



# LUTTEZ

# contre le gaspillage alimentaire !



## Soyez en règle avec la loi EGALIM !

La loi EGALIM impose aux restaurateurs de mettre en place une démarche pour lutter contre le gaspillage alimentaire. **Un diagnostic est obligatoire avant le 22 octobre 2020 pour TOUS types de restauration collective et commerciale.** Faites-vous accompagner par nos experts !



## Réduisez le gaspillage alimentaire de 50 % en moyenne

Métiers de bouche, professionnels de la restauration collective et commerciale, TERANA lutte à vos côtés et vous propose un **diagnostic gaspillage alimentaire personnalisé**. Nous réaliserons conjointement une analyse quantitative et qualitative du gaspillage au sein de votre établissement. Le débriefing à chaud avec toutes les parties prenantes (cuisine, convives, administration, service technique...) permettra d'établir le compte-rendu ainsi qu'un **plan d'action sur-mesure**. Une **pesée corrective** à mi-parcours mettra en évidence une réduction de **20 à 80 %** de vos déchets alimentaires.

**DIAGNOSTIC  
AMORTI DÈS  
LA 1<sup>ÈRE</sup> ANNÉE**



## Engagez- vous !

- ✓ Récupérez les kilos d'euros mis à la poubelle tous les jours
- ✓ Faites le choix de la qualité dans vos menus
- ✓ Fédérez vos équipes autour d'un projet qui valorisera leurs productions
- ✓ Optez pour la tranquillité réglementaire
- ✓ Engagez-vous dans une démarche éthique, sociale & environnementale

En France,  
**10 millions  
de tonnes**  
de nourriture  
sont gaspillées  
chaque année, soit  
**16 millions  
d'euros.**

Source ADEME -  
Chiffres mai 2016



LABORATOIRES D'ANALYSES  
POUR LA SANTÉ PUBLIQUE



## Jean-Christophe Hugonie

Coordinateur technique de restauration  
CROUS Clermont Auvergne

“ Nous avons mis en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire depuis 4 ans déjà. Cela a nécessité de réorganiser nos pratiques en cuisine, d'adapter davantage nos menus aux goûts de nos convives... Les équipes de TERANA nous ont aidé à établir un diagnostic en conditions réelles et à mettre en place un plan d'action pour limiter toujours plus nos déchets alimentaires. Aujourd'hui, pour rien au monde, nous ne reviendrions en arrière ! ”



## Jean-Christophe Dubourgoux

Chef de cuisine EHPAD Mille Sourires,  
Cunlhat

“ Tout a commencé en 2015 lorsque la Communauté de communes Ambert-Livradois-Forez nous a proposé de participer à une formation de lutte contre le gaspillage alimentaire. Au départ, on a vraiment eu peur car nous gaspillions beaucoup. Finalement, le diagnostic avec le formateur de TERANA s'est très bien passé. La pesée a révélé que nous jetions plus de 300 g par pensionnaire soit près de 32 kilos de déchets alimentaires tous les jours. Aujourd'hui, nous avoisinons les 100 g par convive. Cette démarche nous a permis d'optimiser nos productions et ainsi de réaliser des économies non négligeables. Ce gain financier, nous le réinjectons désormais pour l'achat de produits plus qualitatifs issus du circuit-court. En gaspillage, le maître-mot c'est portionner ! Encore aujourd'hui, nous continuons à peser les aliments. Nous suivons également une fois par an une demi-journée de formation qui nous permet de rester à jour et sensibilisés, mais aussi de partager recettes et bonnes pratiques avec les autres cuisiniers du territoire. Une expérience stimulante, écologique et humaine ! ”



Retrouvez toutes nos prestations sur  
**www.labo-terana.fr**

• Analyses • Audits  
• Formations • Conseils



Contactez-nous !

Paloma PERRON • auditrice-formatrice • 06 73 33 04 13 • paloma.perron@labo-terana.fr