



Réseau pour
Éviter le
Gaspillage
Alimentaire
en Normandie

DÉFI ASSIETTES VIDES

Du 16 au 20 octobre 2017

QUI EST CONCERNÉ :

Tout établissement possédant un restaurant collectif (école, collège, lycée, centre de loisirs, restaurant d'entreprise-administratif, EHPAD, prison ...)

OBJECTIF :

Il dépend de l'avancement de l'établissement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Soit le défi permettra d'initier la mobilisation d'un établissement, soit il permettra de renforcer les efforts déjà réalisés sur le sujet et d'en vérifier l'efficacité.

QUAND :

La semaine du 16 au 20 octobre 2017.

ÇA CONSISTE EN QUOI ?

Lancer le défi, aux convives et aux agents de la restauration de son établissement, de réduire au maximum le gaspillage alimentaire.

COMMENT FAIRE ?

1. S'inscrire auprès du REGAL au lien suivant : <https://www.inscription-facile.com/form/laD4w8FLJcXq5Jm9Jrsg>
2. Communiquer sur le défi, auprès des convives de son établissement les semaines précédant le défi.
3. Pendant 1 semaine peser d'une part les surplus de cuisine et d'autre part les restes comestibles des assiettes.

MATÉRIELS NÉCESSAIRE

- Selon la taille de votre établissement, 2 sauts ou poubelles équipés de sac poubelle (résistant) : 1 en cuisine pour récupérer et peser les surplus et 1 en salle de restauration pour récupérer les restes comestibles des repas;
- 1 balance (de cuisine, un peson, voir un pèse-personne)
- Des grilles de pesées : 1 en cuisine et 1 en salle pour relever les résultats des pesées.
- 1 tableau synthétique à remplir et renvoyer au RÉGAL de Normandie. Ce tableau est disponible en pièce jointe et sur le site du CREPAN;

QUI CONTACTER POUR TOUTES QUESTIONS ?

Nathalie : nathalie.villermet@crepan.org tél : 06 87 47 94 03



CREPAN



EN QUOI CONSISTE LE DÉFI ?

Réduire au maximum le gaspillage alimentaire et pour s'y retrouver nous proposons 3 catégories :

	Catégories		
	Niveau A <i>Novice</i>	Niveau B <i>Agissant déjà</i>	Niveau C <i>Expert</i>
Cuisine sur place Surplus de nourriture cuisiné et jeté	<20 g/pers/repas	<15 g/pers/repas	<10 g/pers/repas
Restaurant satellite Surplus de nourriture apporté par la cuisine centrale et non servi aux convives	<50 g/pers/repas	<40 g/pers/repas	<30 g/pers/repas
Gaspillage consommation Ecole primaire	<70 g/pers/repas	<35 g/pers/repas	<15 g/pers/repas
Gaspillage consommation Collège	<80 g/pers/repas	<50 g/pers/repas	<20 g/pers/repas
Gaspillage consommation Lycée	<100 g/pers/repas	<60 g/pers/repas	<15 g/pers/repas
Gaspillage consommation EHPAD, maison de retraite	<70 g/pers/repas	<35 g/pers/repas	<15 g/pers/repas
Gaspillage consommation Restauration adulte	<50 g/pers/repas	<25 g/pers/repas	<15 g/pers/repas