



SENS & PAPILLES



12 établissements sur 20 ont formalisé un plan d'actions de restauration durable. Au total, 153 actions vont être menées au sein de l'ACEP49 d'ici début 2020. Communication, techniques de cuisine, qualité des denrées, diversité nutritionnelle, ... 16 thématiques seront traitées.



LE LAIT CRU EN RESTAURATION COLLECTIVE, C'EST POSSIBLE !



D'après la note de service du ministère de l'agriculture et de l'alimentation de 2011 (DGAL/SDSSA/N2011-8117), toujours en application :

"Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation de la DD(CS)PP ou DAAF, en vue de l'utilisation dans les préparations culinaires ou en vue d'une consommation après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72° C/30s)."

DD(CS)PP : Direction Départementale (de la cohésion sociale) et de la protection des populations

DAAF : Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt



C'est de saison !

Téléchargez le calendrier des fruits et légumes de saison (cultivés en France), mois par mois, sur le site labelbiocantine.com



ILS L'ONT FAIT !

Campagne de pesées de gaspillage alimentaire

En mai et juin, 5 établissements pilotes ont pesé leurs déchets alimentaires pendant une semaine midi et soir (week-ends inclus). 4 d'entre eux ont réalisé le 1^{er} niveau de diagnostic défini par l'ACEP49 : pesées des déchets d'assiettes et de plats non servis sans tri des composantes. Un établissement est allé plus loin en distinguant 8 types de déchets (potage / entrée / plat protidique / accompagnement plat principal / laitages / dessert / pain / vin).

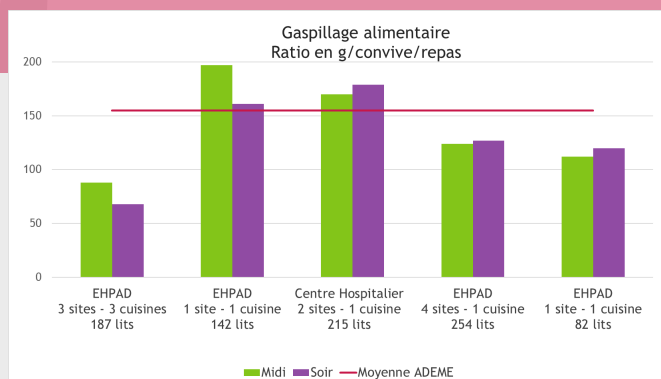
Au total, **1864 kg de déchets organiques** ont été jetés par les 5 établissements sur 1 semaine.

Le potage et le pain sont des déchets majeurs sur tous les sites. Des mesures vont être prises pour éviter ce gaspillage.

Un ratio de déchets en g/convive/repas a été calculé et comparé à la moyenne que donne l'ADEME* pour un résident d'EHPAD.

Bravo à tous les établissements pour leur implication !

*ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie



APPEL A PARTICIPATION COLLECTIVE

La prochaine campagne de pesées collective est prévue en novembre autour de la semaine européenne de réduction des déchets (18 au 24 nov. 2019). Nous invitons tous les établissements à y participer en réalisant des pesées sur 1 semaine, entre mi-novembre et mi-décembre par exemple.

Contactez-nous, nous vous aiderons à préparer votre campagne et vous mettrons à disposition les outils méthodologiques que nous avons créés.

