

Prévenir les déchets alimentaires dans les buffets et les restaurants

Description

Environ 12 % du total des déchets alimentaires en Europe sont générés dans les établissements touristiques, le secteur de la restauration et les cantines. Ce problème requiert une attention particulière car il contribue largement à la production totale de déchets solides municipaux dans de nombreuses villes d'Europe.

Pour faire face à ce problème, il existe un grand nombre d'actions et de mesures :

- Prévention par l'encouragement aux bonnes pratiques ou pénalisation pour les consommateurs.
 - Le consommateur serait encouragé à ne prendre sur son plateau repas que la quantité d'aliments nécessaire pour satisfaire sa faim : un plateau retourné vide à la fin du repas donnerait droit à une récompense symbolique et dans le cas contraire à une pénalisation.
- Ajustement de la taille des plats.
 - Évaluer et adapter la taille des portions de chaque repas si les plateaux sont non terminés ou à peine entamés et ajuster le prix des menus en conséquence (ne pas oublier que la plupart des gens privilégient la qualité des aliments à la quantité).
 - Revoir la taille des assiettes pour les buffets si nécessaire.

THEME
Gestion des déchets

OBJECTIF
Lutter contre le gaspillage alimentaire

PRATIQUE
Prévenir les déchets alimentaires dans les buffets et les restaurants

DIFFICULTÉ



Small dishes for the buffets in hotel. <https://www.leemotionneurs.com/blog/communication-medias/exemples-dapplication-du-nudging-et-nudge-marketing/>

- Réutilisation des restes comestibles.
 - Par exemple, les rognures de légumes et de viande pourraient être réutilisées pour le bouillon de soupe.
- Ajuster les niveaux d'inventaire sur les denrées périssables pour minimiser les déchets dus à la détérioration ou à la déshydratation et intégrer une bonne politique de rotation des stocks.
 - Si beaucoup de produits laitiers sont périmés ou si les légumes ou les fruits deviennent trop secs, cela peut être le signe que l'on ne procède pas à une rotation correcte.

Lorsqu'il n'est pas possible d'éviter le gaspillage alimentaire, envisager de faire don de toute nourriture supplémentaire à une banque alimentaire.

Étapes à suivre pour mettre en œuvre la pratique

La première étape est le suivi et l'identification du gaspillage alimentaire. Il permet de proposer un plan d'actions à partir de postes de gaspillage identifiés : examiner quel type de déchets alimentaires est généré et où des changements visant à réduire les déchets alimentaires peuvent être apportés (voir Objectif : Connaître son volume de déchets).

Par la suite, une sensibilisation et une présentation des bonnes pratiques doivent être présentées au personnel et aux clients : des supports de communication, une information doit être transmise afin de garantir la participation de tous, une bonne compréhension et adoption des mesures.

Il convient de demander au personnel et de l'interroger pour obtenir sa contribution et son aide sur ce qui peut être fait et comment le faire pour réduire les déchets, ainsi il pourrait être récompensé pour ses bonnes idées (en plus d'accroître sa participation et son implication). Le fait de les inclure dans le processus de prise de décision peut se traduire par une productivité accrue, une réduction des coûts et une diminution des déchets alimentaires générés.

La dernière étape consiste en la mesure de l'efficacité des actions adoptées en comparant les résultats obtenus après une période d'essai avec une communication des résultats auprès des salariés et des clients.

Parties prenantes à impliquer

- Directeurs et personnel de l'hôtel.
- Les prestataires de services de restauration.
- Responsables de la santé, de la sécurité et de l'environnement au sein de l'hôtel, etc.
- Personnel de cuisine (c'est-à-dire chef, assistants de cuisine, etc.).
- Touristes/clients.
- Banques alimentaires, ONG et associations caritatives travaillant sur la prévention du gaspillage alimentaire et les dons.



Source : Napkin with messages displayed in Guldsmeden Hotels in Copenhagen

Aspects financiers

Coûts :

Certaines pratiques mentionnées ci-dessus n'entraîneront aucun coût supplémentaire pour les hôtels qui les mettent en œuvre. Néanmoins, l'adaptation de la taille des plats nécessitera l'acquisition de nouvelles assiettes ou l'achat d'un panneau pour sensibiliser les clients, ce qui devrait représenter un coût minime.

Réduction des coûts :

En prévenant le gaspillage alimentaire dans les restaurants ou les buffets, le nombre de levées de poubelles par semaine peut être réduit et, avec cela, la

quantité de déchets alimentaires à mettre en décharge ou à incinérer. À titre de référence, les coûts moyens d'incinération et de mise en décharge des déchets résiduels dans l'UE sont :

- Incinération des déchets résiduels : 64€/tonne
- Mise en décharge des déchets résiduels : 56€/tonne

Dans les restaurants et les bars servant des repas, les déchets alimentaires peuvent représenter un coût important. Considérer les éléments suivants : le coût d'achat initial des matières premières, le coût de stockage des aliments, le coût de préparation et de cuisson des aliments et le coût d'élimination des déchets alimentaires.

On estime que la valeur d'un kg de déchets alimentaires coûte environ 2 euros. Par conséquent, si vous éliminez une tonne de déchets alimentaires par an, vous perdez 2 000 euros de bénéfices potentiels. Si vous réduisez d'un quart vos déchets alimentaires, non seulement vous diminuez vos coûts liés aux déchets, mais vous gagnez jusqu'à 500 euros sur les coûts liés à l'alimentation et à l'énergie.

Suivi de la mise en œuvre

Quantité de déchets organiques produits par client : quantité de déchets produits/nombre de clients [kg/client].

La quantité de déchets organiques produits peut être estimée par le nombre de poubelles ou de sacs utilisés comme unité de mesure ; s'il n'est pas possible de peser les déchets produits, le poids moyen d'une poubelle ou d'un sac rempli doit être estimé au préalable pour un calcul ultérieur.

Si possible, faire la distinction entre les « déchets alimentaires évitables » et "inévitables". Déchets alimentaires évitables : déchets alimentaires qui auraient pu être consommés sur place, tels que les retours d'assiettes, le gaspillage, etc.

Calendrier

Commencez le suivi au moins une semaine avant la mise en place de la pratique afin d'évaluer l'effet de la mesure sur la production de déchets.

Ressources

<http://www.urban-waste.eu/eco-innovative-measure-forms/>