



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 minima de commandes imposés par certains fournisseurs. Le gaspillage alimentaire est coûteux à la fois pour le ou la restaurateur.ice et pour la société :

- Pour le ou la restaurateur.ice : coût d'achat des aliments, dépenses d'énergie et d'eau pour la conservation et la préparation des aliments, gestion des déchets et pertes de temps de personnel associés.
- Pour la société : impacts environnementaux de la production, transformation, transport des produits alimentaires gaspillés ; dépenses d'énergie et d'eau pour la conservation et la préparation des aliments, gestion des déchets et 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. Il permettra notamment d'identifier si les efforts sont à porter sur les quantités préparées ou sur les restes d'assiette. 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 :

- Concevoir des menus pour limiter les pertes : carte réduite pour une meilleure gestion des stocks.
- Offrir un choix de portions réduites dans les assiettes (option petite faim, menu enfant).
- S'il y a une offre de buffet⁴ : 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 :

- Utiliser les excédents alimentaires dans de nouvelles préparations culinaires :
 - o Pain : panure, croûtons, pain perdu, cookies.
 - o Poissons : fumet, soupe.
 - o Viandes : terrine, fonds, rillettes.
 - o Légumes : velouté, mousse, flans.
 - o Fruits et légumes abimés : jus ou smoothie.
 - o Réutilisation des « évitables » en cuisine (pesto de fanes de radis, chips d'épluchures, etc.).
- Donner ou revendre à prix réduit, à la clientèle ou à des associations d'aide alimentaire habilitées, les excédents alimentaires consommables et ne présentant pas de risque sanitaire (utilisation de sacs avec des contenants réutilisables/ consignables, ou à défaut biodégradables et compostables) ou les valoriser via la revente à moindre coût / le don à des associations.

Gestion des stocks :

- Rationnaliser les achats de produits frais.
- Gérer le stockage et la conservation des ingrédients et plats, pour qu'ils puissent être proposés lors d'un autre service, dans le respect des normes sanitaires en vigueur.
- Gérer les stocks de façon rigoureuse, en flux tendus, pour éviter les pertes dues aux dates (DLC : date limite de consommation, DDM : date de durabilité minimale) et optimiser la durée de vie des produits avec des méthodes de conservation adaptées.

⁴ L'ADEME a lancé une étude sur le gaspillage alimentaire produit par l'offre de buffet. Les résultats feront l'objet de recommandations (prévu courant 2022).

Investissement

€€€



Temps de mise en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

- Sensibiliser tout le personnel du restaurant (cuisine, salle) pour les impliquer dans la démarche.
- 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.



INVESTISSEMENT

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



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

< 1 an.



GAINS

Le gaspillage alimentaire moyen par couvert : 140 g en restauration rapide, 180 g en brasserie, 230 g en restauration traditionnelle, et 275 g (voir 350 g) en gastronomique, soit un coût matière variant de 0,34 € à 1,94 € par couvert. Source : Ma planète alimentaire « Moins de gaspi au resto » 2015.



AIDES

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

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Loi AGECE 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 EGALIM du 02/10/2018 : obligation pour les restaurants de mettre à la disposition de leurs clients qui en font la demande des contenants

Angello – Rennes (35)

Offre de deux tailles de pizzas (26 et 29 cm) pour s'adapter à l'appétit de la clientèle, vérification des DLC des produits dans le frigo.

Ty Flo – Rosporden (29)

Mise en bouche proposée à la carte permet de travailler les matières premières non utilisées, ou les surplus de certains plats.

Emeraude ID – Lannion (22)

Mise en place d'un pèse déchets au niveau du tri des plateaux, permettant de calculer le poids des retours d'assiettes à chaque service.

La Violette – Bain-de-Bretagne (35)

Réalisation d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire par un bureau d'étude externe (analyse, points de vigilance et recommandations).

réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place à l'exception de ceux mis à disposition sous forme d'offre à volonté, à compter du 1er juillet 2021.

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

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 37 : réduction du gaspillage alimentaire



POUR ALLER PLUS LOIN

- ADEME « Alimentation et environnement : champs d'action pour les professionnels » 2016.
- ADEME « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » 2017.
- ADEME « Pour une restauration événementielle durable » 2018.
- Gourmet bag, le doggy bag à la française : <http://gourmetbag.fr/>
- UMIH, Bonnes pratiques de chefs « Vaincre le gaspillage, améliorer la performance de son restaurant » 2016.
- UMIH « Lutter contre le gaspillage dans son restaurant », 2015.
- 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 TOOLOX, outil dédié aux hébergements touristiques, mais ressources adaptables aux restaurants : fiches « solutions techniques » – Lutte contre le gaspillage alimentaire.