

# Zéro Gaspil'<sup>®</sup>

Démarche unique et innovante dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.



Porté par :  
**Mille et Un Repas**



Mille et Un Repas est une société régionale de restauration collective pour les établissements scolaires, les entreprises et les établissements médico-sociaux. Elle développe la démarche Zéro Gaspil'<sup>®</sup> depuis 2007.

En moyenne nationale, en restauration collective les convives gaspillent 1/3 de leur repas. Zéro Gaspil'<sup>®</sup> permet de passer de 167g de déchets alimentaires sur un plateau de 450g par repas et par personne à moins de 20g.

La démarche se caractérise principalement par une cuisine extrêmement qualitative (formation des chefs à l'Institut Paul Bocuse, utilisation de produits frais, de saison et locaux), par une suppression des lignes de self traditionnelles au profit de pôles de distribution disposés dans la salle, par la suppression d'une assiette sur les deux (même assiette pour l'entrée et le plat chaud) et par une sensibilisation des convives.

Zéro Gaspil'<sup>®</sup> est d'abord et avant tout une démarche complète décrite dans le référentiel « Zéro Gaspil'<sup>®</sup> - Collectivement Responsables », créée par Mille et Un Repas et validée par l'organisme de contrôle indépendant Bureau Veritas Certification en septembre 2013. Le référentiel comporte quatre volets : un volet environnemental et économique, un volet social, un volet alimentaire, santé et bien-être et un volet relation client/convives.

 Ronan DE DIEULEVEULT  06 12 52 03 03  
 3 Allée du Moulin Berger, 69130 Ecully  
 rdedieuleveult@1001repas.fr

[www.1001repas.fr](http://www.1001repas.fr)



Un projet lauréat des Rencontres de l'Économie Circulaire en Auvergne-Rhône-Alpes

en partenariat



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes