Quelques exemples pour mieux appréhender ces changements :

Et au quotidien ?

Afin de diminuer les restes alimentaires, l'établissement peut être amené à apporter des changements à des fonctionnements pourtant parfois bien établis.

• Nos chefs s'adaptent !

Bon nombre de résidents n'apprécient guère le riz et sa cuisson « à point ». Nos chefs le cuisinent alors en risotto, riz pilaf ou autres plats, où le riz est cuit plus longtemps. **Nous recueillons constamment les goûts et envies des convives en matière d'alimentation et nous les prenons en compte lors de la confection des menus, de la préparation des mets et du service. Les résidents apprécient et les restes alimentaires diminuent !**

• Nos chefs innovent !

Dans nos cuisines, du matériel et des équipements performants sont installés. Grâce au four basse température par exemple, la cuisson de la viande se fait lentement. Les aliments sont respectés, les textures agréables et les saveurs conservées !

• Une alimentation plaisir

Dans nos établissements, nous affirmons que le temps du repas est un moment clef de la journée. L'offre de repas doit pouvoir s'adapter en fonction de l'appétit de chacun et chacune. **Ainsi, nous privilégions le service en plus petite assiette. Il ne s'agit ici pas uniquement de limiter le gaspillage alimentaire mais avant tout de susciter le plaisir de manger par de petites quantités disposées dans l'assiette mais aussi par le jeu des couleurs, la présentation du plat, l'environnement (odeurs, ambiance sonore, qualité du service, décoration de la salle à manger…) y participent. Et pour ceux qui auraient encore faim ou les gourmands, après ce premier service, il est bien sur proposé de se resservir !**

Le pain est servi au moment de l'entrée, pour éviter qu'il ne « coupe » la faim.

A travers 114 établissements et services répartis sur toute la France, l'association Groupe SOS Seniors maintient l'autonomie des seniors et réinvente de nouveaux modèles de services et d'accompagnement de la personne âgée au quotidien.

L'Association Groupe SOS Seniors
47, rue Haute Seille - 57000 Metz
Tél. : 03 87 22 21 00
dg.seniors@groupe-sos.org
www.groupesos-seniors.org

www.studio-sg.fr - Juillet 2023 - GS1024

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Agissons ensemble aujourd'hui pour demain

groupesos-seniors.org

Groupe SOS Seniors Reconnu d'utilité publique

Groupe SOS Seniors Reconnu d'utilité publique

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est défini comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. En restauration collective on distingue les excédents, plats proposés et non servis, des déchets, qui sont les restes d'assiette (même non consommés).

Pourquoi ?

Avec plus de 30 000 repas consommés chaque jour dans les établissements du Groupe SOS, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu prioritaire.

• Pour des raisons environnementales

L'alimentation est le **premier poste** du bilan carbone du Groupe SOS devant la consommation énergétique des bâtiments.
Le bilan carbone est un outil qui permet de calculer l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre (GES) d'une structure donnée. Il donne une idée de l'empreinte carbone qu'a l'activité sur l'environnement. La réduction du gaspillage alimentaire contribuerait ainsi à améliorer le bilan carbone du Groupe SOS !

• Pour des raisons éthiques

4 millions de Français vivent de l'aide alimentaire et 821 millions de personnes souffrent de malnutrition dans le monde[2]. Et malgré cela, 30% de la nourriture produite dans le monde est jetée[1]. Les pays industrialisés jettent presque autant que l'Afrique subsaharienne ne produit[3].

• Pour des raisons économiques

La réduction du gaspillage alimentaire permet une réduction des coûts liés aux achats des denrées, à leur stockage et au traitement des déchets. Elle laisse ainsi la possibilité d'acheter des produits de meilleure qualité : issus de l'agriculture biologique, disposant d'un label,...

Le saviez-vous ?

Dans le monde, environ 1/3 des aliments produits est jeté tout au long de la chaine alimentaire.[1]

[1] « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde », FAO, 2011
[2] FAO, FIDA, OMS, PAM et UNICEF. 2018. L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2018. Renforcer la résilience face aux changements climatiques pour la sécurité alimentaire et la nutrition. Rome, FAO.
[3] « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde », FAO, 2011 – http://www.fao.org/3/a-i2697f.pdf
[4] Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, ADEME, Mars 2018

Cette réduction du gaspillage alimentaire est un levier pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGALIM :
50 % de produits dits durables dont 20% de bio.

Pour un Ehpad de 60 résidents, le gaspillage peut être estimé à 6,4 tonnes par an, soit l'équivalent de 26 000 repas pour un coût de 38 000€ par an[4]. Des chiffres qui donnent le vertige !

De multiples raisons d'agir !

Comment ?

L'association Groupe SOS Seniors a créé une démarche complète et globale de lutte contre le gaspillage alimentaire comprenant outils et astuces : **la « mallette anti gaspi »**.

Chaque établissement est aujourd'hui engagé dans cette démarche et réalise régulièrement des pesées de ses déchets alimentaires pour constater les progrès.

Bon à savoir

Si vous souhaitez en savoir plus, n'hésitez pas à questionner les professionnels pour connaitre les chiffres du gaspillage alimentaire dans l'établissement et les actions spécifiques mises en place !