

ENCORE DES ÉPINARDS

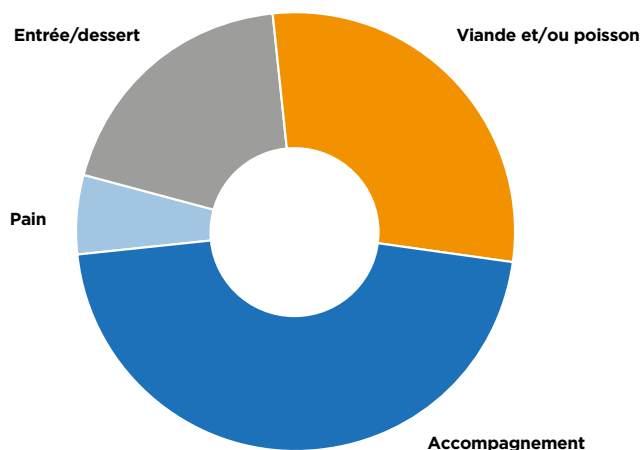
RÉDUIRE DE 50 % LES PERTES ET GASPILLAGES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

PAR ALEXANDRA MANNAÏ, POUR LE GROUPE X-FOOD

Lancé en 2018, le groupe X-Food est un think tank qui veut éclairer les controverses des sujets de l'alimentation et promouvoir les innovations auprès des décideurs et cercles d'influence.

Il est 13 h 45 – le comité de direction mensuel vient de finir. Anne et Adrien filent sans tarder vers le self qui ferme ses portes dans trente minutes. Le chef les accueille en souriant : il lui reste encore pas mal de choix pour ses convives ! En entrée, verrine, salade, crudités, soupe et tous les stands chauds sont ouverts. *Idem* pour les desserts – Anne se laisse tenter par un tiramisu à la fraise et Adrien craque pour le brownie. En partant, Anne ne peut s'empêcher de regretter la demi-part d'épinards un peu trop aqueux qu'elle laisse dans l'assiette...

Moyenne des ingrédients gaspillés par convive au collège



Source : Ademe

● Viande et/ou poisson ● Accompagnement ● Pain ● Entrée/dessert

Presque 500 000 tonnes gaspillées par an en France

Derrière les portes du self désormais fermées, en cuisine et à la laverie, on s'affaire pour terminer le service. Malgré l'optimisation des processus opérationnels et la formation des équipes, les déchets sur les plateaux sont là. En France, 3,8 milliards de repas sont servis chaque année par la restauration collective, et en moyenne, on gaspille 130 g par convive (soit 4 fois plus que chez soi !).

Et même si les accompagnements représentent la majeure partie du volume, ce sont les déchets de protéines animales qui pèsent le plus – à la fois sur le bilan économique du restaurant que sur celui des émissions de gaz à effet de serre pour la planète.

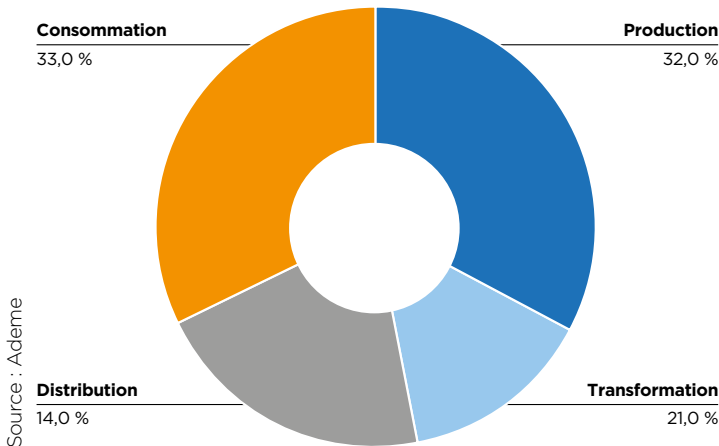
Déployer une réglementation alignée avec les enjeux économiques

En 2015, la loi Transition énergétique pour la croissance verte oblige les acteurs de la restauration collective publique à mettre en place des démarches de lutte contre le gaspillage. Rapidement, leurs homologues du privé leur emboîtent le pas, conscients des bienfaits à la fois sociétaux, environnementaux et également économiques.

Lorsque paraissent la loi Egalim (2018) et le projet de loi Lutte contre le gaspillage et économie circulaire (2020) fixant l'objectif de réduction de - 50 % vs 2013 à 2025 pour la restauration collective, les majors du secteur ont déjà lancé des plans d'action et affichent clairement leur engagement.

Les programmes de lutte contre le gaspillage visent en premier lieu les pertes logistiques et opérationnelles, constatées dans les stocks et les cuisines. Parmi les actions, on retrouve : *cook-to-order* pour éviter la surproduction dans les stands, *lean manufacturing* dans les cuisines

Répartition des pertes et gaspillages en poids en France



pour supprimer les déchets intermédiaires, produire au plus juste et anticiper en temps réel les besoins et coûts de réapprovisionnement. Il faut également former les équipes à suivre des modes opératoires optimisés et mesurer la performance au travers d'outils tels qu'Easylys. « Le but est de planifier le plus en amont possible. Les outils permettent de vérifier qu'on est aussi en conformité avec les prérequis et les exigences réglementaires, avant même de passer les commandes de matières premières » explique Emmanuel Grelaud, PDG d'Ideolys, maison mère d'Easylys.

Chez Sodexo, on utilise également ces outils pour créer une émulation collective autour de défis zéro déchets en cuisine. Pour Neil Barrett, ancien directeur RSE de Sodexo : « L'objectif est d'assurer la pérennité des initiatives et de motiver les équipes de façon continue. »

Encourager la prise de conscience individuelle

En dehors des cuisines, le défi des restaurateurs est d'aiguiller le duo client / convive vers des pratiques plus vertueuses tout en conservant la convivialité du repas. Les enjeux environnementaux sont de plus en plus compris par les convives et par les entreprises, qui impliquent leurs responsables RSE dans l'élaboration des contrats de restauration (indicateurs RSE précis, obligation de méthanisation, etc.). La sensibilisation devient visible dans les espaces de restauration avec les panneaux ou écrans affichant les volumes de déchets et leur éventuelle biovalorisation. L'utilisation de données transparentes incite par ailleurs le convive à formuler des requêtes auprès des responsables de l'entreprise. Le convive peut être aiguillé dans sa consommation en valorisant

GASPILLAGES ET GES

Si les Pertes & Gaspillages étaient un pays, ce serait le 3^e plus gros émetteur de GES après la Chine et les États-Unis.

Un Français jette en moyenne l'équivalent d'un repas par semaine.

subtilement telle ou telle offre alimentaire, par sa position dans le self ou sur le buffet, par la taille du contenant ou sa présentation. Enfin, en formant les opérateurs pour servir au plus juste selon les besoins du convive – ni trop ni trop peu ! Utiliser l'intelligence humaine pour adapter les préconisations de grammage du GEMRCN (Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) – un guide qui a pris une dimension quasi légale : un petit écolier n'a pas le même appétit qu'un militaire ni qu'un patient hospitalisé. « Il faut remettre du bon sens, diversifier les menus mais de façon raisonnée, sur des volumes plus modérés. L'idéal est de portionner à loisir, d'être le plus proche du sur-mesure » soutient Vincent Brassart, président de l'association la Tablee des Chefs.

Essaimer les initiatives au sein du territoire

Pourtant à l'échelle mondiale, la France n'a pas à rougir : l'obligation légale de *reporting* annuel des gaspillages est une avancée majeure, et nous disposons d'un système de traitement des déchets relativement sophistiqué. L'essentiel de l'effort doit donc se concentrer sur la diffusion des bonnes pratiques entre professionnels de la restauration et la mise à disposition d'outils pertinents pour assurer le suivi de déchets.

L'Ademe met ainsi à disposition la plateforme Optigede : consolidation des initiatives, création d'une boîte à outils pédagogiques pour favoriser l'expérimentation quel que soit l'établissement. La cible ? Les sociétés de petite taille, notamment celles en autogestion, aux *process* peu industrialisés. Vincent Brassart en est convaincu : « Les opérateurs se doivent d'être la caisse de résonance des bonnes pratiques. Il faut qu'ils aient ça en eux, dans leur ADN : récupération, redistribution. »

(Ré)éduquer pour apprécier et valoriser notre alimentation

Nos trois intervenants sont unanimes : le gaspillage prend sa source dans la dévalorisation de l'alimentation, des produits tout d'abord, mais également des efforts, du travail, de l'attention et de l'amour mis à préparer un repas. L'alimentation est devenue une commodité, surtout en dehors de nos frontières. « Lorsque je suis rentré en Australie, je me suis retrouvé plusieurs fois seul à la table, alors que tout le monde s'était déjà levé ! » s'exclame Neil Barrett.

Même en France, la dimension économique règne : moins de 4,50€ pour un forfait journalier dans un Ehpad, à peine plus pour le convive d'un restaurant d'entreprise... Se nourrir n'a jamais été plus abordable qu'aujourd'hui. Ni plus standardisé, et sans saveur. Réduire les coûts liés aux pertes et gaspillages pour augmenter la qualité de ce qui est servi. Pour Emmanuel Grelaud, « les outils permettent aux restaurateurs de mieux piloter le budget et donc donnent de la marge de manœuvre – pour innover, pour aller chercher des produits frais » et séduire de nouveau les papilles endormies des convives.

Remettre le produit au milieu de l'assiette, contrer la perte du savoir culinaire, mettre en valeur sa richesse culturelle et locale. Éduquer voire rééduquer les petits et les grands afin qu'ils puissent se réapproprier leur alimentation et la valeur d'une expérience sensorielle et sociale. Et finir son assiette. ×

Nos remerciements vont aux intervenants de la table ronde X-Food du 27 janvier 2020 Neil Barrett, Emmanuel Grelaud et Vincent Brassart.