

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*Un tiers de la nourriture est gaspillée au niveau mondial. Faisant l'objet d'une large médiatisation, aujourd'hui plus personne n'ignore ce scandale et politiques, acteurs privés et citoyens tentent de contribuer à réduire ce phénomène. Le secteur de la restauration a un rôle important à jouer en la matière, pour des **raisons éthiques et environnementales**, mais aussi pour faire des **économies parfois substantielles!***

❖ POURQUOI SE LANCER?

- Pour réduire ses **coûts d'approvisionnement**
- Pour réduire ses **coûts de traitement des déchets**
- Pour contribuer à plus de **justice sociale**
- Pour réduire son **impact environnemental**

❖ POUR COMMENCER

Réduire le gaspillage alimentaire constitue un levier d'action précieux pour pouvoir mettre en oeuvre d'autres aspects de l'alimentation durable, notamment l'introduction de produits de qualité de différenciée, tout en gardant la maîtrise de son budget.

Une première étape de diagnostic par pesage est indispensable pour prendre conscience de l'ampleur du problème. On est toujours surpris par les quantités! En fonction des moyens humains disponibles, il est possible d'opter pour un diagnostic plus ou moins poussé:

Niveau 1 : Pesage du gaspillage alimentaire tous postes et ingrédients confondus pendant quelques jours, avec extrapolation des données sur une année. Ce chiffre global peut servir pour une première sensibilisation de l'équipage de cuisine et constituer une étape préalable à une mobilisation plus large.

Niveau 2 : Pesage du gaspillage par poste distinct (excédents de production, retours d'assiettes, gestion du stock, etc.) sur une durée minimale d'une semaine. Les données obtenues permettent d'identifier de façon plus précise sur quels postes les actions prioritaires pourront être menées.

Niveau 3 : Similaire au niveau 2, mais en séparant les types d'ingrédients (féculents, protéines, légumes, etc.) par pesage ou estimation visuelle. Ce niveau permet d'aller encore plus loin dans l'analyse et d'identifier par exemple quels aliments sont les moins appréciés de la clientèle ou systématiquement préparés en trop grandes quantités.

(P) impact sur le prix / (Q) impact sur la qualité

Achats & stockage

- Une bonne **planification des achats** constitue une première étape importante dans la lutte contre le gaspillage. Inutile de prévoir systématiquement une marge d'erreur et soyons méfiants à l'égard des promotions souvent tentantes mais pas toujours judicieuses. (P)

- Après les achats, le **stockage** constitue le deuxième point de gaspillage. Une gestion optimale du stock permet de le limiter, voire de le supprimer à ce stade, principalement en:
 - limitant les quantités stockées,
 - vérifiant les dates dès la réception des marchandises,
 - adoptant un rangement FIFO,
 - reconditionnant les achats en vrac,
 - privilégiant l'utilisation des produits qui approchent de leur date de consommation. **(P)**

En cuisine

- Les **préparations maison** constituent également un élément clé de la lutte contre le gaspillage, principalement parce qu'elles permettent d'adapter les quantités préparées et de réutiliser les surplus. **(P)/(Q)**
- Certains établissements proposent des cartes tellement longues que la clientèle s'y perd et que la gestion du stock constitue un véritable casse-tête. Une **carte limitée** mais originale et de qualité est tout aussi séduisante et facilite grandement la gestion des flux de marchandises. **(P) / (Q)**
- Pour les légumes biologiques, pas besoin d'épluchage, un bon **brossage** suffit. Autant de temps et de matière première gagnés! **(P)**

En salle/au comptoir

- Le **pain** sur les tables génère une importante source de gaspillage. Proposer des paniers moins garnis mais réservés en fonction de la consommation de la clientèle permet de faire une économie conséquente sur l'année. **(P)**
- La **taille et la présentation des assiettes** influencent sensiblement la perception de la clientèle sur les quantités servies. Difficile de proposer une assiette qui paraît à moitié vide même si les portions sont suffisantes. Pensez-y quand vous choisissez la vaisselle de votre établissement et privilégiez les émincés, carpaccio, etc. plutôt que les pavés. **(P)**
- Dans certains établissements (snacks, petite restauration, etc.), il est possible de proposer **deux tailles d'assiettes**. Chaque client peut alors choisir en fonction de son appétit. Une façon efficace de visibiliser son engagement dans la lutte contre le gaspillage. **(P)**

❖ POUR ALLER PLUS LOIN

Achats

- Pour les établissements qui n'ont pas une clientèle d'habités quotidiens, proposer un **plat de la semaine** plutôt qu'un plat du jour permet de gérer plus efficacement ses commandes et son stock de marchandises. **(P)**
- Une partie importante du gaspillage se passe déjà en amont de la chaîne alimentaire, avec les **surplus de production** et les **fruits et légumes non calibrés** qui sont refusés par les circuits de distribution conventionnels. Acheter des produits en surplus ou non calibrés, c'est une façon de contribuer à la lutte contre le gaspillage tout en soignant son budget. (cf. Fiche circuits courts) **(P)**

En cuisine

- La cuisine conventionnelle a pris l'habitude d'éliminer de nombreuses parties des produits pourtant parfaitement consommables. Les cuisiniers créatifs sont, eux, capables de **valoriser au maximum les produits**: fanes, feuilles, tiges, pulpe, zestes, abats, arrêtes, etc. deviendront autant de délicieux

bouillons, soupes, sauces, tapenades, chips, desserts, etc. A l'année, cela représente une diminution substantielle du gaspillage et une belle économie sur l'approvisionnement. **(P)**

- Un établissement qui mise sur la cuisine maison pourra **adapter sa carte** quotidiennement en fonction de la récupération des sous-produits restants de menus précédents (voir fiche Cuisine maison et produits frais). **(P)**
- L'achat d'une **scelleuse** peut constituer un atout précieux pour lutter contre le gaspillage. L'investissement est vite rentabilisé par la diminution de la perte de marchandises, surtout si on privilégie un achat seconde main. La **sous-videuse** est également intéressante mais elle nécessite une bonne maîtrise des règles sanitaires. **(P)**
- La précarité et les demandes du secteur de l'**aide alimentaire** sont en augmentation constante à Bruxelles. Si l'établissement est proche d'un service d'aide aux plus démunis, il est parfois possible de donner les surplus (sandwichs, soupe, etc.), dans le respect des conditions de l'Afsca. Un répertoire de l'aide alimentaire à Bruxelles est disponible en ligne et le service de vulgarisation de l'Afsca peut être consulté pour toute question à ce sujet (voir Ressources).

En salle/au comptoir

- La clientèle est de plus en plus sensible à la lutte contre le gaspillage. Un bon dialogue au moment de la **commande** permet de supprimer ou de remplacer un produit qui ne sera d'office pas mangé pour des raisons de santé ou de goût. **(Q)**

❖ ILS LE FONT DEJA: TEMOIGNAGES

Frédéric Verhulst, BHV (petite restauration):

"Je cuisine tout: les verts et les fanes de légumes. Comme c'est bio, je ne pèle pas les légumes, je les brosse. Les restes de pain partent en chapelure, etc."

Stefan Jacobs, Va-Doux-Vent (restaurant):

"Nous récupérons tous les surplus pour cuisiner autre chose : amuse-bouches, plats du jour et plats pour le personnel. Les fonds de sauce sont préparés avec les carcasses."

❖ EXEMPLES CHIFFRES

CHAPELURE:

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| Soubry | 4,627 €/kg (Solucious) |
| Mie de pain | 1,90 €/kg* (prix moyen Test Achats) |

moins cher que la version conventionnelle

plus cher que la version conventionnelle

* prix moyen du pain

TRAITEMENT DES DÉCHETS:

NB: Les chiffres ci-dessous sont basés sur les prix proposés par Bruxelles Propreté aux entreprises pour des raisons de représentation dans les restaurants et les snacks bruxellois. Bien qu'il ne soit pas un acteur public dans le cadre des contrats avec les restaurateurs et qu'il ne soit pas le seul opérateur sur Bruxelles, une part importante du public cible est client chez Bruxelles Propreté pour la collecte des déchets.

| Sacs | Location conteneur (/semaine) | Collecte (/enlèvement) |
|------------------|-------------------------------|------------------------|
| 240L tout venant | 0,87€ | 5,8€ |
| 660L tout venant | 1,75€ | 10,18€ |

Rmq: prix hors TVA

La solution la plus communément employée par les restaurateurs et les snacks, qui trient les cartons et les PMC, est l'utilisation de containers de 240L enlevés 2 fois par semaine. Le coût de la gestion des déchets par semaine s'élève donc à $0,87€ + (2 \times 5,8€) = 12,47€/semaine$ HTVA. Si l'on considère qu'un restaurant est en moyenne ouvert 50 semaines par an, le coût annuel de la gestion des déchets s'élève à $623,5€/an$ HTVA.

Selon l'info-fiche Déchets publiée par Bruxelles Environnement, le pourcentage de déchets organiques dans les poubelles tout-venant est compris entre 45 et 80%. Sachant qu'une part importante des déchets est produite en cuisine, on peut estimer qu'en moyenne le volume de déchet organique facilement évitable est de 65%. Le restaurateur peut ainsi diminuer le nombre d'enlèvement à un par semaine.

Le coût hebdomadaire de la gestion des déchets s'élève alors à $0,87€ + 5,8€ = 6,67€/semaine$ HTVA, soit un coût annuel de $333,5€/an$ HTVA. **L'économie réalisée s'élève donc à 290€/an HTVA.**

Toujours selon la même source, pour les snacks, la proportion de déchets organiques avoisine les 35%. Le potentiel de suppression d'un enlèvement par semaine est donc moins évident.

❖ RESSOURCES

Organisations

- Afsca, cellule de vulgarisation: vulgaris@afsca.be - 02/211.82.25
- Concertation Aide Alimentaire, Fédération des services sociaux: www.fdss.be

Outils

- Brochure "Manger bien, jeter moins", Bruxelles Environnement: www.bruxellesenvironnement.be (gratuite sur demande ou téléchargeable)

- www.Green-cook.org

- **Recettes Innovative Cuisine + vidéos? (cf. projet BE sur déchets organiques)**

- *Guide pratique Cantine durable* (fiche pratique sur le gaspillage et recettes antigaspi), Bruxelles Environnement/Simply Food: www.bruxellesenvironnement.be (téléchargeable)

- *Restauration et développement durable : enjeux et meilleures pratiques*, Utopies : www.mescoursespourlaplanete.com (téléchargeable)

- Répertoire de l'aide alimentaire (pour des dons à une association locale), Concertation Aide Alimentaire/Fédération des services sociaux: www.fdss.be (téléchargeable)

Formations

- Formations Alimentation durable, Bruxelles Environnement (sessions théoriques et pratiques gratuites): www.bruxellesenvironnement.be

- HorecaBePro: www.horecabepro.be

Documentaires & livres

- *Taste the Waste*, Valentin Thurn, Thurnfilm

- *La grande (sur-)bouffe. Pour en finir avec le gaspillage alimentaire*, Bruno Lhoste, Ed. Rue de l'échiquier, 2012.

Plus d'infos ou besoin d'accompagnement?

Cellule Eco-conception UCM: www.eco-conception.be - eco-conception@ucm.be - 02 743 83 88