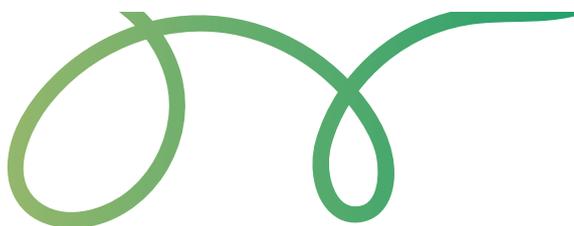




WELLEAT



Cas d'usage – Welleat & la Collectivité de Dunkerque

## Contexte & Enjeux

La ville de Dunkerque, engagée dans une démarche de transition alimentaire durable, cherche à optimiser la qualité nutritionnelle des repas dans ses cantines scolaires et établissements publics, tout en réduisant le gaspillage alimentaire et les coûts de production.

Grâce à son ambition pour une alimentation plus responsable, la collectivité a décidé de mettre en place une solution innovante facilitant la gestion des repas et encourageant de meilleures pratiques alimentaires.

## Problématiques identifiées

La situation actuelle des **cantines scolaires** en France est préoccupante :

**Surproduction alimentaire** : Production de repas en excès entraînant du gaspillage et des coûts supplémentaires.

**Gaspillage alimentaire excessif** : Une quantité importante de nourriture est jetée chaque jour.

**Optimisation de la qualité nutritionnelle** : Veiller à proposer des repas équilibrés et conformes aux recommandations sanitaires.

**Réduction des coûts** : Mieux gérer les stocks et les approvisionnements pour limiter le gaspillage financier.

**Engagement et sensibilisation des citoyens et équipes** : Renforcer la transparence et l'implication des parties prenantes sur les enjeux alimentaires.

## Mise en place de solution

Pour répondre à ces enjeux, Dunkerque a équipé **17 restaurants** avec les solutions suivantes :

### **Diététique**

Suivi et amélioration des menus pour garantir un équilibre nutritionnel optimal.

### **Gaspillage**

Intégration de balances connectées et de systèmes de suivi pour réduire le gaspillage, avec des écrans TV et des caméras interactives proposant un jeu éducatif anti-gaspillage afin de sensibiliser les convives.

### **Hygiène**

Utilisation de sondes de température et d'outils numériques pour garantir une traçabilité sanitaire optimale.

### **Équipement & Maintenance**

Dispositifs permettant de signaler et suivre les incidents matériels ou liés aux bâtiments.

Deux **cuisines centrales** ont également été modernisées avec :

### **Diététique**

Optimisation dynamique des menus en fonction des analyses des aliments gaspillés les jours précédents, afin d'ajuster les portions et d'améliorer l'acceptabilité des plats.

### **Hygiène**

Gestion complète du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), incluant le suivi des protocoles de nettoyage, la surveillance des températures d'huiles et de stockage grâce à des sondes connectées, ainsi que la réalisation d'auto-tests bactériologiques automatisés pour garantir une sécurité alimentaire optimale.

### **Commandes**

Optimisation des commandes en fonction des besoins réels et des prévisions de fréquentation, tout en respectant les spécificités des marchés publics.

## Production

Optimisation des quantités à produire pour éviter la surproduction, mise en place d'une gestion rigoureuse de la traçabilité via l'OCR, et organisation des préparations ainsi que l'envoi des commandes en liaison chaude.

## Équipement & Maintenance

Dispositifs permettant de signaler et suivre les incidents matériels ou liés aux bâtiments.

# L'impact de Wealleat

Grâce à la solution Welleat, la ville de Dunkerque a enregistré des résultats significatifs :

**-45 %**

de réduction du gaspillage alimentaire grâce à l'optimisation des repas et à la sensibilisation des usagers.

**+18 %**

amélioration de l'équilibre alimentaire des menus.

**-14 %**

de réduction des coûts de production grâce à une meilleure gestion des achats.

## Circuits courts

Favorisation des circuits courts pour améliorer la qualité des repas et réduire l'empreinte carbone.

## Plus d'implication

Implication accrue des équipes et usagers grâce à une interface transparente et éducative.

# Témoignages

“

«On est dans l'amélioration continue : à chaque fois que je vois un process à optimiser, j'en parle à Welleat et le lendemain c'est fait ! »

– Gautier Blandin, Chef de service Restauration scolaire à Dunkerque

”

“

«Ça change la vie ! C'est très simple d'utilisation et, surtout, efficace : je n'avais jamais vu ça ! »

– Gilles Lamiaux, Responsable de production Cuisine Centrale de Dunkerque

”

---

## Plan de déploiement

### **Intégration des données (2 semaines)**

Phase 1

- Adaptation et configuration de l'outil en fonction de l'organisation de la ville.
- Intégration des données existantes : PMS, recettes, matériel, etc.

### **Installation du matériel (2 semaines)**

Phase 2

- Ajout et configuration du matériel sur tous les sites.
- Mise en place de clés 4G pour les sites sans connexion Wi-Fi.

### **Formation des équipes (2 semaines)**

Phase 3

- Formation des équipes back-office.
- Formation des équipes terrain dans chaque restaurant.

### **Lancement opérationnel (1 semaine)**

Phase 4

- Déploiement sur l'ensemble des sites avec un accompagnement terrain par les formateurs Welleat afin d'assurer une prise en main efficace.
-

# Découvrez notre collaboration avec Dunkerque en vidéo



Pour en savoir plus ou pour collaborer avec Welleat, contactez :



**Gautier Decroix, CEO**

+33 6 58 82 53 16

[gautier.decroix@welleat.fr](mailto:gautier.decroix@welleat.fr)



**Cyril Dreesen, Président**

+33 6 25 47 25 85

[cyril.dreesen@welleat.fr](mailto:cyril.dreesen@welleat.fr)