

Leviers d'action et innovations possibles pour réduire le gaspillage en restauration collective

► Jeudi 26 novembre 2015



1 / Bref panorama de la restauration collective

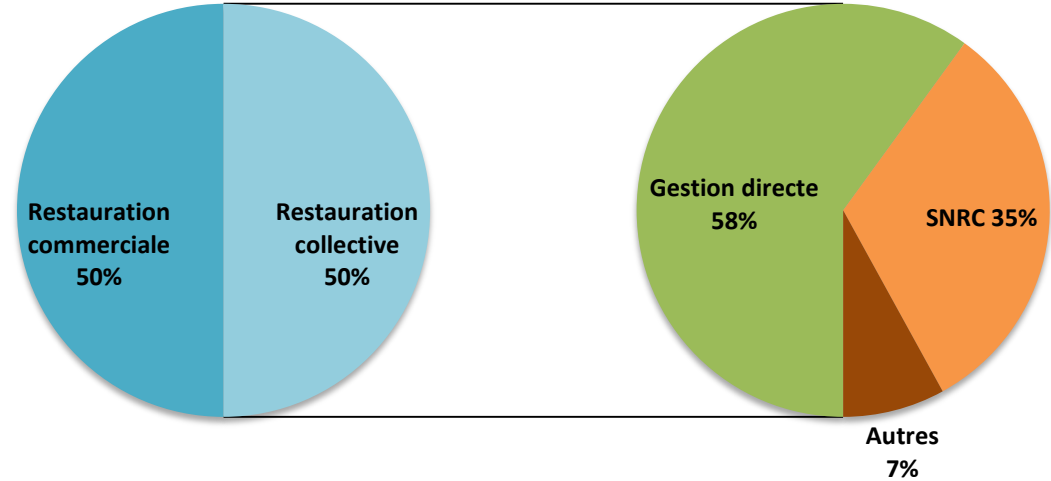
Bref panorama de la restauration collective

81 380 structures de
restauration en France

3,65 milliards de repas/an

(8 millions de repas/jour)

La Restauration Hors Domicile (RHD) en 2014
(nombre de prestations)



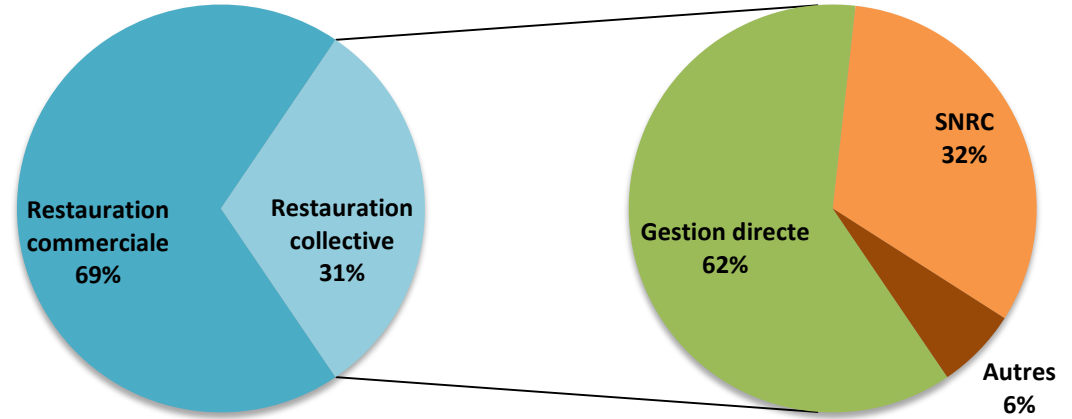
Bref panorama de la restauration collective

81 380 structures de
restauration en France

3,65 milliards de repas/an

(8 millions de repas/jour)

La Restauration Hors Domicile (RHD) en 2014
(millions d'euros)

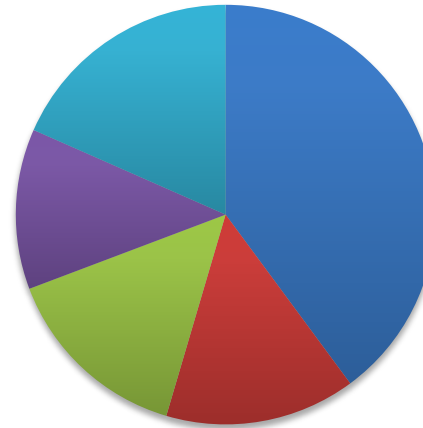


Répartition du nombre de repas servis et du chiffre d'affaires par secteurs

Repas



Chiffre d'affaires



- Secteur travail
- Secteur enseignement
- Secteur santé
- Secteur social méd.-social
- Autres

2 / Etat des lieux des biodéchets en restauration collective

Contexte réglementaire

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire s'appuie sur les dispositions de la Loi « Grenelle II » de 2010.

- **Collectivités locales** : fixer des objectifs de tri à la source, de collecte sélective et de valorisation des bio-déchets dans les plans de gestion des déchets non dangereux
- **Gros producteurs de bio-déchets** : mettre en place un tri à la source, une valorisation biologique via un prestataire spécialisé, ou à défaut une collecte sélective de ces déchets
- **Etat** : développer les débouchés de la valorisation organique de ces déchets et de promouvoir la sécurité sanitaire et environnementale des composts

Article R 541-8 du Code de l'Environnement

Les biodéchets :

- tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc,
- tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine (y compris les huiles de friture usagées),
- ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

Il ne s'agit donc pas des autres déchets en sortie de cuisine comme les emballages, les cartonnages, les pots de yaourts, etc.

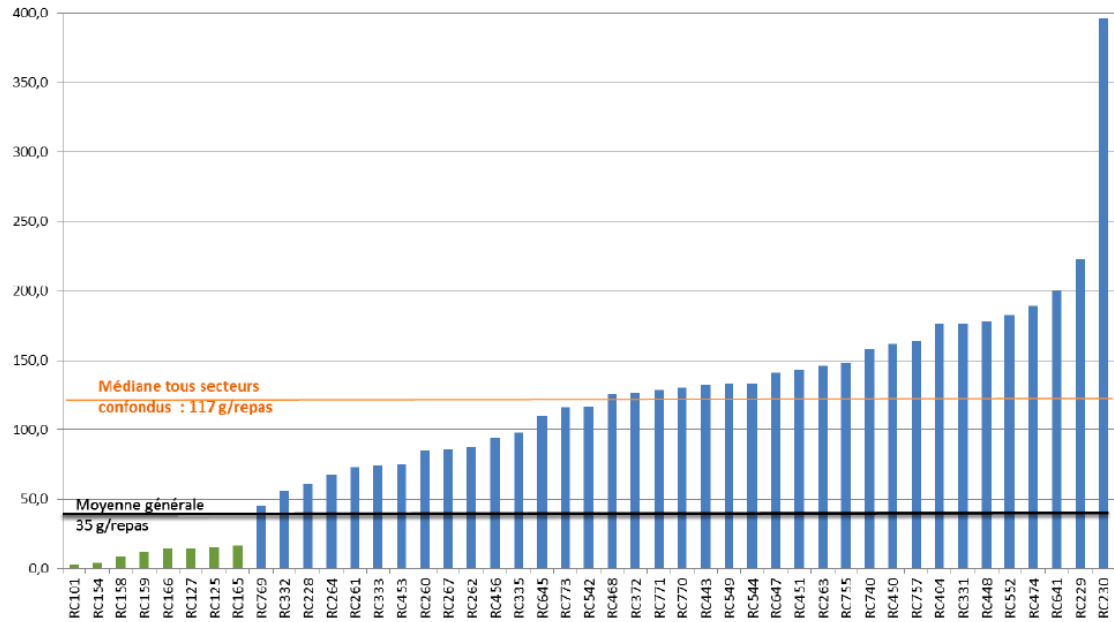
La mesure des bio-déchets en restauration collective



Groupement National de la Restauration



Restauration Collective :
production moyenne de biodéchets en g/repas pour les 45 sites participants



35 grammes de bio-déchets par repas

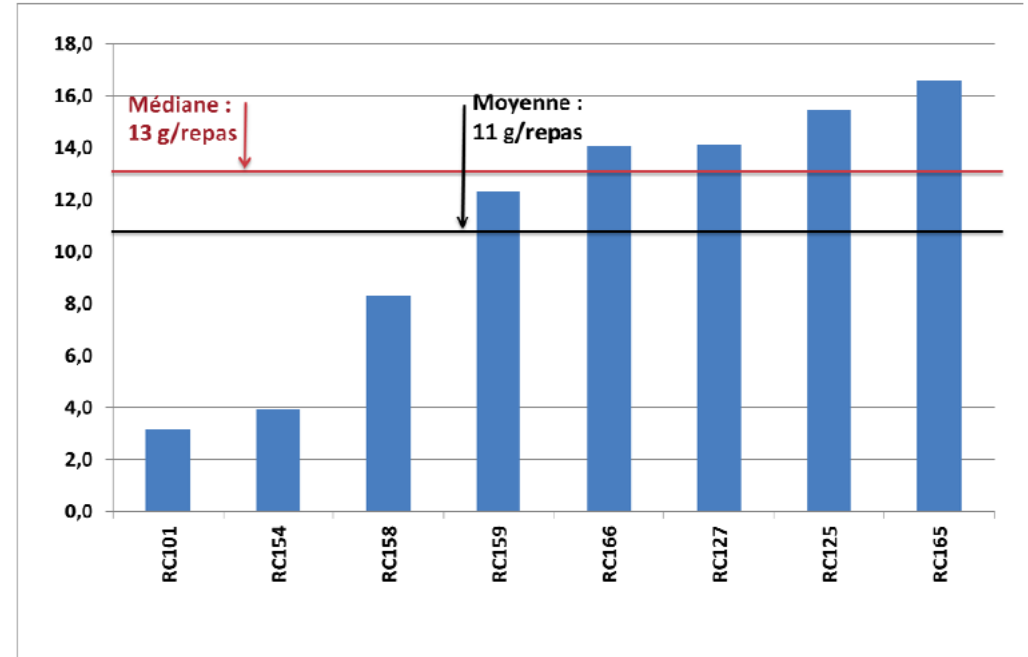
Une moyenne de 35 grammes de bio-déchets par repas pris en restaurant collectif, tous secteurs confondus et tous types de restaurants.

La restauration collective produit donc jusqu'à 5 fois moins de bio-déchets que dans certains autres secteurs de la restauration.

Les cuisines centrales

Elles produisent très peu de déchets puisqu'elles industrialisent leur production et qu'aucun retour ne revient généralement à elles.

8 sites étudiés (373 000 repas) : une mesure moyenne de 11 g de bio-déchets/repas.



Cuisines centrales : production moyenne de biodéchets par site en g/repas

Les satellites de réchauffage

Ils n'assurent que la distribution des plats préparés dans les cuisines centrales : il n'y a pas de bio-déchets en amont mais simplement le retour des repas non consommés par les convives.

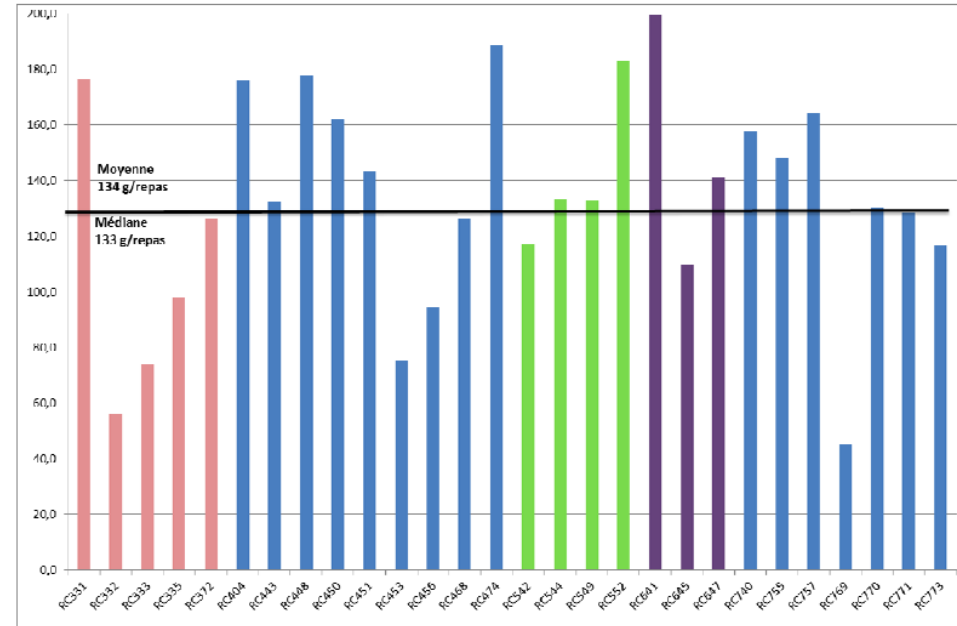
8 sites étudiés (6 700 repas) : une moyenne de 125 g de bio-déchets/repas.

Paramètres RC satellites seuls	Résultat
Nombre de sites RC	8
Nombre de repas	6 709
Total biodéchets pesés en kg	837
Cumul des jours de pesée	71
Moyenne biodéchets satellites en g/repas	125
Écart-type des ratios g / repas	52
Médiane en g/repas	86
80 % des valeurs mesurées se trouvent dans la fourchette suivante :	66 - 169 g/repas

Les autres restaurants

Ils assurent préparation et distribution des repas, produisent des bio-déchets en amont (cuisine) et en aval (retour des plateaux et repas non consommés).

28 sites étudiés (82 000 repas) :
une moyenne de 134 g de bio-déchets/repas.

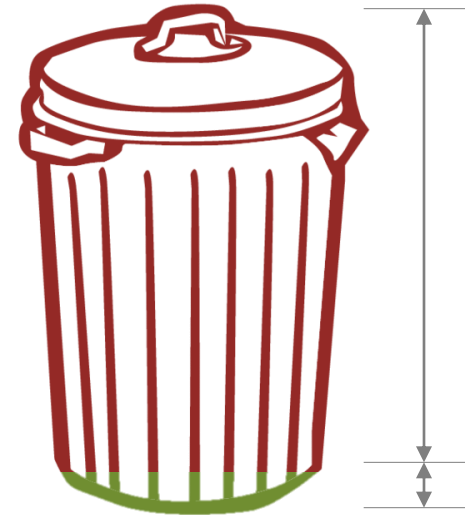


Autres sites restauration collective : production moyenne de biodéchets par site en g/repas

Tous les bio-déchets ne sont pour autant pas du gaspillage

Il n'est pas très évident d'évaluer la part de déchets bruts et celle liée au gaspillage : les retours plateaux comprennent les peaux de bananes, les coquilles de moules, les os de poulet...

Les travaux réalisés en interne au SNRC tendent à estimer que seul 1 / 3 des déchets mesurés est assimilable à du gaspillage, soit une quarantaine de grammes/repas.



Sur les 134 grammes de bio-déchets, 11 sont liés à la fabrication et 123 au consommateur.

3/ Concilier lutte contre le gaspillage alimentaire et attentes clients

Les sociétés de restauration collective engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Il n'est évidemment pas dans l'intérêt des sociétés de restauration collective de gaspiller : contrairement à une GMS ou même un restaurant commercial, le restaurant collectif cuisine le nombre de repas qu'il a vendu à son client, la collectivité.

S'il jette sans vendre, c'est non seulement du gaspillage alimentaire, c'est aussi une perte financière.

Tout est donc mis en œuvre au maximum pour limiter ces effets négatifs.

Les obstacles à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Parmi les plus remarquables :

- le grammage des portions, notamment dans le secteur scolaire
- la sensibilisation des acteurs : tout d'abord les personnels de service, cuisiniers, mais aussi les parents et les convives
- l'environnement des repas : en entreprise comme en milieu scolaire, les convives ont quelques fois très peu de temps pour déjeuner
- les contraintes posées par les clients des sociétés de restauration collective eux-mêmes : exigence de proposer autant de choix en fin de service qu'en début, etc.

(groupe de travail « Restauration collective » du Plan national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013)

Des voies pour améliorer (encore) la diminution des pertes alimentaires

- **Faire évoluer les modes d'organisation et les outils de production**
 - Organisation du restaurant : prévision des effectifs à servir, meilleur ordonnancement des commandes.
 - Recettes reformulées en fonction du goût des convives mais aussi cuisine de qualité, avec des cuisiniers sensibilisés à la qualité organoleptique.
 - Formation des équipes aux pertes alimentaires, à l'hygiène ou à la réglementation sur la conservation.
 - Outils de production pour limiter les pertes : cuisson sous vide ou à basse température de nuit...

Des voies pour améliorer (encore) la diminution des pertes alimentaires

- **Adapter les volumes pré-établis aux typologies de convives**
 - Le GEM-RCN : offrir un équilibre optimal en restauration scolaire, et plus largement un référentiel utile pour d'autres typologies de convives.
 - Une application mieux maîtrisée des recommandations du GEM-RCN
 - La pédagogie du convive

Des voies pour améliorer (encore) la diminution des pertes alimentaires

- **Modifier la réglementation, quand elle génère du gaspillage**
 - Par exemple, obligation de conserver des plats témoins : une obligation qui n'est pas imposée en restauration commerciale, et qui est génératrice de gaspillage alimentaire.

Des voies pour améliorer (encore) la diminution des pertes alimentaires

- **Le don alimentaire, une solution sous contraintes**

- Le don alimentaire aux associations caritatives et banques alimentaires : une réflexion qui ne date pas d'hier...
- Un cadre juridique complexe : les restes appartiennent au client, et son accord est nécessaire pour effectuer des dons.
- Des partenariats existent dans certains restaurants : principalement produits finis ou lots de produits industriels non consommés (la denrée doit être scellée).
- Une organisation juridique à assouplir : procédures de transfert de propriété des produits, de responsabilité de conservation...

Des voies pour améliorer (encore) la diminution des pertes alimentaires

- En finir avec les idées reçues : on n'accommode pas les restes des repas qui ont été présentés au consommateur la veille...
 - Des conditions draconiennes d'hygiène s'imposent, au-delà même des attentes des clients.
 - Les cuisines essaient d'ajuster les préparations pour ne pas avoir à jeter ce qui a été pré-préparé.
 - Parmi ceux qui ont été présentés aux convives, seuls les aliments à température ambiante et les denrées stabilisées en bon état peuvent être représentés, sous condition bien évidemment du respect des dates limites d'utilisation.