UMIH

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

www.umih.fr

UMIH.France
@UMIH_France
UMIH

GUIDE DES BONNES PRATIQUES DE CHEFS

VAINCRE LE GASPILLAGE

AMÉLIORER LA PERFORMANCE DE SON RESTAURANT

JUIN 2018

04 OPTIMISER SES CONSOMMATIONS D'EAU

06 RÉDUIRE SES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE

08 OPTER POUR DES ACHATS RESPONSABLES

10 LIMITER SA PRODUCTION DE DÉCHETS

12 VAINCRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Roland Héguy
Président confédéral UMIH

ÉDITO

Le gaspillage est un véritable fléau représentatif de notre époque : « acheter, consommer, jeter » sans se soucier des conséquences…

Notre métier de restaurateur, nos valeurs, sont en totale contradiction avec ce schéma ! En effet, si nous gaspillons, nous réduisons notre marge. De plus notre connaissance de la vraie valeur des denrées nous incite à ne pas gaspiller.

Aussi, nous nous devons d'être particulièrement performants pour d'une part, assurer la pérennité de nos entreprises, et d'autre part, avoir un rôle pédagogique auprès de nos clients, tout en limitant les impacts de notre activité sur l'environnement.

Grâce à la contribution de près de 400 chefs, nous avons synthétisé dans ce guide les meilleures pratiques de la profession pour limiter le gaspillage dans nos établissements.

Telle la légende amérindienne du colibri, nous pouvons tous agir à notre niveau, alors montrons l'exemple !

INTRODUCTION

LA GESTION D'UN RESTAURANT, SOURCE D'IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

Le contenu des assiettes, impact majeur sur l'environnement

Les restaurateurs sont au coeur des problématiques environnementales. Outre les consommations d'eau, d'énergie et les déchets produits par leur activité, les denrées alimentaires utilisées pour la réalisation des plats sont la principale source d'émissions de gaz à effet de serre. Dans un restaurant, le principal impact sur l'environnement se situe donc là. A titre indicatif, le contenu de nos assiettes représente 1/3 des émissions de gaz à effet de serre, soit presque 3 fois les émissions des voitures particulières !

Bonnes pratiques et alternatives durables

Pour diminuer facilement l'impact de votre restaurant sur l'environnement et réduire le gaspillage, vous trouverez dans ce document des exemples de bonnes pratiques qui vous permettront d'agir sur différents leviers.

Ces bonnes pratiques sont issues d'une enquête réalisée par l'UMIH en novembre 2014 auprès de 385 restaurateurs.

LE GASPILLAGE DES RESSOURCES

POURQUOI LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE DES RESSOURCES ?

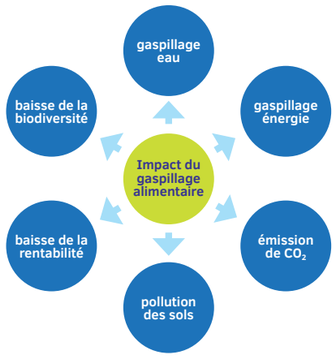
- Participer à l'effort collectif de lutte contre le changement climatique
- Améliorer les impacts environnementaux
- Accroître sa marge brute
- Améliorer l'image de son entreprise
- Fidéliser et développer sa clientèle
- Avoir un rôle pédagogique auprès de sa clientèle
- Fidéliser son équipe autour d'un projet fédérateur

QUELLE MÉTHODE PUIS-JE METTRE EN PLACE ?

1. Je fais un état des lieux (consommations d'eau, d'énergie, gisements de déchets)
2. J'identifie les pertes et gaspillages pouvant être évités dans mon restaurant
3. Je définis des actions en collaboration avec mon équipe
4. Je suis les indicateurs eau, énergie, déchets, pour évaluer les économies générées
5. Je valorise ma démarche auprès de mes clients

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

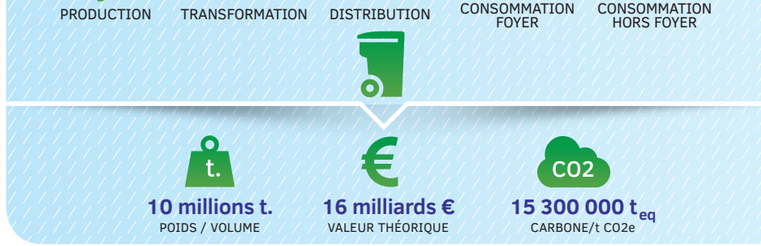
LES PERTES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION REGROUPENT UN GRAND NOMBRE D'IMPACTS



PRINCIPALES CAUSES DES PERTES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION

- Difficulté d'évaluer le nombre de repas à servir
- Quantité dans les assiettes inadaptée à l'appétit du client
- Mauvaise gestion des stocks en cuisine
- Minima de commandes imposés par certains fournisseurs
- Règles strictes en matière de sécurité sanitaire

ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE
(source : Pertes et gaspillages alimentaires – Etude Ademe – 2016)



CHIFFRES CLÉS
La restauration

+180.000
entreprises
Source : DGE 2017

3.7 MILLIARDS
de repas/an

275 G de biodéchets par repas dont 125 g parfaitement consommables, soit un coût matière de 0.5€/repas

270 G de déchets d'emballage par repas

CHIFFRES CLÉS
Le gaspillage alimentaire

1/3 de la production mondiale alimentaire est gaspillée

41 200 KG
de nourriture sont jetés dans le monde chaque seconde, soit l'équivalent de 76 296 repas !

125 G de denrées parfaitement consommables sont gaspillés en moyenne en restauration commerciale pour chaque repas, ce qui représente environ 10% du prix d'achat des matières premières.
Source : FAO / ADEME

OPTIMISER SES CONSOMMATIONS D'EAU

Débuter par un état des lieux

- Connaître sa consommation en faisant un relevé mensuel et en extraire un indicateur de consommation [nombre de litres par couvert]

Sensibiliser et impliquer ses salariés

- Impliquer le personnel qui connaît bien le fonctionnement du restaurant pour qu'il fasse des propositions de bonnes pratiques à mettre en oeuvre pour diminuer les consommations d'eau
- Gérer les fuites d'eau de manière efficace [instaurer un système d'alerte par les salariés pour y remédier au plus vite]
- Sensibiliser son personnel aux économies d'eau [ne pas rafraîchir sous l'eau courante, privilégier les bains d'eau froide ou glacée, ne pas faire couler l'eau inutilement, boucher l'évier lors de certaines opérations…]

Améliorer la plonge

- Faire tremper la vaisselle pour éviter d'utiliser la douchette trop longtemps
- Faire fonctionner le lave-verre et lave-vaisselle lorsque les paniers sont pleins
- Faire fonctionner le lave-verre en circuit fermé

Bien gérer ses équipements

- Installer des régulateurs de débit sur les robinets et des chasses d'eau double volume
- Réduire la consommation des machines à glaçons [fonctionnement 1 fois par semaine puis mise au congélateur des glaçons]
- Etudier l'intérêt d'investissements plus économes [lave-vaisselle, lave-verre, centrale vapeur/1L d'eau fournit 1000 L de vapeur…]

Récupérer l'eau

- Récupérer l'eau de pluie pour les toilettes, le lavage du sol et du linge, les espaces verts
  Attention ! Cette utilisation doit faire l'objet d'une déclaration préalable au maire de la commune concernée
- Réutiliser l'eau des carafes, seaux à vins et champagnes, eaux de rinçage des légumes, pour les plantes, jardinières, espaces verts…

ALTERNATIVES DURABLES

PROTÉGER LA RESSOURCE EN EAU

Pour protéger la ressource en eau, le restaurateur peut :

- **Réduire ses consommations**
- **Limiter l'utilisation de produits chimiques dangereux difficiles à traiter**
- **Choisir les matières premières en fonction de leur besoin en eau pour les produire**

Besoin en eau des aliments

Pour 1 kg de produit :

+ de 500 litres d'eau sont nécessaires pour la production d'1 kg de viande de bœuf !

Source : Water Foot Print / Empreinte de l'eau bleue en L/kg

Une part importante de l'eau est consommée par l'agriculture et l'élevage

CHIFFRES CLÉS
L'eau douce

- DE 3 %
de l'eau présente sur Terre

1%
est accessible pour la consommation humaine

+ DE 70% de l'eau consommée dans le monde est consommée par l'agriculture

450 L d'eau sont consommés en moyenne par repas au restaurant en tenant compte de la production des aliments. 10% à peine sont utilisés par les restaurants.
Source Betterfly Tourism

FOCUS

Les produits chimiques dangereux, sources de pollution de l'eau

**Certains produits d'entretien et de nettoyage, utilisés en restauration, contiennent des substances chimiques dont les impacts sur l'environnement et la santé sont avérés.
Les stations d'épuration ne sont pas équipées pour traiter de telles substances, qui se retrouvent ensuite dans le milieu naturel…**

- **Choisissez des labels écologiques pour les opérateurs de nettoyage [hors désinfection]**
- **Optez pour des alternatives plus naturelles [ex.: vinaigre blanc]**
- **Respectez les instructions des fabricants [dosage, temps d'action, rinçage…]**

Logo environnemental public

Exemples de logos environnementaux privés

RÉDUIRE SES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE

Débuter par un état des lieux

- Connaître sa consommation en faisant un relevé mensuel et en extraire un indicateur de consommation [nb kWh/couvert]

Sensibiliser et impliquer ses salariés

- Impliquer le personnel qui connaît bien le fonctionnement du restaurant sur les bonnes pratiques à mettre en oeuvre pour réduire les consommations d'énergie
- Sensibiliser son personnel à l'allumage des feux et des fours au fur et à mesure des besoins, à l'application de couvercles sur les casseroles, à une bonne utilisation de la hotte…
- Limiter les durées d'ouverture des chambres froides, bien refermer les portes

Bien gérer ses équipements

- Eclairage : privilégier la lumière naturelle [ex. : puits de lumière au-dessus du plan de travail], l'éclairage économe [ex. : LED], les détecteurs de présence dans les pièces où l'éclairage est discontinu [toilettes, réserves…], dépoussiérer régulièrement les ampoules pour optimiser la qualité de l'éclairage
- Pour l'extérieur, privilégier les détecteurs crépusculaires pour les enseignes, et limiter au mieux les durées d'éclairage
- Ne pas surcharger les chambres froides, les entretenir régulièrement, contrôler les températures
- Si vous disposez d'une pièce fraîche, entreposer certains produits à l'extérieur des chambres froides [ex. : légumes, boissons…]
- Bien entretenir ses équipements [dégivrage, dépoussiérage et maintenance]
- Eviter de laisser des appareils en veille
- Pour le chauffage, réduire la température lorsque la salle est vide [1°C en moins fait économiser 7%], ne pas couvrir les radiateurs et entretenir les chaudières

ALTERNATIVES DURABLES

- **Investir dans une énergie renouvelable [solaire thermique, solaire photovoltaïque, pompe à chaleur, poêle à bois]**
- **Récupérer la chaleur produite par la chambre froide ou par les fumées de cuisson grâce à un échangeur thermique**

+ Pour aller plus loin

LES CERTIFICATS D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE FINANCENT VOS PROJETS !

Les Certificats d'Economie d'Energie sont attribués aux particuliers, entreprises, collectivités qui réalisent des travaux d'économie d'énergie. Ils sont « rachetés » par les fournisseurs d'énergie [appelés «les obligés»] sous forme d'offre de service ou de primes [souvent appelées éco-primes ou prime eco-énergie].
Des listes officielles présentent les travaux éligibles [isolation, calorifugeage…] aux certificats d'économies d'énergie, ainsi que les seuils d'éligibilité correspondants.

▸ **Pour en savoir plus, consultez votre syndicat départemental UMIH**

L'ADEME PEUT VOUS ACCOMPAGNER POUR CONCRÉTISER VOS PROJETS !

Les entreprises peuvent bénéficier d'aides techniques et financières de l'ADEME [Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie], notamment dans le cadre :

- D'études [diagnostic, étude sur l'efficacité énergétique, les énergies renouvelables…]
- De travaux [solaire thermique, géothermie…]

▸ **Pour en savoir plus, rapprochez-vous de votre direction régionale www.ademe.fr**

FOCUS

L'ÉNERGIE EST PRIMORDIALE POUR LE FONCTIONNEMENT D'UN RESTAURANT

Les principales sources de consommation se situent au niveau de :

- **La cuisson**
- **La production de froid**

LE SAVIEZ-VOUS ?

4 kWh d'électricité sont consommés en moyenne par repas, dont 65% viennent des étapes de préparations des repas [cuisson, nettoyage, conservation]

Source Betterfly Tourism

OPTER POUR DES ACHATS RESPONSABLES

Faire de nouveaux choix en ce qui concerne les matières premières alimentaires

- Respecter la saisonnalité des produits en renouvelant la carte en fonction des saisons
- Privilégier les circuits courts et/ou de proximité, et les produits issus de l'agriculture biologique
- Augmenter dans les plats la part de denrées végétales et notamment les légumineuses [ou «légumes secs»] qui sont des sources de protéines au même titre que la viande ou le poisson
- Proposer sur la carte des poissons dont les ressources ne sont pas menacées
- Lorsque c'est possible, produire sur site certains légumes, plantes aromatiques…
- Proposer quelques plats végétariens sur la carte

« Nous n'épluchons pas nos légumes bio donc nous ne produisons pas de déchets d'épluchures »

Réorganiser les commandes et livraisons

- Optimiser le transport
- Espacer les commandes pour les produits non périssables [légumes secs, boissons…]
- Regrouper les livraisons entre confrères
- Essayer de réduire les emballages en vous approvisionnant en vrac, en gros contenant ou via des emballages navettes

Repenser le choix des produits de nettoyage et d'entretien

- Afin de répondre aux enjeux de santé et d'environnement, privilégier les produits issus de la chimie végétale, porteurs d'un label ou d'une certification écologique officielle
- Utiliser les bons dosages

S'appuyer sur la relation clients

- Valoriser les produits locaux / bio / « de saison » sur la carte
- Renseigner les clients sur l'origine des produits principaux utilisés dans les plats

« Depuis quelques mois, nous proposons à nos clients un plat végétarien, composé de céréales, de légumineuses et de légumes de saison achetés chez notre maraîcher. Nous faisons savoir à notre clientèle quels sont nos fournisseurs, ce qui nous a permis d'établir une relation de confiance avec eux »

« Nous privilégions les produits locaux, labellisés, faisant référence à un cahier des charges strict, qui ont un fort impact dans les choix des clients (porc noir de Bigorre…) »

ALTERNATIVES DURABLES

RÉALISER DES MENUS « BAS CARBONE »

Aujourd'hui, notre apport en protéines est à 3/4 d'origine animale et 1/4 d'origine végétale : il y a un siècle… c'était l'inverse ! Quand on sait que les émissions de gaz à effet de serre viennent principalement de l'élevage du bétail, il est nécessaire de revoir les proportions animales / végétales de chaque plat en privilégiant la qualité plutôt que la quantité. Il est donc essentiel d'agir sur ce levier pour diminuer son empreinte carbone.
En proposant une carte durable, le restaurateur pourra par la même occasion sensibiliser ses clients aux produits de saison et valoriser les produits du terroir en faisant fonctionner l'économie locale.

PROPOSER UN PLAT SANS VIANDE NI POISSON…

Objectifs :

- **Limiter les effets du changement climatique**
- **Maîtriser le coût des matières premières**
- **Faire découvrir au client un plat sans protéine animale**
  …et le valoriser auprès des clients !

COMMENT FAIRE POUR CHOISIR LE BON POISSON ?

Rien de plus simple, suivez les recommandations de Mr.Goodfish ! Retrouvez à chaque saison une liste de recommandations établie par un comité d'experts composé de tous les acteurs de la filière (scientifique, pêcheur, grossiste, restaurateur, poissonnier, association de consommateurs…) selon les critères scientifiques suivants :

- **L'état de la ressource :** les produits Mr.Goodfish proviennent de stocks jugés en bon état écologique par des scientifiques de l'IFREMER et du CIEM.
- **La taille :** la taille recommandée est la taille de première maturité sexuelle. Il est à noter que celle-ci est souvent différente de la taille minimale de débarquement figurant dans les textes réglementaires.
- **La saison :** Les saisons de recommandation sont celles qui se situent en dehors du ou des pics de reproduction de l'espèce.

Mr.Goodfish permet de choisir son poisson dans une démarche de développement durable, et valorise ainsi les espèces à faible valeur marchande car méconnues du grand public ! Retrouvez toutes les espèces recommandées sur **www.mrgoodfish.com** ou sur leur application mobile et sur le site de l'UMIH : **www.umih.fr.**
Si vous souhaitez, vous aussi, devenir acteurs de la préservation des ressources marines, contactez **mrgoodfish@nausicaa.fr** pour recevoir des outils de communication qui vous permettront d'expliquer vos choix à votre clientèle !

FOCUS

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LES RESTAURANTS

COMMENT COMMUNIQUER SUR LES PRODUITS AB ?
Si vous souhaitez valoriser sur votre carte les produits issus de l'Agriculture Biologique, vous devez respecter le «cahier des charges de la restauration hors foyer».

LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon le baromètre Agence Bio / CSA de février 2018, 8 français sur 10 sont demandeurs de produits bio hors domicile. Ils sont 83% à se dire intéressés par des repas intégrant du bio dans les restaurants.

LIMITER SA PRODUCTION DE DÉCHETS

Débuter par un état des lieux

POUR LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

- Connaître les quantités de déchets produites : estimer les gisements de manière globale puis idéalement selon 3 catégories : préparation repas, stockage, retour client. Vous pouvez utiliser pour cela des sacs transparents pour analyser qualitativement ces pertes. Vous pouvez également effectuer des pesées sur une durée déterminée et représentative.

POUR LES DÉCHETS NON-ALIMENTAIRES

Estimer les quantités par catégories :

- Dangereux : ampoules, néons, piles, pots de peinture…
- Non-dangereux : verres, plastiques, boîtes de conserve, canettes, cageots…

Réduire la production de déchets non-alimentaires

- Utiliser des caisses en plastique réutilisables lors des achats
- Privilégier les achats en vrac
- Pour les commandes de boissons, préférer les bouteilles consignées lorsqu'il y a suffisamment de place pour les stocker
- Privilégier les nappes en tissu

Les emballages représentent 8% de la facture carbone de l'alimentation

Trier les déchets en vue de favoriser leur recyclage

- De nombreux déchets doivent être triés : plastique, verre, papiers, cartons, néons, piles, ampoule, huile alimentaire usagée. En cas de doute : **www.consignesdetri.fr**

Valoriser certains déchets alimentaires

- Composter les biodéchets
- Utiliser le marc de café pour différentes applications [engrais pour les plantes, répulsif contre les limaces, fourmis…]
- Alimentation animale : en gestion directe sur l'établissement, auprès des clients, de zoos ou de chenils. Attention, l'alimentation animale est très réglementée

« Les parties non utilisables [tête, peau, arêtes] sont récupérées pour d'autres préparations [fumets] »

« Nous faisons du compost avec les déchets de cuisine, le pain est donné au lapin, le marc de café est utilisé pour le terreau des plantes »

#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

« EN RÉDUISANT ET GÉRANT MIEUX VOS DÉCHETS, VOUS RÉDUISEZ L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET TIREZ ÉGALEMENT DES BÉNÉFICES ÉCONOMIQUES ET D'IMAGE.

www.casuffitlegachis.fr

IMPORTANT

Le producteur du déchet est responsable de la bonne élimination de ses déchets, même lorsqu'il les confie à un prestataire.

Les déchets de cuisine et de table, contenant des sous-produits animaux, sont des produits présentant des risques sanitaires. Ils ne peuvent donc être donnés en l'état pour des animaux destinés à la consommation humaine: seules les épluchures ou le pain peuvent être donnés pour l'alimentation animale.
Le don alimentaire est également très réglementé, une convention doit notamment être conclue avec l'association.

Avec la parution du décret n°2016-288 du 10 mars 2016 portant diverses dispositions d'adaptation et de simplification dans le domaine de la prévention et de la gestion des déchets, les entreprises qui produisent plus de 1100 litres de déchets par semaine doivent dorénavant trier et faire collecter 5 flux : papier, métal, plastique, verre et bois.

FOCUS

Tri des biodéchets une obligation pour certains restaurants

Depuis le 1er janvier 2016, toutes les entreprises qui produisent plus de 10 tonnes de biodéchets par an [soit environ 170 repas par jour] sont soumises à une obligation de tri en vue d'une valorisation.
Pour répondre à cette réglementation, les restaurateurs peuvent :

- soit composter leurs biodéchets sur le site du restaurant et se servir du compost obtenu pour les espaces verts
- soit trier les biodéchets et les faire collecter par un prestataire spécialisé. Les biodéchets doivent ensuite faire l'objet d'une valorisation par compostage ou méthanisation

Pour savoir si vous êtes soumis à cette obligation, vous pouvez soit utiliser le ratio ADEME pour la restauration commerciale [157g/couvert], soit réaliser des pesées à chaque service sur une durée représentative afin d'en déduire le tonnage annuel.

Pour plus d'informations, consulter le guide des bonnes pratiques de gestion des biodéchets en restauration sur www.gecofoodservice.com/informations/developpement-durable/guide-de-bonnes-pratiques-de-gestion-des-biodechets-en-restauration.html

ALTERNATIVES DURABLES

LE COMPOSTAGE SUR SITE

Les restaurateurs peuvent faire eux-mêmes leur compost s'ils disposent d'un espace extérieur adéquat pour le faire. Cependant, ce compost ne répondant pas à la norme NFU 44-051 [amendement organique], il ne peut servir comme amendement sur un potager, et ne peut être destiné à l'agriculture, le maraîchage et l'élevage. Par contre le restaurateur peut l'utiliser sur ses espaces verts.

Que deviennent nos déchets?

VAINCRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

S'appuyer sur les équipements et la technologie

- Privilégier la conservation sous vide pour allonger les durées de vie et mieux gérer les stocks
- Avoir une cellule de refroidissement pour limiter le développement bactérien et donc allonger la durée de vie des produits
- Développer la congélation, l'appertisation pour mieux gérer les stocks

Repenser la conception de la carte

- Privilégier les menus du jour
- Avoir une carte restreinte
- Utiliser une même denrée pour plusieurs recettes
- Mettre dans le menu du jour des produits arrivant en fin de durée de vie

> *« 20% des références de la carte font 80% du CA »* **Bernard BOUTBOUL, Gira Conseil**

Astuce Pain

Proposer une seule tranche par client et renouveler si besoin. Dans le cas d'une cuisson dans l'établissement, cuire le pain au fur et à mesure.

LORS DES PRÉPARATIONS EN CUISINE

Affiner la gestion des quantités

- Privilégier les réservations pour avoir une meilleure vision des quantités à produire et donc une meilleure gestion des stocks
- Privilégier les saveurs plutôt que la quantité
- Réaliser des cuissons minute afin d'éviter les préparations de plats en grande quantité
- Elaborer un grammage précis pour chaque plat dans les fiches techniques
- Adapter les quantités au coût des matières premières

> *« Le stock est un ennemi des économies d'énergie, des marges et une prise de risque sanitaire »*

Astuce Buffets

Limiter le nombre de produits proposés, réduire le diamètre des assiettes

Astuce Recettes

Des idées de recettes anti-gaspi avec le livre publié par l'UMIH et la maison d'édition Scrinéo *« Les chefs s'engagent : leurs recettes anti-gaspi »*

Sensibiliser le personnel

- Sensibiliser le personnel au coût d'achat des matières premières, à l'impact du gaspillage, à une bonne gestion des stocks, à la surveillance accrue des produits fragiles
- Intégrer les écogestes aux fiches de poste

> *« Le personnel doit s'approprier la démarche, sinon c'est une cause perdue d'avance ! »*

Optimiser les bonnes pratiques d'hygiène

- Respecter la rotation des durées de vie des produits
- Respecter la chaine du froid
- Filmer et étiqueter les produits en chambre froide
- Se procurer le guide de bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur auprès de la Documentation Française
  www.ladocumentationfrancaise.fr

VAINCRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
APRÈS LE SERVICE

Transformer les produits restants

- Chutes matières premières > amuse-bouche
- Pain > chapelure, toast, pudding, pain perdu
- Poulet > rillette
- Légumes >velouté, mousse, purée, flan, fonds
- Poissons > rillette, soupe, fumets
- Viande > Parmentier, farcis, bolognaise, terrine, fonds
- Parure de légumes > sirop, sorbet

Envisager de faire des dons

- Notamment dans le cas de prestations traiteurs : associations locales, Restos du Cœur, Secours Populaire

Concernant les repas du personnel

- Utiliser les produits en fin de vie, les invendus
- Réchauffer le pain du service précédent

Paroles de Chef

3 questions à Jean Terlon,
chef du restaurant Le Saint Pierre à Longjumeau [91]

Pour quelles raisons vous préoccupez-vous de lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Ce sujet doit être une priorité pour bien gérer son restaurant. C'est la base même de l'économie d'un restaurant. Si l'on gaspille, on diminue notre marge. C'est donc un non-sens économique. Mais c'est également un non-sens écologique car pour produire ces denrées, il a fallu beaucoup d'eau. De nos jours, les apprentis ne sont plus formés à la gestion du gaspillage et c'est bien dommage, car c'est un sujet essentiel !

Concrètement, comment ça se traduit dans votre restaurant ?

La première action que je mets en place se trouve dans l'élaboration de la carte, qui doit être la plus courte possible pour ne pas générer du gaspillage. Notre carte valorise des produits de saisons qui limitent le gaspillage car ils sont produits localement. Je propose également certains plats copieux, comme le cassoulet, en version « petite faim ». Cette version est vraiment plébiscitée par les clients, elle est plus économique et génère moins de restes dans les assiettes.

Pouvez-vous nous donner quelques astuces pour réutiliser des produits encore consommables ?

La poubelle est mon ennemi. Tout ce qui est encore consommable doit donc trouver une utilisation. Par exemple, lors de la découpe des légumes, tout ce qui n'est pas utilisé mais propre à la consommation est transformé en purée, potage, crème, mousse. Je transforme la peau et le trognon de la pomme en compote. Lorsque je lève les filets de saumon, je cuits à la vapeur la tête et l'arête pour récupérer tout ce qu'il reste de chair afin d'en faire des rillettes. J'utilise les parures de foie gras générées lors de sa découpe pour en faire une chantilly… ***C'est ce qu'on appelle l'art et la manière d'accommoder les restes !***

VAINCRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

AVEC LE CONCOURS DU CLIENT

Dialoguer avec le client

- Proposer aux clients des plats en fonction de leur appétit et de leurs envies, former le personnel en salle pour une bonne connaissance des plats, et notamment des plats à proposer en priorité
- Tenir compte des commentaires clients sur les quantités
- Adopter une certaine souplesse sur les modifications des plats (si le client n'aime pas un ingrédient d'un plat par exemple)
- Redonner de la valeur aux produits : en précisant par exemple le nom des producteurs locaux sur la carte
- Expliquer au client pourquoi le produit est en rupture : travail des produits frais et gestion des stocks au plus juste
- Globalement, expliquer les raisons d'une offre limitée en choix à certaines heures

ALTERNATIVES DURABLES

- Proposer un menu anti-gaspi [excédents, valorisation des abats, travail des épluchures…]
- Communiquer auprès des clients sur les actions mises en œuvre
- **CRÉER LE BUZZ** avec des menus thématiques en profitant des moments clés de l'année :
  - Quinzaine commerce équitable [début mai]
  - Semaine développement durable [fin mai]
  - Printemps bio [début juin]
  - Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire [16 octobre]

Moduler les quantités

- Proposer différentes formules selon l'appétit : ½ portions, plats à partager
- Proposer des menus sans dessert si le client n'a plus faim (ou donner la possibilité de commander le dessert après le plat principal), offrir la possibilité au client de se resservir s'il n'en a pas assez [plutôt que de remplir de manière excessive les assiettes]
- Adapter les portions pour les enfants, selon leur âge
- Privilégier le service au plat et non à l'assiette

Donner la possibilité au client de repartir avec la fin de son plat

- Proposer ce service au client qui n'ose pas encore le demander
- Inscrire une mention sur la carte sur cette possibilité
- Expliquer au client qu'il est déconseillé d'emporter certains restes du fait de leur fragilité [mousse au chocolat, tartare, plats avec des mayonnaises « maison »…]
- Conseiller le client sur les modalités de conservation

« EMPORTER SES PLATS : UN GESTE ANTI-GASPI NATUREL

En France, cet usage se heurte encore à de nombreux freins, principalement culturels. Dans le cadre du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, la DRAAF Rhône-Alpes a mené une enquête en 2014 pour mieux évaluer l'intérêt de développer le système du « doggy-bag » en France.

ENQUÊTE CONSOMMATEURS

60% des personnes interrogées disent ne pas toujours finir leur assiette

75% des personnes interrogées sont prêtes à utiliser le doggy bag

90% des personnes interrogées sont favorables à une promotion du doggy bag

ENQUÊTE RESTAURATEURS

53% des restaurateurs interrogés reconnaissent que leurs clients ne finissent pas toujours leur assiette

31% proposent déjà à leurs clients d'emporter les restes

32% hésitent à proposer à leurs clients

IMPORTANT

La responsabilité du restaurateur s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur : le restaurateur n'est pas responsable des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.
+ d'infos sur www.gourmetbag.fr

FOCUS

GUIDE DES BONNES PRATIQUES DE CHEFS

VAINCRE LE GASPILLAGE

AMÉLIORER LA PERFORMANCE DE SON RESTAURANT

Pour aller plus loin

Agriculture Bio

- Guide d'introduction des produits bio en restauration commerciale
- Cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique
  www.agencebio.org

Alimentation durable

Guide alimentation et environnement : des champs d'actions pour les professionnels
ADEME Oct. 2016 - **www.ademe.fr**

Biodéchets

- Guide pratique *Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs - ADEME 2013*
  www.ademe.fr
- Guide pratique *Gestion des biodéchets en restauration - GECO 2017*
  www.gecofoodservice.com

Dons Alimentaires

Guide pratique et réglementaire
Entreprises du secteur alimentaire Donner aux associations d'aide alimentaire
DRAAF Rhônes-Alpes - 2013

Gourmet Bag

Le doggy bag à la Française
Outils de communication et note réglementaire
www.gourmetbag.fr

Bonnes Pratiques

Guide *Bonnes pratiques d'hôteliers - Vaincre le gaspillage et améliorer l'impact environnemental et la performance de son entreprise*
www.umih.fr - *2018*

Hygiène Alimentaire

Guide de bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur
Edition des Journaux Officiels
www.ladocumentationfrançaise.fr

Labels

- Label Clef Verte pour les restaurants / **www.laclefverte.org**
- Mémo des logos environnementaux
  ADEME Oct. 2014 - **www.ademe.fr**

Poissons

- Les recommandations de Mr. Goodfish / **www.mrgoodfish.com**

Recettes

- *Les chefs s'engagent : leurs recettes anti-gaspi / Scrinéo Les cahiers de l'info - Oct. 2017*

CAFÉS
HÔTELS
RESTAURANTS
ÉTABLISSEMENTS DE NUIT

L'UMIH

1ÈRE ORGANISATION PROFESSIONNELLE

72% DES ENTREPRISES ADHÉRANT À UNE ORGANISATION PROFESSIONELLE
77% AVEC SES SYNDICATS ASSOCIÉS

2 000 ÉLUS, **400** COLLABORATEURS

100 FÉDÉRATIONS DÉPARTEMENTALES

LE SECTEUR CHR

220 000 ENTREPRISES

80 MILLIARDS D'EUROS DE CA

1 MILLION D'ACTIFS
DONT 30% DE MOINS DE 30 ANS

UMIH
UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

22, rue d'Anjou
75008 PARIS
Tél. 01 44 94 19 94

www.umih.fr

UMIH.France
@UMIH_France
UMIH

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Ce guide a fait l'objet d'une validation technique par l'ADEME

GNC SNRTC CSLMF SNEG&Co UMIH UMIH

Ce guide a été réalisé par la Commission Développement Durable de l'UMIH, présidée par Karim Khan
Rédaction : Delphine Guilloteau (2016) - Mise à jour : Laurent Prigent (2018)

RECYCLE
Papier fait à partir de matériaux recyclés
FSC® C006327
FSC www.fsc.org

Oh'Dites.. © LES CRÉATIFS ASSOCIÉS / PHOTOS : UMIH / IMPRIMÉ SUR PAPIER ISSU DE FORÊTS GÉRÉES DURABLEMENT.