

DÉFI ASSIETTES VIDES

Du 15 au 19 octobre 2018

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 15 au 19 octobre 2018.

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 RÉGAL* au lien suivant : <https://www.inscription-facile.com/form/Jnfm510KyjjLvwOP25nB>
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 seaux 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 (prévoir des récipients de plus si vous souhaitez peser à part le pain)
- 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

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
Collège	<80 g/pers/repas	<50 g/pers/repas	<20 g/pers/repas
Lycée	<100 g/pers/repas	<60 g/pers/repas	<15 g/pers/repas
EHPAD, maison de retraite	<70 g/pers/repas	<35 g/pers/repas	<15 g/pers/repas
Restauration adulte	<50 g/pers/repas	<25 g/pers/repas	<15 g/pers/repas