

JOURNÉE D'ÉCHANGES

# Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

JEUDI 28 NOVEMBRE 2024

Lycée Pergaud 91-93 Bd Léon Blum à Besançon

8h30

**CAFÉ D'ACCUEIL**

9h00

**OUVERTURE**

Christophe Garnier, Conseiller syndical délégué à l'économie circulaire | SYBERT

9h10

**RÈGLEMENTATION EN MATIÈRE DE LUTTE CONTRE  
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE**

Frédéric Dogbé, chargé de mission alimentation | DRAAF

9h25

**ENJEUX DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE**

Éloïse Carry, chargée de mission économie circulaire | ADEME

9h45

**LES OBJECTIFS DU GEM-RCN :  
COMPOSITION QUALITATIVE ET QUANTITATIVE DES MENUS**

Émilie Guillemin, chargée de mission nutrition/santé | ARS BFC

10h00

**QUESTIONS DU PUBLIC**

10h10

**PAUSE**

10h30

**RETOURS D'EXPÉRIENCES**

**10H30**

Reynald Boillon  
& Johanne Lietta |  
Les Francas du Doubs  
de Tarcenay-Foucherans

Du prestataire de repas  
au gestionnaire de  
restauration, comment  
mobiliser l'ensemble  
des acteurs?

**10H50**

Edith Paulin  
& Françoise Truche |  
Syndicat intercommunal  
scolaire BCMOS d'Ornans

L'exemple d'une  
restauration scolaire  
avec une cuisine  
en régie.

**11H10**

Marion Jacquier |  
Familles Rurales  
& Arnaud Melot |  
École de Grandfontaine

La mise en place  
d'un plan d'actions  
à l'échelle de l'école.



11h30

**QUESTIONS DU PUBLIC**

## 11h40 LA QUESTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE CHEZ LES PRESTATAIRES DE RESTAURATION

### 11H40 : 1001 REPAS

Lionel Jeandenand, directeur de restaurant & Didier Vincent, ambassadeur anti-gaspi

### 12H00 : CUISINE D'UZEL

Laurence André-Muglach, responsable commerciale, David Meyer, responsable Support technique & Charlotte Martin, responsable QHSE

### 12H20 : SCOP CARTE BLANCHE

Romain Marion, intendant

## 12h40 QUESTIONS DU PUBLIC

## 12h50 DÉJEUNER OFFERT PAR LE SYBERT

## 14h00 ATELIERS THÉMATIQUES AU CHOIX

### DE 14H00 À 14H45

Nicolas Mortas | OrgaNéo & Zoé Volta | Trivial Compost

Pourquoi et comment mettre en place une campagne de pesées du gaspillage alimentaire ?

### OU

Didier Thevenet | Cuisine centrale Lons-le-Saunier

L'alternance de menus à 4 et à 5 composantes peut-elle être une solution pour réduire les coûts et le gaspillage alimentaire ?

### DE 14H45 À 15H15

Audrey Monssoh & Ziad Toofany | TooGoodToGo

La revalorisation d'inventaires alimentaires via les paniers anti-gaspi. (visioconférence)

### OU

Didier Coupé, chargé de gestion restauration | Région BFC, Gilles Lelievre, président | Banque Alimentaire de Franche-Comté & Marc Berardi, responsable du mécénat et des approvisionnements | Banque Alimentaire de Besançon

Expérimentation du don alimentaire en restauration scolaire entre le lycée Pergaud et la Banque Alimentaire du Doubs.

### DE 15H15 À 16H00

Aurélie Monnin & Delphine Mandart | Service Achats de Grand Besançon Métropole

Le marché public, un levier pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

### OU

Anthony Pelleteret, chef de service Restauration | Ville de Besançon

Le menu végétarien en restauration scolaire.

## 16h00 CLÔTURE

Christophe Garnier, Conseiller syndical délégué à l'économie circulaire | SYBERT

## 16h00

## 16h30

## RAFRAICHISSEMENT



### CONTACT

David Rebuffoni  
prevention@sybert.fr  
03 81 87 89 40



En partenariat avec,

