

Lutter contre le gaspillage et les invendus

Limiter le gaspillage alimentaire est essentiel pour la sauvegarde de la planète. Comment éviter de trop jeter et que faire des restes ? Voici quelques pistes d'action.

Gaspillage et déchets : deux choses bien distinctes

Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter à la poubelle des denrées alimentaires, entamées ou non, qui auraient pu être consommées. Présent tout au long de la chaîne de production, de distribution et de consommation, le gaspillage alimentaire concerne tous les acteurs préparant, proposant, commercialisant ou consommant des denrées alimentaires. Il est à distinguer des déchets inévitables en cuisine : coquilles d'œufs, épluchures, os...

Une bonne gestion dès la commande des produits bruts

Négociez avec les fournisseurs une marge de manœuvre importante concernant les DLC, afin d'avoir le temps de tout utiliser. Vérifiez la fraîcheur des produits frais (fruits et légumes) dès la réception, pour limiter les pertes.

Si vous commandez de grandes quantités pour des prix plus intéressants, prévoyez un moyen de conservation supplémentaire : conditionnement sous vide ou congélation. Vous devez être bien équipé (cellule de refroidissement descendant jusqu'à - 40 °C par exemple).

Adaptez vos menus (notamment le plat du jour) en fonction de ce qu'il reste dans les chambres froides et l'épicerie et limitez les choix à la carte.

Si vous proposez des buffets, réapprovisionnez-les au fur et à mesure de la demande. Les plats qui n'ont pas été présentés aux clients peuvent être resservis, sous réserve de maintien à la température adéquate.



Un pacte national, lancé en 2013, a pour objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. Chaque acteur de la chaîne alimentaire a son rôle à jouer.

La cession des invendus

Le restaurateur donateur doit estimer la valeur monétaire des dons effectués en nature et bénéficie d'une réduction fiscale à hauteur de 60 % de cette valeur.

Le partenariat avec des associations est le meilleur moyen de lutter contre le gaspillage. Vous pouvez leur distribuer les excédents et invendus, c'est-à-dire les préparations qui ont été maintenues aux températures réglementaires (+ 63 °C pour les plats chauds et entre 0 et 4 °C pour les préparations froides) et n'ont pas été présentées aux clients. Mis à part les produits secs emballés (sucre, biscuits, chocolat), tout ce qui revient de la salle doit être jeté, d'où l'importance de bien gérer les températures pendant le service.

Le don à des associations caritatives doit être mis en œuvre avant toute valorisation sous forme de compost, de méthanisation ou toute élimination des biodéchets, tel que le prévoit la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire instaurée par la loi n° 2016-138 du 11 février 2016. L'association receveuse doit contrôler la DLC, l'état des denrées, la température à cœur des produits et signer un bordereau de prise en charge des denrées ou préparations. Un exemplaire du bordereau sera conservé par le restaurateur.

La prévention

- Sensibiliser le personnel à la réutilisation des restes ou des parties des aliments habituellement jetées (potage avec les fanes des radis ou des carottes, amuse-bouches, pain perdu, etc.).
- Adapter la taille des plats et proposer plusieurs portions (pizza entière ou demi-pizza par exemple), des menus enfants correspondant à ceux des adultes pour limiter les préparations, mais en quantité moindre, ou encore proposer aux clients d'emporter les restes de leur repas.
- Inciter les clients à réserver leur table, pour une meilleure gestion du nombre de couverts.
- Limiter les quantités de pain servies systématiquement (le client pourra toujours en redemander si besoin).
- Bien maîtriser le maintien aux températures adéquates et les dates de consommation des produits.

UNE QUESTION?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène
en fiches pratiques'



www.hotelierie-restauration.fr

Article réalisé en
partenariat avec
la DGAL



POUR EN SAVOIR PLUS

www.optigede.ademe.fr

www.sinoe.org

www.civ-viande.org

<http://agriculture.gouv.fr>

www.associations.gouv.fr