



Communiqué de presse
Février 2023

Le Groupe familial Convivio ouvre son 1er restaurant « Zéro Gaspil'® » au pensionnat JB de la Salle de Rouen

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants des établissements scolaires, le groupe familial Convivio a mis en place la démarche originale « Zéro gaspil'® » dans l'établissement Jean-Baptiste-de-la-Salle à Rouen. Celle-ci est destinée à responsabiliser les élèves, à limiter les déchets alimentaires et, par voie de conséquence, à préserver l'environnement.

Des mesures réalisées dans les restaurants scolaires témoignent que plus de 30% des aliments sains sont jetés à chaque repas (**soit environ 150 grammes sur un plateau moyen de 450 g.**). Une base de 100 repas/jour peut ainsi générer plus de 2 tonnes de déchets par an... ce qui représenterait 4600 repas complets mis à la poubelle.

Avec la démarche « **Zéro Gaspil'®** » les jeunes convives se servent à volonté mais sans gaspiller. Ils ne se présentent plus en selfs traditionnels, générant de l'attente et du gaspillage du fait que les assiettes proposées sont déjà constituées, mais se servent eux-mêmes successivement, et à leur rythme, en entrées et en plats chauds, sur des pôles de distribution disposés dans les salles de restaurants. Ils mangent ainsi les quantités qui leur conviennent de façon responsable et ne jettent plus que **25 grammes** de déchets alimentaires par repas et par personne.

Cette mise en place a rejoint les préoccupations de l'ensemble scolaire Jean Baptiste de la Salle de Rouen en matière d'écologie intégrale et s'inscrit donc dans un projet global visant à faire prendre conscience des enjeux du monde contemporain et à donner du sens à nos actions et à nos engagements quotidiens.

La nouvelle organisation profite aux élèves du CE2 jusqu'en terminale, et aux élèves internes de l'ensemble scolaire.

Une sensibilisation dans les classes et une formation du chef de cuisine Emmanuel ANDO et de son équipe, associés à la réorganisation spatiale du restaurant, permettent donc de réduire de manière spectaculaire les déchets alimentaires.

Il y a une dimension éducative forte dans le « **Zéro Gaspil'®** » qui incite au « mieux manger » et au respect de la nourriture, et donc au respect de soi, d'autrui et du monde. L'absence de gaspillage et les économies réalisées permettent d'utiliser une plus importante proportion de produits locaux et de faire découvrir de nouvelles saveurs. En outre, la convivialité est renforcée, le temps d'attente étant réduit.

Enfin, le groupe Convivio propose, avec les établissements partenaires, une véritable action citoyenne permettant de supprimer les dépenses inutiles et préserver l'environnement : les consommations d'eau et de produits de nettoyage sont ainsi réduites grâce à l'utilisation d'une seule assiette par les convives.

Le « Zéro Gaspil'® » est donc bien une démarche citoyenne d'avenir.

À PROPOS DE CONVIVIO : GROUPE DE RESTAURATION 100% FAMILIAL

Créé à Rennes en 1982, le groupe Convivio est détenu à 100% par la famille RENOUE et compte aujourd'hui 2 700 collaborateurs. Il est aujourd'hui reconnu pour sa capacité à s'adapter aux exigences de ses clients et pour la forte réactivité des équipes de terrain. 1er groupe de restauration indépendant sur la moitié ouest de la France, Convivio se place en 6ème position au niveau national sur le secteur de la restauration collective.

« Zéro Gaspil'® » est une démarche unique créée en 2007 par la société régionale de restauration collective Mille et Un Repas (Rhône) qui s'est alliée au Groupe familial Convivio en 2020.

Contact presse : Mélanie BERNARD – Responsable communication - 06 80 73 18 25 – melanie.bernard@convivio.fr