

Un plan de « lutte contre le gaspillage alimentaire »

SHCB, groupe indépendant de restauration collective, très engagé dans la problématique du développement durable, mène une politique active en faveur de la restauration responsable et annonce son plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.

SHCB poursuit une croissance qualitative qui s'exerce en respectant des valeurs fortes pour garantir la qualité des services.

L'entreprise familiale s'inscrit dans cette démarche de restauration dite responsable en respectant des règles d'or qui sont **la qualité, la proximité et la saisonnalité**, elle intègre aussi une dimension fondamentale pour assurer la pérennité des projets : le choix de produire et de consommer autrement en privilégiant les achats chez les acteurs de proximité.

Les Objectifs 2015 de SHCB

Fort de son expérience de plus de 18 ans dans la restauration collective en Restauration livrée avec 9 cuisines centrales en Rhône-Alpes, Bourgogne et Languedoc Roussillon, et bientôt en Ile-de-France ; et en Restauration sur Place exercée au service de ses clients dans leurs locaux ; SHCB mène des actions concrètes qui répondent à la préoccupation sociétale : **la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction dans la production de déchets alimentaires d'environ 30 %.**

« AVEC SHCB, LE GASPI C'EST FINI ! »

Pour SHCB, la recette est simple, réduire le gaspillage signifie commencer par **donner envie de manger, varier les plaisirs et proposer un soupçon de créativité.**

Les plats servis répondent aux demandes des convives et associent goût, plaisir et équilibre ; les portions sont adaptées pour chaque âge en respectant le guide pratique du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).

Dans les restaurants scolaires, SHCB est à la pointe avec **l'organisation d'actions pédagogiques significatives**, en proposant l'intervention de ses diététiciennes et en associant par exemple, les enfants et les jeunes adolescents à la conception des repas...

Les enfants sont dorénavant les principaux acteurs pour lutter contre le gaspillage en adoptant des gestes responsables à travers des outils exclusifs et animations ludo-éducatives :

- **Les gaspi-pain**, des bacs gradués de récupération du pain non consommé en fin de service. Le pain est ensuite destiné à la revalorisation vers l'alimentation animale (distribution dans des centres équestres, des haras...)
- **Des arrosoirs pour l'eau non consommée**, qui sert ensuite à entretenir les plantes et espaces verts de l'école.
- **L'installation de tables de tri ludiques**, originales par leurs formes et leurs couleurs
- **Des animations exclusives** encadrées par nos diététiciennes sur le thème du Gaspillage alimentaire, de l'Equilibre alimentaire, du Petit déjeuner ... pour connaître les bases de la nutrition et des bons comportements alimentaires.



A PROPOS DE SHCB

Siège social à Saint-Quentin Fallavier (38)
 Président : Maxime Bobbia
 Société indépendante au capital 100 % familial
 Plus de 500 salariés
 Restauration livrée
 Restauration sur place



A SAVOIR

Gestion de plusieurs centaines de restaurants (restaurants livrés ou restauration sur place)
 Propriétaire et/ou gestionnaire de cuisines centrales
 Politique qualité fondée sur l'élaboration de "repas santé environnement" à partir de "menus 4 saisons" équilibrés et variés.
 Organisation certifiée ISO 9001
 Soutien du Pacte Mondial

Créée en 1997, SHCB est aujourd'hui dans le top 10 des sociétés nationales de restauration collective derrière les majors.
 Société indépendante au capital 100% familial.
 Elle propose des solutions de prestations de services : repas livrés, restauration sur place, assistance technique sur achats, restauration commerciale, traiteur, animations, aménagement, nettoyage, maintenance...

Elle intervient sur tous les segments du marché :

- SHCB petite enfance (crèches et haltes garderies),
- SHCB enseignement - collectivités territoriales,
- SHCB santé - médico - social,
- SHCB entreprises et administrations.



UN POSTE SPÉCIALEMENT CRÉÉ POUR VALORISER LES ACHATS LOCAUX

Depuis 2013, SHCB a créé un poste **entièrement dédié au « sourcing »**, une mission qui permet de référencer, dans chacune des régions, des producteurs locaux et groupements afin d'assurer un approvisionnement local de qualité. SHCB sélectionne ainsi des produits certifiés de l'agriculture durable ou labellisée.

En moyenne, ce sont plus de 40 % d'achats locaux qui entrent dans la composition des menus : fruits, légumes, viande, poisson ou encore laitage.

Une démarche prioritaire de SHCB qui permet d'assurer un débouché à la production locale et ainsi de structurer l'offre pour créer une dynamique économique territoriale.



SHCB RENFORCE SA POLITIQUE RESPONSABLE DANS LES PROCHAINS MOIS

Pour aller encore plus loin dans cette politique active de réduction des déchets, SHCB poursuit ses démarches et s'engage dans de nouvelles actions destinées à changer les pratiques :

- renforcement des formations auprès des cuisiniers, commis de cuisines, agents de services pour les sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- création de supports ludiques pour dispenser des conseils/astuces aux enfants
- être présent sur les supports plébiscités par les enfants et adhérer aux modes de communication viraux et décalés qui séduisent les enfants
- engager des partenariats avec des centres de collecte des bio-déchets



CRÉATION D'UN LABEL, UN OBJECTIF À COURT TERME

En créant un label, SHCB s'engage pour améliorer et garantir de façon concrète et pérenne les relations avec ses producteurs locaux.

Ce label sera attribué aux restaurants partenaires de SHCB et reposera sur une charte définissant les bonnes pratiques et les engagements auprès de ses acteurs locaux.

Elle garantit l'utilisation de produits de proximité dans les menus et un accord sur les volumes commandés auprès des fournisseurs d'un territoire. L'ambition repose sur la création d'un lien entre ses convives et ses producteurs locaux, sensibiliser à la réduction du gaspillage c'est avant tout redonner sa valeur à l'alimentation et respecter le travail de ceux qui la produisent.

QUELQUES CHIFFRES

Le marché de la restauration hors foyer, représente 6,2 milliards de repas par an soit environ 12 repas/mois/habitant en France.

Sur 7 120 000 tonnes de denrées alimentaires gaspillées chaque année en France, 1 080 000 tonnes soit 15 % du total sont produite par la restauration hors foyer.



Témoignage de Marie Chartres, Responsable Marketing SHCB

« Le jeu a toujours été un bon moyen d'impliquer les enfants et d'appréhender des thématiques d'actualité.



J'ai créé un jeu au design ludique et original entièrement dédié à la thématique du gaspillage alimentaire, ce fut un grand succès, l'engouement des enfants était au rendez-vous ! Des cartes quizz et un plateau de jeu de 9 mètres carrés forment un mélange harmonieux entre pédagogie et divertissement, pour le plus grand plaisir de nos jeunes convives devenus le temps du jeu, de véritables pions humains ambassadeurs d'une lutte approuvée contre le gaspillage alimentaire. »