

JEAN-BAPTISTE DE LA SALLE - ROUEN



devient un :

restaurant
Zéro Gaspil'®

Le Groupe Convivio, prestataire de restauration de l'établissement Jean-Baptiste de la Salle de Rouen depuis de nombreuses années, propose de faire évoluer son offre et de mettre en place à la rentrée 2022 un self « participatif » grâce à la démarche Zéro Gaspil'®.



UNE RESTAURATION SIMPLE, BONNE, SAINE ET DURABLE

Ce concept s'articule autour d'un mode de distribution qui responsabilise les élèves, améliore le bien-être des équipes de restauration et réduit l'impact environnemental.

Un fonctionnement optimisé

La démarche consiste principalement en une **réorganisation complète de la zone de distribution** avec la suppression du self traditionnel au profit d'îlots. La même assiette est utilisée pour l'entrée et le plat.

Concrètement, après avoir posé leur plateau sur une table, les élèves se servent eux-mêmes, à volonté, en hors d'oeuvre via un salad'bar. Après avoir terminé leur entrée, ils se dirigent avec la même assiette vers le pôle chaud, où le chef leur sert le poisson ou la viande. Ils prennent la quantité d'accompagnement (légumes, féculents) qu'ils souhaitent, en fonction de leur appétit. Seuls les fromages et desserts ne sont pas à volonté.

La liberté laissée aux élèves dans leur prise de repas implique une règle simple : ne rien gaspiller. Au moment du débarrassage des plateaux par les élèves, les assiettes doivent être vides !

Les bénéfices de la démarche

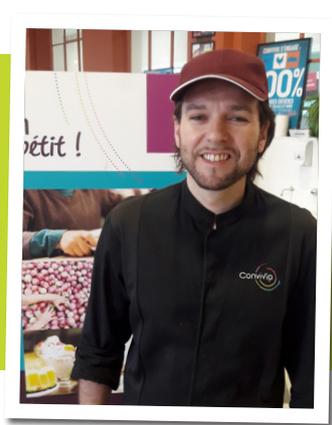
Réduction du gaspillage : limitation des déchets et du gaspillage des ressources (alimentaires, lessiviels, fluides...) ;

Pédagogie : apprentissage du gaspillage alimentaire par les élèves (comment et pourquoi l'éviter), éducation au goût et à l'équilibre alimentaire ;

Équilibre alimentaire : accompagnement des enfants par les équipes de restauration, augmentation de la consommation de fruits et légumes ;

Bien-être des convives : respect de la chronologie du repas et des appétits de chacun, aliments de qualité (locaux, bio...), amélioration de la fluidité et donc du temps d'attente ;

Bien-être du personnel : travail en salle plus convivial et plus valorisant, allègement de certaines tâches (vaisselle, remplissage d'assiettes ou de ramequins individuels...), réduction de la pénibilité du travail.



Emmanuel, Jérôme et toute l'équipe sont fiers de cuisiner pour vos enfants tous les midis et d'accompagner la mise en place de cette démarche vertueuse !