Moins de Gaspi au Resto - réduction du gaspillage alimentaire en restauration commerciale

expérience exemplaire

Ma Planète Alimentaire

Auteur :

38 Rue de la Madeleine
56500 Moréac
Voir le site internet
Emmanuel Le Guernic
e.leguernic@maplanetealimentaire.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée soit l'équivalent de 1,3 milliard de tonnes chaque année. Que se soit à l'échelle mondiale ou locale, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, de l'amont à l'aval, sont concernés par le gaspillage alimentaire.

En France, les compteurs sont à 20 Kg par an par habitant, dont 7 Kg encore emballés.

En Bretagne, ce chiffre est de l'ordre de 150 000 t/an.

En ce qui concerne la restauration, les pertes s'élèvent en moyenne à 212 g par repas et par convive, 230 g pour la restauration traditionnelle, soit un coût matières moyen de 0.5 € par convives. Autant de matière achetée par les restaurateurs et non consommée. Autant d'euros consacrés à l'achat de produits, préparés et mis à la poubelle…

Face à ce constat, Ma Planète Alimentaire et EVEA Tourisme, soutenues par l'ADEME Bretagne et le Conseil Général du Morbihan, ainsi que plusieurs autres partenaires, ont lancé un projet visant à réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale. Une opération pilote "Moins de Gaspi Au Resto" est actuellement en cours et cible 20 restaurants de la région Bretagne.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif principal de cette démarche est de fournir aux restaurateurs une méthode pragmatique afin de réduire le gaspillage alimentaire généré dans leurs établissements.

La démarche s'appuie sur l'accompagnement personnalisé de chaque établissement et la mise en place d'un outil numérique de quantification et de suivi de ce gaspillage. Cet objectif se décline ainsi :

- Accompagner 20 restaurateurs bretons dans la réduction de leurs déchets alimentaires
- Créer un outil professionnel de sensibilisation au gaspillage alimentaire, permettant de mesurer les quantités de déchets alimentaires générés et d'établir un plan d'action
- Créer un outil de sensibilisation des clients au gaspillage afin qu'ils puissent identifier les restaurateurs engagés dans un plan de réduction du gaspillage alimentaire
- Communiquer les bonnes actions et valoriser chaque participant
- Connecter les restaurateurs afin qu'ils partagent leurs expériences et réfléchissent ensemble à des solutions concrètes
- (Re)connecter les acteurs du territoire (agriculteurs, producteurs, artisans, restaurateurs, collectivités, syndicats de traitement des déchets,etc)

L'intéret de la démarche, en associant différents acteurs du territoire, est également de mieux qualifier et quantifier les déchets issus de ce type de restauration afin d'identifier ou d'initier de nouvelles filières pour les biodéchets non valorisés.

Accessible aux restaurateurs et aux territoires associés à la démarche, l'outil de suivi et de calcul du gaspillage alimentaire permet :

- De mesurer et de suivre l'évolution du gaspillage alimentaire sur une période choisie, en kg et en €.

- De connaitre les ingrédients, les plats et les moments générant du gaspillage alimentaire (A partir d'une base de donnée ingrédients et plats pouvant être spécifiée, et à l'aide de pesées effectuées sur la fréquence souhaitée).

- L'accès à un tableau de bord identifiant les sources du gaspillage, à l'aide de graphiques modulables .

Résultats quantitatifs

La démarche "Moins de Gaspi Au Resto" est actuellement en cours, l'ensemble des 20 établissements n'ayant pas encore recrutés.

Les premiers résultats sont donc partiels et seront complétés/confortés avec le retour d'expérience issus des autres établissements :

Quelques uns des premiers résultats constatés :

- La présentation en buffet génére plus de gaspillage que le service à l'assiette

- Les restaurants ne connaissent généralement pas le coût associé au gaspillage alimentaire

- Plus le savoir faire en cuisine est important, plus le gaspillage alimentaire est limité (hors restauration gastronomique) : valorisation par transformation (amuse bouche, soupe, desserts, terrine, etc.), moins de déchets lors des préparations en cuisine (épaisseur des pluches de légumes par exemple)

- Pour limiter le coût de traitements des déchets, certains établissements valorisent leurs déchets essentiellement par l'usage d'un composteur (sur le lieu de travail ou à leur domicile), ou en les donnant (clients, fournisseurs comme les maraichers, etc.)

- Des actions simples permettent de diminuer de 10 à 20 % le gaspilage alimentaire : surveillance de la durée de vie des produits, diminution des quantités commandées, rotation des stocks, formation et sensibilisation du personnel

- Très peu de restaurateurs suivent des préconisations du PNNS quand aux choix des aliments et la taille des portions

- Le gaspillage alimentaire intervient à toutes les étapes de la vie des produits : réception et stockage des denrées alimentaires, préparations, services et retour assiette client

- Le Gaspillage alimentaire est variable d'un service à l'autre

Les premiers retours nous permettent également de dégager des données plus précises :

- Le plat principal génére le plus de gaspillage alimentaire, tant en kg qu'en €, par rapport à l'entrée, au dessert et au pain

- Une disparité importante dans les résultats selon le type de restauration proposée : la cuisine d'assemblage engendre ainsi moins de gaspillage alimentaire dans l'établissement par rapport à une "cuisine maison".

- Cuisine d'assemblage (très peu de fabrication, essentiellement remise en température), en moyenne : 74 g / client de gaspillage alimentaire, pour un coût de 0.34 €/ client. Ce qui représente à l'année 2.7 T de biodéchets pour un coût matière de 12 300€.

- Cuisine "fait maison" (travail essentiellement à partir de denrées brutes nn transformées) : 229 g/ client, pour un coût de 1.94 € / client. Ce qui représente à l'année 3.9 T de biodéchets pour un coût matière de 33 300 €.

Résultats qualitatifs

Les restaurants engagés ont des profils différents : brasserie/pizzeria, restaurant traditionnel, enseigne nationnale. Et donc un fonctionnement différent, ce qui entraine des disparités dans la quantité de gaspillage alimentaire généré.

Les restaurants dont le dirigeant est en cuisine sont d'avantage sensibilisés au gaspillage alimentaire et à la perte économique engendrée.

Il existe peu de communication interne entre les équipes de cuisine et de salle sur le gaspillage alimentaire.

La réduction du gaspillage alimentaire est une thématique impliquant l'ensemble du personnel.

MISE EN OEUVRE

Planning

Les étapes de déploiement de la démarche dans un restaurant :
- Constitution de la base de données ingrédients et plats du restaurant

- Animation, sensibilisation et formation en interne au gaspillage alimentaire, à l'outil numérique et à l'organisation des pesées

- Remise d'un diagnostic écrit suite aux premières observations réalisées, comprenant les premières préconnisation de réduction

- Suivi des établissements

Une réunion collective avec les différents établisement sera également organisé pour favoriser les échanges et l'émergence de solutions duplicables.

Moyens humains

L'ensemble du personnel du restaurant participant : direction, cuisine et salle

Un consultant pour le suivi et la mise en place de la démarche

Le réseau de partenaires pour sensibiliser et recruter les restaurants

Moyens financiers

Compte tenu des subventions et financements complémentaires mis en place, le coût initial pour le restaurateur (accompagnement par un consultant et 3 ans d'utilisation de la plateforme) est compris entre 500 et 1800 €.

En effet, au-delà de l'aide financier de l'ADEME, de nombreuses communauté de communes, des agglomérations ainsi qu'un syndicat de traitement des déchets ont été associés à l'opération afin d'accompagner les restaurateurs de leur territoire.

Moyens techniques

Un balance de pesée pour quantifier les déchets alimentaires. L'usage d'une balance à crochet permettant de suspendre les contenants à déchets (petits seaux, sacs, etc.) est le choix le plus adapté.

Un accès informatique à internet (PC, tablettes, etc.)

Partenaires mobilisés

ADEME Bretagne

Conseil Départementale du Morbihan

UMIH Morbihan

CCI Morbihan

Comités Départemental et Régional du Tourisme

La majorité des communuté de communes et d'agglomération du Morbihan

Le SITTOMI (traitement des déchets)

EVEA Tourisme

Ma Planète Alimentaire

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La mise en place de la démarche est tout à fait reproductible.

Difficultés rencontrées

Apporter des solutions pragmatiques aux restaurateurs

Un outil de suivi et de quantification du gaspillage facile à utiliser

Associer à l'opérationde nombreux pertenaires locaux

Mutualiser les solutions d'un établissements à l'autre

Permet au restaurateur de connaitre le prix de revient matières premières de ces plats, en intégrant le coût des déchets alimentaires non valorisables (ex. os de pooulet)

Recommandations éventuelles

Bien que sensible au gaspillage alimentaire, le premier argument en faveur de la mise en place de la démarche dans un restaurant reste le gain économique potentiel.

Mots clés

ENTREPRISE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Sophie PLASSART
sophie.plassart@ademe.fr
Direction régionale Bretagne