

Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre 2022

Quel rôle pour la restauration collective dans la réduction de déchets consommables ?

Proposition de réaction et d'éclairage de Foodles

Le 10 octobre 2022 – Avec en moyenne 120 grammes de nourriture jetés par convive et par repas et un coût estimé à 68 centimes par convive et par repas, le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective représente 8% du gaspillage alimentaire total en France.¹ Créée en 2013, la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui se tient chaque année le 16 octobre, a pour objectif de sensibiliser les Français à réduire leurs déchets consommables, de toutes les manières possibles. Enjeu majeur en termes économique, social, éthique et environnemental, quels sont les engagements du secteur de la cantine d'entreprise sur le sujet ?

Aurélien Antoine, Responsable RSE chez Foodles – leader de la cantine connectée – se tient disponible pour échanger sur le sujet, notamment sur les points suivants :



- Quelles dispositions législatives sont appliquées au secteur de la restauration collective pour lutter contre le gaspillage alimentaire ? Quels objectifs sont fixés par la loi ?
- Quels sont les outils à disposition des acteurs pour agir ? États des lieux des solutions à mettre en place pour lutter durablement.
- Quelle place pour le don alimentaire ? Freins et leviers du secteur.
- Prise de conscience et pistes d'amélioration possibles à travers le calcul du bilan carbone des entreprises
- Quel coût pour les solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire vs coût des pertes alimentaires ?
- Comment sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire ? Quel accueil en entreprise ?
- ...

« Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nos équipes sont engagées sur 4 grands axes : prévenir, limiter, redistribuer et valoriser. En effet, l'algorithme de nos frigos connectés réajuste quotidiennement les réassorts pour limiter le gaspillage en amont, nos produits sont proposés à moitié prix le vendredi pour éviter de périmier le week-end et nos invendus sont donnés à des associations qui les distribuent aux personnes dans le besoin. De plus, nos déchets alimentaires sont transformés en compost et biogaz pour nos agriculteurs ! Résultat, au calcul de notre impact carbone réalisé sur l'année 2021, Foodles a su réduire

¹ ADEME

*de moitié la part de gaspillage alimentaire généralement enregistrée pour le secteur de la restauration collective.» témoigne **Aurélien Antoine, Responsable RSE chez Foodles.***

A propos de Foodles

Lancée en 2015 par Michaël Ormancey et Clément Bonhomme, Foodles est une alternative innovante, flexible et responsable à la restauration collective traditionnelle. Foodles propose aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos connectés brevetés, 100% Made in France et installés par ses soins. Dans un esprit « Food Court », Foodles propose également l'installation et l'animation de Foodles Bar, des comptoirs gourmands avec des plats sur mesure. À travers ces services, Foodles entend ainsi réinventer la restauration collective en proposant une solution répondant à la fois aux attentes de flexibilité, d'accessibilité et de qualité des entreprises et de leurs salariés. Pour cela, Foodles place la RSE au cœur de son activité via différents engagements : charte qualité stricte pour une alimentation saine et durable, mise en place de contenants consignés, lutte contre le gaspillage alimentaire (réassort au plus juste, redistribution des invendus, valorisation des déchets...). Fort d'une équipe de 270 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 300 clients, en France, en Belgique et à Londres. A l'automne 2021, Foodles a réalisé une levée de fonds de 31 millions d'euros destinée à soutenir le déploiement de son offre, notamment en Europe.

www.foodles.co