



CLÉS POUR AGIR

Restauration collective : le panier anti-gaspi, c'est possible !

À destination de la restauration collective, le panier anti-gaspi concerne les excédents d'établissements non servis. Il prend la forme de repas à emporter pour des convives internes ou externes à l'établissement. Il s'agit d'une action complémentaire aux démarches mises en place par la restauration collective pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



Comment ça marche ?

Quels sont les aliments concernés ?

- Toutes les composantes du repas (entrée, plat, dessert)
- À tous les stades d'élaboration et distribution **à l'exception des préparations présentées aux convives**

- Les denrées pré-emballées
- Les denrées d'origine animale définies dans le PMS* des établissements agréés
- Les PCEA** et les excédents

Dans quelles conditions ?

- Règles générales de la SSA*** et en particulier le respect scrupuleux de la chaîne du froid
- Étiquetage

- Solution de maintien au froid après la remise du panier

Pour quels bénéficiaires ?

- Public adulte
- Public interne ou externe à l'établissement

- Si externe, bien définir les conditions d'accès au site

Pour quels types d'établissements ?

- Se déploie plus facilement dans les établissements avec une cuisine sur place (entreprises ou administrations notamment)

- Possible en cuisine centrale moyennant quelques adaptations

Les principales questions

Quelle différence avec le « doggy bag » ?

Tout le monde connaît le doggy bag, concept très développé notamment aux États-Unis, qui concerne uniquement le reste d'assiette, le panier anti-gaspi ne concerne quant à lui que les excédents de production non servis.

Faut-il privilégier le don ?

Le panier anti-gaspi est une solution complémentaire aux actions de don mises en place au profit de la solidarité alimentaire ; il ne doit pas se développer en concurrence. D'un point de vue réglementaire, un établissement qui sert plus de 3 000 repas par jour doit d'abord envisager le don et proposer une convention à une association d'aide alimentaire avant d'envisager de développer le panier anti-gaspi.

Quels emballages ?

Si les denrées sont pré-emballées, le panier anti-gaspi ne génère pas d'emballages supplémentaires hormis le sac en papier. Si les denrées sont préparées initialement en bacs gastronomes, un reconditionnement est nécessaire via :

- des emballages non réutilisables (matériaux biosourcés recommandés),
- un système de consigne,
- des contenants apportés par le convive moyennant des précautions prises par le restaurateur en terme de vérification de la propreté de ces contenants.

Quel modèle économique ?

Le prix de vente doit être calculé au plus juste pour couvrir les coûts associés à l'offre; il ne doit être ni trop élevé pour éviter une surproduction volontaire ni trop faible pour éviter que le consommateur ne gaspille à son tour ! L'édition d'un ticket de caisse permet d'acter le transfert de responsabilité entre l'établissement et le convive.

Quels outils ?

Le panier anti-gaspi est totalement organisable en interne. L'établissement peut également avoir recours à des outils de type « applications mobiles ». Dans les deux cas, la communication est primordiale pour expliquer le dispositif et maintenir sa dynamique dans la durée.



Ressources

Guide complet « Les paniers anti-gaspi en restauration collective » (la réglementation, les retours d'expériences, les fiches pratiques) : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>