Gaspillage réduit - Valoriser les plats - Groupe SOS

Sanitaire et Médico-social

Date de publication : 12 octobre 2025

Généralités

Objectif :

Réduire le gaspillage alimentaire par la mise en valeur des assiettes et l'adéquation de l'offre de restauration avec les attentes des convives.

Il est de coutume de dire que 80 % du repas se fait avec les yeux. Cela signifie que la perception visuelle influence fortement l'appétit, le plaisir de manger, et donc la quantité réellement consommée.
Une assiette bien présentée sera ainsi mieux appréciée et contribuera à réduire le gaspillage alimentaire.
De même, une offre en adéquation avec les attentes des convives favorise un meilleur taux de prise. Il est donc primordial d'accorder une attention particulière aux retours des convives afin d'ajuster régulièrement l'offre et mieux répondre à leurs attentes.

Etapes de mise en oeuvre

1. Soigner la présentation : une assiette bien dressée stimule l'appétit. Utiliser des couleurs variées, des formes harmonieuses et une disposition soignée.

2. Adapter les portions : proposer des portions modulables selon l'appétit (petite, moyenne, grande).

3. Utiliser des produits de saison : plus savoureux, moins coûteux et souvent mieux acceptés.

4. Valoriser les restes : transformer les surplus en nouvelles recettes (ex. : pain rassis en croûtons, légumes en soupe).

5. Sensibiliser les convives : mettre en place un affichage pédagogique sur l'origine des produits, les démarches anti-gaspillage, etc.

6. Réaliser des sondages réguliers : questionnaires de satisfaction ou boîtes à idées pour recueillir les avis.

7. Proposer des menus participatifs : impliquer les convives dans le choix des plats.

8. Analyser les retours plateaux : identifier les plats les plus gaspillés afin d'ajuster les recettes ou de les retirer.

Essaimage

Les principaux leviers

Bonne connaissance des attentes et des habitudes alimentaires des convives.

Formation et sensibilisation des équipes à la présentation des assiettes, lors de journées d'équipe et via le KitchenLab.

Écoute active et prise en compte des goûts et attentes des convives.

Les principaux freins

Disposer de temps, indispensable pour le recueil et l'analyse des données.

Avoir réfléchi son offre de restauration en fonction des saisons, avec l'élaboration de 4 plans alimentaires.

Témoignages

> *La présentation de l'assiette joue un rôle important dans la perception de la qualité de l'offre de restauration. Combinée à une offre adaptée aux envies et habitudes alimentaires des convives, elle favorise un meilleur taux de prise et contribue ainsi à réduire le gaspillage alimentaire.*
>
> **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 2021

Durée du projet : 0 mois

Groupe SOS 75011

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

Obligation réglementaire : Oui

EGalim - Réduction du gaspillage alimentaire

Déclenchement
Recherche des facteurs générateurs de gaspillage alimentaire et amélioration continue de la satisfaction des convives.

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

10/10

Remplace une pratique existante

Les ressources

Temps

Prendre le temps d'écoute des convives (tour de table / enquête satisfaction en salle à manger, en chambre...)

A considérer

Personnel (équipe projet, déploiement...)

1 personne suffit à conduire le projet.

Peu

Des compétences en interne

Sensibilité des professionnels à la présentation des plats.

A considérer

Des compétences externes (prestations externes)

Peu

Des équipements, du matériel

Concernant la platerie, aucun achat spécifique n'a été nécessaire : nous utilisons de la vaisselle en porcelaine blanche, de diamètre 23 cm et 21 cm.

Peu

Des financements (internes et externes)

Peu

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Une réduction du gaspillage alimentaire, moins de déchets générés

Sur les professionnels : Impacts positifs

Plus de motivation des équipes grâce aux bons retours des convives

Sur les usagers : Impacts positifs

Une meilleure satisfaction de la prestation restauration.

Sur l'organisation : Pas d'impacts

Sur le médico-économique : Impacts positifs

La réduction du gaspillage alimentaire permet de dégager un budget au profit de la qualité des produits.
La démarche mise en place a permis de financer environ 80 % des exigences de la loi Égalim, grâce à la diminution des pertes alimentaires : de 120/140 g par résident à moins de 50 g en moyenne aujourd'hui.

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

Proposer une restauration de qualité et de saison.