Zéro Gaspil®, pour améliorer la qualité de vie tout en réduisant drastiquement le gaspillage alimentaire !

Le concept Zéro Gaspil® développé par l'entreprise 1001 Repas, est parti d'un constat simple : dans un restaurant scolaire classique avec self en ligne, chaque convive jette en moyenne le tiers de son repas. Comment cela fonctionne ? Quels résultats ? Quel impact en termes de programmation ? On vous explique tout. Pour un collège-type de 700 élèves servant 570 repas par jour, cette perte représente **plus de 95 kg d'aliments gaspillés** chaque jour. L'une des raisons est que les repas élaborés dans un restaurant classique sont normés et ne tiennent pas compte du besoin propre à chaque enfant. L'idée de 1001 Repas est de proposer une organisation de self qui donne à chacun la possibilité de « se servir lui-même les justes quantités ». Et les résultats sont impressionnants !

Un fonctionnement optimisé pour un gaspillage alimentaire quasi nul

En termes d'aménagement, la particularité du système de self participatif se retrouve essentiellement dans l'organisation de la distribution et l'aménagement de la salle à manger. Au lieu d'un self en ligne traditionnel, le concept se base sur un self en îlots avec un îlot fromage-dessert, un meuble plat chaud à l'interface entre l'office et la salle, et des îlots hors-d'œuvres répartis dans la salle. On retrouve ensuite l'ensemble des locaux logistiques d'un restaurant classique. À l'entrée du self, l'enfant prend un petit plateau, une assiette et des couverts puis se sert en fromage et dessert. Il choisit alors une place où il dépose son plateau puis il se dirige vers l'un des îlots hors d'œuvres avec son assiette pour se servir lui-même dans de grands saladiers. Une fois l'entrée terminée, il est autorisé à se servir en plat chaud et peut également se resservir. En fin de repas, il rapporte son plateau au niveau de la laverie avant de sortir. Ainsi chaque enfant mange à sa faim et le gaspillage est limité. Ce concept est aujourd'hui en place dans plusieurs dizaines de restaurants scolaires. En moyenne, dans ces établissements, le gaspillage est limité à moins de 20 grammes par élève, soit près de 10 fois moins que dans un self classique !

Des surfaces et coûts réduits

La réduction du gaspillage a non seulement un impact significatif en termes de qualité environnementale, mais elle permet également de réduire la quantité d'aliments consommés et donc les coûts d'approvisionnement. Parallèlement, l'organisation du self participatif permet de réduire les surfaces de locaux : en effet, moins de denrées sont cuisinées, entreposées, jetées… les locaux de préparation, stockage et déchets sont d'autant réduits ! Sur nos retours d'expérience en programmation pour ce type de restaurant en collège, le gain de surface était de l'ordre de 10% par rapport à un self classique de collège. Et qui dit réduction des surfaces, dit également pour le maître d'ouvrage une optimisation des coûts de construction mais également

des coûts d'entretien des espaces. Réduction des coûts d'investissement, de maintenance et de fonctionnement : le choix d'aménagement d'un restaurant Zero Gaspil® a un impact direct sur le coût global d'une opération. C'est aussi l'occasion de modifier ses priorités en réinvestissant les économies de fonctionnement pour améliorer la qualité des aliments proposés.

Une qualité de vie améliorée tant pour les enfants que pour le personnel

Une meilleure qualité des aliments proposés, c'est un premier pas vers une meilleure qualité de vie pour les enfants. Le self type Zéro Gaspil® permet en outre à l'enfant de manger son plat principal chaud puisqu'il vient le chercher uniquement quand il a terminé son entrée. Et, cerise sur le gâteau, ce système permet d'éviter les bouchons en entrée de self et a ainsi démontré une amélioration des flux avec un débit d'entrée dans le restaurant jusqu'à trois fois plus rapide ! Le temps d'attente pour l'enfant est ainsi considérablement réduit. Enfin, et surtout, avec un fonctionnement type Zero Gaspil®, l'enfant devient acteur de sa consommation, il est responsabilisé et rendu plus autonome. Par ailleurs, si dans un self traditionnel, le personnel travaille en cuisine, sans réelle interaction avec les convives, ici, le personnel est présent au niveau des îlots où joue un rôle d'accueil, d'aide au service et indirectement de surveillance des enfants. Ce rôle est rendu possible par la simplification de certaines tâches répétitives (par exemple confectionner et manipuler 15 grands saladiers plutôt que 600 ramequins de salade). Interlocuteur direct des enfants, le personnel travaille en interaction continue avec la salle pour une présence et un travail valorisés : un réel vecteur de lien social ! Au-delà de l'aspect financier, le système de self participatif, s'il est appliqué dans sa globalité, peut avoir un réel impact sur la qualité de vie des enfants et du personnel, et jouer un rôle clé dans l'amélioration du lien social et le respect mutuel. **Impact environnemental considérablement réduit, amélioration de la qualité de vie, responsabilisation, réductions des coûts… le concept Zéro Gaspil® présente des avantages multiples qui s'inscrivent dans une réelle logique de développement durable. Et parce qu'il est simple à mettre en place, du point de vue du programmiste, l'aménagement de ce type de restaurants collectifs semble une solution très pertinente pour optimiser les coûts immobiliers tout en améliorant la qualité de vie des occupants ! Le Département de la Drôme, avec lequel nous travaillons régulièrement, notamment pour l'élaboration du nouveau référentiel de programmation pour ses futurs collèges, ne s'y est pas trompé : ses nouveaux collèges seront tous dotés de « selfs participatifs », en application directe du concept Zéro Gaspil®.**

A.R.