

Encourager les clients à emporter leurs restes de nourriture

Description

Il arrive régulièrement que les clients ne finissent pas les plats qu'ils ont commandés. Le plus souvent, ils pensent qu'il serait maladroit de demander au personnel d'emballer les aliments non consommés.

La distribution et la promotion de petits récipients pour emporter les restes dans les restaurants, également appelés **doggy bags**, est un moyen efficace de réduire le gaspillage alimentaire, étant donné qu'ils représentent une part importante des déchets produits par les restaurants. En effet, 125 grammes des aliments comestibles sont jetés en moyenne par repas servi dans les restaurants. Les services de restauration hôtelière peuvent proposer des *doggy bags* ou d'autres contenants à leurs clients lorsqu'ils ont des restes afin d'éviter la production de déchets alimentaires.

Une mesure connexe consisterait à **distribuer des sacs réutilisables** pour emporter la nourriture dans les restaurants et autres établissements proposant des plats à emporter. Les restaurants et les fournisseurs d'aliments intéressés pourraient adopter cette mesure pour réduire la quantité d'emballages et encourager les clients à considérer les avantages de la prévention des déchets. Afin d'encourager la réutilisation de sacs, chaque client qui apporterait au restaurant un sac réutilisable (ou en réutiliserait un) obtiendrait un coup de tampon. Une fois accumulé un certain nombre de coups de tampon, cela donnerait droit par exemple à un dessert gratuit. Cette mesure gagnant-gagnant contribue à limiter la production de déchets puisque les clients sont récompensés pour leur comportement écologique, et que les restaurants économisent des sacs à acheter.

Étapes à suivre pour mettre en œuvre la pratique

En fonction du type d'acteurs à l'origine de l'initiative des *doggy bags*, plusieurs actions peuvent être mises en place pour développer et promouvoir leur utilisation dans les restaurants :

- Sélectionner le type de conteneurs/boîtes/*doggy bags*.
- Équiper et former le personnel à l'utilisation des *doggy bags*.
- Sensibiliser les clients à l'utilisation des *doggy bags* (et système de réutilisation, timbres et récompenses pour les *doggy bags* réutilisables).

L'information des clients sur cette pratique et ses avantages et l'information des restaurateurs, notamment sur le cadre réglementaire, sont des facteurs clés dans la mise en œuvre de cette mesure.

La Commission européenne (CE) a pris des mesures pour clarifier la législation européenne relative à la facilitation des dons sans compromettre la sécurité alimentaire. Dans ce sens, la CE a publié en juin 2020 une série de lignes

THÈME
Gestion des déchets

OBJECTIF
Lutter contre le gaspillage alimentaire

PRATIQUE
Encourager les clients à emporter leurs restes de nourriture

DIFFICULTÉ



Doggy bag in preparation (source: Ici.fr)

directrices sur le « don de nourriture » à l'échelle de l'Union européenne pour les donateurs et les receveurs de surplus alimentaires.

Précautions sanitaires et recommandation à donner aux clients :

- Éviter de donner la nourriture en *doggy bag* à tout groupe à haut risque ou à des personnes souffrant d'allergies alimentaires.
- Informer que les aliments qui ne seraient pas consommés dans les vingt-quatre heures doivent être jetés.
- Certains aliments peuvent ne pas convenir aux *doggy bags* par exemple lorsqu'il s'agit de produits alimentaires sortis du frigo pendant une période donnée (pour le service ou l'exposition), ou s'ils ont déjà été réchauffés.
- Réfrigérer l'aliment dès que possible. Lorsqu'il y a une rupture de la chaîne du froid pendant plus de deux heures, les aliments peuvent devenir dangereux pour la santé en raison d'une prolifération bactérienne, et doivent être jetés.

Parties prenantes à impliquer

- Directeurs et personnel de l'hôtel.
- Personnel de cuisine (chef, assistants de cuisine, etc.).
- Touristes/clients.
- Service de gestion des déchets des autorités locales ou fournisseurs de conteneurs, boîtes ou sacs.

Aspects financiers

Coûts :

Coûts d'un conteneur, d'une boîte ou d'un sac : moins de 1 euro.

Réduction des coûts :

Certaines municipalités fournissent aux restaurants et aux hôtels des *doggy bags* afin d'éviter les coûts de traitement municipaux.

L'utilisation de *doggy bags* réduirait la quantité de déchets alimentaires générés et, par conséquent, les coûts de traitement de cette fraction seraient réduits/évités. En moyenne, les coûts généraux d'incinération et de mise en décharge des déchets résiduels dans l'UE sont les suivants :

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

Suivi de la mise en œuvre

- Quantité de déchets organiques produits par habitant : 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.
- Nombre de *doggy bags* distribués aux clients [nombre]

Calendrier

- Commencer le suivi au moins une semaine avant la distribution des *doggy bags* pour évaluer l'effet de la mesure sur la production de déchets.

Ressources

Hébergeurs touristiques : quelles actions mettre en place pour un tourisme durable ? Ademe, 2021

<https://www.ecolabeltoolbox.com/fr/solutions-techniques/formation-du-personnel-73>

<https://insights.ehotelier.com/insights/2015/06/19/hotel-employees-efforts-key-to-successful-implementation-of-green-practices/>