

Donner la nourriture non consommée

Description

L'Organisation des nations unies estime que 33 % de la nourriture dans le monde est gaspillée. Selon l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture, 45 % des fruits et légumes en moyenne sont perdus chaque année. Il s'agit du taux de perte le plus élevé pour les produits alimentaires. Enfin dans la restauration commerciale, 125 grammes de denrées propres à la consommation sont jetés en moyenne pour chaque repas, soit environ 10 % du prix d'achat des matières premières.

Les restes alimentaires peuvent être donnés aux banques alimentaires et aux associations caritatives pour être consommés ultérieurement. À cet égard, le don de nourriture des restaurants et buffets constitue un levier important de lutte pour réduire et minimiser la quantité de déchets alimentaires produits, autrement mélangés aux déchets résiduels puis jetés (car dans la plupart des cas la collecte sélective des déchets organiques n'est pas assurée).

Il existe en Europe un grand nombre d'organisations sociales et à but non lucratif qui collectent les excédents et les restes alimentaires pour les redistribuer aux personnes dans le besoin. Cependant, selon le pays, il peut y avoir diverses exigences légales et de santé/sécurité à prendre en compte. De nombreux hôtels et restaurants ont déjà adopté cette bonne pratique.

La Commission européenne (CE) a pris des mesures pour clarifier la législation européenne relative aux déchets et aux aliments et faciliter les dons sans compromettre la sécurité alimentaire. En ce sens, la CE a publié en juin 2020 une série de lignes directrices sur le don de nourriture à l'échelle de l'Union européenne à l'intention des donateurs et des destinataires de surplus alimentaires.

Les restaurants, bars, buffets, etc. sont mieux protégés de la responsabilité civile et pénale si un destinataire tombe malade ou se blesse à la suite de la consommation de denrées alimentaires données : les donateurs ne sont coupables qu'en cas de négligence grave ou de faute intentionnelle (comme le don d'aliments dont d'autres personnes sont déjà tombées malades).

THÈME

Gestion des déchets

OBJECTIF

Lutter contre le gaspillage alimentaire

PRATIQUE

Donner la nourriture non consommée

DIFFICULTÉ



Étapes à suivre pour mettre en œuvre la pratique

- Désignation du propriétaire/gestionnaire ou d'un employé spécifique pour avoir la charge du don de nourriture (cela évitera une mauvaise gestion des surplus alimentaires, des ramassages et du calendrier de collecte, etc.).
- Surveillance et identification des aliments potentiels à donner afin de définir la portée du plan d'action (envisager où, combien et quel type de déchets alimentaires sont générés dans la cuisine, la cantine, etc.).
- Avant de procéder au don initial, l'établissement doit contacter le service de santé local et se renseigner sur la manière dont le don est réglementé.
- Une présentation et une introduction de la mesure doivent être fournies au personnel des hôtels et des restaurants, à tous les niveaux. Le fait de les

inclure dans le processus de décision peut se traduire par un engagement plus important du personnel.

- Des supports de campagne de communication et un soutien/une formation continue doivent être fournis à toutes les parties prenantes impliquées afin de garantir la participation et une bonne compréhension et adoption de la mesure.

Voici quelques exemples d'actions à adopter lors du don de produits frais : garder les articles réfrigérés froids en permanence ; examiner les articles pour détecter tout signe de pourriture, de détérioration, de moisissure ou d'odeur ; stocker les produits alimentaires séparément pour éviter toute contamination croisée ; jeter tout article coupé qui n'a pas été conservé au réfrigérateur, etc.

Voici quelques exemples d'actions à adopter lors du don d'aliments préparés : éviter les plats contenant des aliments potentiellement dangereux qui ont été chauffés, réfrigérés et réchauffés ; ranger les plats dans des casseroles en aluminium recyclables à usage unique et peu profondes ou dans des sacs en plastique transparents de qualité alimentaire ; emballer les dons dans des récipients plus petits, tels que des casseroles peu profondes, plutôt que dans des récipients plus grands afin que les destinataires puissent maintenir la température des aliments et préparer uniquement les quantités qui seront consommées en une seule fois, etc.

- La personne responsable du restaurant ou de l'hôtel doit également savoir à qui la nourriture est destinée et comment elle sera stockée et manipulée jusqu'à ce qu'elle soit consommée (même si la nourriture était parfaitement sûre lorsqu'elle a quitté le restaurant, elle pourrait être laissée par erreur refroidir ou décongeler quelque part pendant le transport, ce qui pourrait être nocif).
- Parallèlement à la mise en œuvre de la mesure, il est très important de promouvoir la nouvelle activité auprès des clients. Les clients apprécieront non seulement les efforts et les préoccupations du restaurant ou de l'hôtel, mais ils pourront potentiellement augmenter leur soutien également (ce qui se traduirait par des avantages économiques). L'établissement participant pourrait placer un autocollant/label spécifique sur sa porte d'entrée pour promouvoir la mesure.
- La dernière étape devrait consister et se conclure par la mesure de l'efficacité des actions adoptées en comparant les résultats obtenus après une période d'essai.

Parties prenantes à impliquer

- Responsables d'hôtels ou de restaurants.
- Responsables de la santé, de la sécurité et de l'environnement au sein de l'hôtel, du restaurant, etc.
- Prestataires de services de restauration.
- Personnel de cuisine (chef, aides de cuisine, serveurs, etc.).
- Organisations réceptrices : banques alimentaires, organisations caritatives et autres organisations sociales à but non lucratif travaillant sur la prévention du gaspillage alimentaire et les dons récupérant les aliments des donateurs et les redistribuant aux organisations caritatives, ou recevant directement les aliments des donateurs.
- Refuges pour sans-abri, orphelinats, foyers pour personnes âgées, centres de désintoxication, etc.

Aspects financiers

Coûts :

Transport et distribution du restaurant/hôtel aux banques alimentaires ou aux organisations caritatives. Toutefois, cette dépense pourrait être couverte par la partie réceptrice, en fonction de ses capacités.

Réduction des coûts :

Transport et distribution du restaurant/hôtel aux banques alimentaires ou aux organisations caritatives. Toutefois, cette dépense pourrait être couverte par la partie réceptrice, en fonction de ses capacités.

Certains pays de l'UE ont mis en place un système de crédit d'impôt ou de déductions pour les dons de nourriture afin d'encourager les restaurants et les hôtels à donner plus de nourriture au lieu de la jeter. En France et en Espagne, 60 % et 35 % respectivement de la valeur des aliments donnés peuvent faire l'objet d'un crédit d'impôt.

En outre, la quantité de déchets alimentaires qui seraient incinérés ou mis en décharge diminuerait, ce qui permettrait de réaliser des économies sur la collecte des déchets. Dans l'UE, les coûts moyens 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

- La quantité de nourriture donnée [kg] ou [nombre de boîtes/plateaux] : le nombre de boîtes ou de plateaux peut être choisi comme unité de mesure, le poids moyen d'une boîte ou d'un plateau rempli devra être estimé au préalable pour un calcul ultérieur.
- La quantité de nourriture donnée peut être estimée par type : légumes, pain/pâtes, bœuf/agneau, poulet/porc, poisson, etc.
- Quantité de nourriture donnée/nombre de clients [kg/clients].

Calendrier

- Commencer le suivi au moins une semaine avant le don de nourriture des hôtels aux associations caritatives afin d'évaluer l'effet de la pratique. La quantité de nourriture donnée et le nombre de clients peuvent être enregistrés de manière continue (tous les jours de la semaine) ou aléatoire (un jour par semaine ou tous les jours d'une semaine par mois).

Ressources

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

https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-donation_en

<https://www.ecowatch.com/food-waste-people-in-need-2649698860.html>