



Lutter contre le gaspillage alimentaire

DESCRIPTIF

Les principales causes du gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale sont les suivantes : difficulté d'évaluer le nombre de repas à servir, quantités servies inadaptées à l'appétit du client, mauvaise gestion des stocks ou encore des minimas de commandes imposés par certains fournisseurs. Le gaspillage alimentaire est coûteux : dépenses d'énergie et d'eau pour la conservation et la préparation des aliments, transport avant l'achat, gestion des déchets et bien-sûr les pertes de temps de personnel associés.

La réalisation d'un diagnostic au sein de l'établissement permet de cibler les actions pertinentes à mener. Par exemple, la réalisation de campagnes de pesées permet d'avoir des résultats représentatifs en pesant les déchets alimentaires générés sur une semaine à plusieurs moments de l'année. Après le diagnostic initial, une réflexion sur les sujets suivants permet d'identifier les postes les plus susceptibles de générer des pertes, et donc de mettre en place des actions appropriées :

Approvisionnement et offre réfléchis :

- conception des menus pour limiter les pertes : carte réduite pour une meilleure gestion des stocks ;
- choix de portions réduites dans les assiettes (« option petite faim » ou menu enfant) ;
- inciter à la réservation pour mieux prévoir le nombre de couverts ; demande la veille en cas de prise de petit-déjeuner ;

- si offre de buffet (repas ou petit-déjeuner) : installer les produits frais en petite quantité et prévoir un réassort régulier, disposer des assiettes de petite taille, laisser le pain à la coupe et adapter la logistique des buffets (ex : placer le pain à la fin s'il y a un sens de circulation).

Valorisation des excédents alimentaires :

- utilisation dans de nouvelles préparations culinaires :
 - pain : panure, croûtons, pain perdu, cookies ;
 - poissons : fumet, soupe ;
 - viandes : terrine, fonds, rillettes ;
 - légumes : velouté, mousse, flans ;
 - fruits et légumes abimés : jus ou smoothie.
- réaliser des conserves dans des contenants consignables qui peut devenir une offre du room service, en dehors des horaires d'ouverture du restaurant.
- donner les excédents alimentaires consommables à la clientèle (issus d'une activité traiteur, ou doggy bags au restaurant) ou les valoriser via la revente à moindre coût / le don à des associations d'aide alimentaire habilitées.

Gestion des stocks :

- rationnaliser les achats de produits frais ;
- gestion rigoureuse des stocks pour éviter les pertes (DLC, DDM) et optimiser la durée de vie des produits avec des méthodes de conservation adaptées.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Pèse déchets : entre 10 à 170€ jusqu'à 30 kg.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

<1 an.



GAINS

Pour une cuisine dite « maison », les biodéchets représentent environ 307 g par client, soit un coût matière de 1,94€ par client. Source : Ma planète alimentaire.



AIDES

- Impôt : déduction fiscale du don.
- ADEME : aides aux formations « tourisme durable ».

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Loi EGALIM du 30/10/2018 : mise à disposition pour les clients de contenants réutilisables ou recyclables (au 01/07/21).

Loi AGEC du 10/02/2020 : objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50% à l'horizon 2030 (par rapport à 2015) et création d'un label national « anti-gaspillage alimentaire ».

Loi sur la fiscalité et le don alimentaire Code général des impôts - Article 238 bis.



Association Les Glénans – Base de Paimpol (22)

Utilisation d'un tableau comportant les grammages et ingrédients détaillés pour chaque plat, des menus prévus. Ajustements réalisés grâce aux retours à l'issue des repas.

Hôtel Restaurant Château d'Apigné – Le Rhei (56)

Démarche formation-action de réduction des biodéchets et du gaspillage alimentaire avec un bureau d'études pour le personnel en cuisine/salle.

Centre du Baly - Pleumeur-Bodou (22)

Nombre de convives transmis en cuisine en amont pour acheter la juste quantité d'aliments. Actions pédagogiques systématiques auprès des groupes pour éviter le gaspillage alimentaire.

Hôtel Isidore – Saint Jacques de la lande (35)

Déchets alimentaires repris et valorisés par la méthanisation, dans la cadre d'un contrat avec un prestataire privé

CRITÈRES ÉCOLABEL EUROPÉEN

C 17 : réduction des déchets : plan de réduction des déchets générés par les services de restauration.

POUR ALLER PLUS LOIN

- ADEME « Alimentation et environnement : champs d'action pour les professionnels » 2016.
- ADEME « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » 2016.
- ADEME « Pour une restauration événementielle durable » 2018.
- UMIH, Bonnes pratiques de chefs « Vaincre le gaspillage, améliorer la performance de son restaurant » 2016.
- Fiches actions et outil de calcul de mesure et de suivi du gaspillage alimentaire, individuel et collectif : www.moinsdegaspiauresto.fr.
- Rubrique sur les bonnes pratiques pour réduire les pertes alimentaires : www.casuffitlegachis.fr.
- ÉCOLABEL TOOLBOX (voir Annexe 3) : fiches « Solutions techniques » – Lutte contre le gaspillage alimentaire

POINTS DE VIGILANCE

- Sensibiliser tous les services de l'établissement (des achats au service en salle) pour les impliquer.
- Nommer une personne référente de la démarche « gaspillage alimentaire » pour coordonner les actions.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Gains économiques sur le poste des achats alimentaires et de la gestion des déchets en cas de tarification incitative.
- Implication du personnel.