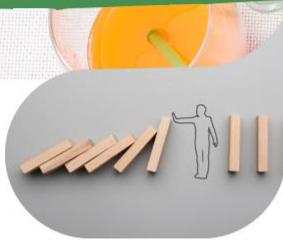


Ensemble, luttons contre le gaspillage alimentaire



Communiqué de presse Angers, Novembre 2021



Dans la cadre de la Loi EGALIM, RESTORIA, société de restauration collective, contribue à la protection de la planète avec la mise en place une seconde année d'un diagnostic de gaspillage alimentaire !

Le gaspillage alimentaire en restauration collective en France représente en moyenne :



EN ENSEIGNEMENT
110g/personne/repas



EN ENTREPRISE
95g/personne/repas



EN EHPAD
160g/personne/repas

Notre objectif ?

Faire considérablement baisser ces moyennes !

Comment ?

Grâce au déploiement dans les restaurants d'un diagnostic de gaspillage alimentaire qui permettra d'identifier des actions « anti-gaspi » à mettre en place. Chaque action aussi petite soit elle compte pour le bien-être de la planète !

Le diagnostic de gaspillage alimentaire

Que dit la Loi EGALIM

L'article 88 de la «Loi EGALIM» relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire rend obligatoire la réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire en restauration collective.

Ce diagnostic vient compléter et renforcer les actions que RESTORIA, acteur engagé dans une démarche de développement durable depuis 50 ans, met en place pour réduire l'impact environnemental de ses restaurants au quotidien.

En quoi consiste le diagnostic ?

- 1 fois par an pendant 2 semaines, les restaurants réaliseront des pesées des déchets alimentaires qui seront répertoriées dans un outil de mesure spécialement développé pour le diagnostic.
- Grâce à cet outil, il sera possible d'évaluer le gaspillage alimentaire au sein du restaurant (en poids et en euros) et d'identifier les causes de celui-ci !
- Après analyse du diagnostic, des actions « anti-gaspi » devront être mises en place pour réduire de manière efficace le gaspillage au quotidien.



À vous !
journalistes

Top départ, venez voir !

Quel meilleur moment choisir que la **SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS** pour mettre en place le diagnostic de gaspillage alimentaire !

Cette semaine est l'occasion de partager des valeurs fortes en matière de respect de l'environnement et de protection de la planète en menant des actions de sensibilisation.

Nous vous invitons* à venir découvrir du 15 au 28 novembre 2021 les actions mises en place dans nos restaurants pendant la SERD.

*Nous vous remercions de nous contacter en amont pour connaître les sites sur lesquelles vous pourrez être accueilli.

Restoria en bref

RESTORIA est une société de restauration collective créée en 1970, par deux artisans charcutiers et aujourd'hui encore entièrement familiale puisque dirigée par leurs fils respectifs. Les cuisiniers de métier de **RESTORIA**, répartis sur 150 sites, préparent chaque jour plus de 65 000 repas, faisant la part belle au fait maison et aux produits de saison.

Cette société de plus de 800 salariés, accompagne pour leur prestation de restauration, des structures d'enseignement, médico-sociales et des entreprises de l'Ouest de la France.

