

les **carnets**

.....de la **prévention**



RESTAURATEURS Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

p. 7

Pourquoi
c'est
important ?

p. 11

Pourquoi
c'est
un impératif ?

p. 17

Quelles en sont
les principales
causes dans les
restaurants ?

p. 21

Comment
les restaurateurs
peuvent-ils agir ?

Sommaire

| | |
|---|----|
| <i>Remerciements</i> | 4 |
| <i>Préface</i> | 5 |
| 1 Le gaspillage alimentaire, un enjeu majeur | |
| <i>Pourquoi c'est important ?</i> | 7 |
| La notion de gaspillage alimentaire..... | 8 |
| Une problématique mondiale..... | 9 |
| Déchets & gaspillage alimentaire en France..... | 10 |
| 2 Réduire le gaspillage, un impératif | |
| <i>Pourquoi c'est un impératif ?</i> | 11 |
| Réduire de moitié le gaspillage alimentaire..... | 12 |
| Trier et valoriser les bio-déchets..... | 14 |
| 3 Les principales causes du gaspillage en restauration commerciale | |
| <i>Quelles en sont les principales causes ?</i> | 17 |
| Le gaspillage alimentaire varie selon les types de restauration..... | 18 |
| Les principaux déterminants du gaspillage alimentaire..... | 19 |
| 4 Agir contre le gaspillage alimentaire | |
| <i>Comment les restaurateurs peuvent-ils agir?</i> | 21 |
| Identifier la réalité du gaspillage alimentaire dans son établissement..... | 23 |
| Peser ses restes, la toute première étape..... | 24 |
| Optimiser l'approvisionnement et la gestion des stocks..... | 25 |
| Limiter les pertes en cuisine, accommoder les matières brutes..... | 29 |
| Réduire le gaspillage à la source..... | 32 |
| Oser le doggy bag..... | 36 |
| Donner plutôt que de jeter..... | 39 |

Remerciements

Ce guide a été élaboré par le bureau d'études AEFEL pour le compte de Rodez agglomération dans le cadre de sa politique locale de prévention des déchets (PLPD). La lutte contre le gaspillage alimentaire en constitue une action emblématique, qu'elle soit menée en direction des ménages ou dans le cas précis, à l'attention des restaurateurs.

Ce travail a été possible grâce au partenariat engagé avec la Chambre de Commerce et de l'Industrie de l'Aveyron et la collaboration de nombreux restaurateurs du territoire. Tous les types de restauration ont été sollicités, qu'il s'agisse de la restauration traditionnelle, de brasseries, de cafétérias et de traiteurs, que les établissements cuisinent à partir de produits frais ou d'ingrédients de 2^e à la 5^e gamme (surgelés, conserves...).

Dix établissements ont accepté de collaborer à ce projet. Il s'agit à Rodez de Tierra de Maylis, du restaurant Le Patio, de l'Amaretto Caffè Lounge, de Courtepaille ; à Onet-le-Château, de Buffalo Grill, les Halles de l'Aveyron, l'Atelier des Saveurs, Saveurs d'Asie, Cafétéria Casino. Nous souhaitons remercier chaleureusement ces restaurateurs pour le temps qu'ils ont consacré aux réunions du groupe de travail, aux entretiens, à l'enquête « Opinions et perceptions du gaspillage alimentaire », et nous sommes particulièrement reconnaissants aux établissements ayant accepté de tester les gestes de réduction proposés.

Ainsi, ce guide de conseils pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire, et c'était la volonté de l'agglomération, a pu être élaboré en tenant compte des pratiques et des attentes des restaurateurs du territoire. Leur adhésion au projet a été recherchée à chaque étape : réunion de lancement, communiqué de presse, appel à participation, questionnaire internet, rencontres. Ce guide présente les principaux enjeux du gaspillage alimentaire et plus particulièrement ceux du secteur de la restauration. Il propose une série de gestes à tester, accompagnés de fiches pratiques et d'indicateurs d'évaluation. Il est illustré de retours d'expérience et de bonnes pratiques observées sur le territoire ou ailleurs.

Préface



Située à la pointe de la région Midi-Pyrénées, Rodez agglomération dispose de la compétence déchets pour l'ensemble des huit communes qui la composent (Druelle, Le Monastère, Luc-la-Primaube, Onet-le-Château, Olemps, Rodez, Sainte-Radegonde, Sébazac-Concourès).

L'agglomération est engagée depuis 2010 dans une politique communautaire de prévention des déchets.

Parmi les axes de réduction choisis, la lutte contre le gaspillage alimentaire occupe une place importante en raison du poids de déchets non déballés, non consommés collectés par Rodez agglomération (10 kg/an/habitant). Pourquoi réaliser un guide spécifique à destination des restaurateurs ? Tout d'abord parce que la caractérisation des déchets du territoire a mis en évidence que les activités professionnelles contribuent au gaspillage alimentaire à hauteur de 2 kg. De plus, la législation relative à la production de bio-déchets évolue et l'agglomération souhaite aider les professionnels à mettre en place des solutions afin de réduire la production de ces déchets, lesquels au-delà d'un certain seuil doivent être séparés et faire l'objet d'une valorisation. Ensuite, parce que le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de juillet 2013 nous fixe un objectif : réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Ce guide de conseils pratiques constitue donc une réponse spécifique afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Il s'adresse à la centaine de professionnels de la restauration et aux traiteurs du territoire.

Nous souhaitons que les éclairages réglementaires, les témoignages et retours d'expérience, les fiches pratiques proposés permettent aux restaurateurs de devenir de véritables ambassadeurs d'un territoire en lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de leurs pairs mais aussi de leurs partenaires commerciaux et de leurs clients. »



M. Christian Teyssèdre
Maire de Rodez

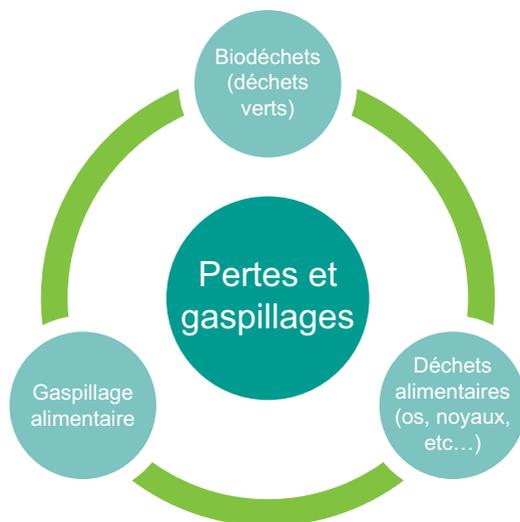


Le gaspillage alimentaire, un enjeu majeur

1 *Pourquoi c'est important ?*

La notion de gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est défini comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée »¹.



Pertes et gaspillages

On distingue trois catégories de gaspillage alimentaire² :

- **Le gaspillage évitable** : nourriture qui avant d'être jetée est encore consommable : **64 %** des déchets alimentaires.
- **Le gaspillage potentiellement évitable** : nourritures que certains mangent et d'autres non (croûtes de fromages, fanes de radis...) : **18 %**.
- **Le gaspillage inévitable** : nourriture non consommable dans des conditions habituelles (os, coquilles d'œufs...) : **18 %**.

¹ Source : Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013.

² Source : Waste and Resources Action Programme, Royaume-Uni.

Une problématique mondiale

Une perte de denrées colossale

- 1/3 de la production mondiale de denrées alimentaires destinée à la consommation humaine soit 1,3 milliards de tonnes par an (source : FAO, 2011).
- En France, on comptabilise au moins 20 kg par habitant de nourriture jetée chaque année à la maison, dont 7 kg/hab./an de produits encore emballés !

Un coût économique considérable

- 750 milliards d'euros par an.

Un scandale éthique

- 1/8 de la population mondiale souffre de la faim (source : FAO, rapport annuel 2013).
- 1/4 des pertes mondiales de produits alimentaires serait suffisant pour nourrir les 870 millions de personnes qui meurent de faim dans le monde.

Un gaspillage de ressources

- Ce gaspillage alimentaire mobilise 28 % de toutes les terres arables disponibles et consomme 250 kilomètres cubes d'eau par année (source : FAO, Food Waste Footprint: Impact on Natural Resources, 2013).

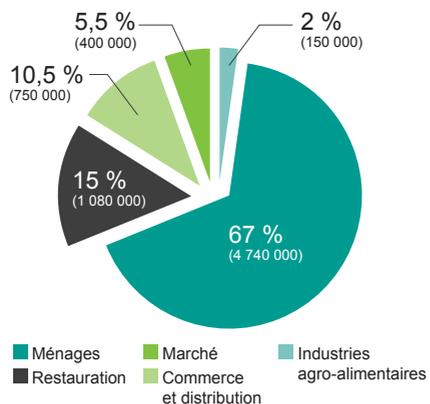
Une contribution au réchauffement climatique

- L'alimentation est une des premières sources d'émission de gaz à effet de serre. Depuis la production jusqu'au traitement des déchets, le cycle de vie de la nourriture d'un Français moyen représente environ 20 % du total de ses émissions quotidiennes.

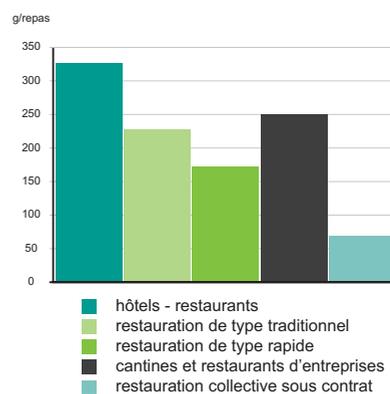
Déchets & gaspillage alimentaire en France



Production de déchets alimentaires en France (en tonnes)



Production de déchets alimentaires par repas servi (ADEME)



Le secteur de la restauration est le deuxième producteur immédiatement après les ménages.

Ces déchets correspondent aux 5 milliards de repas pris hors foyer par an⁴ (60 % pour la restauration collective et 40 % pour la restauration commerciale).

55 % des déchets alimentaires de la restauration sont produits par la restauration collective et 45 % par la restauration commerciale.

La quantité de déchets par repas peut varier fortement selon le secteur d'activité, comme le montre le graphique ci-dessus⁵.

³ Source : MEDDE - réduction du gaspillage alimentaire, État des lieux et pistes d'actions - Rapport final-2012 / Chiffres de 2010

⁴ Les déchets de la restauration en France : état des lieux - ADEME (2000).

⁵ ADEME - La gestion sélective des déchets dans les restaurants - Guide technique.

Réduire le gaspillage, un impératif

2 Pourquoi c'est un impératif ?

Réduire de moitié le gaspillage alimentaire



En France, pour y parvenir, le ministère de l'agriculture a lancé le 14 juin 2013, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire associant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire.⁶ L'objectif de réduction est aussi intégré dans le nouveau plan national de prévention des déchets 2014-2020.



⁶ <http://alimentation.gouv.fr/pacte-national-lutte-antigaspi>

Le Pacte national et la restauration commerciale



Plusieurs mesures du Pacte s'appliquent au secteur de la restauration commerciale :

- La mise à disposition d'outils de mobilisation et de communication : un signe de ralliement, un prix « anti-gaspi », des pratiques vertueuses et une labellisation possible des pratiques, des affiches téléchargeables.
- Des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières.
- Une clarification du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire.
- Un engagement des représentants (le syndicat national de la restauration thématique et commerciale - SNRTC, l'union des métiers et de l'industrie hôtelière - UMIH) :
 - à mener des actions de sensibilisation auprès de leur clientèle, de leurs convives, de leurs collaborateurs et de leurs fournisseurs ;
 - à mener des actions de prévention et à améliorer leurs pratiques professionnelles pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment par la capitalisation de bonnes pratiques et leur diffusion ;
 - à réaliser un guide visant à encadrer et développer l'usage du « sac à emporter » ;
 - à définir des indicateurs de mesure et de suivi du gaspillage alimentaire et de la lutte contre celui-ci.

Trier et valoriser les bio-déchets

De nouvelles obligations réglementaires



Le Grenelle a fixé l'obligation aux « gros producteurs de bio-déchets » de les trier et de les valoriser.



Les bio-déchets⁷ sont constitués des « déchets biodégradables de jardin ou des déchets alimentaires ou de cuisine ». Ce sont par exemple, les rebuts de préparation des repas, les huiles alimentaires usagées et les reliefs de la consommation des repas (hors bacs à graisse). Selon l'ADEME, ces déchets putrescibles représentent 41 % des déchets de la restauration commerciale, environ 160 000 tonnes. Une grande partie de ces déchets est potentiellement valorisable mais presque la totalité est éliminée avec les déchets ménagers et assimilés non triés.

Obligation de tri et de valorisation des bio-déchets⁸ et champ d'application

« A compter du 01/01/2012, les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de bio-déchets sont tenues de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique ou, lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol » (article L 541-21-1 du code de l'environnement).

Sont considérés comme des bio-déchets, les déchets composés de plus de 50 % de bio-déchets, hors emballages et avant tout mélange (article R 543-225 du code de l'environnement).

Gros producteurs : seuils déclenchant l'obligation de tri et de valorisation

Les personnes ou les structures considérées comme gros producteurs sont celles qui produisent ou détiennent des quantités de déchets d'huiles alimentaires ou d'autres bio-déchets supérieures aux seuils fixés par arrêté du ministre⁹.

| Date | Bio-déchets (tonnes/an) | Huiles alimentaires usagées (litres/an) |
|------|-------------------------|---|
| 2012 | 120 | 1 500 |
| 2013 | 80 | 600 |
| 2014 | 40 | 300 |
| 2015 | 20 | 150 |
| 2016 | 10 | 60 |

⁷ Définition issue de la Directive-cadre 2008/98/CE du 19/11/2008 - 8 Loi Grenelle 2 2010-788 du 12/07/10

⁹ Arrêté ministériel du 12 juillet 2011

Êtes-vous concerné par cette nouvelle législation ?

Pour le savoir, le tableau ci-dessous permet de donner une idée concrète de votre production de bio-déchets en s'appuyant sur des ratios par type de restauration et en prenant en compte le nombre de jours de fonctionnement ainsi que le nombre de repas servis quotidiennement.

| Année | Seuil en t/an | Site de restauration commerciale (Ratio en kg par ticket : 0,14) Hypothèse : 365 jours travaillés/an | Site de restauration rapide (Ratio en kg par ticket : 0,043) Hypothèse : 365 jours travaillés/an |
|-------|---------------|---|---|
| 2012 | 120 | 2348 repas/jour | 7646 repas/jour |
| 2013 | 80 | 1566 repas/jour | 5097 repas/jour |
| 2014 | 40 | 783 repas/jour | 2459 repas/jour |
| 2015 | 20 | 391 repas/jour | 1274 repas/jour |
| 2016 | 10 | 196 repas/jour | 637 repas/jour |

**Échéances réglementaires s'appliquant à la restauration commerciale
(source : ADEME)**

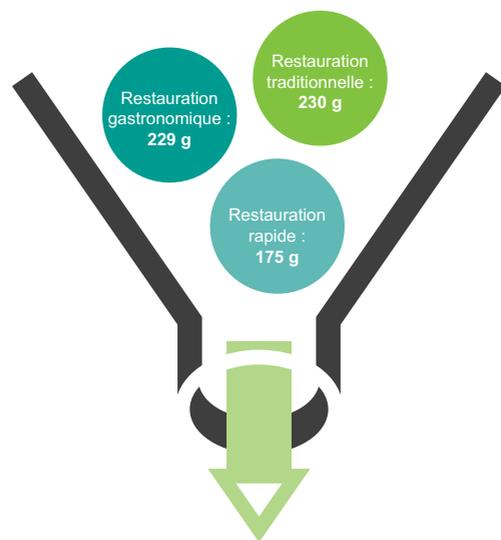
*Les principales causes du gaspillage
en restauration commerciale*

3 Quelles en sont les principales causes ?

Le gaspillage alimentaire varie selon les types de restauration

De nouvelles obligations réglementaires

Le gaspillage alimentaire varie selon les établissements en fonction du type de restauration, des pratiques du personnel et du comportement des clients.



Pertes et gaspillages par personne et par repas (source : ADEME)

En effet, la poubelle d'un restaurant servant exclusivement des plats préparés sur place (restauration traditionnelle ou gastronomique), à partir de matières brutes, sera plus remplie que celle d'un établissement servant principalement des produits surgelés, déjà portionnés. Ce deuxième cas n'est pas en lui-même moins générateur de déchets, simplement, une partie des pertes (déchets de préparation comme les épluchures, os...) ne se retrouve pas dans la poubelle du restaurant mais sur le site de conditionnement des aliments (usine...).

De même, la poubelle d'un établissement proposant de la vente à emporter, sera plus légère qu'en restauration classique dans la mesure où les reliefs des repas des clients seront jetés dans leur poubelle et pas dans celle du restaurant.

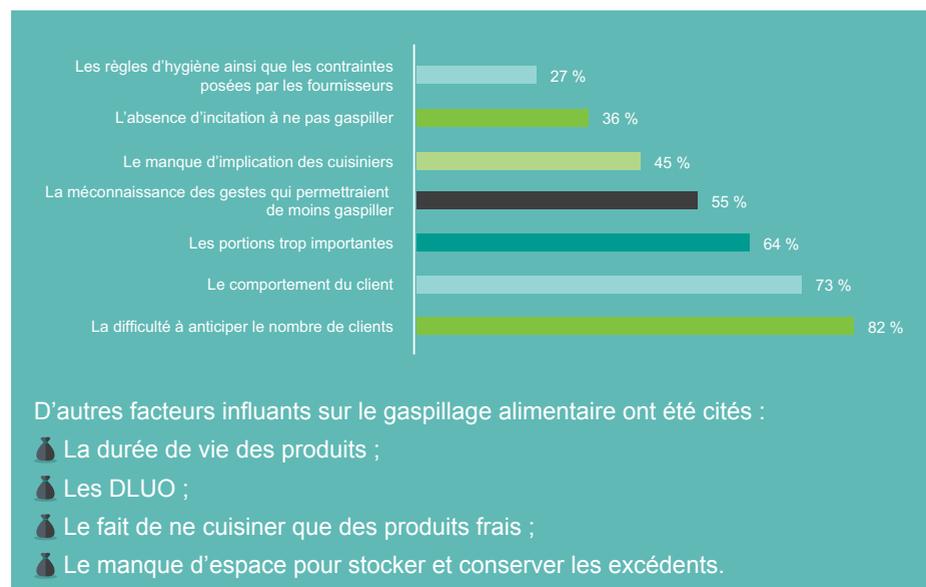
Les principaux déterminants du gaspillage alimentaire

Les principales phases de gaspillage dans les métiers de la restauration hors foyer sont l'approvisionnement, la gestion des stocks et la consommation finale, quantifiable grâce aux restes dans les assiettes des clients qui retournent en cuisine.

Les principaux facteurs de gaspillage en restauration traditionnelle et gastronomique

| | |
|---|--|
| Approvisionnement et gestion des stocks | <ul style="list-style-type: none"> • La difficulté de commander la quantité juste nécessaire : minima de commandes imposés par certains fournisseurs. • La mauvaise gestion des commandes et des stocks par rapport à la demande finale et/ou la difficulté d'estimer avec précision le nombre de couverts. • L'obligation d'avoir tout le temps, tous les produits de la carte disponibles. |
| Préparation des repas | <ul style="list-style-type: none"> • Les professionnels de ce secteur travaillent parfois jusqu'à hauteur de 90 % avec les produits de première gamme et de ce fait, peuvent enregistrer des volumes de déchets de préparation (ex. épluchures en cuisine) en quantité importante. • La qualité des produits (esthétique, organoleptique) est très importante pour ces métiers. Si le produit ne correspond pas à un certain standard, il peut être écarté, alors qu'il est comestible. • Les pratiques professionnelles en cuisine, les compétences et l'implication du personnel peuvent également être source de gaspillages (ex. n'utilisent pas toute la partie comestible de la ciboulette mais juste la partie la plus fraîche). • Les restaurants de chaîne doivent servir uniquement les plats figurant sur la carte composée pour l'ensemble du groupe et sont dans l'impossibilité de transformer les produits vers d'autres types de mets que ceux figurant sur la carte et sont donc obligés de jeter. |
| La phase de consommation finale | <ul style="list-style-type: none"> • Les quantités servies doivent correspondre à un certain standard de qualité/prix. La taille des portions trop importante entraîne des gaspillages à l'assiette. • La fluctuation du nombre des couverts (les clients ne viennent pas à cause de la météo, des vacances, d'une baisse de pouvoir d'achat) reste un enjeu très important. |
| Les règles d'hygiène | <ul style="list-style-type: none"> • « le simple fait de douter peut faire jeter » (ex. les DLC fixées en interne) • La grande majorité des professionnels interrogés mentionne les règles d'hygiène trop strictes régissant ces métiers comme cause principale des pertes et gaspillages alimentaires. |

Les retours de l'enquête menée auprès des restaurateurs de Rodez agglomération¹⁰ : les principales causes du gaspillage alimentaire.



4

Agir contre le gaspillage alimentaire

Comment les restaurateurs peuvent-ils agir ?

¹⁰ Une enquête a été menée en 2014 auprès des restaurateurs de l'agglomération avec pour objectif de collecter leurs perceptions et opinions sur le gaspillage alimentaire, d'identifier leurs bonnes pratiques, de déterminer les freins et les leviers de leur engagement dans le projet, de leur proposer de tester des gestes de réduction des pertes et gaspillages.

Le gaspillage alimentaire n'est pas une fatalité

Seuls 36 % des restaurateurs interrogés considèrent que le gaspillage alimentaire dans un restaurant est inévitable : 45 % ne sont pas vraiment d'accord avec cette proposition et 18 % ne sont pas d'accord du tout.

Bonnes pratiques et gestes de réduction à tester

La méconnaissance des gestes qui permettraient de moins gaspiller est une cause invoquée par 55 % des restaurateurs du territoire. En réponse, ce guide constitue un outil destiné à leur permettre de mieux identifier leurs enjeux, de bénéficier de retours d'expériences, de s'engager dans l'action grâce à 6 fiches pratiques.

Trois restaurateurs du territoire ont accepté de tester un ou plusieurs gestes. Les résultats qu'ils nous ont communiqués suite à la mise en place de ces actions sont exposés au fil du document.

Identifier la réalité du gaspillage alimentaire dans son établissement

Quel est le gaspillage généré par votre activité ?



Peu de restaurateurs quantifient en euros ou en kilos la réalité du gaspillage alimentaire dans leur établissement

64 % des restaurateurs de Rodez agglomération interrogés considèrent qu'ils gaspillent peu et 36 % considèrent qu'ils gaspillent moyennement, principalement des légumes et du pain. Lors de la réalisation de l'enquête, aucun restaurateur n'a pu indiquer précisément la quantité de déchets alimentaires générée par son établissement.

Quantifier le gaspillage en euros et en kilos : bonnes pratiques des restaurateurs du territoire

- Mettre en place des études de rendement pour encadrer et calculer les pertes en les rapportant au chiffre d'affaires.
 - Flunch, Onet-Le-Château : les pertes appelées « démarque autorisée » sont inférieures à 1,2 % du chiffre d'affaires.
 - Buffalo grill, Onet-le-Château : les pertes doivent être limitées à 0,8 % du chiffre d'affaires.
- Créer un registre des déchets pour suivre le nombre de bacs à ordures ménagères sortis quotidiennement.
 - Expérimentation lancée par Buffalo grill, à Onet-le-Château.

Peser ses restes, la toute première étape

Prendre conscience de la réalité du gaspillage est donc une première étape indispensable avant la mise en place d'actions de réduction.

La fiche « Je pèse mes restes » vous explique comment procéder.

J

Fiche : Je pèse mes restes



Ils ont testé ce geste !
Action « Dose Certa », la « portion juste » (Portugal)

Facteurs de gaspillage visés

- Approvisionnement
- Gestion des stocks
- Préparation
- Pratiques professionnelles en cuisine
- Service : consommation des clients

Objectifs :

- Identifier la quantité de déchets alimentaires produite par le restaurateur :
 - Les restes de préparation
 - Les restes de repas des convives
 - Les restes en fin de service
- Prendre conscience de la réalité du gaspillage alimentaire
- Expérimenter un geste de réduction de ce gaspillage

Description de l'action :

- Peser durant 5 jours tous les restes.
- En fonction des résultats, un geste de réduction sera choisi et testé pendant 5 jours.

Indicateurs :

- Ratio restes de préparation/convive en kg.
- Ratio restes de repas/convive en kg.
- Ratio restes en fin de service/ convive en kg.

Restaurateurs ciblés : tous

Pour retrouver la fiche geste complète et la fiche d'évaluation : www.rodezagglo.fr Onglet « Préserver »

Ils ont testé ce geste :

- Buffalo Grill-Onet-le-Château
- Atelier des Saveurs
- Tierra de MAYLIS

Des résultats exemplaires : l'Atelier des Saveurs chasse le gaspillage

Durant 5 jours, Florent Muratet a décidé de relever le défi et de démontrer qu'avec ingéniosité, en réduisant les restes de préparation, en réutilisant les matières brutes, en proposant une formule unique et en transformant les excédents d'achats ou de préparation, le gaspillage alimentaire peut être très faible dans un restaurant. Il le prouve, chiffres à l'appui, après avoir pesé ses déchets durant 5 jours, le gaspillage a été contenu, il atteint à peine 45 g/repas servi. C'est cinq fois moins que ce que l'on observe habituellement dans la restauration traditionnelle.

Optimiser l'approvisionnement et la gestion des stocks

Le casse-tête du restaurateur

Chaque restaurateur essaie au quotidien de résoudre l'équation suivante : comment commander le juste nécessaire sans connaître précisément le nombre de clients attendus mais en garantissant un certain nombre de plats à la carte, en réalisant le moins de pertes possibles, tout en respectant les règles d'hygiène ?

Des leviers pour agir



Anticiper les besoins

Pas toujours facile de préparer en fonction du nombre de convives attendus, tellement de facteurs influent, imprévisibles, comme la météo ! La difficulté à anticiper le nombre de clients est une cause de gaspillage majeur selon 82 % des restaurateurs de Rodez agglomération interrogés. Pour les restaurants proposant un service à table, encourager la réservation est un moyen de limiter les inconnus. Pour les selfs, c'est plus compliqué, il faut avoir recours à d'autres astuces.

Flunch à Onet-le-Château

Les commandes sont effectuées 3 ou 4 mois à l'avance. Pour anticiper les besoins en produits mais aussi en personnel, l'établissement se base sur le « trend » de la fréquentation (chiffres de fréquentation des derniers mois) et l'historique des consommations sur 2 ans.

Commander la juste quantité

Afin de commander les ingrédients nécessaires à la réalisation exacte des recettes, certaines chaînes de restauration ont mis en place des process et des outils permettant de commander au plus juste des besoins.

Flunch et Buffalo Grill à Onet-le-Château

Chaque plat proposé correspond à une fiche technique précise, la « FMR » (Fiche Méthode Recette Grammage) laquelle détaille les ingrédients nécessaires à sa réalisation, le mode de préparation, jusqu'au visuel du plat.

Commander avec le bon conditionnement

Commander des portions adaptées aux besoins requis pour la préparation des plats est un idéal qu'il est plus facile d'atteindre lorsque l'on travaille des produits surgelés plutôt que des produits frais.

Flunch et Buffalo Grill à Onet-le-Château

Les viandes sont livrées congelées en portions de 3 ou 5. Les morceaux les plus délicats au regard de la réglementation sanitaire comme l'onglet, sont conditionnés par 3. Les sauces et les légumes sont aussi portionnables.

S'approvisionner localement

Ce choix convient particulièrement bien aux petits restaurants disposant d'un espace de stockage réduit et connaissant une forte incertitude sur leurs chiffres de fréquentation.

Tierra de Mailys à Rodez

Pour cet établissement, l'approvisionnement local et de proximité s'intègre dans une démarche générale de développement durable. S'approvisionner deux fois par semaine auprès des commerçants du territoire permet de limiter les émissions de gaz à effet de serre liées aux transports, de promouvoir l'économie locale et de limiter les pertes en achetant au fur et à mesure de ses besoins.

limiter les pertes en cuisine, accommoder les matières brutes

Bien gérer ses stocks

« Un bon restaurateur sait exactement ce qu'il a dans son frigo ». 55 % des restaurateurs de Rodez agglomération interrogés estiment gérer leurs stocks de façon optimale pour jeter le moins possible.

Concrètement, la bonne gestion des stocks est facilitée par :

- Des inventaires fréquents.
- Des relevés de dates limites de consommation (DLC) réguliers.

Buffalo Grill à Onet-le-Château

Les relevés de DLC sont effectués 2 fois par semaine, une opération de promotion commerciale est lancée pour les produits proches de la date limite.

- Des outils de gestion (logiciels de commandes et de gestion des stocks)

Buffalo Grill à Onet-le-Château

L'enregistrement de la commande client est reliée au logiciel de gestion des stocks, lorsqu'un plat est commandé, les ingrédients de la fiche recette composant ce plat sont déduits automatiquement des stocks.

limiter la taille de la carte

En limitant le nombre de produits disponibles à la carte, la gestion des commandes et des stocks est facilitée.

Tierra de Maïlys à Rodez

Cet établissement a fait le choix de proposer un plat unique le soir et de supprimer le menu enfant.

Atelier des Saveurs à Onet-le-Château

Un menu du jour unique est proposé sur une ardoise.



36% des restaurateurs
interrogés indiquent limiter les pertes ou les excédents de préparation grâce au talent des cuisiniers.
C'est encore peu.



De bonnes idées à puiser en Belgique

La région wallonne a souhaité aider les restaurateurs à se perfectionner. Un guide de bonnes pratiques contre le gaspillage alimentaire a été réalisé, à l'usage des restaurateurs et traiteurs organisateurs de banquets, fourmillant de conseils utiles¹¹.

11 http://environnement.wallonie.be/publi/education/gaspillage_alimentaire.pdf

Tierra de Maïlys à Rodez

Connaissez-vous les « empanadas » ? L'empanada est un petit chausson farci de viande, de poisson, d'œuf, de pomme de terre ou d'autres ingrédients, selon les coutumes de chaque région. On le retrouve dans la cuisine espagnole traditionnelle et aussi en Amérique du Sud. Pour Tierra de Maïlys, restaurant de spécialités latino-américaines, l'empanada est un excellent moyen de réutiliser la plupart de ses matières brutes.

L'atelier des Saveurs à Onet-le-Château

Des excédents de pain, en fin de service ?

L'Atelier des saveurs a accepté de se prêter à l'exercice. Le restaurant a comptabilisé sur 5 jours les quantités de pain jetées (0,3 kg) et conservées (1,1 kg). Pour utiliser le pain conservé, Florent MURATET propose de réaliser un pudding aux pommes ou bien encore une Coupétade.

La recette de la Coupétade pour 4 personnes :

- Ingrédients :**
- 6 tranches de pain
 - 80 cl de lait
 - 250 g de sucre
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 6 œufs
 - Pommes, raisins secs...

Faire tremper le pain dans 30 cl de lait pendant 1 heure environ.

Faire bouillir 50 cl de lait.

Mélanger au fouet le sucre, le sucre vanillé et les œufs et incorporer petit à petit le lait bouillant sur le mélange.

Ajouter les fruits et le pain, bien mélanger en écrasant le pain.

Transposer dans un plat et faire cuire au bain-marie, au four, 30 minutes à 180 degrés.

Matières brutes, trucs et astuces

La fiche Geste « Matières brutes, trucs et astuces » propose aux cuisiniers de s'appuyer sur leur créativité pour valoriser au mieux leurs matières brutes et réduire leurs déchets de préparation.


Fiche : Matières brutes, trucs et astuces


Ils ont testé ce geste !
UCM Environnement et la région wallonne :
« Guide de bonnes pratiques contre le gaspillage alimentaire, à l'usage des restaurateurs et traiteurs organisateurs de banquets »

Facteurs de gaspillage visés

- Approvisionnement
- Gestion des stocks
- Préparation
- Pratiques professionnelles en cuisine
- Service : consommation des clients

Objectifs :

- Réduire les déchets de préparation.

Description de l'action :

- Aux cuisiniers de jouer !
Par d'astucieuses mises en valeur des matières brutes issues de la préparation des plats, ils créeront fonds de sauce, brandades, pâtés chauds ou froids, mousses, mousselines et panures.

Indicateurs :

- Ratio restes de repas /convive en kg.
- Succès des plats réalisés grâce à la mise en valeur des matières brutes issues de la préparation.

Restaurateurs ciblés : tous ceux préparant sur site.

À noter :
en restauration gastronomique près de 60 % des déchets alimentaires par repas sont des déchets de préparation.

Pour retrouver la fiche geste complète et la fiche d'évaluation : www.rodezagglo.fr Onglet « Préserver »

Il a testé ce geste

- Florent MURATET, Chef à l'Atelier des Saveurs

Durant les 5 jours de l'expérimentation, Florent MURATET a accepté de noter et de peser le détail des matières brutes qu'il réutilisait, leur destination et de partager une de ses recettes.

Excédents de filets de perche et de saumon ➡ terrine de poissons.

Excédents d'oignons ➡ capucine de légumes.

Jarret de porc ➡ jarratine de porc.

Chutes de jambon de pays et de Roquefort ➡ salade aveyronnaise.

Carcasse de poulet ➡ fond de poulet.

La recette du fond de poulet

Pour ne pas perdre la chair qui reste autour des os du poulet, voici comment procéder.

Faites revenir oignons et carottes avec vos os de poulets, ajoutez quelques herbes de Provence, recouvrez d'eau et laissez cuire 45 minutes.

Réduire le gaspillage à la source

La taille des portions proposées au client, souvent trop importante est reconnue comme un facteur de gaspillage important par 64 % des restaurateurs interrogés. Une réflexion sur les quantités dans l'assiette est donc nécessaire.

Entrée, plat, dessert : le poids dans notre assiette

L'Atelier des Saveurs a accepté de peser le contenu des assiettes qu'il propose durant 5 jours et d'établir une moyenne :

Entrée : 120 g + Plat : 176 g + Dessert : 80 g = Total formule : 376 g

Nous proposons ci-dessous quelques bonnes pratiques permettant de proposer des quantités adaptées à l'appétit du client.



Proposer un accompagnement à volonté

Buffalo Grill à Onet-le-Château

Cet établissement propose un service à volonté pour les accompagnements, ce qui permet de servir une portion de départ plus raisonnable.

Réduire la taille des portions et/ou servir dans des assiettes plus petites

Tierra de Maïlys à Rodez



Tierra de Maylis a engagé une véritable réflexion autour de la taille des portions. L'établissement a investi dans des assiettes de plus petite taille, revu ses formats d'amuse-bouche. Le pain latino-américain proposé, sous forme de galettes est découpé en triangles et servi dans une portion raisonnable. De plus, un menu découverte a été lancé, composé d'une petite portion de chaque plat figurant à la carte.

Proposer des plats sous deux formats différents

Ce dispositif est courant en cafétérias et libre-services. Il peut aussi être proposé en restauration traditionnelle, notamment pour les salades composées préparées sous un format « entrée » ou « plat ».

Fiche : Petite faim, grande faim



Facteurs de gaspillage visés

- Approvisionnement
- Gestion des stocks
- Préparation
- Pratiques professionnelles en cuisine
- Service : consommation des clients

Objectifs :

- Permettre au client de déterminer lui-même la quantité de nourriture qu'il souhaite consommer pour le plat principal, selon sa faim.
- Limiter le gaspillage alimentaire lié aux restes de repas et les déchets de l'établissement.

Description de l'action :

- Le restaurateur propose ses plats sous deux formats (grande faim/petite faim) et deux tarifs différents.
- Pesée avant/après.

Indicateurs :

- Ratio restes de repas /convive en kg.
- Nombre d'assiettes Petite faim/ grande faim servies

Restaurateurs ciblés : tous

Le geste « petite faim, grande faim » permet aux restaurateurs de tester une présentation différente de sa carte.

Le paiement au poids

Fiche : Paiement au poids, à la brésilienne



Ils ont testé ce geste !

- Restaurant du Fleuve
- Restaurant lyonnais*

Facteurs de gaspillage visés

- Approvisionnement
- Gestion des stocks
- Préparation
- Pratiques professionnelles en cuisine
- Service : consommation des clients

Objectifs :

- Le prix payé étant le prix réellement consommé, le client se sert, commande une quantité adaptée à sa faim, générant ainsi moins de gaspillage de restes de repas.

Description de l'action :

- Facturer le repas au poids (en self-service ou sur un choix de divers entrées, plats et desserts).
- Le client détermine la quantité de nourriture qu'il souhaite consommer pour chaque plat, et ne se voit pas imposer des denrées qu'il ne désire pas.
- Pesée avant/après.

Indicateurs :

- Ratio restes de repas /convive en kg.
- Nombre de plats servis proposés au poids.

Restaurateurs ciblés :

- Ce concept est plus adapté à une organisation de type « self service ».

Peu développée en France, cette formule est très prisée au Brésil, elle permet d'inciter les clients à ne pas commander plus qu'ils ne pourront manger. Le paiement au poids constitue une incitation financière à la modération. La fiche « paiement au poids, à la brésilienne » explique comment mettre en œuvre ce dispositif.

Restaurant du Fleuve

La commune de Régina (900 habitants) est à mi-chemin entre Cayenne et Oiapoque (ville frontalière au Brésil). Ce type de restaurant avec « paiement au poids » est très répandu au Brésil, à la fois dans la restauration populaire mais aussi dans la restauration gastronomique ; on les appelle les « buffets au kilo » ou « ao kilo ». Ce principe essaime en Guyane, avec ce restaurant à Régina ; trois autres restaurants brésiliens à Cayenne proposent aussi des repas au kilo : Porta Verde, Rodeio et Cupuaçu (environ 15 € le kilo). Le restaurant du Fleuve à Régina estime produire 20 à 30 % de déchets alimentaires en moins qu'un restaurant classique.

Sanctionner le gaspillage

Parmi les facteurs générateurs du gaspillage, l'absence d'incitation à ne pas gaspiller est invoquée par 36 % des restaurateurs interrogés.

Parfois, il est tentant pour le client et grisant d'user et d'abuser des formules « à volonté » particulièrement en vogue dans les établissements proposant des buffets de plats chinois. Pour limiter le gaspillage, certains restaurateurs ont décidé d'agir en prévenant le client qu'un gaspillage excessif sera sanctionné financièrement. Toute assiette pleine servie mais non consommée est facturée en sus.

En Australie, c'est une toute autre politique qui a été testée par certains restaurants pour lutter contre le gaspillage : ils offrent une remise de 30 % aux clients finissant leurs repas¹².

* <http://videos.tf1.fr/jt-13h/2013/lyon-un-restaurant-ou-vous-payez-au-poids-8272473.html>

Pour retrouver la fiche geste complète et la fiche d'évaluation : www.rodezagglo.fr Onglet « Préserver »

¹² En savoir plus sur http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/contre-le-gaspillage-des-restaurants-taxent-les-clients-lais-sant-des-restes_1136394.html#CylzZUijEXO4bCOZ.99

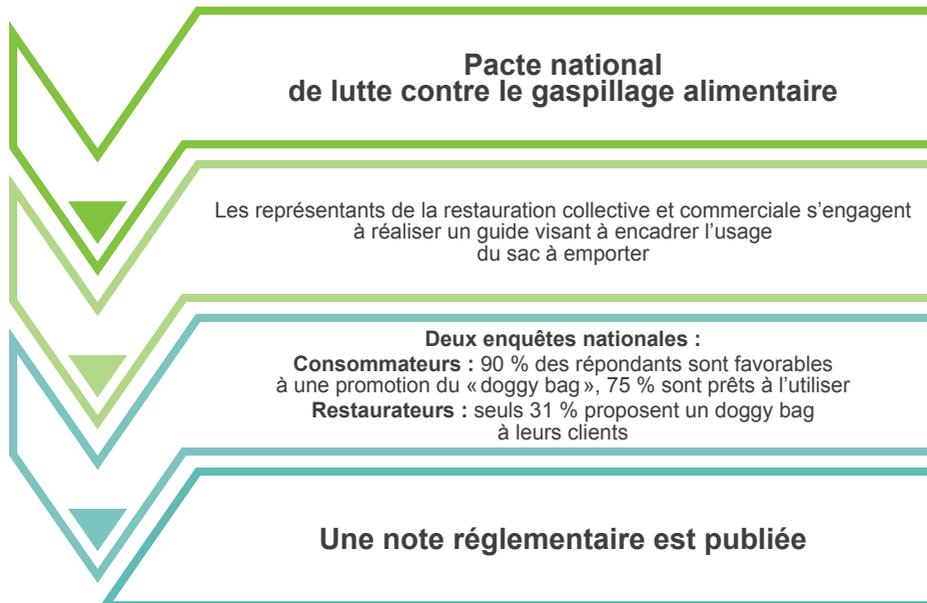
Oser le doggy bag

L'objectif premier n'est pas de produire pour jeter ou emporter, mais si l'assiette n'est pas terminée, le consommateur doit pouvoir emporter ses restes.



27% des restaurateurs de Rodez agglomération souhaitent être informés sur les conditions permettant de faire des dons alimentaires ou de proposer un doggy bag.

Promouvoir le doggy bag : un objectif du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Principaux freins à l'utilisation du doggy bag

Pour quelles raisons ne la proposez-vous pas ?

- 67%** → Il n'y a pas assez de restes pour justifier l'utilisation d'une boîte
- 63%** → Je ne veux pas risquer mon image si un client est malade car il n'a pas respecté les règles de conservation
- 47%** → Le plat est composé pour être consommé tout de suite et sur place
- 28%** → Je ne veux pas mettre mes clients mal à l'aise

LE SAVEZ-VOUS ?
 La responsabilité du restaurateur s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur.

Extrait de l'enquête nationale restaurateurs¹³

Ce que dit la réglementation

La note réglementaire publiée par la DRAAF de Rhône-Alpes en septembre 2014¹⁴ rappelle le cadre sanitaire s'appliquant en restauration commerciale ainsi que les principales informations à l'usage des clients et des restaurateurs.



Les 8 infos à retenir
 [pour une bonne utilisation de la boîte à emporter]

- Les clients des restaurants achètent des plats qui, en conséquence, leur appartenance; ils peuvent donc demander à emporter leurs restes.
- D'un point de vue réglementaire, rien ne s'oppose à donner à emporter ce qui n'a pas été consommé d'un plat ou d'un menu au restaurant. Cette pratique relève du secteur domestique privé, pour lequel le Paquet Hygiène ne s'applique pas.
- La responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Le restaurateur n'est pas responsable des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.
- Il apparaît toutefois nécessaire que les professionnels fassent passer les bons messages à leurs clients, à minima en leur respectant les règles générales de conservation (transport, température, délai de consommation...).
- Même si la réglementation ne l'interdit pas, il est recommandé de ne pas proposer à emporter les produits dits « sensibles » : tartares, préparations contenant des œufs crus (mousse au chocolat, tiramisu, plats avec mayonnaise « maison »...).
- Afin d'éviter toute contamination croisée, un plat déjà servi au client ne doit jamais être renvoyé en cuisine. L'espace de remplissage des contenants doit être défini et formalisé au même titre que les flux et traitement de la vaisselle sale, flux et traitement des restes non servis aux clients, flux des déchets et reliefs de repas servis.
- Si le restaurateur fournit les contenants, ceux-ci doivent être adaptés (aptitude au contact alimentaire, étanchéité...). Des recommandations pourraient être apposées sur le conditionnement (via un étiquetage ou impression directe de quelques mesures d'hygiène de base, par exemple par la mention à conserver au réfrigérateur et à consommer très rapidement...).
- Aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire sur le contenant (exemples : informations sur la nature du produit, la date de préparation, de déconditionnement, de décongélation, de limite de consommation...).

La bonne utilisation de la boîte à emporter-source DRAAF RHÔNE-ALPES.

¹³ http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/resultats_enq_RESTO_Dbag_cle8deef4.pdf
¹⁴ http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/note_reglementaire_lien_cle81f371.pdf

Proposer le doggy bag à ses clients

Fiche : Doggy bag, boîte à emporter

Ils ont testé ce geste !

- Campagne de la Région Ile de France*
- Campagne Too good to waste (GB)

Facteurs de gaspillage visés

- Approvisionnement
- Gestion des stocks
- Préparation
- Pratiques professionnelles en cuisine
- Service : consommation des clients

Objectifs :

- Donner au client la possibilité de repartir avec ce qu'il n'a pas consommé sur place.
- Limiter le gaspillage alimentaire et les déchets de l'établissement.

Description de l'action :

- Les établissements proposant de la vente à emporter (fast-food et pizzerias) disposent de l'équipement et des emballages nécessaires pour conditionner les restes de repas du client.
- Le Doggy bag n'étant pas répandu en France, la réussite de l'opération repose principalement sur le fait de mettre le client à l'aise, afin qu'il ose le réclamer !
- Pesée avant/après.

Indicateurs :

- Ratio restes de repas /convive en kg.
- Nombre de Doggy bag distribués.

Restaurateurs ciblés :

- Restauration rapide (5610.C).
- Restaurateurs traditionnels/pizzerias (5610.A).

* http://www.dailymotion.com/video/x16k29w_au-restaurant_creation

Pour retrouver la fiche geste complète et la fiche d'évaluation : www.rodezaglo.fr Onglet « Préserver »



La fiche geste « doggy bag, boîte à emporter » vous propose de mettre en place cette pratique au sein de votre établissement.

Donner plutôt que de jeter

Un restaurant ne produit pas pour donner. Toutefois, même dans le cadre d'une gestion fine de la production, des excédents sont inévitables, particulièrement en restauration collective et ils ne sont pas toujours réutilisés. Certains établissements pratiquent le don, en interne, en direction de leurs employés. Cependant, face à l'enjeu de limitation des bio-déchets et aux besoins croissants de denrées des associations d'aide alimentaire, il est souhaitable de faciliter la mise en place de partenariats de dons réguliers entre restaurants et associations.

27% des restaurateurs interrogés souhaitent être informés sur les conditions permettant de faire des dons alimentaires.

Lever les principaux freins

- Dans les chaînes de restauration, certaines politiques de groupe interdisent le don.
- Les restaurateurs ont peur de voir leur responsabilité engagée en cas de problème.
- Les établissements ne savent pas toujours à qui et comment donner.

La DRAAF de Rhône-Alpes a publié un guide réglementaire et pratique sur le don à l'attention des entreprises de la restauration collective.

Le guide1 s'adresse aux restaurants ainsi qu'aux associations d'aide alimentaire.



- Il présente les différents arguments en faveur de dons, en particulier dans le contexte de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de la loi « bio-déchets » et des besoins croissants de denrées des associations, en particulier en produits frais.
- Il détaille la réglementation sanitaire spécifique au secteur de la restauration collective et aux denrées alimentaires et son application en cas de réutilisation des excédents et/ou de dons.
- Il met l'accent sur les conditions de réussite des partenariats mis en place, en insistant sur la question de la responsabilité en cas d'intoxication alimentaire liée à des denrées données.
- Enfin, il présente des retours d'expérience de partenariats entre restaurants et des associations d'aide alimentaire.

Des retours d'expériences encourageants

À Nice, 68 restaurateurs ont testé le Doggy bag dans leur établissement durant deux mois, les premiers résultats sont prometteurs.

Résultats de l'enquête Restaurateurs Source DRAAF Rhône-Alpes

- 96% ▶ ne considèrent pas l'usage du doggy bag comme une perte de temps
- 91% ▶ pensent même que l'usage du doggy bag véhicule une image positive pour le restaurant
- 85% ▶ des établissements n'ayant jamais proposé des doggy bag ont maintenant l'intention de le mettre en place
- 87% ▶ des clients acceptent le doggy bag si on le leur propose. C'est un service particulièrement apprécié par les touristes asiatiques et anglo-saxons
- 96% ▶ des clients sont sensibles à ce moyen de lutte anti-gaspillage

Devenir un restaurant solidaire

La fiche geste « Restau et traiteur solidaires » propose un accompagnement organisationnel aux établissements souhaitant s'engager dans le don aux associations.



Fiche : Restau & traiteur solidaires



Ils ont testé ce geste!
Potel et Chabot et le Tournoi sans Gaspi de Roland Garros.

Facteurs de gaspillage visés

- Approvisionnement
- Gestion des stocks
- Préparation
- Pratiques professionnelles en cuisine
- Service : consommation des clients

Objectifs :

- Limiter le gaspillage alimentaire résultant soit d'un excédent de stocks soit des restes de service et de banquet.

Description de l'action :

- Identifier les quantités d'excédents pouvant être données dans le respect des normes sanitaires et d'en faire bénéficier une association de solidarité, laquelle redistribuera les aliments récupérés à ses bénéficiaires.
- Pesée avant/après.

Indicateurs :

- Ratio restes de service/convive en kg.
- Nombre de produits ayant fait l'objet d'un don.

Restaurateurs ciblés :

- Cafétérias et autres libre-services (5610.B).
- Restauration rapide (5610.C).
- Traiteurs (5621.Z).

Pour retrouver la fiche geste complète et la fiche d'évaluation : www.rodezaglo.fr Onglet « Préserver »

Potel et Chabot et le Tournoi sans Gaspi de Roland Garros

Potel et Chabot a été, le 25 septembre 2013, le premier traiteur à signer le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Engagé depuis de nombreuses années dans une démarche de développement durable, il a souhaité renforcer son action en matière de revalorisation des surplus alimentaires en s'engageant dans un projet gouvernemental d'envergure nationale aux côtés de la Mairie de Paris.

Depuis plusieurs années, il a mis en place une opération de récupération du pain non consommé dans le cadre du Tournoi de Roland Garros avec son partenaire « la Mie de Pain ».

A l'occasion de l'édition 2013 du Tournoi de Roland Garros, Potel et Chabot a répondu à l'appel de la Mairie de Paris pour mener un projet de plus grande envergure dans le cadre du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec le concours de la société Eqosphere et d'associations parisiennes venant en aide aux plus démunis dont l'association la Mie de Pain, l'association Aurore, le Relais Frémicourt...

Résultat de ce partenariat inédit : plus de 2200 personnes ont bénéficié de cette initiative pendant le Tournoi de Roland Garros. Durant les quinze jours des Internationaux de Tennis, 90 kg de fromage, 300 kg de pain, 40 plateaux-repas ou encore des salades et des petits fours, ont échappé à la poubelle.

L'expérience a notamment permis de lever une incertitude : nul besoin de camions frigorifiques, de simples boîtes isothermes - prêtées par le traiteur - suffisent, à condition de privilégier un circuit court. Le principal est de ne pas rompre la chaîne du froid. Chaque jour, entre 16 heures et 17 heures, l'association est venue chercher les aliments mis de côté par le traiteur dans des réfrigérateurs dédiés. Les organisateurs insistent sur le « coût zéro » et l'aspect « gagnant-gagnant » de cette démarche pionnière.

En signant ce pacte, Potel et Chabot entend développer cette action de revalorisation de produits alimentaires non consommés sur les réceptions qu'elle organise et ce, désormais tout au long de l'année. Ainsi, l'action est désormais étendue à cinq familles de produits : le pain, mais aussi les viennoiseries, le fromage, les fruits et les petits fours secs comme les sablés. Chaque produit est assorti à un code barre. Lorsque la réception se termine, une personne de l'équipe scanne les codes à partir de son téléphone et rentre les quantités disponibles. Ces informations sont immédiatement relayées par Eqosphere de sorte qu'en un quart d'heure, plusieurs associations sont prévenues et la collecte peut avoir lieu dans les pavillons du traiteur.



RODEZ AGGLOMÉRATION
1 place Adrien Rozier - CS 53531 - 12035 Rodez CEDEX 9 - Aveyron
Tél. 05 65 73 83 00 - Fax 05 65 73 83 10
grand.rodez@agglo-grandrodez.fr

www.rodezagglo.fr