

# Expériences d'adhérents

16 juin 2016

## Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective CIS Ethic-étapes Val de Loire - Escale et Habitat (Blois, 41)



### Contact :

Laëtitia Danger - 02 54 78 84 92 - [contact.unat.centre@gmail.com](mailto:contact.unat.centre@gmail.com)  
UNAT Centre-Val de Loire - 8 rue de la Fosse Mardeaux - ZI des Barreliers - 41 700 CONTRES  
[www.unat-centre.asso.fr](http://www.unat-centre.asso.fr) - [www.tourisme-durable-unatcentre.fr](http://www.tourisme-durable-unatcentre.fr)

## Une structure déjà engagée

L'association Escale et Habitat regroupe un Centre International de Séjour Ethic étapes, une résidence habitat jeunes (FJT), une résidence étudiante, un espace conférencier et un restaurant de 170 couverts.

Depuis 2012, l'association travaille sur le développement durable et a même obtenu en 2015 l'Ecolabel Européen pour son établissement touristique Ethic étapes. Elle a ainsi amélioré ses pratiques en terme de consommation d'énergies, d'eau et de production de déchets. Elle est accompagnée depuis quelques années en restauration pour améliorer ses pratiques. Les évolutions sont nombreuses : augmentation de la part de produits frais, de saison et du fait-maison et réorganisation du travail en cuisine.

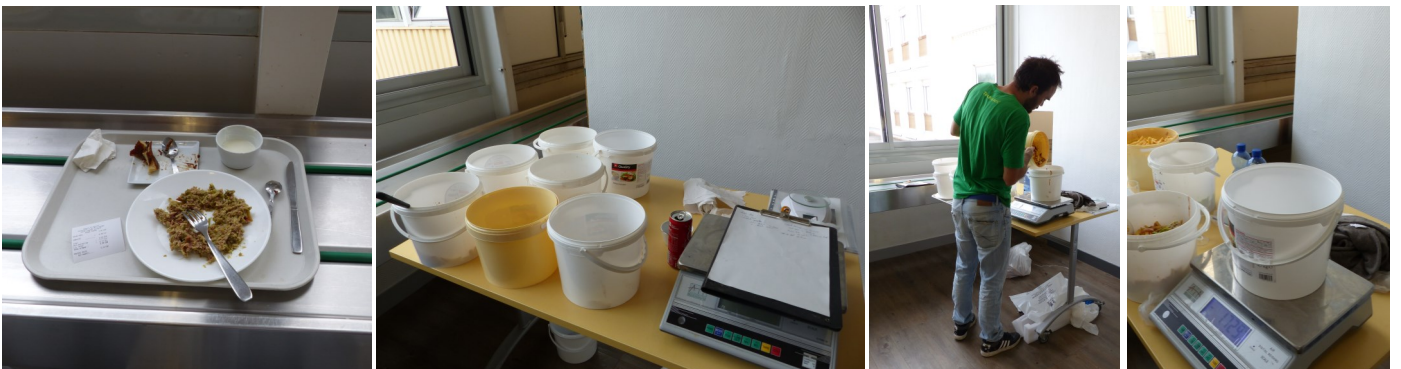
L'établissement souhaite maintenant travailler à la réduction du gaspillage alimentaire dans son restaurant. Fin 2015, une cuisinière de l'association avait déjà participé à la formation proposée par l'UNAT Centre-Val de Loire sur la « réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective ». Un diagnostic gaspillage alimentaire est maintenant mené dans la structure.



## La journée de diagnostic

Les objectifs étaient doubles : évaluer l'efficacité des actions déjà mises en place et en proposer de nouvelles pour s'améliorer. Le diagnostic est proposé par l'UNAT Centre-Val de Loire dans le cadre de son programme restauration durable financé par l'ADEME et la DRAAF et est effectué par un cabinet spécialisé sur le sujet.

La pesée des déchets a été effectuée sur une journée pour les services du midi et du soir avec une séparation par catégories d'aliments : entrées, viande ou poisson, accompagnements (légumes et féculents), desserts et pain. Les clients amènent leurs plateaux sur le tapis et les déchets sont récupérés dans différents seaux au fur et à mesure du service. Les plateaux s'enchainent et se ressemblent dans l'ensemble : peu de déchets.



## Contact :

Laëtitia Danger - 02 54 78 84 92 - [contact.unat.centre@gmail.com](mailto:contact.unat.centre@gmail.com)  
UNAT Centre-Val de Loire - 8 rue de la Fosse Mardeaux - ZI des Barreliers - 41 700 CONTRES  
[www.unat-centre.asso.fr](http://www.unat-centre.asso.fr) - [www.tourisme-durable-unatcentre.fr](http://www.tourisme-durable-unatcentre.fr)

## Les résultats obtenus

Avec des résultats bien inférieurs aux moyennes nationales des différentes restaurations collectives (scolaire, santé, entreprise) l'établissement est exemplaire en matière de gestion du gaspillage alimentaire, même avec des convives très hétérogènes (jeunes, enfants, adultes, seniors, sportifs, ...). Bien que cette analyse n'ait été effectuée que sur une seule journée, elle donne une tendance que l'équipe pourra vérifier en renouvelant l'expérience grâce à une nouvelle campagne de mesure de gaspillage en interne.

Le cabinet a remis un rapport détaillé à l'association et quelques pistes d'amélioration ont été proposées pour permettre à la structure de continuer dans sa lancée. Cette étude a aussi permis de mettre en avant les actions déjà mises en place par la structure comme par exemple le compostage qui permet la valorisation des déchets de préparation de cuisine ou encore la sensibilisation des convives avec des affiches en salle.

Ce résultat est obtenu grâce aux efforts de la direction et de l'équipe de cuisine sur la qualité des produits proposés (frais, de saison et même parfois locaux et bio) et l'attention portée aux besoins et aux attentes des publics accueillis. Un bel exemple à suivre !



L'UNAT Centre-Val de Loire remercie toute l'équipe de l'association Escale et Habitat pour son accueil et Damien HOLLANDE du cabinet Verdi'Cité pour son travail.



### INFOS

Dans le cadre de la démarche de progrès en restauration, l'UNAT Centre-Val de Loire accompagne ses adhérents pour :

- Augmenter l'approvisionnement en produits frais, de saison, locaux et/ou bio
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Favoriser l'équilibre alimentaire

## Contact :

Laëtitia Danger - 02 54 78 84 92 - [contact.unat.centre@gmail.com](mailto:contact.unat.centre@gmail.com)  
UNAT Centre-Val de Loire - 8 rue de la Fosse Mardeaux - ZI des Barreliers - 41 700 CONTRES  
[www.unat-centre.asso.fr](http://www.unat-centre.asso.fr) - [www.tourisme-durable-unatcentre.fr](http://www.tourisme-durable-unatcentre.fr)