



A challenge to involve as many catering sites as possible in Normandy





Réseau pour Éviter  
le **G**aspillage  
**AL**imentaire en  
Normandie

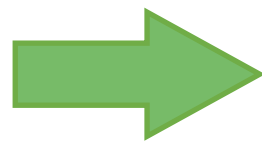
SINCE 2014

A NETWORK TO  
REDUCE FWL

500 correspondants

**TARGET**  
-50% Food waste  
and losses by 2030

More information <https://www.regal-normandie.fr/>



### Our main goals :

- ✓ Involve as many **catering sites** as possible in food waste reduction !
- ✓ Help them be independent in their reduction of FW
- ✓ Collect data to monitor FWL in Normandy with the SDG target 12.3

Oct 2017    Oct 2018    May 2019    Oct 2019    Nov 2020

May 2021    Nov 2021    May 2022

# We challenge all collective restaurants to reduce their FW



**During 1 week**  
**(30/05 to 03/06)**

**Weigh food waste**



**Involve agents  
and consumer**



# The main principles

**2 times per year: May/June and November**

FEDERATOR

EASY

PLAYFUL

A RENDEZ-VOUS

**All collective catering in Normandie, mainly:**

- Schools and secondary schools
- Public catering





# The framework

- ✓ Weigh FW during **1 week** (4 or 5 days / lunch)
- ✓ Material type :
  - \* all edible food waste !
  - \* no beverages (but sauce included)
- ✓ 2 levels : kitchen and waste from plates
- ✓ Data collection:
  - \* kg
  - \* number of cover
  - \* g/cover

*Next step will included inedible food,  
with waste preparation*

# Tools proposed to restaurants

## 1 Website page : with all tools



The screenshot shows the website header with the REGAL Normandie logo and navigation menu. The main content area features the title 'DÉFI ASSIETTES VIDES DOCUMENTS POUR LES INSCRITS'. Below this, there are two text boxes: a grey one on the left and a red one on the right.

**REGAL Normandie**

ACCUEIL QUI SOMMES-NOUS ? ▼ NOS ACTIONS ▼ BOÎTE À OUTILS ▼ CONTACT [DEVENIR MEMBRE](#)

### DÉFI ASSIETTES VIDES

#### DOCUMENTS POUR LES INSCRITS

Un grand **merci pour votre inscription** au défi !

Sur cette page, vous trouverez **6 étapes pour vous guider au mieux**. Vous découvrirez des documents utiles au défi, des outils pour réduire votre gaspillage alimentaire, des témoignages et des articles de presse.

Une fois le défi terminé, **renvoyez vos résultats en format excel à l'adresse [contact@regal-normandie.fr](mailto:contact@regal-normandie.fr)** en suivant les **modèles d'excel disponibles** à l'étape 4.

Merci de renommer le fichier en indiquant le nom de votre établissement (ex : *NomEtablissement\_DAV\_nov21*).





## Tools proposed to restaurants

- ✓ Regular communication before and after the week
- ✓ Several exchanges with zoom visio conference
- ✓ 2 weighing levels : simple or detailed
- ✓ 2 printable tables to collect data : kitchen waste + plate waste
- ✓ 1 table to fill in to get direct results to use



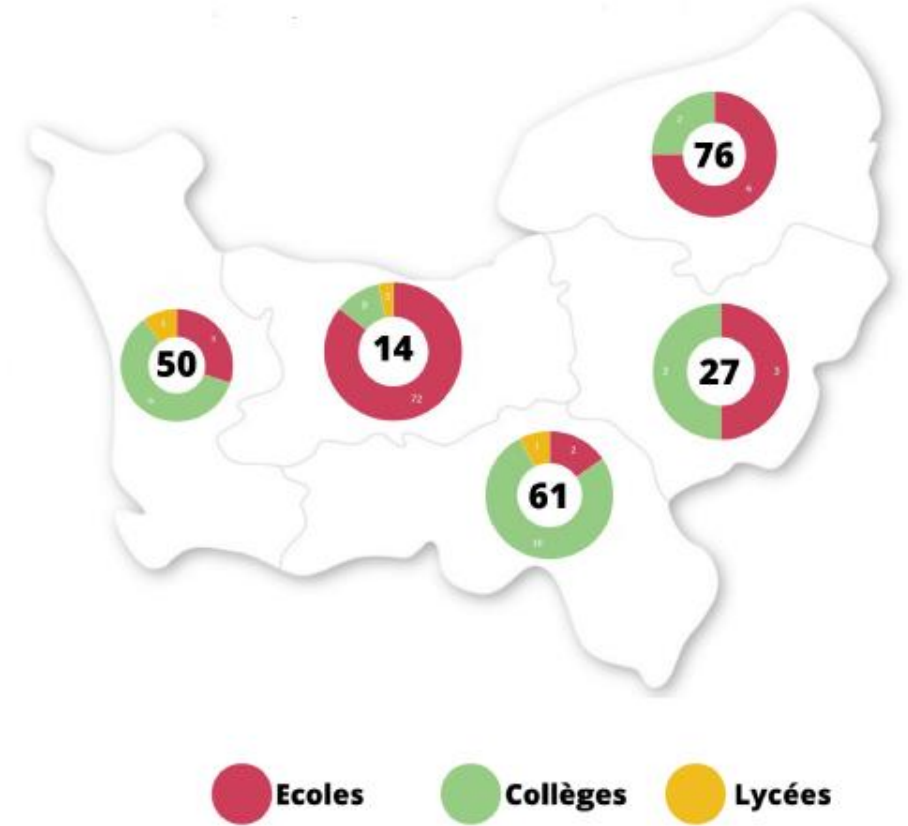
# Oct 2017

54 restaurants



# May 2022

190 restaurants





## 2 printable tables to use during the week

### CELLULES A REMPLIR

#### PESÉES SIMPLES EN CUISINE

Nom établissement :	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Nombre de repas préparés					
Nombre de convives effectifs					

#### Nourritures non servies et jetées en kg (surplus cuisine)

Pain jeté non servi					
Nourritures non servies (hors pain)					
<b>Total gaspillage cuisine kg</b>					
<b>Gaspillage cuisine g/repas/pers</b>					

#### MENU :

Lundi :	Mardi :
Mercredi :	Jeudi :
Vendredi :	

Remplir les cellules grises et renvoyer tout le classeur au Régal contact@regal-normandie.fr

Les cellules blanches et l'analyse se remplissent automatiquement



Nom de l'établissement :

Je participe avec le menu unique : oui/non (supprimer l'option non choisie)

PESEE SIMPLE GASPILLAGE ALIMENTAIRE							
	Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	vendredi	TOTAL	MOYENNE
Nombre de repas préparés						0,00	0,00
Nombre de convives effectif						0,00	0,00

Aliments sur-plus de cuisine, préparés, non servis et jetés en kg						TOTAL	MOYENNE
Pain						0,00	0,00
Nourritures non consommées (hors pain)						0,00	0,00
<b>Total gaspillage cuisine kg</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
gaspillage cuisine g/repas/pers	#DIV0!	#DIV0!	#DIV0!	#DIV0!	#DIV0!		#DIV0!

Nourritures servies dans les assiettes / plateaux, non consommées et jetées en kg						TOTAL	MOYENNE
Pain						0,00	0,00
Nourritures non consommées (hors pain)						0,00	0,00
<b>Total gaspillage assiette kg</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Gaspillage assiette g/repas/pers	#DIV0!	#DIV0!	#DIV0!	#DIV0!	#DIV0!		#DIV0!

Total gaspillage alimentaire							
<b>Poids total du GA (kg)</b>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Gaspillage total en g/pers/repas	#DIV0!	#DIV0!	#DIV0!	#DIV0!	#DIV0!		#DIV0!

← | A remplir | Analyse | ←

Table to fill in after the week



# Collection of data and tools for site

## Tab « Analyse »

important data / indicator	Total
Number of covers prepared	0,00
Number of covers served	0,00
Food waste in kitchen kg/ week	0,00
Food waste in plates kg/ week	0,00
bread thrown away kg/sem	0,00
Total food waste (edible) kg / week	0,00
Food waste in kitchen g/cover	#DIV/0!
Food waste in plates g/cover	#DIV/0!
Bread waste g/cover	#DIV/0!
Total food waste g/cover	#DIV/0!



## Result of all sites

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
Taille commune	Type	Nom	Ville	Dpt	g/pers cuisine	g/pers conso	g/pers pain	g/pers total	GA Kg total	Nb de repas servis	Pesées (t)	
	Collège	André Siegrind	Saint-Homai	Seine-Maritime	3	70		73	162,55	742	3	
	Collège	Emile Maupas	Vire-Normand	Calvados (14)	25	52	2	77	151,4	370	4	
	Collège	Maurice de Vismnick	Verneuil-sur-Eure	(27)	11	32	4	43	86,73	508	4	
	Collège	Pablo Picasso	Saint-Etienne	Seine-Maritime	27	92	6	119	80,93	170	4	
	Ecole	Pôle scolaire Les Deux Chênes	Perwezchères		0	23		23	7,4	64	4	
	Ecole	Ecole maternelle de Soliers	Soliers		17	24		41	12,26	75	4	
	Ecole	Ecole primaire de Soliers	Soliers		14	30		44	27,55	107	4	
	Ecole	Restaurant scolaire Guy Miquel	Dives-sur-Mer		2	39		41	32,35	207	4	
	Ecole	Restaurant scolaire Louis Arag	Giberville			26		26	32,15	307	4	
	Ecole	Restauration scolaire d'Épouville	Épouville			82		82	50,57	147	4	
	Ecole	Restauration scolaire de Terres	Terres de Druances			2		2	7,5	75	4	
	Collège	Collège-Janine Vancampelle	Tréville	Eure (27)		52	1	52	44,25	322	3	
	Collège	Collège Jules Ferry	Fécamp	Seine-Maritime (76)		70	5	70	54,55	184	4	
	Collège	Collège Marie Curie	Bernay	Eure (27)		48	1	54	71,82	235	4	
	Collège	Collège Paul Verlaine	Evreux	Calvados (14)		10	104	114	27,02	596	4	
	Collège	Collège Pierre Brossolette	Brionne	Eure (27)		65		65	135,86	525	4	
	Ecole	Ecole maternelle et primaire de	Boisseuse-le-C	Eure (27)		161	44	5	206	1031	125	4
	Ecole	Ecole primaire La Calvaudie	Rives-en-Sei	Seine-Maritime		38	64	7	37	37,31	36	4
	Ecole	Ecole maternelle Les Tounerell	Rives-en-Sei	Seine-Maritime		23	32		56	9,18	41	4
	Ecole	Ecole primaire Jacques Prévert	Rives-en-Sei	Seine-Maritime		27	78	9	105	35,69	85	4
	Ecole	Cuisine centrale de Bayeux Inter	Bayeux	Calvados (14)		0	44		44	23,52	166	4
	Ecole	Cuisine centrale de Bayeux Inter	Bayeux	Calvados (14)		0	24		24	89,73	92	4
	Ecole	Cuisine centrale de Bayeux Inter	Bayeux	Calvados (14)		0	28		28	65,84	60	4
	Ecole	Cuisine centrale de Bayeux Inter	Bayeux	Calvados (14)		0	26		26	37,47	36	4
	Ecole	Cuisine centrale de Bayeux Inter	Bayeux	Calvados (14)		0	27		27	13,96	124	4
	Ecole	Cuisine centrale de Bayeux Inter	Bayeux	Calvados (14)		0	15		15	43,3	74	4
	Ecole	Cuisine centrale de Bayeux Inter	Bayeux	Calvados (14)		0	15		15	87,24	150	4
	Ecole	Cuisine centrale de Bayeux Inter	Bayeux	Calvados (14)		0	11		11	15,1	91	4
	Ecole	Cuisine centrale de Bayeux Inter	Bayeux	Calvados (14)		0	16		16	93,33	146	4
	Ecole	Cuisine centrale de Bayeux Inter	Bayeux	Calvados (14)		0	18		18	64,61	90	4
	Lycée-collège	Lycée et collège Alban Chartier	Bayeux	Calvados (14)		24	67		90	235,35	654	4
	Collège	Collège Jean Jaures	Evreux	Eure (27)		13	21	4	35	58,05	338	4
	Ecole	Cuisine centrale Sodexo Alençon	Alençon	Orne (61)		48	62	0	110	12,5	28	4
	Ecole	Cuisine centrale Sodexo Alençon	Alençon	Orne (61)		25	54	6	75	36,5	53	4
	Ecole	Cuisine centrale Sodexo Alençon	Alençon	Orne (61)		20	38	1	56	9,9	44	4
	Ecole	Cuisine centrale Sodexo Alençon	Alençon	Orne (61)		17	19	2	36	9,6	66	4
	Prépa	Restaurant scolaire des Ecoles de France	Chailly	France (77)		16			16		67	

Send to national level :  
ADEME



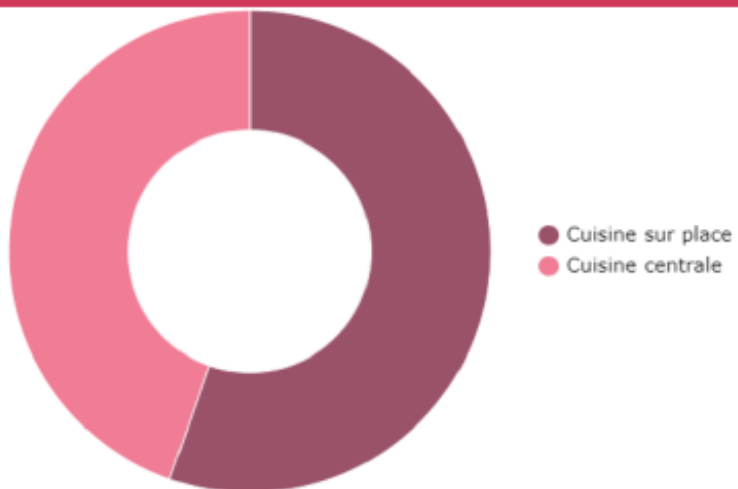
Renseignements généraux								Coût du gaspillage alimentaire (en g/convive)				du gaspillage alimentaire par composants (en g/conviv)					Coût estimé du gaspillage			
Type d'établissement	Nom de l'établissement	Ville	Code Postal	Nombre de convives par jour	Jours de service par an	Mode de gestion	Mode de distribution	Moyenne totale (en g/convive/j)	Reste de préparation en cuisine (en g/convive)	Préparé non servi (en g/convive)	Retour plateau (en g/convive)	Entrée	Viande/Poisson	Accompagnement (légumes, féculents)	Fromage/Laitage	Desserts/fruits	Pain	Coût estimé en €/convive	Coût estimé en €/pour l'ensembl	Simulation sur un an : Coût en €/an
Collège	Louis Paster	St Lô	50	261		régie	sur place	74		17	57						6			
Collège	Trancreède de Hauteville	Saint Sauveur Landelin	50	432		régie	sur place	76		4	54						2			
Collège	Nicolas Jacques Conté	Sées	61	316		régie	sur place	83		5	84						2			
Collège	Emile Maupas	Vire	14	433		régie	sur place	63		6	63						1			
Collège	Nelson Mandela	Hérouville St Clair	14	201		régie	sur place	43		6	37						3			
Collège	Anatole France	Sartilly	50	243		régie	sur place	61		61	/						4			
Collège	Molière	L'Aigle	61	288		régie	sur place	82		/	82						2			
Collège	Racine	Alençon	61	363		régie	sur place	24		1	23						3			
Collège	Yves Montand	Val au Perche	61	213		régie	sur place	43		6	41						2			



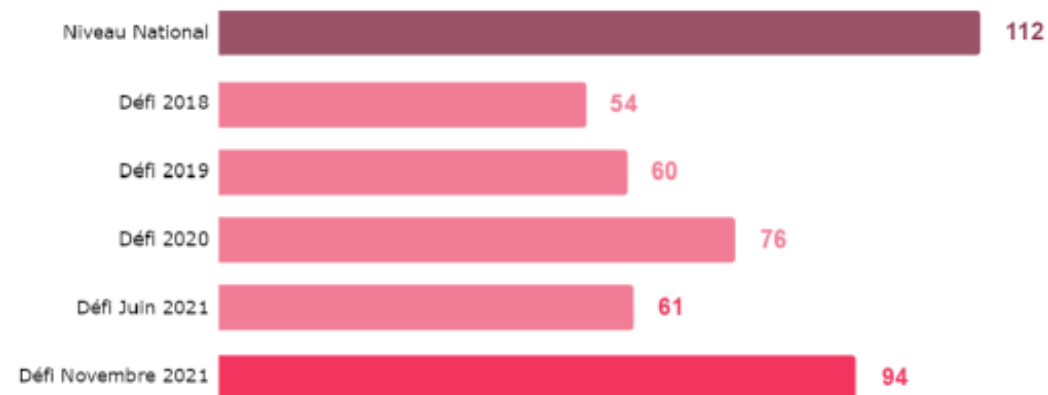
# Primary schools

## Les écoles

### Répartition des systèmes de cuisine



### Moyenne du gaspillage alimentaire (g/pers/repas)

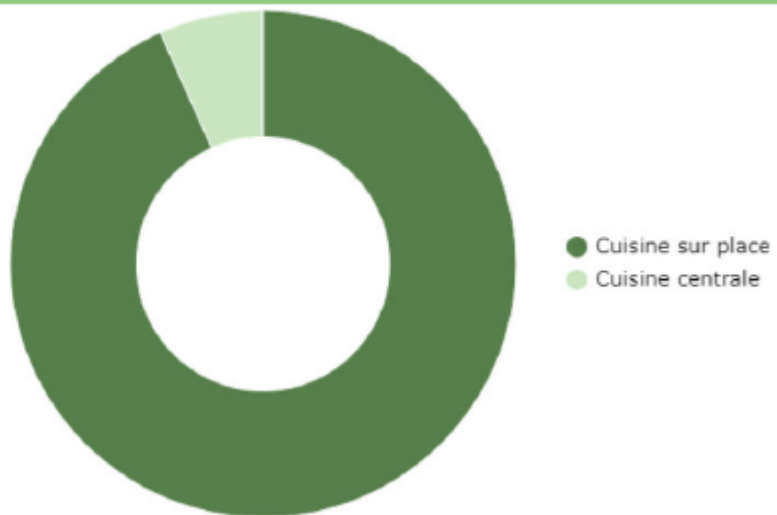




# Colleges

## Les collèves

### Répartition des systèmes de cuisine



### Moyenne du gaspillage alimentaire (g/pers/repas)

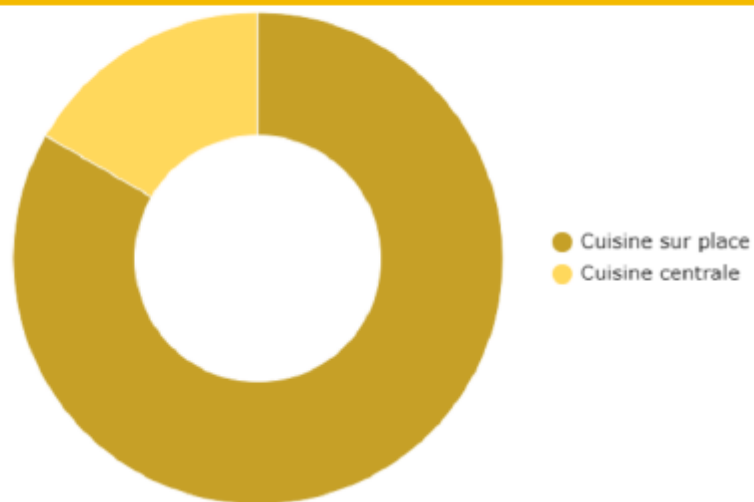




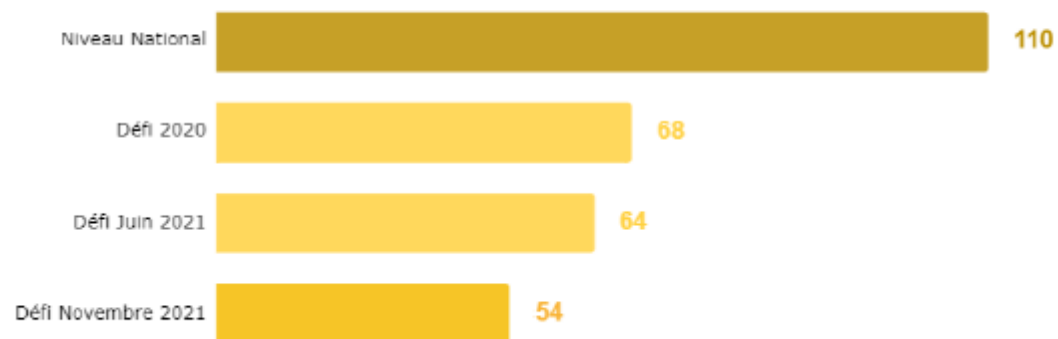
# High schools

## Les lycées

### Répartition des systèmes de cuisine



### Moyenne du gaspillage alimentaire (g/pers/repas)

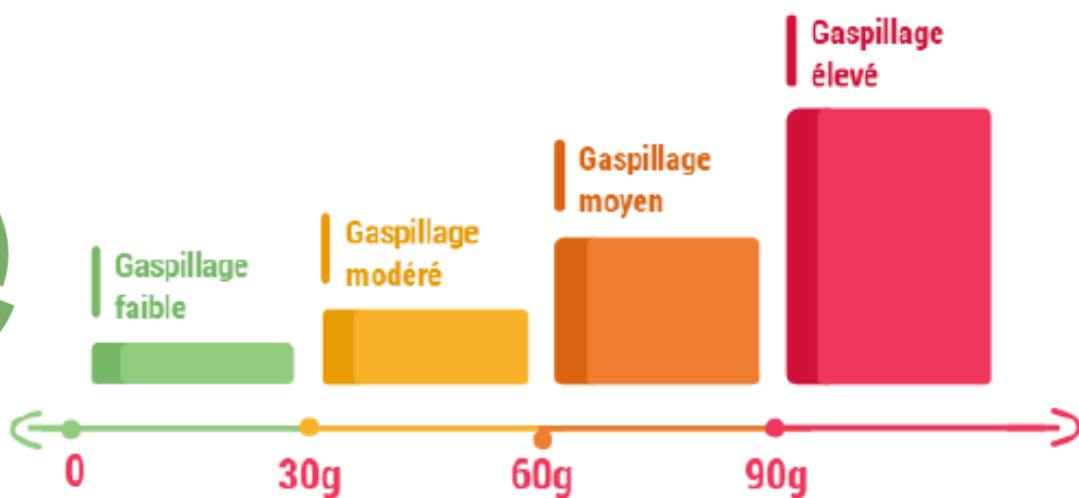


# Benchmark – reference for schools

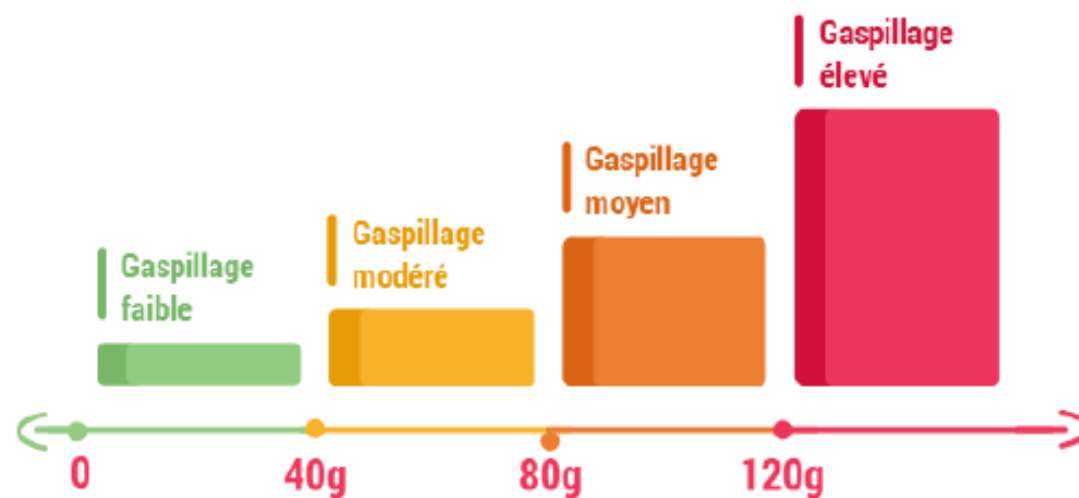
(g/cover)

## Niveaux d'avancement et classifications selon la catégorie de gaspillage alimentaire

### Ecoles avec une cuisine sur place

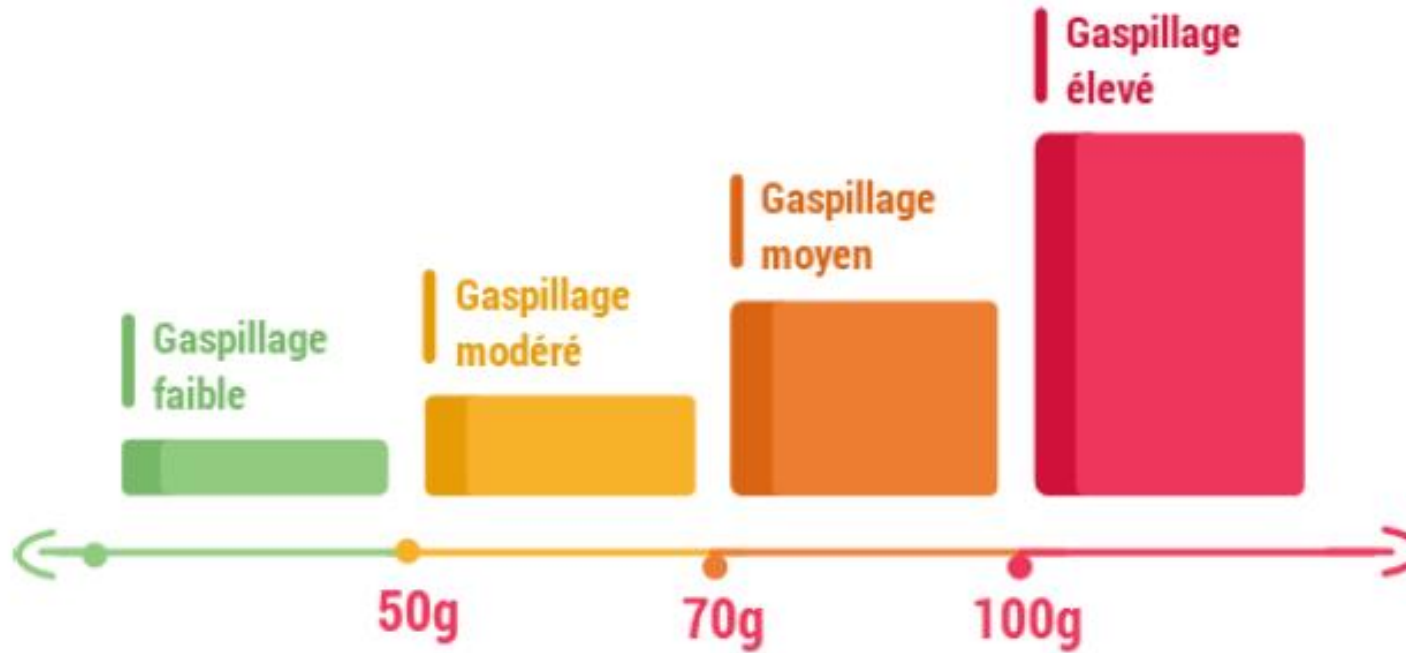


### Ecoles approvisionnées par une cuisine centrale



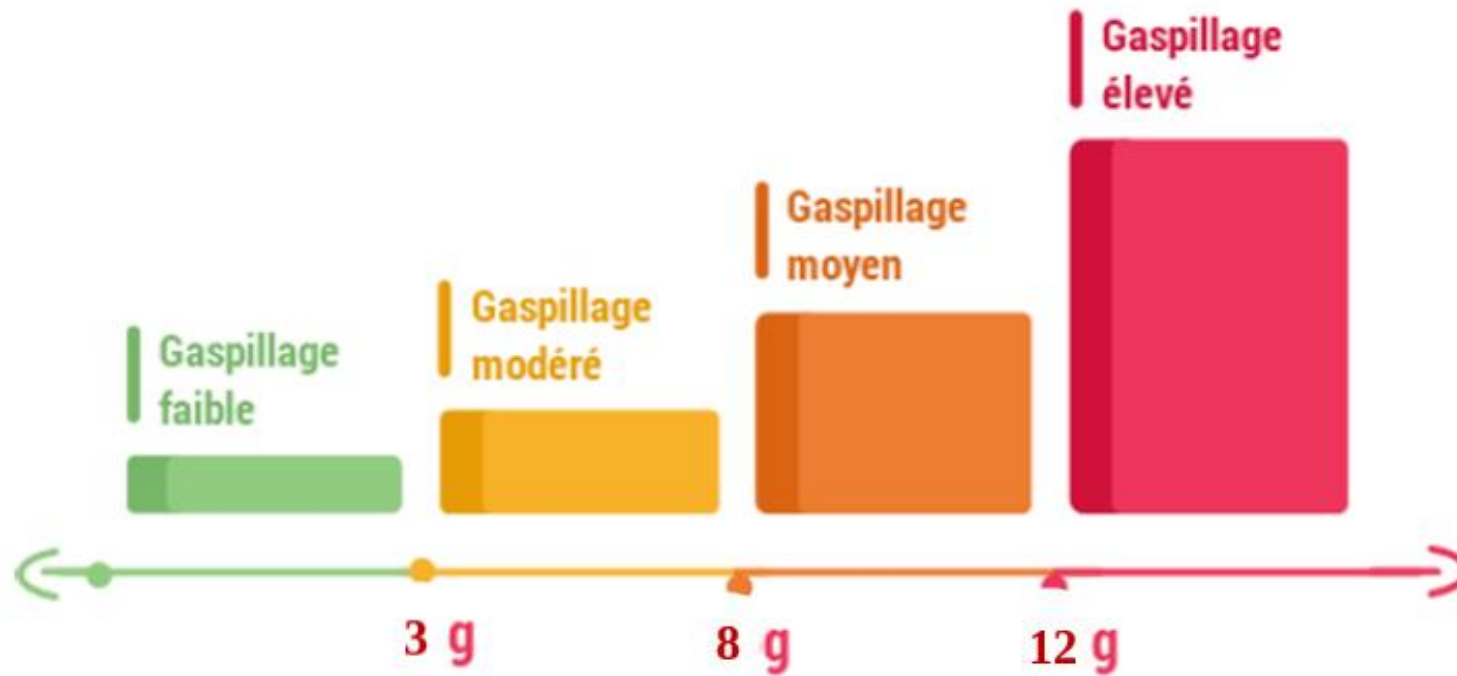


# Benchmark – reference for colleges and high schools (g/cover)







# Benchmark – reference for bread

(g/cover)





## And after ?

- 
- 
- 
- 
- ✓ Continue to offer 2 weeks per year
  - ✓ Add inedible food waste with preparation waste
  - ✓ Expand to homes for the elderly, administration and corporate
  - ✓ Work with the private sector (focus on central kitchens)
  - ✓ Link with the national "Ma Cantine" approach
  - ✓ Take inspiration from other countries



# Calculate edible FW from all FW



# Calculate edible FW from all FW

Weight of inedible food waste



# Monitoring FWL in Normandy

- ✓ Primary production
- ✓ Processing and manufacturing
- ✓ Retail and other distribution of food
- ✓ Restaurants and food service
- ✓ Households



**NATHALIE VILLERMET**

[contact@regal-normandie.fr](mailto:contact@regal-normandie.fr)

