



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ENTREPRISE

La face cachée de la restauration collective

1. CONTEXTE

En 2007, une campagne d'analyse de composition des déchets de bureaux a permis d'appréhender le gaspillage alimentaire.

En Région bruxelloise, environ 50.000 repas sont servis chaque jour dans les entreprises. Et la gaspillage alimentaire composé tant de produits périmés non entamés que de produits non consommés y est estimé à 3000 tonnes par an.

Mais ce n'est pas tout ! Bruxelles compte un grand nombre de PME qui ne disposent pas de cantines collectives. Le gaspillage alimentaire se retrouve alors dans les déchets assimilés ou tout-venant. Par an, cela représente environ 7000 tonnes de gaspillage en plus.

Ce gaspillage a un coût financier mais aussi environnemental et social.

2. PROJET PILOTE DANS DEUX CUISINES COLLECTIVES

En 2008, deux projets pilotes ont eu pour objectif d'évaluer le potentiel de prévention du gaspillage alimentaire

2.1. PREAMBULE

Le fonctionnement des cantines collectives, ainsi leurs contraintes techniques et légales a été appréhendé grâce à l'analyse de cahiers des charges, à des rencontres avec les acteurs de la restauration collective et à des focus groupes dans les deux entreprises pilotes.

En parallèle, des leviers d'action permettant de réduire le gaspillage alimentaire ont été imaginés et un programme d'action mis en place avec des mesures initiales et après actions.

2.2. ETAT DES LIEUX ET PROGRAMME D'ACTION

L'état des lieux a permis fait ressortir la difficulté de concilier l'offre et la demande. En effet, les entreprises de restauration se doivent de combiner une approche client (satisfaire les clients) à une approche économique (proposer un service de restauration rentable) en tenant compte des contraintes propres au secteur de la restauration collective (normes HACCP notamment) et à l'entreprise « cliente » (formulées dans le cahier des charges).

L'état des lieux a également permis d'identifier les différents leviers susceptibles d'agir sur le gaspillage alimentaire tels que :

- ⇒ l'organisation de la restauration en amont de la consommation des repas (gestion interne, préparation des plats);
- ⇒ le comportement du personnel de restauration au moment du service,
- ⇒ le comportement des consommateurs au moment du service et de la consommation des repas;
- ⇒ la consommation en aval (utilisation des restes)

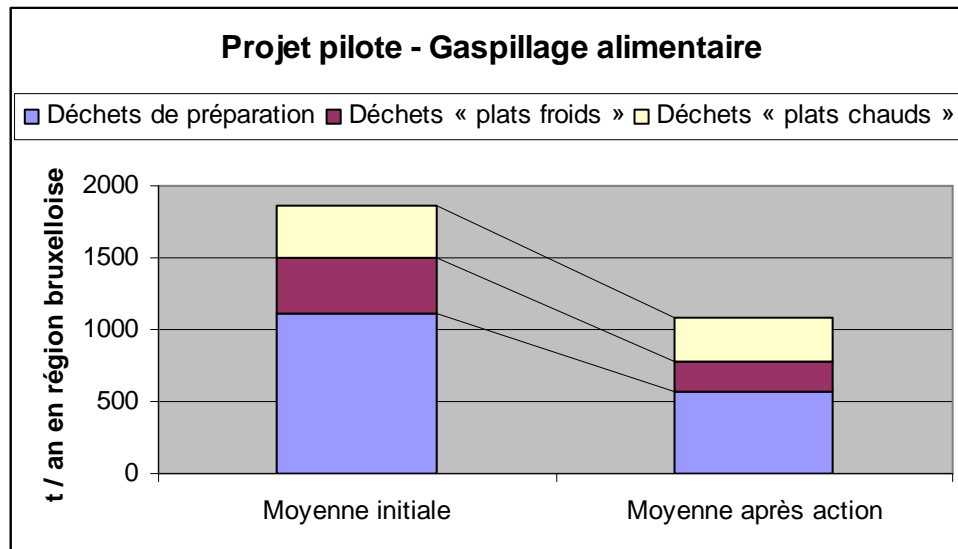
Enfin, les focus groupes ont apporté un autre éclairage sur le gaspillage alimentaire en pointant les sources hors cantines, comme les réunions (sandwiches, café, ...)

Dans les faits, les entreprises pilotes ont développé un ensemble de bonnes pratiques (voir gestes pratiques) permettant de limiter, indirectement, le gaspillage alimentaire. C'est pourquoi les plans d'actions ont été limités à des actions de sensibilisation des consommateurs

2.3. RESULTATS

Trois sources de gaspillage alimentaire ont été analysées avant et après l'action de sensibilisation : les déchets de préparation (en cuisine), les restes de plats froids et les restes de plats chauds.

Une difficulté rencontrée pour ce type d'analyse est le comptage des plats servis. Par exemple, le gaspillage de soupe a été mesuré, mais n'a pas pu être pondéré, le nombre de soupes servies n'étant pas connu.



Par plat (chaud ou froid), en moyenne, le gaspillage passe de 154 g à 90g, soit une réduction de 41%.

Bien que les actions n'aient directement concerné que les consommateurs, le fait d'avoir eu des groupes de réflexion et de travail auxquels participait du personnel de cuisine a également permis de diminuer le gaspillage en amont du service.

La première semaine de mesures (en l'absence du chef de cuisine) a permis de constater un certain nombre « d'accidents » liés en grande partie :

- au non-respect du principe de cuisson « just in time » : les restes de préparation sont essentiellement constitués de féculents (pâtes, riz, purée) et de sauce.
- à la gestion des commandes (gaspillage de tarte et de sachets de salade)
- au niveau du suivi des stocks de produits frais (yaourts périmés).

Cependant les moyennes cachent des différences notables entre les projets pilotes, qui ne s'expliquent pas seulement dans le fait de la sensibilisation du consommateur.

Cette étude a révélé toute la complexité de la thématique qui fait appel non seulement à des facteurs rationnels mais aussi à des éléments d'ordre inconscient : les habitudes alimentaires, l'appétit, la notion de « bien manger » (en quantité ou en qualité), la sensibilité au gaspillage alimentaire, le sentiment de culpabilité lié au gaspillage, les conditionnements affectifs ou encore, les comportements de type « en avoir pour son argent », ...

