



## EWWR good practices and case studies

### 1. Details of Action:

EWWR Organiser: ADEME  
Country/Region: France  
Name of nominated project developer: MEDICA  
Name of nominated action: FOOD WASTE PREVENTION  
Place: 171 sites in France  
Town: -  
Region: -  
Country: France  
Website: [www.stfrancis.edu.mt](http://www.stfrancis.edu.mt)  
Nominee category: Educational establishment  
Dates of action: 17 - 25 November 2012

### 2. Please select the theme(s) highlighted in the action:

- Too Much Waste
- Better Consumption
- Better Production
- A Life for Products
- Less Waste thrown Away

### 3. Type of Action

- Action open to general public
- Action open to a target group
- Action based on the production of communication tools
- Other, please specify:

### 4. Please give a detailed and precise description of the nominated action



With the support of  
the European Commission

[www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu)





In 2011, MEDICA entered the EWWR Awards for the first time, letting each establishment choose the type of action it wanted to carry out locally (better consumption, less waste, etc.) from the information supplied in a group-wide communication pack. The operation was a great success and the group won the “European Waste Reduction Award”. Galvanised by this distinction, MEDICA wanted to participate again. For the 2012 awards, some 171 sites registered to take part through ADEME. This year, a common theme was chosen for all participating entities: food waste prevention.

Following the European Parliament’s adoption of a resolution demanding urgent measures be taken to halve food waste by 2025, and the matter attracting wide much attention thanks to, for instance, a Ministry of Agriculture advertising campaign, the subject was both prominent in French and European media but also at MEDICA.

With nearly 15 million meals served annually (estimate calculated based on two meals served per day to residents and patients and 1 meal served per day to employees), MEDICA wished to take action and raise collective awareness on this subject by inviting everyone to think about – without condemning – their behaviour.

**On site,**

**It’s not a matter of improving the way we manage leftovers  
But making sure there aren’t any leftovers to manage.**

Furthermore, this choice of theme came at the same time as the arrival in summer 2012 of a Group Restaurant Manager and the catering tender launched concurrently. Also at the same time, the CSR department launched the EWWR action, significant advances were made with regard to the catering policy: installation of new software to automatically calculate orders to be placed (to avoid the problems of “over ordering”), redefining the food plan to cater more to what residents prefer to eat, etc.

At our establishments:

In practical terms, a national communications pack was produced and sent to each participating site.

1) Collateral sent to sites

- 1 “tips to reduce food waste” poster
- 1 official “EWWR 2012” poster
- “Say NO to food waste” booklets which visitors and employees could use to work out how much they throw away and measure the financial cost of a fortnight’s worth of waste
- Spaghetti measures to educate visitors and employees on the right quantity of pasta to cook

The posters distributed were printed on both sides and contained MEDICA information on the back of each EWWR poster to monitor the “shelf life” of posters after the event. The collateral was naturally printed by an Imprim’Vert-certified printer. The information booklets and spaghetti measures were sent out in limited quantities. Each establishment was able to order more stock from the CSR department according to their needs in the interests of reducing paper waste.

2) “Self-service” items were made available to each establishment so they could print the quantity required according to their needs (and reduce the number of wasted copies):

- Games and quizzes for visitors, children, etc.
- PDF Versions of national posters published by the Ministry of Agriculture
- Technical data sheets to explain how to organise zero-waste buffets, organise “anti-waste” cooking workshops, etc.

3) Centralised collateral with the CSR department to meet local demand without overloading establishments not interested in the campaign:

- “No junk mail” stickers

4) Useful websites such as cooking sites for learning how to use up leftover, etc.

5) A national press release was issued on 13 November 2012 and local press releases were sent to establishment directors who could adapt them and distribute them to their local press correspondents to share details of their local programme.



With the support of  
the European Commission

[www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu)



Plus the establishments had access to:

- A common action programme. Voluntarily, the establishments were invited to weigh the waste generated over a week, put in place corrective actions and then re-weigh the waste in week two to gauge the effects of any local actions.
- A catering self-diagnosis chart, filled in by all 171 establishments taking part in the EWWR. The aim was to bring the key catering stakeholders together to identify the sources of waste by answering a 40-question survey. Consequently, in the health profession, the subject of waste also concerns other professions: fluid communication/logistics between catering (successful adaptation of cooking to the diners), accommodation (effective management of diners present/absent) and healthcare (effectively adapting textures/diets) will help to reduce waste.

Concerning the catering self-diagnosis, over 25% of respondents completed it in mid-December 2012 and nearly 29% have programmed it for the end of the year, i.e. 54% of establishments are taking part in the initiative.

For the head office in Issy les Moulineaux:

Nearly 50 employees work at head office where training, meetings and other professional activities are frequently organised. Tray meals are ordered to feed participants. Moreover, the employees can use a kitchen equipped with a fridge where food can be stored. However, due to poor coordination of the tray meals and “forgotten” items in the fridge, a fair amount of food is wasted.

Consequently, a think tank was held during the EWWR from which two charters were defined:

- The tray meals charter that established a procedure that banned people from throwing away tray meals (the number of tray meals available was to be written up on the notice board before 11 am so each employee has the time to reserve a meal)
- The fridge/dry goods charter which importantly stipulated that a pen be attached to the fridge for noting on products the date they were opened and stickers provided:
  - Green to identify shared products (condiments, orange juice, items bought but not eaten due to having to leave the canteen unexpectedly, new yoghurt bought but not the preferred flavour, etc.)
  - Red to identify products owned by individuals (useful for avoiding confusion when several employees eat the same products stored in the fridge, for example)

Lastly the children of MEDICA employees were invited to enter a nationwide competition to encourage discussion about the subject among the family at home. “Eco-gifts” were awarded as prizes to winners and participants.

**5. Please describe the target audience and how the action motivated its public/target audience, as well as the number of participants**

All the establishments, the target audience were visitors and employees. It was not appropriate for residents or patients to be constrained in their eating habits, but it was important that the operation be transparent to this audience.

MEDICA on 30/9/2012 had 9200 employees and 193 establishments in France representing over 16500 beds. Some 171 sites were registered with ADEME and each one had received a communications pack.

**6. Please explain why you think this action is suitable for a EWWR Award, following the main criteria listed here below:**

- 1) visibility and communicational aspects
- 2) good practice, originality and exemplarity
- 3) quality of content and focus on waste prevention,



- 4) European reproducibility
- 5) follow-up in long-term and lasting impact

#### 1) visibility and communicational aspects

From the communications campaign (printing of double-sided posters, distribution of materials printed to more or less exact quantities to match demand, etc.) to the subject of food waste itself which was integrated into the organisation's policies following the arrival of the new Catering Manager and the implementation of a new food plan, the operation showed absolute coherency and demonstrated that the EWWR is not merely a marketing tool but offers real leverage for integrating MEDICA's sustainable development priorities into its policies. The group's CSR department has used this Europe-wide event to justify its actions to visitors and employees since 2011.

With 171 establishments engaged, the EWWR has a wide audience at MEDICA in terms of communications.

#### 2) good practice, originality and exemplarity

For the establishments, the Directors had been fully aware of food waste generated on site, but not of the extent of the financial and environmental impact of this waste. Nor had they found the time to come up with a solution to the problem. The EWWR encourages the teams to work together on the subject at the national level. People at the establishments found the spaghetti measures and original idea; some didn't even know this utensil existed.

For the head office at Issy-les-Moulineaux, all that was needed was some imagination to define these charters and coordination to ensure they worked in practice. Two months after the charters were put in place, the process was working well (the employees would notify the relevant person when the stickers had run out, for example)

Communications on the subject of Sustainable Development most often dealt with the issue of energy and "good practice". On the subject of health, the Haute Autorité de Santé (HAS) integrated Sustainable Development criteria into its certification process but did not approach the matter of food waste, so this was considered an original idea.

The absolute coherency of the operation and the integration of the EWWR operation into MEDICA's group policy merit the organisation entering the next awards week.

#### 4) European reproducibility

For a modest cost, MEDICA was able to engage all of its employees at participating establishments.

#### 5) Follow-up in long-term and lasting impact

Nationally: The satisfaction survey (web questionnaire sent out by email from late November 2013, to 142 recipients) showed that:

- Over 78% of establishments say they would like to further a discussion on the subject of food waste prevention at their sites, proof that the initiative will continue into 2012.
- 92% believe that it is worthwhile for MEDICA to participate in the EWWR.
- Over 76% consider the subject of food waste prevention to be relevant for the group.
- Nearly 79% wish to take part in the next EWWR in 2013.

The self-diagnosis chart created for the EWWR 2012 incorporated the Health Control Management Plain implemented by the Catering Manager as a permanent feature.

The CSR department founded a Sustainable Development Committee in 2013. At the first meeting planned for February 2013, one of the themes will be "How to make awareness of food waste an enduring concern: what communications/what tools/how to measure".

Importantly, the EWWR helped to develop actions in the area of waste reduction, for instance collecting toys for charitable associations set up as part of a partnership with the Voisins Solidaires association.

Locally: Some initiatives have endured such as the one implemented at the Doyenné du Baron home in Orléans (Département 45) that between January 2012 and September 2012 created a touring exhibition that ended at a food bank, or one at Résidence d'Automne in St Etienne (Département 42) that continued to weigh kitchen waste the first week of January, February and March 2013 to support the figures and refine its diagnosis of the situation.



With the support of  
the European Commission

[www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu)





7. Please provide us with photos, videos, weblinks or any other material that would help the jury to better understand the nominated EWWR action. Where possible, provide basic translation into English.

## ACTION COMMUNE

**Enjeu écologique et économique :  
la lutte contre le gaspillage alimentaire  
Je m'engage !**

En participant à cette action commune, l'établissement s'engage à mener un certain nombre d'actions qui auront pour but :

- De prendre conscience de l'impact du gaspillage d'un point de vue écologique et économique
- De mesurer le niveau de gaspillage alimentaire (aliments jetés par les convives et restes de cuisins non servis).
- De comprendre les raisons du gaspillage.
- De mettre en place des actions pour réduire le gaspillage.
- D'évaluer l'impact des actions : réduction des quantités jetées, amélioration des repas.

L'ACTION COMMUNE consiste à :

- Effectuer une 1<sup>ère</sup> pesée des aliments jetés pendant a minima 1 semaine avant la SERD
- Analyser les raisons du gaspillage
- Déterminer un plan d'action
- Mettre en place les actions correctives
- Effectuer une 2<sup>ème</sup> pesée des aliments jetés lors de la SERD
- Analyser l'évolution du gaspillage alimentaire

obligatoire

### Préalable

*Il ne s'agit pas « dénoncer » de mauvaises pratiques mais de s'inscrire dans l'avenir en dressant une photographie des pratiques à un moment M et d'en tirer des axes d'amélioration. Le sujet de la restauration concerne des métiers pluri-disciplinaires et une organisation globale.*

Les intérêts de participer à cette ACTION COMMUNE sont divers : meilleure adaptation de l'offre à la demande, répondre à des enjeux écologiques et économiques

*Cette étude ne vise pas à mieux gérer les restes  
mais à faire en sorte qu'il n'y ait pas de reste.*



# NON au gaspillage alimentaire !

Faites participer vos enfants au grand jeu concours organisé par MEDICA, sur le thème du gaspillage alimentaire.

Vous avez jusqu'au 9 novembre 2012 pour nous adresser leurs œuvres. Un jury choisira les gagnants parmi 3 classes d'âge :

- les moins de 6 ans
- les 7 / 11 ans
- les 12/16 ans



With the support of  
the European Commission

[www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu)





## Des voisins solidaires aux Myrtilles

La maison de retraite des Myrtilles à Chedde a organisé, dans le cadre de l'action de Medica France "Voisins solidaires", une collecte de jouets auprès des résidents, de leurs familles, du personnel, des voisins. Une action de partage, destinée en cette période de Noël, à faire sourire des enfants qui sans cela n'auraient peut-être pas eu de Noël. Les nombreux jouets ainsi collectés ont été remis mercredi après-midi par Alain Renier, l'animateur des

Myrtilles, à Antoine Monnet de l'Entraide internationale des scouts de la région de Chuses. Celui-ci a précisé que les scouts de Chuses récoltent et reconditionnent des jouets pour les offrir à des enfants d'Ukraine, du Burkina-Faso, d'Haïti, d'Albanie, du Liban : o  
Alain Renier a remis les jouets à Antoine Monnet Photo DL/P.H.



## Astuces pour réduire le gaspillage alimentaire



### J'achète malin

Pour faire ma liste de courses, je commence par regarder ce qu'il reste dans mon réfrigérateur et dans mes placards - cela m'évite de racheter la même chose ! Après est inventaire, j'essaie de planifier les repas de la semaine.

Une fois dans le magasin, je regarde attentivement ce que je mets dans mon panier, en pensant bien à vérifier les dates de péremption et en m'assurant que l'emballage de l'aliment n'est pas endommagé. Je fais mes achats dans le bon ordre... c'est à dire en finissant mes courses par le frais et le surgelé. J'ajoute les quantités achetées aux besoins de mon ménage. Je ne me laisse pas tenter par les « sirènes » de consommation en achetant des lots qui ne correspondent pas toujours à mes besoins.

Si j'invité des convives, j'achète des quantités qui correspondent au nombre de mes invités et cuisine au plus juste. Je fais plutôt des plats qui peuvent encore être consommés le lendemain. Certaines préparations sont même meilleures réchauffées !



### Je cuisine astucieux

Je cuisine des quantités adaptées au nombre de personnes à table : bien doser, cela évite les restes qui s'accumulent dans le frigo.

Je regarde la durée de vie des produits que j'ai en stock : j'utilise en priorité les produits entamés et achetés en premier (premier entré, premier sorti). Je cuisine en priorité les aliments qui approchent de leur date limite de consommation. Quand je lis une recette, je respecte les dosages... j'utilise donc les instruments appropriés (verre doseur, balance, cuillères à soupe ou à dessert...).



### Je conserve bien les aliments

Je regarde sur les emballages le mode de conservation recommandé : conserver au frais, au sec, à température ambiante... ça veut dire quoi ?

Je regarde les dates limites de consommation et je range devant ou au-dessus les aliments qui doivent être consommés le plus rapidement.

Je tiens compte de la durée de vie des produits : celle-ci est variable selon leur nature et selon leur état. Les aliments cuisinés doivent de préférence être consommés, réfrigérés ou congelés dans les 2 heures. Je place les restes dans un récipient fermé.

Au réfrigérateur : je range les produits à la bonne place en fonction des zones de fraîcheur. Je les mets dans des boîtes fermées pour mieux les conserver. Je nettoie mon frigo (2 fois par mois) pour éviter la prolifération des bactéries.

Au congélateur : je pense à congeler les aliments pour allonger leur durée de vie. Mais attention : je ne congèle pas des aliments déjà périmés ou trop proches de la date limite de consommation. Je divise les grosses quantités en petites portions, plus faciles à réchauffer.

Dans la corbeille de fruits : j'évite ceux qui sont abîmés : les fruits pourris contaminent ceux qui sont sains.



### J'accomode les restes

Suivant ce qu'il me reste, je peux faire par exemple : une salade froide ou un gratin avec les pâtes ; des gâteaux pour tirer les oeufs et le beurre ; du pain péchu avec le pain rassis ; une ratatouille avec des tomates et des oignons ; un potage avec des légumes ; un smoothie avec des fruits trop mûrs, ...



La mention « à consommer de préférence avant le... » signifie que les produits risquent de perdre certaines de leurs propriétés (goût, couleur, texture).

La mention « à consommer jusqu'au... » signifie que après cette date les produits sont périmés, les consommateurs présentent un risque pour la santé.



## La bonne attitude

1. Avant de faire les courses, je regarde ce qui reste dans le réfrigérateur
2. Dans les rayons comme à la maison, je fais attention aux dates de consommation
3. Avant d'en ouvrir un deuxième, je termine le premier
4. Régulièrement, je vérifie ce qu'il y a dans mes placards / réfrigérateur
5. Opération « coup de balai » : demain, je termine les restes.

## Et rappelez-vous

Respecter la nourriture, ça économise de l'argent et c'est faire un geste pour la planète !



# NON au gaspillage alimentaire

## Je m'engage !



With the support of the European Commission

[www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu)





## Et vous, qu'est-ce que vous jetez ?

Le gaspillage alimentaire, c'est le fait de jeter de la nourriture à la poubelle. Et vous, savez-vous ce que ça vous arrive souvent ? Vous jetez :

- 1 - Du pain rassis :**  
 A Tous les jours  
 B Tous les 2 jours  
 C Une fois par semaine  
 D Rarement
- 2 - Un pot de crème fraîche entamé et périmé :**  
 A Une fois par mois  
 B Une fois par trimestre  
 C Une fois par an  
 D Rarement
- 3 - Des fruits cuivés :**  
 A Presque tous les jours  
 B Une fois par semaine  
 C Deux fois par mois  
 D Rarement
- 4 - Des biscuits rassis :**  
 A Une fois par semaine  
 B Deux fois par mois  
 C Une fois par mois  
 D Rarement
- 5 - Des restes de pâtes, de pommes de terre, de riz :**  
 A Tous les jours  
 B Tous les 2 jours  
 C Une fois par semaine  
 D Rarement
- 6 - Des restes de viande cuite :**  
 A Tous les jours  
 B Tous les 2 jours  
 C Une fois par semaine  
 D Rarement
- 7 - Des yaourts périmés :**  
 A Une fois par semaine  
 B Deux fois par mois  
 C Une fois par mois  
 D Rarement
- 8 - Des jus de fruit frais périmés :**  
 A Une fois par semaine  
 B Deux fois par mois  
 C Une fois par mois  
 D Rarement



Évaluez votre score, vous avez une majorité de :

A Mériter une médaille de bronze  
 B Mériter une médaille d'argent  
 C Mériter une médaille d'or  
 D Mériter une médaille de platine

## Envie d'aller plus loin après ce quiz ?

Pour vous aider à mieux diagnostiquer votre comportement en matière de gaspillage alimentaire, faites ce test : notez pendant 15 jours les aliments que vous jetez, ainsi que leur poids/volume et leur prix.

A vous de réfléchir ensuite à l'utilisation que vous pourrez faire de l'argent économisé !

Jour	Type d'aliments jetés	Poids / Volume	Coût estimé	Jour	Type d'aliments jetés	Poids / Volume	Coût estimé
Jour 1				Jour 9			
Jour 2				Jour 10			
Jour 3				Jour 11			
Jour 4				Jour 12			
Jour 5				Jour 13			
Jour 6				Jour 14			
Jour 7				Jour 15			
Jour 8				Jour 16			
TOTAL				TOTAL			

Date : 13/12/2012  
 Pays : FRANCE

LADEPECHE.fr



Mots : 302

> Lire cet article sur le site web

## Castéra-Verduzan. Action contre le gaspillage à «La Villa Castéra»

Publié le 13/12/2012 03:46 Ajouter un commentaire Castéra-Verduzan. Action contre le gaspillage à «La Villa Castéra» Les résidents ont apporté le pain non consommé à M. Buffo, éleveur de porcs à Castéra-Verduzan./Photo DDM, F. S.-M. Fin novembre, a eu lieu la Semaine européenne pour la réduction des déchets.

Dans le but de sensibiliser ses résidents au gaspillage alimentaire, le groupe Médica a organisé dans tous ses établissements et notamment à la maison de retraite castéroise «La Villa Castéra» des actions de sensibilisation pour lutter contre ce gaspillage alimentaire. Cela s'est traduit par la mise en place d'un composteur par Trigone (Syndicat mixte de production d'eau potable et de traitement des déchets) ; la collecte du pain non consommé sur 15 jours et remise à M. Buffo, éleveur castérois de porcs ; la création d'un livre de recettes avec les résidents «Accommoder les restes» ; la mise en place au sein de «La Villa Castéra» d'affiches sur les astuces pour réduire le gaspillage alimentaire ; la distribution d'autocollants Stop Pub et enfin l'organisation d'un goûter «zéro déchet» offert aux enfants de l'école primaire. Les résidents, très motivés, étaient ravis de pouvoir être des acteurs dans cette démarche de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire. Commerce. Dimanche 16 décembre, l'Association des commerçants, avec la participation de l'APE et de la radio locale, «DFM 930», organise une journée dédiée aux enfants, dans la salle de la mairie.

Avec, dès 9 heures et jusqu'à 13 heures, un grand vide-coffres à jouets, matériel et tenues de sports enfants : 2 ? le mètre linéaire ; réservations au 06.45.50.99.32. En attendant le loto de l'après-midi, il sera possible de manger sur place.

Enfin, le loto commencera à 15 heures et est réservé aux enfants jusqu'à 14 ans. .



With the support of the European Commission

www.ewwr.eu

