

Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

18-26 novembre 2023



Les déchets alimentaires au RIL :

Définition : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. » Source : Loi AGEC

Le RIL s'engage à limiter la production de ses déchets alimentaires consommables en :

- Estimant au plus près le nombre de convive chaque jour afin d'adapter au mieux les quantités de production
- Présentant les plats non servis le jour même à J+1/2/3
- Servant les convives en fonction de leur faim
- Proposant des recettes attrayantes, tout en assurant un équilibre alimentaire dans les divers choix proposés aux convives, afin de plaire au plus grand nombre

Conformément à la loi Egalim, un diagnostic du gaspillage alimentaire a été réalisé au RIL du mois de février au mois de juin 2023 par une Diététicienne et ses stagiaires.

Résultats du diagnostic :

Le RIL gaspille 49% de moins de déchets alimentaires consommables que la moyenne nationale.

Moyenne du gaspillage alimentaire au RIL : 51g/convive/repas.

Moyenne du gaspillage alimentaire en restauration collective autogérée : 100g/convive/repas

Source : ADEME

Retrouvez l'analyse complète du gaspillage alimentaire au sein du restaurant pour plus de précision concernant le gaspillage alimentaire au RIL, les déchets alimentaires consommables et non consommables (au niveau de la zone de tri des déchets, sur la table en dessous de l'écran).

Dans le domaine de la restauration collective, la loi « Anti-Gaspillage pour une économie circulaire » du 10 février 2020 fixe comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50% par rapport à son niveau de 2015 d'ici 2025.

Vous pouvez nous aider en :

- **Essayant d'être objectif par rapport à votre faim : Ne prenez pas plus que ce que vous ne pourrez réellement manger.**
- **Limitant le gaspillage du pain : Ne prenez qu'une tranche et allez vous resservir si cela ne vous suffit pas.**
- **Précisant aux cuisiniers, pour les accompagnements des plats chauds, la quantité que vous souhaitez : petite, moyenne, grande.**

De notre côté :

Suite au diagnostic du gaspillage alimentaire, nous allons mettre en place des actions correctives tout au long de l'année afin de réduire la quantité de celui-ci au niveau de la production.

Les déchets non alimentaires au RIL :

Le RIL s'engage à limiter ses déchets non alimentaires en :

- **Cuisinant un maximum de plats intégralement sur place**
- **Récupérant et réutilisant les contenants livrés (cartons, palettes, seaux...)**
- **Remplaçant les salades de fruits prédécoupées, proposées à la vente à emporter, par des fruits entiers, afin d'éviter la vente et l'utilisation de contenants en plastiques jetable**
- **Appliquant une ristourne aux convives venant récupérer leur repas à la VAE avec leur propre sac/contenant**
- **Mettant en place prochainement des contenants en verres pour la vente à emporter des plats chauds, en remplacement des contenants en plastique jetables.**

