Réduire le gaspillage alimentaire - Groupe SOS

Sanitaire et Médico-social

Date de publication : 18 octobre 2025

Généralités

Objectif :

Réduire le gaspillage alimentaire par l'adéquation de l'offre aux attentes des convives.

Les grammages en restauration collective s’appuient généralement sur des recommandations, notamment celles du GERMCN, afin de garantir la satiété et les apports nutritionnels des convives.

Toutefois, les retours terrain montrent que l’application stricte de ces grammages ne permet pas toujours de répondre aux attentes, en particulier en EHPAD. Les portions peuvent être perçues comme trop importantes ou insuffisantes, selon les besoins physiologiques réels des personnes accueillies.

Adapter les quantités en fonction du profil des convives permet non seulement de mieux répondre à leurs attentes, mais aussi d’optimiser la production et de réduire le gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, les préférences alimentaires varient selon les territoires. Une alimentation ancrée dans les habitudes locales (par exemple entre le Nord de la France et le Bassin Méditerranéen) favorise l’adhésion des convives. Plus une proposition culinaire fait appel à un souvenir ou une habitude de vie, plus elle est susceptible d’être consommée.

Etapes de mise en oeuvre

- Connaissance des convives par l'identification des portions attendues : formation en interne via notre KitchenLab, les outils sont mis à disposition par nos fournisseurs (Optim appro / Transgourmet).
- Pour ce faire, des outils en ressource libre sont également disponibles sur internet permettant d'échanger avec les convives sur des visuels portion concrets.
- Mise en place de temps d'échange afin de prendre en compte les attentes et habitudes alimentaires des convives.
- Adapter son besoin en matières premières en fonction des attentes convives et de quantité.

Essaimage

Les principaux leviers

- Amener des outils clés en mains aux professionnels permettant de répondre à l'identification des portions attendues.
- Garantir la répartition des apports nutritionnels en imposant un plan alimentaire mais jamais une trame menu
- Communiquer en amont sur la démarche afin qu'elle soit comprise comme une action d'amélioration de la prestation restauration et non comme une recherche d'économie.
- Sensibiliser / former les équipes aux gaspillages alimentaires.
- Réattribuer le budget potentiellement dégagé dans la qualité des produits proposés.
- Proposer une possibilité de repasse notamment pour les convives identifié en petite et moyenne portion.

Les principaux freins

- Une vision de la démarche erronné par les convives ou familles.
- Un temps dédié à l'écoute des convives et l'organisation de sa traçabilité.

Témoignages

> *La mise en place de cette démarche a permis d'améliorer, à la fois le ressenti qualité de la prestation restauration mais également de réduire le gaspillage alimentaire lié a la non consommation des produits dans l'assiette.*
>
> **Cyril Louis, Coordonnateur Hébergement Restauration**

Contact

Une question ? Besoin d'informations ? Contacter l'établissement :

cyril.louis@groupe-sos.org

L'établissement

Date de mise en œuvre : 1 janvier 2024

Durée du projet : 3 mois

Groupe SOS 75011

Type de structure : Sanitaire et Médico-social / Privé à but non lucratif

Obligation réglementaire : Oui

Réduction du gaspillage alimentaire.

Déclenchement
La volonté de réduire le gaspillage alimentaire

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

10/10

Remplace une pratique existante

Les ressources

Temps

A considérer

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Une personne suffit à conduire le projet.

Peu

Des compétences en interne

Si apport de support clé en main.

Peu

Des compétences externes (prestations externes)

Pour la construction des outils à destination des professionnels.

A considérer

Des équipements, du matériel

Ne nécessite pas d'investissement particulier.

Peu

Des financements (internes et externes)

Ne nécessite pas d'investissement particulier.

Peu

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Par la réduction du gaspillage alimentaire (biodéchets) et réduction des quantités à préparer.

Sur les professionnels : Impacts positifs

Oui par une meilleure satisfaction des convives.

Sur les usagers : Impacts positifs

Meilleure satisfaction de la prestation restauration.

Sur l'organisation : Impacts positifs

Oui notamment sur la gestion des commandes.

Sur le médico-économique : Impacts positifs

Permet de dégager du budget restauration pouvant être alloué sur une meilleure qualité des produits : Bio et SIQO.

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [ ] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles
- [x] Autres : Chef de cuisine

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement