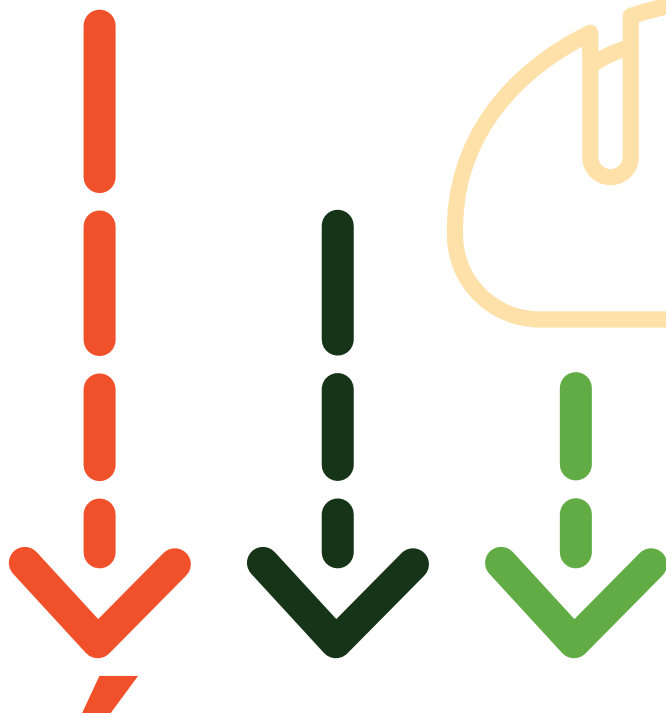




RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Territoires
hommes
projets

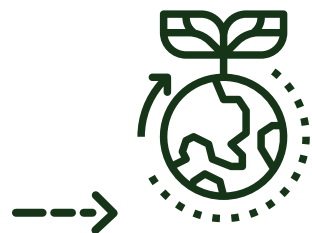
Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?



Respecter la réglementation

Les gros producteurs de biodéchets (production supérieure à 10 tonnes par an) sont dans l'obligation de mettre en place le tri et la valorisation des biodéchets. Depuis 2018, l'ensemble de la restauration collective est dans l'obligation de réaliser un diagnostic sur le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement.

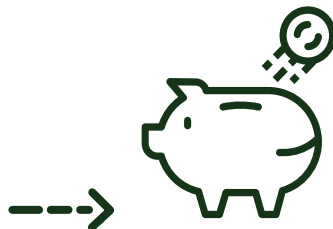
- ! Tehop vous aide à mettre en place des actions pour que votre établissement soit conforme à la réglementation.



Agir pour l'environnement

Le gaspillage alimentaire mobilise 28% des terres agricoles dans le monde. Il est également responsable de 3% des émissions de gaz à effet de serre.

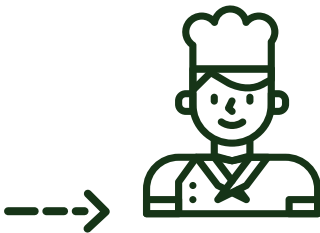
- ! Tehop vous aide à évaluer les performances environnementales de votre restauration et l'impact des actions mises en place.



Réaliser des économies

La lutte contre le gaspillage alimentaire permet de réduire efficacement le coût de la part alimentaire d'un repas. Cette économie peut être réattribuée à l'achat de produits de meilleure qualité et participer à la durabilité des filières alimentaires.

- ! Tehop vous aide à évaluer les économies potentielles.



Mobiliser l'équipe de cuisine

La lutte contre le gaspillage alimentaire structure l'organisation en cuisine. Elle donne du sens au travail des équipes et permet de rapprocher les convives des agents.

- ! Tehop vous aide à créer la cohésion nécessaire entre les agents et les convives.

Notre expérience à votre service

DEPUIS 2016, NOUS AVONS ACCOMPAGNÉ **PLUS DE 30 ÉTABLISSEMENTS** DE RESTAURATION COLLECTIVE. NOUS AVONS **CONTRIBUÉ À RÉDUIRE DE 30 % À 40 %** LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE POUR PLUS DE 2 MILLIONS DE REPAS PAR AN.



FOCUS SUR

6 COLLÈGES DE LA VIENNE

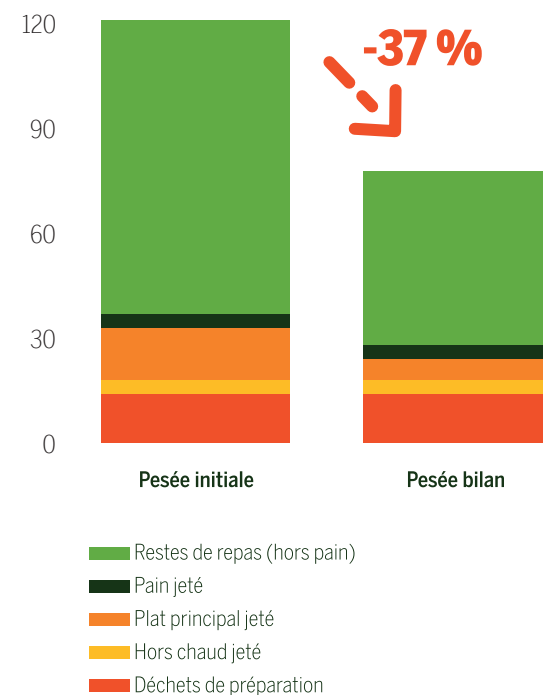
12 centimes par repas économisés sur les 6 collèges

soit près de **55 000 € par an** d'économie

pour l'ensemble des 6 collèges accompagnés

en passant de **123 grammes** à **78 grammes** par repas et par convive.

PRODUCTION DE BIODÉCHETS ALIMENTAIRES PAR COLLÈGE
en gramme/convive/repas



TÉMOIGNAGE

« La démarche a dynamisé toutes les parties prenantes. L'ambiance s'est améliorée entre les convives et les agents : il y a eu des sourires, et du plaisir. »

La gestionnaire d'un collège suivi

Un accompagnement personnalisé

NOUS ADAPTONS L'ACCOMPAGNEMENT À CHAQUE SITUATION.

Nos outils pour vous accompagner



Entretiens avec chaque partie prenante



Animation de réunion, formation et ateliers



Logiciel de suivi de pesée sur ordinateur

---> LES ACTIONS PHARE

PRÉVENTION

Le **libre-service des entrées** est plébiscité par les convives et les agents. Le convive se sert exactement ce dont il a envie.

VALORISATION

Le **don des restes alimentaires à un élevage de chiens** permet de valoriser ses biodéchets dans une approche gagnant-gagnant.

Les étapes de l'accompagnement

CET ACCOMPAGNEMENT DURE 1 AN PENDANT LEQUEL VOUS BÉNÉFICIEZ D'UN **SUIVI PERSONNALISÉ POUR RÉDUIRE DE 30 % À 40 %** VOTRE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

DIAGNOSTIC



PLAN D'ACTION



MISE EN ŒUVRE



BILAN



SUIVI



Tehop accompagne les acteurs des territoires

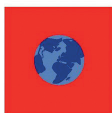
ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE POUR RÉDUIRE
ET VALORISER LES BIODÉCHETS.



Accompagnement dans la **prévention et la valorisation des biodéchets de tous les collèges** de la Vienne dans le cadre de la démarche ZéroGaspi 86

Accompagnement dans la **lutte contre le gaspillage alimentaire** de différents établissements scolaires

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

Sensibilisation des élus
au tri à la source des biodéchets



Etude d'optimisation de gestion des biodéchets
sur le territoire du G4DEC

---> **Pour plus de renseignements**



Territoires
hommes
projets

TEHOP

35 rue Audusson 49 000 ANGERS
Téléphone : 02 41 95 75 27
E-mail : contact@tehop.fr