



**D'un self à un restaurant participatif :
Exemple de reconception du service restauration**

Quelle est l'équipe projet (nom de l'établissement, profil de l'équipe, partenaires éventuels) ?

Mme Véronique GRASSET, secrétaire générale – veronique.grasset@educagri.fr
M. Frédéric PAUL, Responsable Restauration

Contexte – problématique de départ

2013-Première Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'une des mesures phares du Pacte « anti-gaspi » ; puis Loi Garot 2016 puis Loi EGALIM 2018.... viennent confirmer notre volonté de poursuivre.

Description de l'action

- 2010**-Des constats : Effectifs prévisionnels / effectifs réels – trop d'écart – on fabrique trop ! on jette ! Le pain jeté, les restes plateaux jetés !
- 2011**-Réflexion « chasse au gaspi alimentaire » avec les éco-délégués et pesées des biodéchets
- 2014**-Cibeins reçoit la mention spéciale du Jury avec la réduction du diamètre de l'assiette et la mise en place du 1^{er} buffet (pour les entrées) lors de l'appel à projets « antigaspi »
- 2019**-Mise en place de l'éco-digesteur qui permet de réduire les bio-déchets de 90%
- 2019**-Mise en place de l'assiette unique et distribution tout en buffets – service en vrac et fin des déchets ultimes.
- 2022**-Arrivée du nouveau responsable restauration pour qui cuisiner et innover est important et pour qui les valeurs « origine », « non au gaspillage », « goût-plaisir », « éducation » sont importantes
- 2022**-Affichage obligatoire de l'origine de toutes les viandes pour la restauration collective.
- 2023**-Interview / échanges avec les apprenants de STAV et la Secrétaire Générale
- 2023**-Pesées des bio-déchets avec KIKLEO proposé par la Région

Résultats de l'action

- Réduire à la source** : moins de manutention (en préparation, en service et en laverie), moins de vaisselle, moins de consommation d'eau, et de produits lessiviels, un suivi rapproché pour une meilleure gestion des effectifs
- Réduire à la sortie** : Très forte réduction des bio-déchets (résultat de 4 analyses sur 1 an : de 72gr à 22gr/plateau)
- Améliorer les conditions de travail** : changement de positionnement des agents (mode prévention / discussion / dialogue), prise en compte des TMS
- Recycler** : Un retraitement des restes non servis (s'il y en a)
- Manger mieux et manger local** : Pour des achats alimentaires de qualité (bio, SIQO), pour des achats locaux
- Des convives autonomes, participatifs et acteurs de leur alimentation et du « zéro » bio-déchets

Perspectives

- Informer, sensibiliser les convives sur la TAE pour aller vers un public averti (posters, écrans interactifs...)
- Continuer à former les personnels pour aller plus loin : valeurs nutritionnelles (cuisson lente de nuit), réduire les pertes en fin de service et retraiter les restes alimentaires
- Modifier l'organisation de l'entrée du restaurant et de la salle à manger, supprimer la chaîne de self
- Réduire la consommation d'eau et la sobriété énergétique
- Développer les situations d'apprentissage car le fait alimentaire figure dans tous les référentiels et le restaurant participatif reconçu offre un très fort potentiel d'apprentissage.
- Acteurs (SG et personnels restauration) prêts à discuter avec les équipes (enseignants/formateurs et apprenants)