

VOS OBLIGATIONS LÉGALES



Depuis octobre 2020, obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un diagnostic.

Obligation de réduire de moitié les biodéchets produits en restauration collective d'ici 2025 (par rapport à la moyenne nationale).

Au 1er janvier 2023, obligation de trier et valoriser les biodéchets pour les producteurs de plus de 5 tonnes (équivalent à une centaine de repas par jour).

Au 1er janvier 2024, cette obligation s'applique à tous.



QUELQUES CHIFFRES

- **120 GRAMMES** par repas et par convive jetés en moyenne
- **3,4 TONNES**, soit **13 800 REPAS** pour un coût moyen de **20 000€** par an gaspillés en moyenne dans une cantine d'école primaire de **200 ÉLÈVES**.
- Pour un collège de **500 ÉLÈVES**, c'est **10 TONNES**, **22 000 REPAS** et **33 000 €** par an.

(Source : ADEME)

QUI SOMMES-NOUS ?

Bio en Grand Est, le réseau des producteurs bio du Grand Est développe l'agriculture biologique de manière cohérente et équitable, du producteur au consommateur.

Depuis plus de 20 ans nous accompagnons les acteurs de la restauration collective à se tourner vers une alimentation plus durable.

https://biograndest.org/introduire_produits_bio_rhd/

VOS CONTACTS

En région Grand Est :

contact@biograndest.org

Champagne-Ardenne / Lorraine
06 03 75 61 48

Alsace / Lorraine
06 37 80 64 27

www.biograndest.org



• Bio en Grand Est •



• Bio en Grand Est •

VOUS ACCOMPAGNER POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE



RÉALISEZ DES ÉCONOMIES POUR INTRODUIRE PLUS DE PRODUITS BIO AU SEIN DE VOTRE RESTAURANT ?

C'est possible en réduisant la quantité de déchets produite !



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS :

Ecoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées, crèches, restaurants universitaires, administratifs, d'entreprise, hôpitaux, EHPAD... avec une cuisine sur place, que vous soyez en gestion directe ou concédée !

UN ACCOMPAGNEMENT ADAPTÉ À VOTRE ÉTABLISSEMENT

1

Premier rendez-vous de sensibilisation

- Présentation de l'action, comprendre vos attentes.

2

Cadrage du projet

- Comprendre le fonctionnement de votre établissement, préparer un diagnostic adapté à votre établissement.

3

Diagnostic

- Etat des lieux : première pesée.
- Analyse des résultats.
- Plan d'actions validé par tous.
- Mise en place des actions à court terme.
- Deuxième pesée : mesurer l'impact des actions mises en place.

5

Sensibilisation

- Des convives, du personnels, des parents, ... sur l'importance de limiter le gaspillage, comment faire à la cantine, chez soi ... avec affiches, présentations, organisation d'expositions ...

4

Suivi

- Possibilité de prolonger l'action et les pesées pour mesurer l'impact des actions à long terme.



EXEMPLE D'ACCOMPAGNEMENT

La Communauté de Commune des Crêtes pré-Ardennaises a fait appel à Bio en Grand Est pour

intervenir dans 2 établissements scolaires afin de travailler sur la problématique du gaspillage alimentaire. L'accompagnement (sur 6 mois) a démarré par une réunion auprès des acteurs concernés pour valider ce projet, sa méthodologie et sa gouvernance.

Le diagnostic du gaspillage étant le préalable pour la mise en place d'actions de sensibilisations adaptées. L'équipe de cuisine et les éco-délégués ont par la suite pris très au sérieux leurs rôles pour mesurer le gaspillage à différents niveaux, et pour accompagner les enfants à trier leurs déchets.

5 RAISONS DE RÉDUIRE LE GASPILLAGE



1. Faites des économies !

En limitant le coût du gaspillage, vous pouvez introduire des produits **bio** (20% exigés par la loi Egalim)

2. Participez à la préservation des ressources.

3. Limitez l'impact carbone de votre cantine.

4. Valorisez le travail des cuisiniers.

5. Respectez la réglementation.

QUELQUES CLÉS DE RÉUSSITE



- Savoir d'où l'on part
- Agir rapidement sur des petites actions comme sur le pain
- Sensibiliser les convives et mobiliser tous les acteurs concernés
- Identifier les causes du gaspillage