



MANGER

bien

C'EST JETER MOINS



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

NOS ACTIONS
AntiGaspi



Restopolis
services

1.300.000.000 - UN CHIFFRE QUI PARLE!

La lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets sont deux grands enjeux du 21^e siècle qui nous concernent tous. Chaque année, plus de 1,3 milliards de tonnes d'aliments sont gaspillées dans le monde entier. C'est d'autant plus choquant qu'une personne sur neuf souffre de malnutrition parce qu'elle n'a pas accès à une alimentation abondante et équilibrée. La distribution et la restauration sont le troisième gaspilleur mondial de nourriture après les consommateurs et l'industrie.

(Source: rapport «Food wastage footprint: Impacts on natural resources» de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture)

RESTOPOLIS - PRÉCURSEUR ANTIGASPI AU LUXEMBOURG

Le service de la restauration scolaire et universitaire du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse «Restopolis» a commencé tôt à assumer ses responsabilités et à s'investir pour rendre la cuisine collective plus durable.

Pour nous, lutter contre le gaspillage, c'est:

- **ÉCOLOGIQUE:** réduire le gaspillage alimentaire et contribuer ainsi à la limitation de la surconsommation des ressources et de la pollution de notre environnement;
- **ÉTHIQUE:** instaurer une politique d'achat durable et empêcher ainsi que des centaines de tonnes de nourriture soient jetées;
- **ÉCONOMIQUE:** garantir une politique d'achat responsable et efficace pour réduire les coûts d'exploitation au quotidien.



Gaspillage alimentaire

C'EST QUOI?

« Les produits comestibles directement destinés à l'alimentation humaine qui sont perdus ou jetés tout au long de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. »

(Définition FAO)



Déchets inévitables

Épluchures de banane, peau du melon, coquilles d'oeuf, os...

Déchets potentiellement évitables

Peau de pommes de terre, fanes de carotte, croûtes de fromage

Déchets évitables, consommables

Restes de plats, de pain...
= **gaspillage alimentaire**

NOS ACTIONS POUR UNE CUISINE ANTIGASPI

AUJOURD'HUI:

- Proposer des plats et des desserts non-consommés la veille dans le respect des règles d'hygiène.
- Configurer les menus afin de minimiser le gaspillage alimentaire.
- Installer des systèmes de cuisson minute (grillades, pizzas, wok).
- Communiquer en temps utile au chef de cuisine toutes absences, toute suppression de cours ou tout changement d'horaires.
- Éviter les grands stocks par des livraisons quotidiennes de produits frais et saisonniers.
- Privilégier les produits issus de l'agriculture domestique, biologique et de proximité afin de réduire les chemins de transport.
- Offrir aux convives des cruches d'eau potable gratuites et contribuer ainsi à la réduction de déchets en PET.
- Former nos collaborateurs dans le domaine *AntiGaspi*.
- Réduire au maximum le temps entre la production des menus et la distribution des plats au profit d'une meilleure qualité gustative et d'une économie d'énergie.
- Diminuer la consommation en énergie dans les cuisines et les restaurants.
- Proposer à la cafétéria des collations adaptées à la petite faim (muesli, bretzel, petit pain à taille réduite).

BIENTÔT:

- Proposer la réservation optionnelle de son plat préféré dans tous les restaurants.
- Mettre en avant les préparations et les denrées alimentaires à consommer en priorité et marquées par l'étiquette «*Pense AntiGaspi, choisis-moi!*».
- Limiter la quantité de pain gratuit au restaurant pour réduire le gaspillage du pain.
- Proposer un potage *AntiGaspi*.
- Augmenter l'offre des formations continues sur le sujet du «*gaspillage alimentaire*» pour nos collaborateurs.
- Organiser annuellement une semaine thématique *AntiGaspi*.
- Désigner pour chaque restaurant un «*responsable AntiGaspi*» pour assurer le suivi de la politique anti-gaspillage.



Notre recette AntiGaspi

Notre recette pour réduire le gaspillage alimentaire est basée sur quatre piliers:

1. Bien cuisiner avec passion

Nos chefs hautement qualifiés préparent avec passion les plats sur base de produits frais, non-transformés, goûteux et saisonniers. Notre expérience a montré qu'un convive qui trouve une bonne qualité sur son assiette a envie de finir son plat.

2. Considérer le goût de nos convives

Suite aux analyses journalières des consommations, nos restaurants sont à même de proposer une gamme de plats élaborés au plus près des préférences gustatives de nos convives. Il est évident qu'un convive a envie de finir son plat préféré.

3. Une offre de plats jusqu'à «épuisement des stocks»

Nous proposons chaque jour au minimum un menu du jour à base de viande ou de poisson, un plat végétarien, une grillade et un salad'bar. Il peut arriver que l'offre des plats proposés n'est pas garantie jusqu'à la fin du service. Cette politique nous permet de réduire le nombre de plats non-vendus dans nos restaurants où les fréquentations sont très variables.

4. Fiches AntiGaspi, notre instrument de mesure

Des analyses quotidiennes de nos ventes et achats nous permettent:

- d'estimer au mieux les fréquentations dans nos restaurants;
- de réduire les écarts entre achats et consommations;
- d'adapter nos menus aux habitudes et aux goûts de nos convives;
- d'optimiser la gestion des achats et des stocks.

FAITES UN GESTE ANTIGASPI AU RESTAURANT

- Réservez votre plat préféré à l'avance.
- Mangez équilibré, c'est-à-dire consommez tous les composants de votre plat.
- Choisissez la formule adaptée à votre faim.
- Donnez préférence aux produits étiquetés *AntiGaspi*.
- Prenez suffisamment de temps pour consommer vos repas à midi.
- Ne gâchez pas le pain en accompagnement de votre plat.
- Évitez les boissons sucrées pendant vos repas.
- Acceptez de ne pas disposer du choix complet de plats jusqu'à la fin du service.

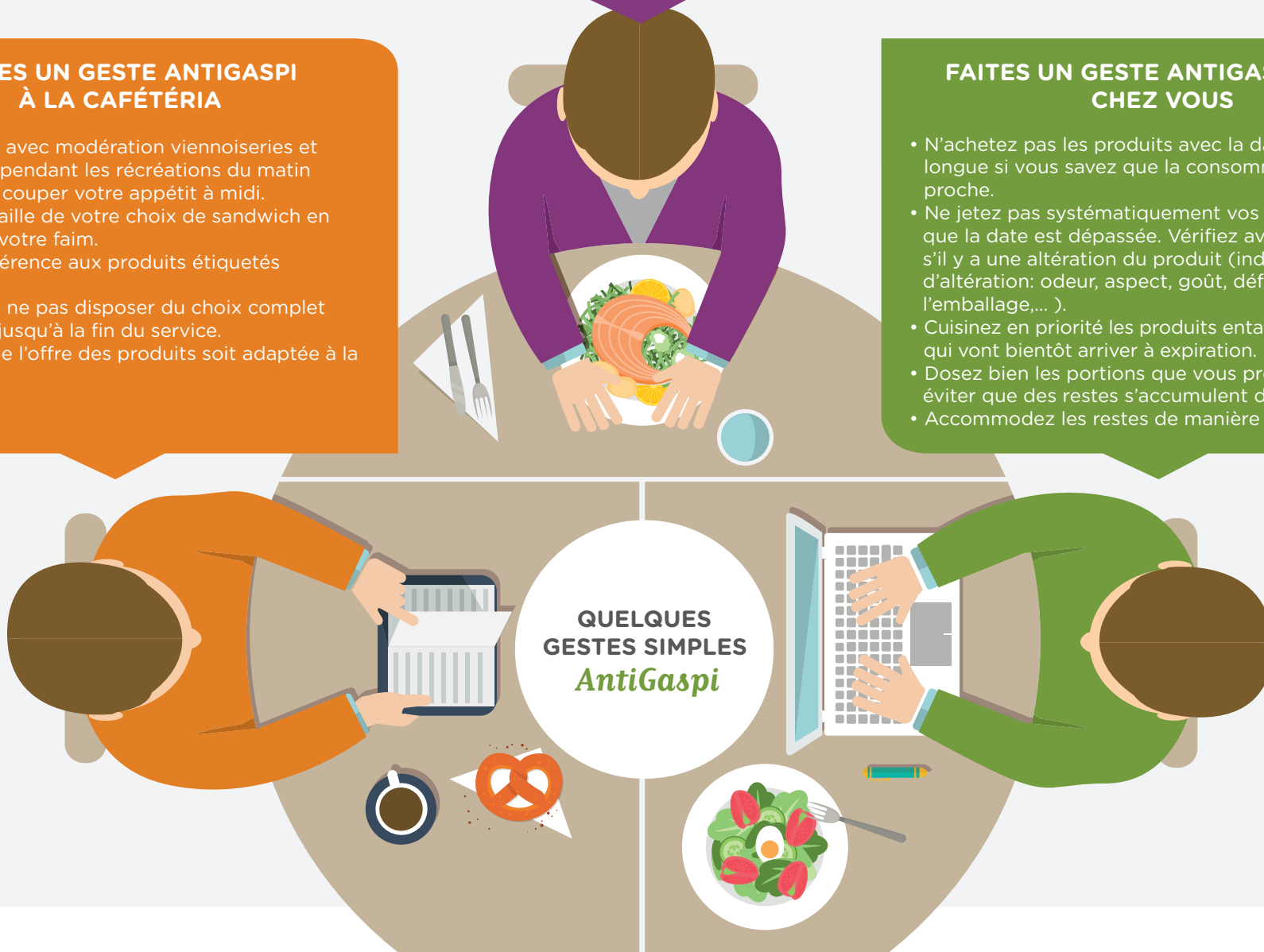
FAITES UN GESTE ANTIGASPI À LA CAFÉTÉRIA

- Consommez avec modération viennoiseries et sandwiches pendant les récréations du matin pour ne pas couper votre appétit à midi.
- Adaptez la taille de votre choix de sandwich en fonction de votre faim.
- Donnez préférence aux produits étiquetés *AntiGaspi*.
- Acceptez de ne pas disposer du choix complet de produits jusqu'à la fin du service.
- Acceptez que l'offre des produits soit adaptée à la taille du site.

FAITES UN GESTE ANTIGASPI AUSSI CHEZ VOUS

- N'achetez pas les produits avec la date la plus longue si vous savez que la consommation sera proche.
- Ne jetez pas systématiquement vos produits dès que la date est dépassée. Vérifiez avec vos 5 sens s'il y a une altération du produit (indicateurs d'altération: odeur, aspect, goût, déformation de l'emballage,...).
- Cuisinez en priorité les produits entamés puis ceux qui vont bientôt arriver à expiration.
- Dosez bien les portions que vous préparez pour éviter que des restes s'accumulent dans votre frigo.
- Accommodez les restes de manière astucieuse.

QUELQUES
GESTES SIMPLES
AntiGaspi



LE TRI DES DÉCHETS NOUS CONCERNE

Tous nos déchets organiques qualifiés d'inévitables comme par exemple les épluchures des fruits et légumes frais et les restes des repas sont remis à une société luxembourgeoise spécialisée qui les transforme en biogaz, une énergie renouvelable, dans son installation de bio méthanisation. Les déchets comme le carton, le plastique et le verre sont tous triés sur nos sites.



Quelques astuces pour ne pas couper votre faim

- Limitez vos repas à trois fois par jour, suffisamment espacés.
- Mangez des fruits pour le goûter.
- Évitez le grignotage.
- Diminuez la consommation de boissons sucrées et de confiseries.

LE plaisir
DE BIEN
MANGER

www.restopolis.lu



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse


Restopolis
services