avec des étudiants pour montrer le travail effectué.
Communiquer sur le gaspillage alimentaire lors des commissions restauration.		A réaliser	
Afficher les résultats du présent diagnostic dans la salle de restaurant et prévoir un affichage spécifique sur la réduction du gaspillage alimentaire.		A réaliser	Travail de communication à faire malgré le manque de personnel Étudier la possibilité de mise en place d'outils (Facebook...) géré par le restaurant.
NOUVELLE ACTION Mise en valeur des produits fait maison et locaux.	Réalisé		Création d'un logo 'Fait maison' spécifique CROUS (Annexe 7) et indication sur le self des produits locaux avec un feutre craie. Vérification intégrée dans la procédure anti-gaspi (Annexe 3)
LA RÉDUCTION DES DECHETS			
Travailler sur des actions de prévention des emballages (cagettes bois, cartons...)	Réalisé en partie		L'intégration d'une clause de reprise des emballages ou une livraison avec des emballages consignés est remontée au service en charge des marchés.

DOC 8.B : ÉVOLUTION DES COÛTS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'UN RU DU CROUS DE DIJON SUITE AU 2^{ÈME} ACCOMPAGNEMENT

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE RÉSULTAT DES PESÉES DE DÉCHETS				
RU Cafétaria				
Janvier 2018				
Pesées réalisées sur 1 semaine(s)				
Poids moyen du gaspillage par jour				15,66 Kg
	Poids des emballages (Kg)	Poids des restes de self (Kg)	Poids des restes de plateaux (Kg)	Poids des restes de pain (Kg)
Poids total du gaspillage	8,88	37,55	31,11	0,74
Nombre de convives	810	Poids total du gaspillage (hors emballage)		69,40



Poids du gaspillage par convive	0,086 Kg	
Coût moyen du gaspillage par convive	0,28 €	
Le montant annuel du gaspillage est estimé à (pour 43 semaines)	9 738,62 €	
Le montant par semaine du gaspillage est estimé à	226,48 €	
Soit l'équivalent de	5 236	Repas jetés
DONT	66,6	Pains de 400g jetés



Évolution du coût du gaspillage alimentaire par convive de 2015 à 2018

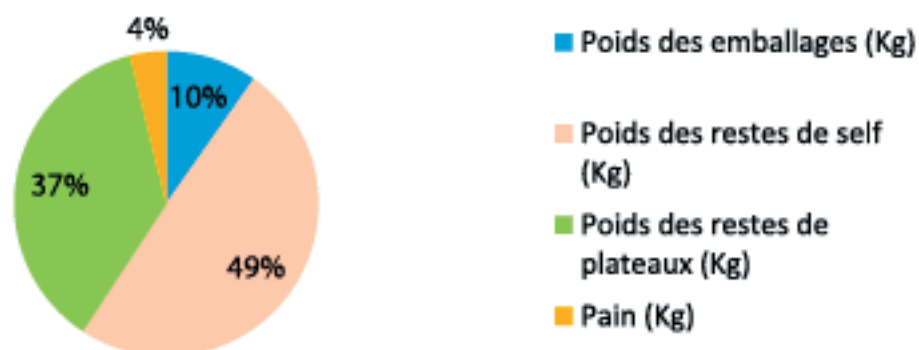
Lutte contre le gaspillage alimentaire Résultat des pesées de déchets

RU SELF

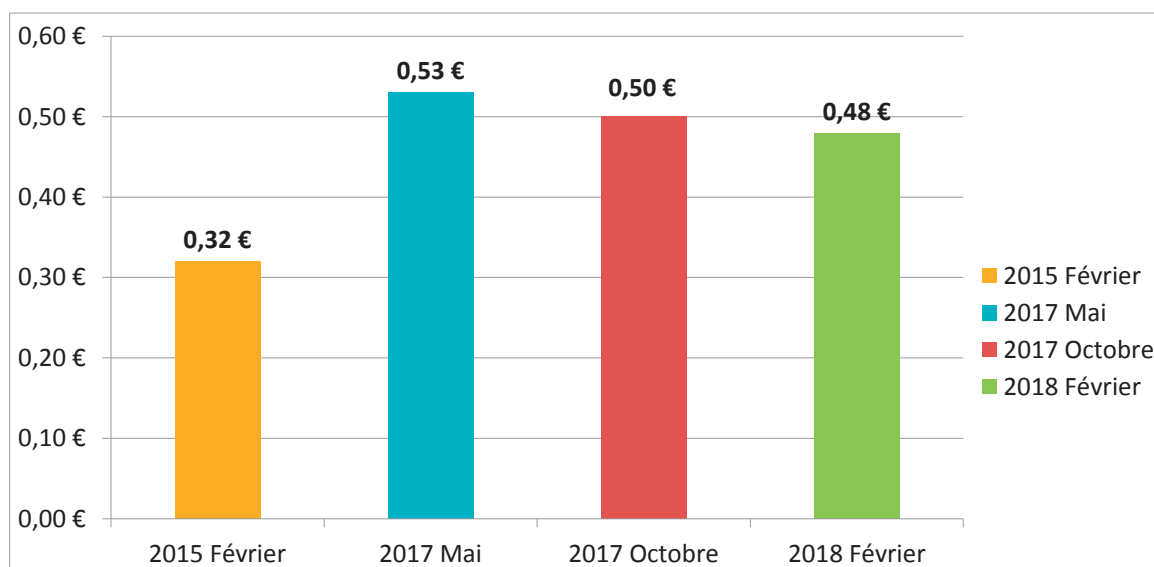
Janvier 2018

Pesées réalisées sur 1 semaine(s)

Poids moyen du gaspillage par jour				361,46 Kg
	Poids des emballages (Kg)	Poids des restes de self (Kg)	Poids des restes de plateaux (Kg)	Poids des restes de pain (Kg)
Poids total du gaspillage	176,45	894,54	667,18	69,15
Nombre de convives	11 151	Poids total du gaspillage (hors emballage)		1 630,87



Poids du gaspillage par convive	0,146 Kg	
Coût moyen du gaspillage par convive	0,477 €	
Le montant annuel du gaspillage est estimé à (pour 43 semaines)		228 836,81 €
Le montant par semaine du gaspillage est estimé à		5 321,79 €
Soit l'équivalent de	123 031	Repas jetés
DONT	6 223,5	Pains de 400g jetés



Évolution du coût du gaspillage alimentaire par convive de 2015 à 2018

Témoignage de la responsable qualité, **Lena LEPRUN**

Pourquoi avez-vous choisi d'entrer dans cette démarche ?

Il s'agissait de rendre la restauration collective plus responsable en s'engageant dans une démarche participative pour se rapprocher d'une alimentation respectueuse, et améliorer l'impact écologique de nos productions tout en réinjectant les économies effectuées pour augmenter la qualité des plats. Il me semble indispensable, en 2018, d'appréhender cette réflexion en restauration collective.

Quels ont été les avantages ?

Par la sensibilisation de l'ensemble des acteurs de la restauration, de l'approvisionnement à la plonge, chacun a pu contribuer à la démarche. Cela a permis d'accentuer notre esprit d'équipe en se rassemblant autour d'un projet qui permet de valoriser notre travail au quotidien.

Quelles ont été les difficultés que vous avez rencontrées ?

Il a parfois été difficile d'appréhender le changement d'habitudes et de méthodes. De plus, nous sommes contraints aux marchés nationaux, ce qui est un frein pour l'approvisionnement local, le choix de nos produits, etc.

Conclusion : quel est votre ressenti sur le projet au terme de ces deux années ?

De réelles améliorations sont visibles : moins de gaspillage, personnel sensibilisé et formé, qualité améliorée : les résultats sont encourageants.

ÉTAPE 4 : PÉRENNISATION DES ACTIONS

FICHE 9

Réaliser un suivi régulier des actions de réduction du gaspillage, de tri et de réduction des déchets

DOC 9.A :

synthèse des évaluations de la réduction du gaspillage alimentaire

DOC 9.B :

actions à pérenniser pour réduire le gaspillage alimentaire

DOC 9.C :

évolution de la production d'ordures ménagères et des coûts de redevance spéciale gros producteurs

DOC 9.D :

actions à pérenniser pour maintenir la qualité du tri et réduire les déchets

FICHE 10

La démarche « Mon Restau Responsable® »

DOC 10.A :

résultats du questionnaire « Mon Restau Responsable ® » du CROUS réalisé en décembre 2016

DOC 10.B :

engagements du CROUS dans la démarche « Mon Restau Responsable® » en juin 2017

DOC 10.C :

bilan des engagements « Mon Restau Responsable® » en juin 2018

DOC 10.D :

nouvelles jauges synthétisant les résultats du questionnaire réalisé lors de la visite technique de juin 2018

FICHE 9 : RÉALISER UN SUIVI RÉGULIER DES ACTIONS DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE, DE TRI ET DE RÉDUCTION DES DÉCHETS

Objectif : pérenniser les actions mises en place lors de l'ensemble des accompagnements et assurer un suivi régulier de l'évolution du gaspillage alimentaire, des pratiques de tri et de réduction des déchets.

Durée conseillée : tout au long de l'année

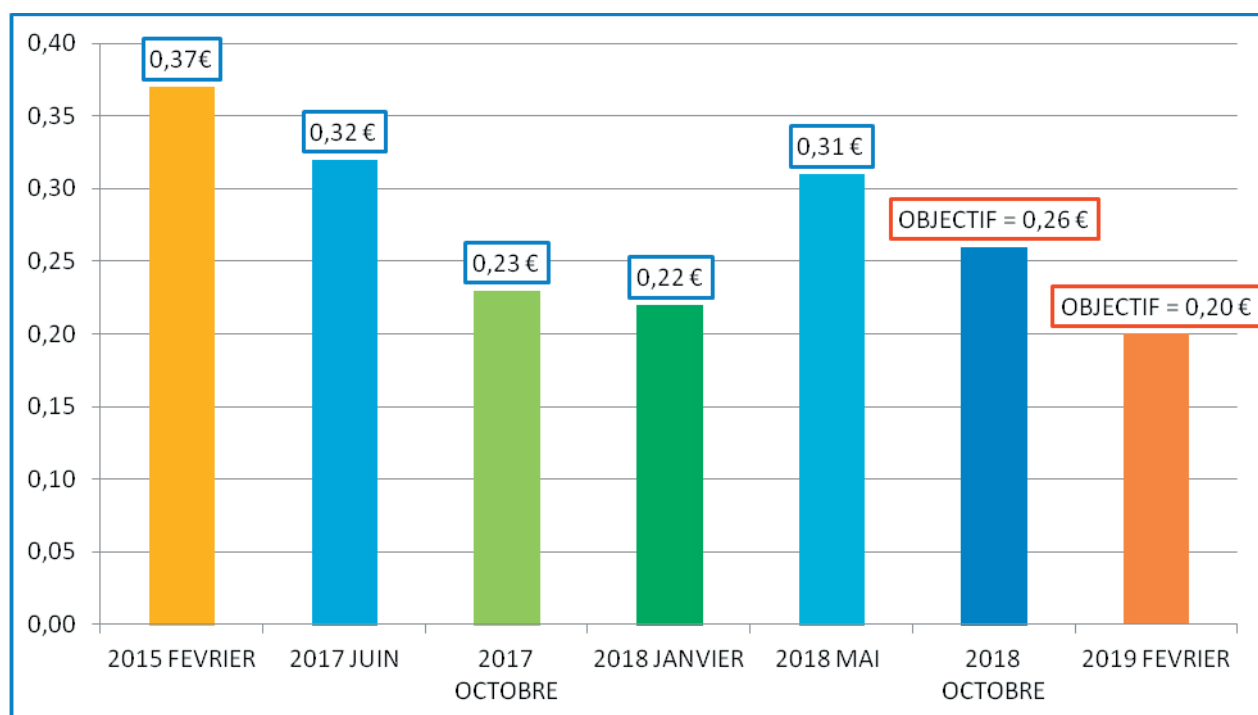
Personnes en charge : le groupe de travail

Le déroulé :

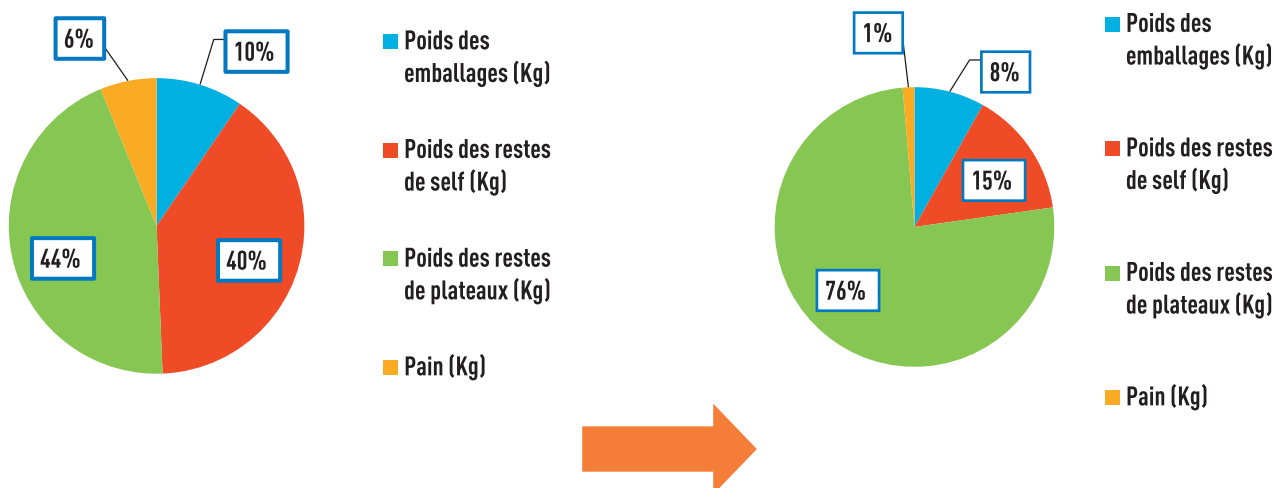
- Chaque semaine, prévoir un point avec le groupe de travail sur le gaspillage de la semaine,
- Réaliser des pesées des déchets chaque trimestre afin de suivre l'évolution (DOC 9.A),
- Vérifier le respect des différentes actions de réduction du gaspillage alimentaire, de tri et de réduction des déchets (DOC 9.B et DOC 9.D) lors d'une réunion trimestrielle avec le groupe de travail,
- Suivre la production de déchets générés ainsi que leur coût (DOC 9.C),
- Organiser chaque année, une formation des nouveaux agents de service à la réduction du gaspillage alimentaire et au tri des déchets,
- Déterminer des objectifs pour l'année suivante (voir DOC A,B,C).

Les outils de référence : DOCS 9.A, 9.B, 9.C et 9.D

DOC 9.A : SYNTHÈSE DES ÉVALUATIONS DE LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Évolution du coût du gaspillage alimentaire du CROUS de Dijon de 2015 à 2018



Répartition du poids du gaspillage alimentaire du CROUS en mai 2018

Objectif du poids du gaspillage alimentaire du CROUS en 2019

DOC 9.B : ACTIONS À PÉRENNISER POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Poids du gaspillage alimentaire actuel : 147g/convive
Objectif 2019 : 82g/convive

Les restes de self doivent être réduits de moitié

- Respecter les grammages anti-gaspi
- Remonter les informations aux personnels de production, sur les restes de self non servis
- Mettre en place les nouvelles techniques de cuisson (basse température ou cuisson de nuit)
- Réaliser la production des plats chauds sans prendre trop d'avance
- Commander et sortir les produits en fonction des effectifs et des grammages anti-gaspi
- Ajuster la production en fonction des périodes creuses et réfléchir à l'intégration au menu de produits faciles à préparer en dernière minute

Résultat : 66g/repas
Objectif : 30g/repas

Les restes de plateaux peuvent être réduits d'un quart

- Respecter les grammages anti-gaspi lors du service
- Réaliser des assiettes témoins
- Vérifier que les contenants correspondent aux grammages à servir
- Apporter une attention particulière à la présentation des assiettes (mettre en valeur les produits)
- Utiliser la procédure anti-gaspi et nommer 2 référents pour son application

Résultat : 71g/repas
Objectif : 50g/repas

Les restes de pain peuvent pratiquement disparaître

- Présenter le pain en bout de self
- Appliquer la communication mise en place pour éviter la prise automatique du pain
- Couper une partie des petits pains en deux

Résultat : 10g/repas
Objectif : 2g/repas

Les emballages peuvent être réduits

- Travailler avec les fournisseurs sur la réduction des emballages
- Privilégier dans la mesure du possible les produits pouvant être présentés en ramequins (exemple seau de yaourts à la place de yaourts individuels ou fromage à la coupe à la place des fromages portion)

DOC 9.C : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'ORDURES MÉNAGÈRES ET DES COÛTS DE REDEVANCE SPÉCIALE GROS PRODUCTEURS

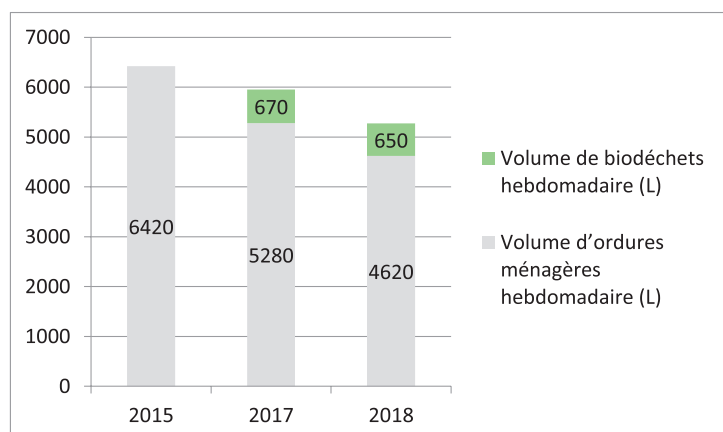
- Évolution du volume de bacs en place :

	Bacs d'ordures ménagères	Volume total d'ordures ménagères (A)	Bacs de biodéchets	Volume total de biodéchets (B)	VOLUME TOTAL (A+B)
2015	5 X 240L 3 x 660L	3 180L			3 180L
2017	2 x 240L 3 x 660L	2 460L	3 x 120L 3 x 240L	1 080L	3 540L
2018	2 x 240L 2 x 660L	1 800L	3 x 120L 3 x 240L	1 080L	2 880L

- Point sur les volumes présentés à la collecte :

Des suivis de collecte ont été effectués afin de vérifier le nombre de bacs sortis à la collecte et le taux de remplissage des bacs. Les ordures ménagères (OM) sont collectées tous les jours du lundi au vendredi et les biodéchets deux fois par semaine.

	Volume d'ordures ménagères hebdomadaire (A)	Volume de biodéchets hebdomadaire (B)	VOLUME TOTAL (A+B)
2015	6 420L		6 420L
2017	5 280L	670L	5 950L
2018	4 620L	650L	5 270L



On observe une baisse de 1 150L de déchets produits (OM et biodéchets) soit **une baisse d'environ 18%**.

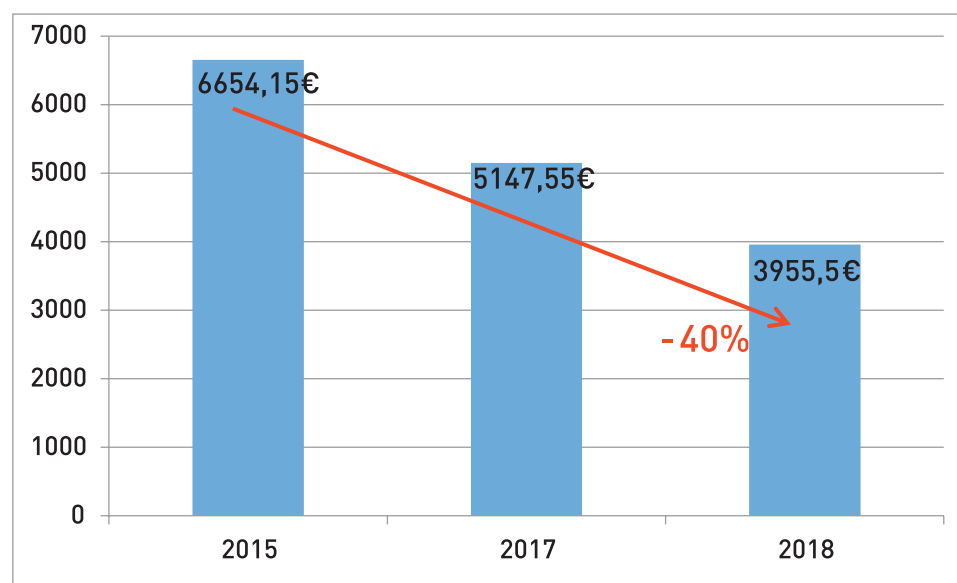
- **Point sur le coût du contrat de redevance spéciale :**

La loi impose la mise en place d'une Redevance Spéciale pour les producteurs non ménagers ayant recours aux services de la collectivité pour la collecte et le traitement de leurs déchets.

Dijon métropole a institué cette redevance spéciale pour financer l'enlèvement et le traitement des déchets qui ne proviennent pas des ménages mais des entreprises et des administrations sur l'ensemble du territoire des 24 communes.

Une délibération du conseil métropolitain fixe le seuil du volume hebdomadaire de déchets assimilés considérant les professionnels comme des gros producteurs. Ce seuil est de 1 200 Litres par semaine avec un maximum de 30 000 Litres.

	Bacs	Coût/an
2015	5 x 240L 3 x 660L	6 654,15€
2017	2 x 240L 3 x 660L	5 147,55€ <i>Economie de 1 506,60€ par rapport à 2015</i>
2018	2 x 240L 2 x 660L	3 955,50 € <i>Economie de 2 698,55€ par rapport à 2015</i>



DOC 9.D : ACTIONS À PÉRENNISER POUR MAINTENIR LA QUALITÉ DU TRI ET RÉDUIRE LES DÉCHETS

- **Tout au long de l'année :**

- Privilégier l'achat de produits avec des emballages consignés ou moins d'emballages ainsi que des emballages recyclables,
- Pour tout nouveau produit, si vous avez un doute sur la recyclabilité de l'emballage, demandez aux ambassadeurs du tri,
- Utiliser au maximum des contenants réutilisables pour le fromage et les desserts,
- Être vigilant sur la distribution des serviettes et des dosettes de sel,
- Communiquer sur vos actions et les résultats obtenus auprès des étudiants et du personnel.

- **A renouveler chaque année :**

- Réaliser un suivi de collecte des déchets recyclables pour vérifier la qualité du tri,
- Sensibilisation du personnel au tri des déchets et organiser une visite du centre de tri des emballages recyclables,
- Sensibilisation auprès des convives pour le tri au dérochage,
- Réaliser un suivi de collecte des ordures ménagères pour s'assurer de l'optimisation des bacs afin de revoir au besoin le contrat de redevance spéciale,
- Suivre les coûts de gestion des déchets (ordures ménagères, biodéchets, huiles alimentaires...).

FICHE 10 : LA DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE®

Objectifs : démarche permettant aux restaurants collectifs de faire évoluer leurs pratiques vers une restauration durable. Cette démarche s'intéresse à quatre axes différents : le bien être des convives, les éco-gestes, les engagements sociaux et territoriaux, et enfin, l'assiette responsable.

Durée conseillée : 2 ans

Personnes en charge : groupe de travail porteur de la démarche au sein de l'établissement

Le déroulé :

- **L'auto-évaluation :**
 - Le restaurant collectif complète son questionnaire d'évaluation sur mon-restau-responsable.org. Il balaye plusieurs thématiques (cf. 12 axes de progrès)
- **La visite technique :**
 - 15 jours à un mois après l'auto-évaluation, une visite technique est organisée avec le responsable d'un autre restaurant du réseau engagé dans la démarche « Mon Restau Responsable® ». Ce temps d'échanges permet de bénéficier rapidement de conseils sur les bonnes pratiques.
- **Le choix des pistes d'amélioration :**
 - L'équipe de restauration se réunit pour choisir collectivement les pistes d'amélioration ou les engagements
- **La séance publique d'engagement :**
 - Le restaurant invite les acteurs locaux pour rendre publique ses engagements. Dès lors, il peut utiliser la marque « Mon Restau Responsable® ». Son attribution sera réexaminée tous les deux ans, lors d'une séance de garantie.
- **Les avantages de la démarche « Mon Restau Responsable® » :**

Construit avec les filières de production de transformation et de distribution de la restauration collective, « Mon Restau Responsable® » permet :

 - de disposer d'un cadre d'analyse pour dresser l'état des lieux de son service de restauration de manière simple et rapide ;
 - de progresser à son rythme sur la base d'une concertation de l'équipe tout en associant les acteurs du territoire ;
 - de valoriser son service et les progrès réalisés grâce à la garantie affichée sur l'établissement et sur ses outils de communication.



12 AXES DE PROGRÈS :

- **Bien-être :**

- Bien être des convives
- Qualité nutritionnelle
- Confort de la salle de restaurant

- **Assiette responsable :**

- Mode de production responsable
- Proximité de production
- Cuisine responsable

- **Eco-gestes :**

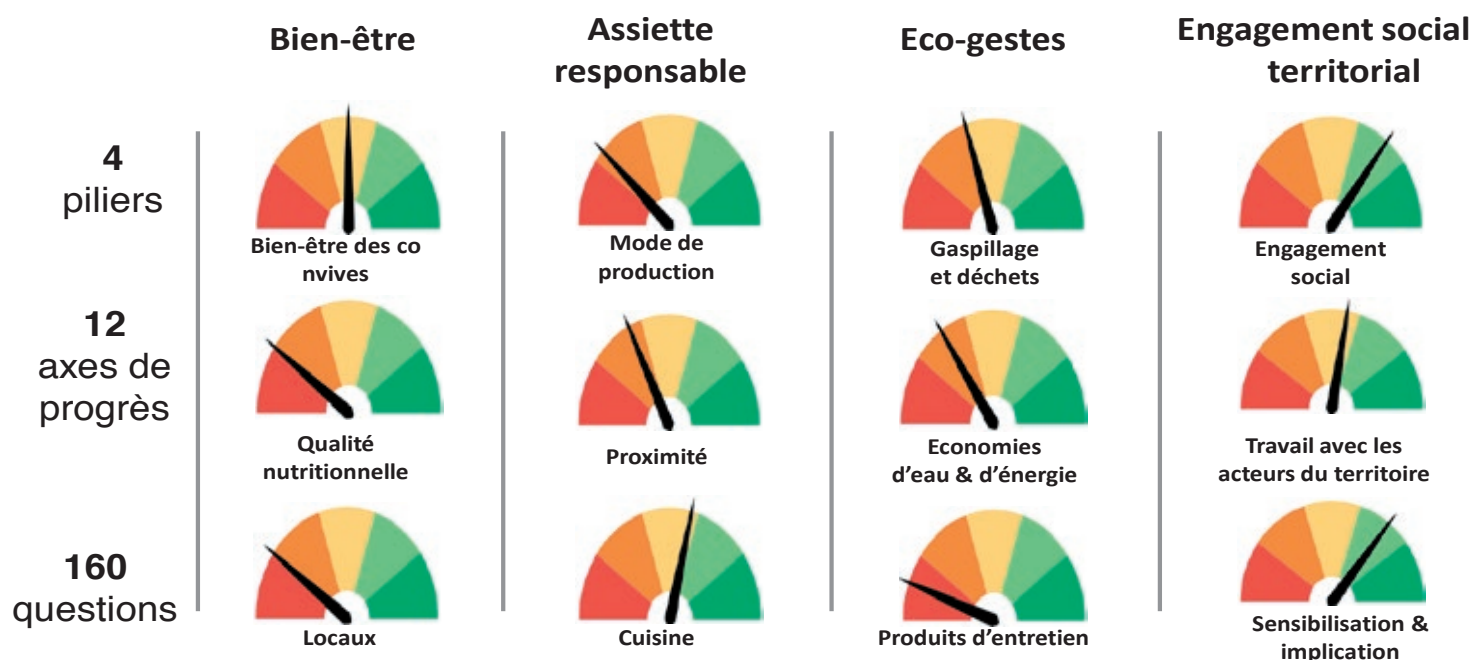
- Limitation du gaspillage
- Economies d'eau et d'énergie
- Produits d'entretien éco-responsable

- **Engagement social et territorial :**

- Engagement social
- Travail avec les acteurs du territoire
- Sensibilisation et implication



DOC 10.A : RÉSULTATS DU QUESTIONNAIRE « MON RESTAU RESPONSABLE® » DU CROUS RÉALISÉ EN DÉCEMBRE 2016



DOC 10.B : ENGAGEMENTS DU CROUS DANS LA DÉMARCHE « MON RESTAU RESPONSABLE® »

- Bien-être :

- **Engagement n°1** : réaliser régulièrement une enquête de satisfaction portant sur la qualité des repas, le confort de l'espace de restauration et la qualité du service
- **Engagement n°2** : afficher des menus types équilibrés pour guider les convives parmi les nombreuses composantes que propose le self
- **Engagement n°3** : informer les convives des plats « faits en cuisine »

- Assiette responsable :

- **Engagement n°1** : faire découvrir aux convives les protéines végétales

- Eco-gestes :

- **Engagement n°1** : réaliser des pesées régulières des déchets de pain
- **Engagement n°2** : former le personnel à la réduction du gaspillage et à la gestion des déchets
- **Engagement n°3** : utiliser des ustensiles de service adaptés aux grammages à servir aux convives
- **Engagement n°4** : utiliser des techniques de cuisson diminuant la consommation d'énergie « cuisson basse température, de nuit, sous pression » et en formant le personnel



DOC 10.C : BILAN DES ENGAGEMENTS « MON RESTAU RESPONSABLE ® » EN JUIN 2018

- **Bien-être**

- **Engagement 1** : réaliser régulièrement une enquête de satisfaction portant sur la qualité des repas, le confort de restauration et la qualité du service ✓
- **Engagement 2** : affichage de menus types équilibrés pour guider les convives parmi les nombreuses composantes que propose le self ✓
- **Engagement 3** : informer les convives des plats « faits en cuisine » ✓

- **Assiette responsable**

- **Engagement 1** : faire découvrir aux convives les protéines végétales ✓

- **Eco-gestes**

- **Engagement 1** : réaliser des pesées régulières des déchets de pain ✓
- **Engagement 2** : former le personnel à la réduction du gaspillage et à la gestion des déchets ✓
- **Engagement 3** : utiliser des ustensiles de services adaptés aux grammages à servir aux convives ✓
- **Engagement 4** : utiliser des techniques de cuisson diminuant la consommation d'énergie (cuisson basse température, de nuit, sous pression...) en formant le personnel ✓

L'ensemble des engagements a été réalisé.

DOC 10.D : NOUVELLES JAUGES SYNTHÉTISANT LES RÉSULTATS DU QUESTIONNAIRE RÉALISÉ LORS DE LA VISITE TECHNIQUE DE JUIN 2018

4 piliers	12 axes de progrès	2018-06-11 11:13:56
Bien-être	Bien-être des convives	
	Qualité nutritionnelle	
	Locaux	
Assiette responsable	Mode de production «Produit dans le respect de la nature et des hommes»	
	Proximité «Meilleur pour l'emploi meilleur pour le climat»	
	Cuisine Cuisiné et diversifié	
	Gaspillage et déchets	
	Économie d'eau et d'énergie	
	Produits d'entretien	
Engagement social et territorial	Engagement social	
	Travail avec les acteurs du territoire	
	Sensibilisation et implication	

CONCLUSION

Ce guide a été réalisé d'après les observations et les différentes actions menées pendant plus d'un an et demi sur les sites de restauration du CROUS de Dijon. Il est le reflet des retours d'expérience des différentes actions mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire, trier et réduire les déchets.

Notre expérience a démontré que la réussite d'une telle démarche ne peut être atteinte qu'aux conditions suivantes :

- la direction et les encadrants soient initiés et soutiennent le projet,
- l'ensemble des équipes de restauration soient motivées et impliquées,
- une équipe projet pluridisciplinaire soit créée et un référent nommé,
- la communication interne et externe soit rigoureuse et adaptée à la cible (personnel et convives),
- le changement des méthodes de travail et de certaines pratiques soit accompagné tout au long des différentes actions,
- les actions soient mises en place au fur et à mesure et leur application validée.

L'intervention de prestataires extérieurs, spécialisés dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire et dans la gestion des déchets a été très positive car cela a apporté un regard neuf et a facilité le lancement du projet.

L'ensemble des actions mises en place tout au long de la démarche doit être pérennisé dans le temps, c'est pourquoi il est nécessaire que l'équipe projet se réunisse régulièrement pour suivre les différents indicateurs et mettre en place des actions correctives lorsque cela est nécessaire.

Au CROUS de Dijon, cette démarche a permis de diminuer le prix de revient des repas et ainsi d'acheter des produits de qualité supérieure en favorisant l'achat de produits locaux et/ou Bio sans engendrer de surcoûts.

Cette action a également permis de fédérer les différentes personnes impliquées dans le projet (équipe de production, équipe de plonge, direction, personnel de service...) et de valoriser le travail de chacun.

Ce guide permet aux CROUS qui souhaiteraient s'engager dans cette démarche d'avoir une meilleure visibilité des tenants et aboutissants de ce type de démarche.

Nous remercions l'ensemble des équipes du CROUS de Dijon pour leur engagement, leur écoute tout au long de cet accompagnement et de faire profiter les autres CROUS de leur expérience.

LES CONTACTS

Pour toutes demandes d'informations sur les retours d'expériences du CROUS de Dijon :

Céline Cunin : directrice du pôle restauration Mansart

MAIL : celine.cunin@crous-bfc.fr

Christine Malnoury : directrice du pôle restauration Montmuzard

MAIL : christine.malnoury@crous-bfc.fr

Didier Coupé : chef de cuisine du pôle restauration Mansart

MAIL : didier.coupe@crous-bfc.fr

Fernando Monteiro : chef de cuisine du pôle restauration Montmuzard

MAIL : fernando.monteiro@crous-bfc.fr

Olivier Braun : responsable développement durable CROUS BFC

MAIL : olivier.braun@crous-bfc.fr

Eric Briez : chargé de mission développement durable CROUS de Dijon

MAIL : eric.briez@crous-bfc.fr

Léna Leprun : responsable qualité CROUS de Dijon

MAIL : lena.leprun@crous-bfc.fr

Pour toutes demandes d'informations sur les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective :

Luc Delahaye : chargé de développement du réseau Restau'co.

MAIL : l.delahaye@restauco.fr

Cécile Birard : responsable du pôle formation du réseau Restau'co

MAIL : c.birard@restauco.fr

Pour toutes demandes d'informations sur le tri et la réduction des déchets :

Emilie Nourrin : animatrice du projet territoire 'Zéro Déchet, Zéro Gaspillage' de Dijon métropole

MAIL : enourrin@metropole-dijon.fr

Lise Maguin : responsable des ambassadeurs du tri de Dijon métropole

MAIL : lise.maguin@sita.fr

LES ANNEXES

ANNEXE 1

Formules de calcul pour le tableau de pesées

ANNEXE 2

Formation aux cuissons « juste température »

ANNEXE 3

Procédure anti-gaspi

ANNEXE 4

Exemple de plats pour réutiliser les restes de production
et de plats végétariens faits maison

ANNEXE 5

Exemples de slogans anti-gaspi pour le pain

ANNEXE 6

Tableau de grammages anti-gaspi

ANNEXE 7

Logo 'Fait en cuisine' spécifique CROUS

ANNEXE 1

Formules de calcul pour le tableau de pesées

Mode de calcul	
1= Poids des déchets par convive	Total du poids divisé par le nombre de convives servis
2 = Poids gaspillé par repas	Total du poids des restes de plateaux, des restes de production et des restes de pain divisé par le nombre de repas servis Le poids des emballages n'est pas intégré.
3 = Quantités gaspillées	<u>Calcul du nombre de repas gaspillés :</u> Total du poids des restes de plateaux et des restes de self divisé par le poids d'un repas complet <u>Calcul du nombre de petits pains gaspillés :</u> Total du poids des restes de pain divisé par le poids d'un petit pain
4 = Coût du gaspillage pour une journée	<u>Calcul du coût des repas gaspillés pour une journée :</u> Nombre de repas gaspillés multiplié par le prix de revient d'un repas et divisé par le nombre de jour(s) de pesées. <u>Calcul du coût des petits pains gaspillés pour une journée :</u> Nombre de petits pains gaspillés multiplié par le prix de revient d'un petit pain et divisé par le nombre de jour(s) de pesées.
5 = Coût global du gaspillage par jour	Somme du coût du gaspillage des repas pour une journée et du coût du gaspillage du pain pour une journée
6 = Coût du gaspillage par repas	Coût global du gaspillage par jour (5) divisé par le nombre de repas servis
7 = Coût du gaspillage sur un an	Coût global du gaspillage par jour (5) multiplié par le nombre de jours d'activités
Définitions	
Emballages	Tous les emballages jetés au dérochage sur les plateaux (barquettes entamées, boîtes, bouteilles...)
Restes de plateaux	Les restes alimentaires qui n'ont pas été consommés et qui sont jetés au dérochage (restes d'assiette)
Restes de production (ou de self)	Tous les restes de production non servis et qui ne peuvent pas être repassés le lendemain.
Restes de pain	Le pain non consommé qui est jeté au dérochage sur les plateaux et le pain non servi

ANNEXE 2 - Formation aux cuissons « juste température »

Programme de la formation :

Jour 1 : 9H30 à 12H - 13H à 17h

- Accueil, présentation (30' maxi)
- Théorie – 9H30 A 12H
- Pratique – 13H A 17H
 - ➔ Mise en place du roux,
 - ➔ Démonstration émulsion, vinaigrette et sauces alternatives
 - ➔ Cuisson des protéines d'œuf par la réalisation de crèmes aux œufs *du lendemain (vanille)* : œufs liquides ou entiers, arôme vanille
 - ➔ Cuisson de nuit : sauté de bœuf provençale
 - ➔ Cuisson de nuit : légumineuse (haricot blanc)
 - ➔ Mises en place du lendemain (plaquage chou-fleur et ...paella ?)
 - ➔ Si un 3^{ème} four cuisson de nuit des rôtis de porc

Jour 2 : Journée pratique de 7h à 11h – 12h à 14h

- Accueil, briefing, répartition des tâches 30'mn.
- Production cuisine (pause de 9h30 à 9h45)
- Pause déjeuner de 11h à 12h
- Nettoyage
- Débriefing de 13h à 14h

Menu du service du midi :

	Base de la recette	Nom de la recette	Nombre de proportions à préparer	Plats préparés par le groupe en formation
Entrée				
Plat protidique 1	Boeuf provençale			x cuisson de nuit
Plat protidique 2	Rôti de porc			x
Plat protidique 3	Sauté de volaille ou agneau			x
Plat protidique 4	Filet de poisson			x
Accompagnement 1	Pâtes			x
Accompagnement 2	Chou-fleur en gratin			x
Accompagnement 3	Légumineuse			x
Produits laitiers				
Dessert 1	Crème aux oeufs	Crème aux oeufs vanille et coulis fruits rouges		x
Dessert 2				

Photos de la préparation lors de la formation



ANNEXE 3 - Procédure anti-gaspi

MISE EN PLACE ANTI GASPI

Service restauration CROUS de Dijon

A réaliser à la fin de la mise en place des selfs par les personnes désignées par le chef de cuisine

Salade bar :

- Vérifier que ce sont bien les grands bacs / saladiers qui sont présentés au début du service
- Vérifier si des demi-bacs / demi-saladiers d'entrées ont été réalisés afin de gérer la fin de service
- Vérifier que les cuillères de service soient adaptées aux produits à servir
- Vérifier si le nom des préparations du type 'salade composée' est indiqué
- Vérifier si les plats faits en cuisine sont identifiés 

Selfs des préparations d'entrées froides pré-dressées :

- Ces entrées doivent être en quantité suffisante, entre 20 et 30 % du volume de préparation global (s'il y a des entrées chaudes elles doivent être comptabilisées dans le volume des entrées pré-dressées)
- Vérifier si le nom des préparations du type 'salade composée' est indiqué
- Vérifier si les plats faits en cuisine sont identifiés 

Réserve froide :

- Vérifier qu'il y ait un choix suffisant d'entrées pré-dressées en réserve afin de compléter le 'salade bar' en fin de service

Selfs chauds

- Vérifier si l'affichage des grammages anti-gaspi est bien présent à proximité de chaque self chaud
- Vérifier les ustensiles de service (modèles ci-dessous)
- L'ordre des bacs au self, de façon à servir la viande en premier et les accompagnements ensuite (à l'exception des pâtes à la Bolognaise ou Carbonara, choucroute, émincé de viande)
- Demi-bac en étuve pour la fin de service à mettre en place à partir de la moitié du service à valider avec le chef
- Préparer une assiette témoin et vérifier le grammage (grammage anti-gaspi CROUS)
- Vérifier si les noms des plats sont indiqués

Pain

- Il doit être présenté en fin de self à proximité des caisses
- Vérifier l'affichage anti-gaspi



Ustensiles de service

ANNEXE 4 - Exemple de plats pour réutiliser les restes de production et de plats végétariens faits maison

Cassolettes de plat chaud Prévoir une réflexion anti-gaspillage : Travailler la repasse des produits en nouveaux plats servis en cassolette, Identifier des typologies de recettes de repasse : quiche / gratin / clafoutis / chaussons
<i>Identifier les plats ou préparations.</i>
Salade de pâtes en chaud ou froid
Plat complet vegan : blanquette de protéine végétale / chili sin carne / curry de lentilles ou chou fleur...
Plat réconfort : Hachis Parmentier / blanquette / lasagnes...
Tartiflette / Morbiflette...
Paleron en cheeseburger
Thom ka kai ou plat en bouillon
Gratins ou plats gratinés
Plat de recyclage : Salade de bœuf
Clafoutis salé (repassé de jambon, légumes, fromages...)
Identifier les bons contenants : plats sabots

ANNEXE 5 - Exemples de slogans anti-gaspi pour le pain

Qui jette du pain, un jour aura faim ?

A consommer de préférence : avant de le jeter !

Petit poucet a compris combien le pain est précieux

Pain perdu (recette) ou pain perdu (poubelle) (en affiche)

As-tu vraiment besoin de moi ?

Meilleur si c'est mangé !

Je suis meilleur mangé que jeté...

La poubelle est au régime sans pain !

Pain jeté = pain reçu (affiche boxeur)



ANNEXE 6 - Tableau de grammages anti-gaspi

Grammages Anti-gaspi CROUS de Dijon

Document réalisé à partir des recommandations du GEMRCN version 2.0 juillet 2015

REPAS PRINCIPAUX - PRODUITS prêts à consommer, en grammes	Adultes
PAIN	50 à 70
CRUDITÉS Sans assaisonnement «PRODUITS prêts à consommer, en grammes »	
Avocat	1/2
Carottes, céleri et autres racines râpées	90
Choux rouges et choux blanc émincé	90
Concombre	90
Endive	80
Melon, Pastèque	150
Radis	80
Salade verte	30/40
Tomate	100
Salade composée à base de crudités	100
CRUDITÉS Sans assaisonnement «PRODUITS cuits, en grammes »	
Potage à base de légumes (en litres)	1/4
Fond d'artichaut	80
Asperges	80
Bettraves	100
Champignons	100
Choux fleurs	80
Haricots verts	80
Poireaux (blancs de poireaux)	100
Salade composée à base de légumes cuits	100
Terrine de légumes	50
ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	110
ENTRÉES DE PROTIDIQUES DIVERSES « Produits cuits, en grammes »	
Oeuf dur (à l'unité)	1
Maquereau	60
Sardine (à l'unité)	2
Thon au naturel	60
Jambon cru de pays	50
Jambon blanc	50
Pâté, terrine, mousse	50
Pâté en croûte	50
Rillettes	50
Salami - Saucisson - Mortadelle	40
ENTRÉES DE PRÉPARATIONS PATISSERIES SALÉES « Produits cuits, en grammes »	
Friand, feuilleté sur assiette	80
Pizza sur assiette	80
Tarte salée	80
ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE (poids de la matière grasse)	8

REPAS PRINCIPAUX - PRODUITS prêts à consommer, en grammes	Adultes
VIANDES SANS SAUCE	
BOEUF « PRODUITS cuits, en grammes »	
Boeuf braisé, boeuf sauté, bouilli de boeuf	120
Rôti de boeuf, steak	120
Steak haché de boeuf, viande hachée de boeuf	120
Boulettes de boeuf, ou d'autres viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	4
VEAU « PRODUITS cuits, en grammes »	
Sauté de veau ou blanquette	120
Escalope de veau, rôti de veau	120
Steak haché de veau	120
Paupiette de veau	100
AGNEAU-MOUTON « PRODUITS cuits, en grammes »	
Sauté sans os	120
Merguez de 50g pièce crue (à l'unité)	2
Boulette d'agneau-mouton de 30g crue (à l'unité)	4
PORC « PRODUITS cuits, en grammes »	
Rôti de porc, grillage (sans os)	120
Sauté (sans os)	120
Côte de porc (avec os)	110
Jambon DD, palette de porc	130
Andouillettes	120
Saucisse de porc de 50g pièce crue (à l'unité)	2
VOLAILLE-LAPIN « PRODUITS cuits, en grammes »	
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	110
Sauté et émincé de volaille	100
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	125
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140
Brochette	120
Paupiette de volaille	110
Fingers, beignets, nuggets de 20g pièce cuite	5
Escalope panée de volaille ou autre viande	120
Sauté et émincé de lapin (sans os)	120
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	2
REPAS PRINCIPAUX	
Adultes	
PRODUITS prêts à consommer, en grammes	
Langue, boudin	110
Tripes avec sauce	150
OEUFS (plat principal) « PRODUITS cuits, en grammes »	
Oeuf durs (à l'unité)	2
Omelette	130
POISSONS sans sauces « PRODUITS cuits, en grammes »	
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	120
Brochettes de poissons	120
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	120

PLAT COMPOSÉS « PRODUITS cuits, en grammes »	
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis Parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	330
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	200
Quenelle	120
LÉGUMES CUIITS « PRODUITS cuits, en grammes »	150
FÉCULENTS CUIITS « PRODUITS cuits, en grammes »	
Riz – Pâtes – Blés	200
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	250
Frites - Pomme de terre	200 à 250
Légumes secs	180
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, ...) Poids de la matière grasse	8
FROMAGES	16 à 40
LAITAGES	
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	100
Yaourts et autres laits fermentés	125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	60
DESSERTS	
Desserts lactés	125
Mousse (en cl)	10 à 12
Fruits crus	130
Fruits cuits	90
Pâtisseries fraîches, surgelées, à base de pâtes à choux en portions ou à découper	50
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	60
Glaces et sorbets (ml)	120
Desserts contenant plus de 60 % de fruits	80 à 100

ANNEXE 7 – logo ‘Fait en cuisine’ spécifique CROUS



GUIDE MON CROUS RESPONSABLE

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
RÉDUCTION ET VALORISATION DES DÉCHETS

Restaurant Universitaire Montmuzard • Restaurant Universitaire Mansart

DIJON 2018

