



EWWR good practices and case studies

1. Details of Action:

EWWR Coordinator: ADEME

Country: France

Name of the project developer: API Restauration

Name of the action: Réduisons pour ça tourne rond (Let's cut back to keep on track)

Place(s) where the action took place: In 85 company restaurants managed by API Restauration

City: see table attached

Administrative region: see table attached

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

- Reduce – Strict avoidance and reduction at source
- Reuse – Preparing for reuse and reuse
- Recycle – Waste sorting and Recycling
- Let's Clean Up Europe!

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

Communicate to minimise disposable packaging in the self-service restaurant and restaurant (ALL SITES)

- Stop serving yoghurts in individual pots but offer desserts with no packaging at the dessert bar
- Encourage diners to drink water from the water fountains
- One serviette per tray only
- No sachets (salt, pepper, sugar, etc.)

Set up waste sorting at the tray-clearing point: sorting table (that weighs waste at certain sites)

We like to think that this action has left a mark on the clientèle, which had to change its habits for a week (fromage blanc in dishes instead of individual, disposable yoghurt pots, restricted number of plastic water bottles to encourage the use of the water fountains, one serviette only given out instead of allowing diners to serve themselves with several at a time, etc.). At certain sites, food waste was also weighed, during the week before the EWWR and during the EWWR itself, in order to raise the diners' awareness about food waste. Lastly, we showcased our new "intelligent" sorting table; this table allows waste to be not only sorted, but also weighed to inform the diner of the weight of waste thrown out with each tray.



With the support of
the European Commission

www.ewwr.eu





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

We like to think that this action has left a mark on the clientèle, which had to change its habits for a week (fromage blanc in dishes instead of individual, disposable yoghurt pots, restricted number of plastic water bottles to encourage the use of the water fountains, one serviette only given out instead of allowing diners to serve themselves with several at a time, etc.). At certain sites, food waste was also weighed ,during the week before the EWWR and during the EWWR itself, in order to raise the diners' awareness about food waste. Lastly, we showcased our new "intelligent" sorting table; this table allows waste to be not only sorted, but also weighed to inform the diner of the weight of waste thrown out with each tray.

Around 25,000 diners were involved.



Réduisons,
pour que ça tourne rond !

A l'occasion de la Semaine Européenne
de la Réduction des Déchets,
du 18 au 22 Novembre,

**API vous informe qu'en
moyenne, chaque jour, XXX kg
de déchets sont jetés lors du
débarrassage dans votre
restaurant !!**

**Cela représente environs XXX
grammes par plateau.**

Afin de limiter le gaspillage et de
réduire ce poids, API vous propose des
conseils dans votre restaurant.



With the support of
the European Commission

www.ewwr.eu



Réduisons, pour que ça tourne rond !

A l'occasion de la Semaine Européenne
de la Réduction des Déchets,
du 18 au 22 Novembre, vous avez
changé vos habitudes pour réduire les
déchets.

Grâce à vos efforts, vous avez
réduit le gaspillage de **XXX %**

BRAVO !

Continuons en adoptant les
bons gestes pour
l'environnement



Réduisons, pour que ça tourne rond !



Plus SMALL,
plus SMART

Je limite le gaspillage.

Réduisons, pour que ça tourne rond !



Je ne suis pas
parfait(e)
je suis
naturel(le)

J'accepte que mon fruit/mon légume ne soit pas calibré.

Réduisons, pour que ça tourne rond !



Une tranche
par tranche

Je me sers en pain raisonnablement.

Réduisons, pour que ça tourne rond !



Le plastique,
c'est fantastique...
mais la fontaine
est plus pérenne !

Je bois l'eau du robinet en fontaine plutôt que des boissons en bouteilles.



Semaine Européenne de la Réduction des Déchets 2013

La **Semaine Européenne de la Réduction des Déchets** aura lieu cette année du 16 au 24 Novembre 2013.

Nous menons des opérations de sensibilisation dans plusieurs restaurants (plus d'une centaine de restaurants participent à l'opération) pour sensibiliser les convives à la réduction des déchets. Avec le slogan « Réduisons pour que ça tourne rond ! », nous incitons les convives à réduire au maximum les déchets restant sur leur plateau. Au niveau des restaurants, nos équipes de cuisine mettent tout en place pour permettre aux convives de ne pas avoir de déchets sur son plateau et de mener à bien l'opération « zéro déchet ».

Exemple des messages de nos affiches pendant la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets au restaurant :

- « plus small, plus smart » : je limite le gaspillage
- « je ne suis pas parfait(e...), je suis naturel(le) » : j'accepte que mon fruit / légume ne soit pas calibré.
- « une tranche par tranche » : je me sers en pain raisonnablement.
- « le plastique c'est fantastique, mais la fontaine c'est plus pérenne » : je bois l'eau du robinet en fontaine plutôt que des boissons en bouteilles.
- « je picore encore et encore » : je me sers plusieurs fois plutôt que ne pas finir mon assiette
- « je suis dans le vent » : je favorise les aliments frais et de saison
- « unique c'est plus chic » : je ne prends qu'une seule serviette



Durant cette semaine, une page web sera consacrée à l'évènement et mettra à l'honneur un film de sensibilisation. En interne, une signature email sera mise en place pendant une semaine pour sensibiliser les collaborateurs API Restauration à la Réduction des Déchets au quotidien.

Contact :
Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.
Laura Legier

Pour en savoir plus :

API Restauration est la 4^{ème} entreprise de restauration collective en France et 1^{ère} entreprise indépendante et familiale du secteur.
API Restauration, c'est 4600 salariés dans toute la France et en Belgique, 100 140 000 repas servis par an, et une croissance de 10% en 2012/2013.
www.api-restauration.com