

Journée technique « Réduction du gaspillage alimentaire en hôpital »

Centre de Congrès de Caen 1^{er} février 2018

Cahier des charges traiteur

L'ADEME Normandie et l'ARS Normandie organisent une journée technique sur la « Réduction du gaspillage alimentaire en hôpital » au Centre de Congrès de Caen le jeudi 1^{er} février 2018.

Une centaine de participants sont attendus.

Le déroulé de la journée est le suivant :

Horaires	Séquence	Intervenants
9h-9h30	<i>Accueil café</i>	
9h30-9h40	Ouverture	ADEME ARS
9h40-10h30	Actualités	
	Point sur la réglementation	Biomasse-Normandie
	Retour sur des études ADEME	ADEME
	Focus sur les biodéchets : PRPGD, cartographie, gestion des biodéchets	Biomasse-Normandie ADEME
10h30-13h	Ateliers thématiques (1 au choix parmi 5) : <ul style="list-style-type: none">• AT 1 : Diagnostic• AT2 : Prise de commande des repas• AT3 : Quantités• AT4 : Qualité gustative et visuelle• AT5 : Environnement des repas	Animateurs CH + ARS + ADEME + REGAL
13h-14h30	<i>Buffet</i>	
14h30-17h	Ateliers thématiques (1 au choix parmi 5)	Animateurs CH + ARS + ADEME + REGAL
17h	Clôture	

L'ADEME cherche un traiteur pour assurer les prestations de café d'accueil et de buffet.

- Le café d'accueil sera composé de café, thé, jus de fruit, fruits frais, fruits secs, viennoiseries ou petits gâteaux secs...
- Le buffet sera composé de différentes salades (dont des salades végétariennes), de différents toasts (dont des toasts végétariens), de différentes tartelettes ou verrines (dont des tartelettes ou verrines végétariennes), de pain et fromages, de desserts et café...

Afin de limiter les impacts environnementaux des prestations de restauration, l'ADEME souhaite que le traiteur retenu soit engagé dans des démarches environnementales :

- dans une démarche alimentation durable (approvisionnement durable, menus avec offre végétarienne, gestion des déchets)
- dans une démarche antigaspi (réduction du gaspillage alimentaire).

L'engagement environnemental sera évalué selon 5 axes :

Axes	Actions mises en place	Indicateurs	Nombre de points
1. Approvisionnement durable	Servir des produits issus de l'agriculture biologique (AB)	part des produits bio (%)	/10
	Servir des produits frais et de saison	part des produits de saison (%)	/5
	Servir des produits locaux (provenant de Normandie)	part des produits normands (%)	/5
		Sous-total	/20
2. Menu et recettes	Proposer des plats végétariens (sans viande ni poisson) attractifs et qualitatifs	oui/non	/10
	Incorporer des protéines végétales (légumineuses ; tofu ; champignons ; noix, graines et oléagineux ; fruits secs...)	oui/non	/10
		Sous-total	/20
3. Prévention et gestion des déchets	Utiliser de la vaisselle lavable	oui/non	/5
	Servir de l'eau du robinet, en carafe	oui/non	/5
	Trier et valoriser les biodéchets	oui/non	/5
	Trier et valoriser les déchets recyclables (plastique, carton, métal)	oui/non	/5
		Sous-total	/20
4. Lutte contre le gaspillage alimentaire	Ajuster le nombre de convives au plus proche de la date de l'événement	proximité de la date (jours)	/10
	Adapter les quantités par convives	quantité/convive (500 g max)	/10
	Faire une pesée : de ce qui est non servi ; de ce qui a été jeté par les convives	oui/non	/10
	Distribuer les restes secs sous forme de « gourmet bags »	oui/non	/5
	Donner les restes à une association du don alimentaire	oui/non	/5
		Sous-total	/40
		Total	.../100

Le critère prix et le critère environnemental seront pris en compte respectivement à 50 % et 50 % pour sélectionner le prestataire.

L'offre est à remettre :

- pour le 6 novembre 17h par mail,
- accompagnée de votre SIRET et RIB-IBAN,
- à : M. Sylvain PERRIOLLAT sylvain.perriollat@ademe.fr 02 31 46 89 60

ADEME Normandie Citis Le Pentacle 5, avenue de Tsukuba 14200 HEROUVILLE SAINT-CLAIR