



LIVRE BLANC

STOP AU GASPILLAGE ! LA RECETTE PARFAITE POUR SAUVER LA PLANÈTE

JUIN 2019 / L'ADDITION

PARTIE 1 : L'HEURE EST AU BILAN

page 4

Le gaspillage alimentaire, un fardeau porté par la restauration

page 5

L'État se mobilise

page 6

Des exemples à ne pas suivre ...

page 7

PARTIE 2 : IL EST TEMPS D'AGIR ! – DES SOLUTIONS SIMPLES POUR UN IMPACT GRANDISSANT

page 8

Produisez moins de déchets !

page 9

Donnez une seconde vie aux aliments !

page 11

Changez vos habitudes !

page 12

PARTIE 3 : AGISSEZ, VOUS SEREZ RÉCOMPENSÉS

page 13

Des labels pour vous reconnaître

page 14

Un salon pour échanger

page 15

Un prix pour être distingué

page 15

Un exemple à suivre !

page 16

POUR CONCLURE ...

page 17



La restauration fait partie de ces secteurs qui produisent le plus de déchets alimentaires. Chaque année, ce n'est pas moins d'1,6 milliard de tonnes d'aliments qui sont jetées à travers le monde. Un constat alarmant, quand on prend conscience de tous les enjeux qui se cachent derrière.

L'État, tout comme certains restaurateurs, ont d'ores et déjà tiré la sonnette d'alarme. Il est désormais temps d'agir. Mais comment ? Quelles réglementations s'appliquent aux restaurateurs ? Quels changements pourraient bousculer leur quotidien ? Et surtout quelles actions mettre en place pour faire de son établissement un acteur responsable ?

Nous vous proposons dans ce livre blanc de répondre à toutes ces interrogations. Nous ferons tout d'abord le bilan sur l'impact de la restauration sur notre planète. Nous ferons un tour d'horizon sur les nouvelles législations et changements que tend à mettre en place le gouvernement. Enfin, nous verrons comment vous pouvez agir facilement au quotidien pour être plus responsable et quels en seront les bénéfices.



PARTIE 1

L'HEURE EST AU BILAN



L'HEURE EST AU BILAN

Avant de se lancer à corps perdu dans les conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire il convient d'établir un bilan sur le gaspillage dans la restauration.

I. Le gaspillage alimentaire, un fardeau porté par la restauration

Dans notre société actuelle la préservation de l'environnement est au coeur de l'ensemble des préoccupations et ce notamment pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, pour lequel il représente un enjeu majeur.

Car le saviez-vous ? À lui seul il est responsable de **10% des déchets alimentaires**.

Chaque année ce ne sont pas que quelques millions de déchets qui sont jetés à la poubelle, mais bien **1,6 milliard de tonnes, soit 1/3 de la production mondiale**. Chaque seconde dans le monde ce sont **41,2 tonnes** de nourriture qui finissent à la poubelle.

Trop souvent nous associons le gaspillage alimentaire à ce que nous jetons à la poubelle, mais ceci n'est finalement que la partie visible de l'iceberg. En effet, il ne faut pas oublier que produire un aliment nécessite de mobiliser d'importantes ressources énergétiques (eau, électricité, ...).

Leur production par exemple, représente chaque année **250 km³ d'eau, soit près de trois fois le lac de Genève** ! Entre production, transport et distribution, ce sont **35 %** du gaspillage alimentaire qui est réalisé. De quoi pousser à réfléchir sur nos modes de fabrication.

Aujourd'hui il ne s'agit donc plus seulement pour les restaurateurs de réduire le gaspillage alimentaire mais bien de réduire l'impact environnemental de leur établissement.

Et ce bilan alarmant, a provoqué une prise de conscience chez les restaurateurs mais aussi auprès de l'Etat qui cherche désormais à tout mettre en oeuvre pour réduire l'impact environnemental de ces derniers.

II. L'État se mobilise

L'Etat a en effet décidé de prendre plusieurs mesures en instaurant de nouvelles lois, pour ainsi arrêter la progression du gaspillage dans sa lancée mais aussi à l'avenir le diminuer durablement.

Parmi les plus importantes, nous retrouvons la Loi Garot. Cette loi, qui vise à réduire le gaspillage alimentaire a fait de la France le tout premier pays à avoir adopté une toute nouvelle législation dans ce but. Votée en octobre 2016, elle stipule que *“ La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations.”* Art. L. 541-15-4.

Cette loi préconise également plusieurs étapes à mettre en place par ordre de priorité afin que l'engagement de chacun soit le plus efficace possible. Pour en savoir plus, nous vous invitons à vous rendre sur le site du Gouvernement.

Outre la prévention, l'un des principaux sujets d'actualités liés au gaspillage alimentaire concerne l'utilisation de matière polluantes. En novembre 2018, l'Etat a voté la loi Egalim selon laquelle il sera interdit d'utiliser des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020. Car le saviez-vous ? L'utilisation de pailles en plastique est l'un des produits qui fait le plus de ravage.. En effet, on compte aujourd'hui plus de 8,3 milliards de pailles qui auraient élu domicile sur les plages du monde entier.

Enfin, il convient pour les restaurateurs de mettre à disposition de leurs clients un doggy bag et ce sous l'application de la loi Alimentation d'octobre 2018 qui stipule que *« Les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place mettent à la disposition de leurs clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place, à l'exception de ceux mis à disposition sous forme d'offre à volonté.”* - Art. L. 541-15-7. L'objectif premier de cette loi est avant tout de lutter contre le surplus de nourriture qui finit le plus souvent à la poubelle.



Ces nouvelles lois pour lutter contre le gaspillage sont un premier pas vers un comportement de préservation et de revalorisation. Néanmoins il existe de nombreuses actions que chacun peut mettre en place au quotidien.

III. Des exemples à ne pas suivre ...

Même si certains restaurateurs y mettent de la bonne volonté pour réduire leur production de déchets, les actions qu'ils mènent ne sont pas toujours très respectueuses de la planète.

C'est particulièrement le cas d'une grande chaîne américaine de café, qui a décidé de bannir les pailles en plastiques de l'ensemble de ses points de ventes au profit de couvercles à goulots permettant ainsi à leurs clients de boire leurs cafés directement au gobelet. Une astuce qui en apparence semblait être d'une bonne intention, mais qui en réalité n'a rien changé à son impact environnemental puisqu'elle nécessite plus de plastique pour réaliser ces couvercles.

Qui plus est, cette dernière a également mis à disposition des pailles en cartons pour ses clients réfractaires, une intention plutôt bonne en apparence mais qui s'avère finalement inutile puisque ces dernières sont emballées dans ... du plastique. Une incohérence qui n'est pas passée inaperçue aux yeux de tous.

C'est également le cas de nombreux fast-food qui ne respectent absolument pas leur obligation à trier leurs déchets. Après enquête, ces chaînes, qui génèrent 183 000 tonnes d'emballages et 60 000 tonnes de déchets alimentaires par an, ne feraient que très peu d'efforts. Malgré la présence de bacs, tout partirait dans la même poubelle. Un manque de civisme qui a poussé le secrétaire d'Etat à la Transition écologique à les convoquer.

Vous l'aurez donc compris, se lancer dans la lutte contre le gaspillage demande réflexion. Mais sachez que tout ce travail est bien plus simple qu'il n'y paraît.





PARTIE 2

IL EST TEMPS D'AGIR !

**DES SOLUTIONS SIMPLES POUR
UN IMPACT GRANDISSANT**



IL EST TEMPS D'AGIR !

Le gaspillage est une source de pertes financières non négligeables pour les restaurateurs. Chaque année, ce sont **10 millions de tonnes de nourritures qui sont produits et dont beaucoup finissent à la poubelle**. Pourtant, il existe de nombreuses solutions très simples pour limiter ces gaspillages. Mais quelles sont-elles ? Et que peuvent-elles apporter aux restaurateurs ?

I. Produisez moins de déchets !

Produire moins de déchets au quotidien peut s'avérer bien plus simple qu'il n'y paraît. En effet, il existe des changements simples à mettre en place dans son quotidien.

1. ●

Le tout premier consiste à **réduire la variété des plats proposés**. Si la variété alimentaire au sein d'un repas équilibré est essentielle, le nombre de plats proposés doit être raisonnable pour éviter les invendus et donc le gâchis. Nul besoin de proposer une carte constituée d'une multitude de plats différents. Concentrez-vous sur la qualité et non sur la quantité. Votre réputation n'en sera que meilleure.

● 2.

Dans la même dynamique que la précédente astuce, il convient pour vous restaurateurs de cuisiner des produits de qualité et qui respectent la saisonnalité. La qualité de la nourriture dans les restaurations collectives est souvent médiocre et ne respecte absolument pas la saisonnalité. Proposer des fraises et des melons en hiver n'a aucun sens et c'est pourtant commun, alors si c'est pour les voir finir au bord de l'assiette puis dans la poubelle car ils n'ont aucun goût... Ceci serait une perte à la fois d'argent mais aussi de clients. Soyez donc vigilants et ne succombez pas à ces produits importés et insipides.

3. ●

Après avoir réduit votre carte, pensez à **réduire les quantités alimentaires servies dans l'assiette** et notamment la viande. Vos clients, vous donnent de bonnes indications sur vos quantités servies. Il est important d'observer les retours en cuisine. Lorsque que de nombreuses assiettes reviennent en cuisine avec des restes, cela peut indiquer que vos quantités sont trop conséquentes. En complément, il est intéressant de constituer une base client. Vous pourrez ainsi regrouper toutes les informations utiles sur vos habitués, comme leur appétit, allergies et ainsi adapter vos plats en conséquence. Vous réduirez vos gaspillages tout en améliorant leurs expérience client.



4. ●

Si à la fin d'un service il vous reste de nombreuses quantités de nourriture, pensez à **utiliser des chambres de réfrigération**. Cette astuce toute simple va vous permettre de pouvoir conserver les repas non servis durant vingt-quatre heures et de pouvoir les resservir le lendemain. Attention cependant à ne pas dépasser ce temps pour des raisons d'hygiène.



5. ●

Si vous proposez des libres services ou des buffets, pensez à **réduire les quantités** : les clients se servent très souvent en trop grande quantité. Faisant preuve du symptôme des « yeux plus gros que le ventre », ils remplissent leurs assiettes de manière trop abondante car cela leur donne la sensation d'en avoir pour leur argent. Ajouté à cela le fait qu'ils choisissent souvent leurs aliments sur un aspect purement visuel et qu'ils se servent le plus souvent sans précaution (cuillère qui tombe dans la sauce, nourriture à côté...). Tous ces facteurs sont autant de sources de gâchis et encore une fois d'argent.

II. Donnez une seconde vie aux aliments

Plutôt que de jeter vos aliments, donnez leur une seconde vie ! De nombreuses alternatives sont aujourd'hui possibles et faciles d'application. Elles vous permettront à la fois de réaliser des économies et d'améliorer votre quotidien de restaurateur !

1. ●

Cette solution est obligatoire pour les restaurateurs qui produisent plus de 10 tonnes de déchets alimentaires par an et ce, depuis 2016 : mettre en place des bacs de tris dans son établissement. Le tri de ses déchets peut paraître logique mais n'est pas appliquée par tous. Sachez qu'une amende de 75 000€ peut vous être attribuée si vous ne la respectez pas.

2. ●

Si votre site vous le permet, pensez au **compostage** ! Il n'y a rien de plus naturel que d'utiliser ses aliments et notamment ses épluchures en guise de ressource énergétique. En plus de faire un geste pour la planète, vous pourrez vous vanter de vos mérites et surtout de la qualité naturelle de vos aliments.

3. ●

Certains de vos clients ont un petit appétit ? Proposez-leur de remporter la fin de leur assiette chez eux dans un **Doggybag**. Comme mentionné dans la première partie les doggybag ont été mis en vigueur en 2018 et présentent de nombreux avantages. Non seulement ils vous permettent de ne pas jeter les restes, donc de ne pas jeter votre argent à la poubelle, mais ils ont aussi l'avantage de ravir vos clients qui vous peuvent profiter de la fin de leur plat un peu plus tard.

4. ●

Les normes sanitaires sont strictes et souvent contraignantes pour les restaurateurs. Ces derniers sont souvent amenés à jeter des aliments encore consommables afin de coller avec les normes et réglementations en vigueur. **Alors comment les valoriser sans les jeter ?** La start-up **Too Good to Go** vous propose d'élaborer des paniers surprises avec vos invendus du jour. La start-up passe récupérer ces invendus pour les revendre avec 1 euro de commission. Le restaurant peut ainsi récupérer un peu d'argent et évite de jeter. C'est un bon moyen de faire connaître votre établissement à de nouveaux clients qui auront, grâce au service proposé par Too Good to Go l'occasion de goûter à un échantillon de votre carte.



Too Good To Go

III. Changez vos habitudes !

Si vous êtes allés jusque là, c'est que vous êtes sur la bonne voie et vous pouvez être fier ! Sachez que pour lutter contre le gaspillage, il faut parfois simplement revoir ses petites habitudes de restaurateur.

1. ●

En premier lieu, il convient de suivre et analyser les performances de votre établissement avec attention. Il est possible de regrouper toutes vos données financières sur des outils de reporting. Ils permettent de suivre votre activité avec un maillage plus ou moins fin et ainsi vous permettent d'adapter vos assiettes, menus et commandes. Sachez que **notre caisse L'Addition** est pensée pour répondre à tous ces enjeux et vous permet de piloter votre restaurant avec assurance. Vous pouvez par exemple y retrouver votre CA en direct ou encore suivre le CA par produit, par serveur, par salle, ...



2. ●

Calculez et maîtrisez votre empreinte carbone avec des éco-calculateurs. De plus en plus de restaurateurs mettent un point d'honneur à maîtriser l'empreinte carbone (volume de CO2 émis dans son mode de fonctionnement) de leur établissement. De nombreuses applications vont dans ce sens. C'est le cas de "Bon pour la planète" qui vous permet de saisir les ingrédients détaillés d'une de vos recettes et de voir la variation des impacts selon vos choix. Ou encore d'Etiquettable, qui décompose les recettes tels un spectromètre de masse, en vous fournissant des informations nutritionnelles et caloriques concernant vos recettes.

3. ●

Car on ne le répètera jamais assez : **le plastique est mauvais pour notre planète**. Il est donc temps de lui dire au revoir ! Son utilisation détruit à petit feu de nombreuses espèces animales et pollue nos terres et nos océans. Dans la restauration, il est possible de s'en séparer. Aujourd'hui, de nombreuses alternatives ont vu le jour comme des assiettes en carton recyclés ou encore des pailles en bambou réutilisables. Elles ne feront que redorer votre image mais aussi vos tables alors n'attendez plus !



PARTIE 3

AGISSEZ,

**VOUS SEREZ
RÉCOMPENSÉS !**



AGISSEZ, VOUS SEREZ RÉCOMPENSÉS !

Afin d'encourager les restaurateurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, plusieurs labels, salon et récompenses ont vu le jour et viennent encourager les initiatives des restaurateurs. Car c'est par des gestes simples portés par chaque individus que nous pourrons réduire le gaspillage.

I. Des labels pour vous reconnaître

Depuis quelques temps, des labels "green" ont vu le jour. Leur mission ? Mettre votre démarche environnemental en lumière et valoriser votre restaurant !

- C'est le cas du label « Green Food » : le label éco-responsable des restaurants. Pour pouvoir en bénéficier, les restaurateurs doivent justifier auprès du label que les produits qu'ils servent dans les assiettes sont bios. Avec pour objectif de valoriser au quotidien les démarches éco-responsable, le label Green Food encourage la prise d'initiative. Une fois affiché dans le restaurant, ce label permet aux consommateurs de choisir un restaurant labellisé et de s'inscrire dans une démarche éco-citoyenne pour un quotidien durable.
- Le label Ecotable : la communauté Écotable valorise et accompagne la démarche écoresponsable des différents acteurs de la restauration et des commerces de proximité. Le label défini trois niveaux d'éco-responsabilité vérifiés par une analyse des factures, afin de donner des informations aux restaurateurs sur leur démarche et d'assurer une transparence à l'égard des consommateurs. Dès lors, le label définit si le restaurant est écoresponsable ou non. Si oui, celui-ci sera labellisé et pourra fièrement l'afficher !





Crédit photo : Diph Photography

II. Un salon pour échanger

Mais cela va encore plus loin ! Il existe depuis 2018 un salon entièrement consacré aux acteurs du food-service durable : le Sirha Green, premier événement dédié aux restaurateurs responsables. Organisé par le Sirha, premier salon mondial de la restauration, il accueille les acteurs de cette tendances autour de 5 pôles majeurs (sourcing produits et boissons, équipements et matériel, transport et logistique, aménagement salle et boutique, arts de la table, services et nouvelles technologies).

Le prochain événement est pour bientôt, il aura lieu du 14 au 16 juin 2020 à Lyon alors n'hésitez pas à y faire un tour !



III. Un prix pour être distingué

Enfin, la nouveauté de cette année 2019 est sans aucun doute le prix de la gastronomie durable décerné par le Guide Michelin. La référence des restaurants de France, dirigée par Gwendal Poullennec, directeur international des guides Michelin a tenu à s'inscrire dans cette mouvance car pour lui : «Le Guide Michelin a souhaité célébrer un chef et son engagement en faveur du Développement durable ». Cette année, c'est le chef Christopher Coutanceau qui a décroché le prix pour son action contre la pêche électrique. Qui sait, peut-être serez-vous le prochain lauréat en appliquant tous nos conseils !

IV. Un exemple à suivre

Avant de conclure, nous tenions à vous partager le récit de l'un de nos clients qui oeuvre à travers son activité de restaurateur pour la sauvegarde de la planète.

Découvrez donc sans plus attendre l'interview de Little Green Café, tenue par Claire Domissy à Valbonne !

Bonjour Claire ! Merci de nous accorder cette interview. À travers votre activité de restaurateur, vous oeuvrez pour la survie de la planète. Pourriez-vous nous dire pourquoi avez-vous pris cet engagement ?

“ C'est un engagement personnel depuis des années, que je ne fais qu'appliquer au quotidien dans mon établissement. Je suis cohérente avec ce en quoi je crois profondément... Je ne pourrais pas faire ce travail si je ne l'étais pas. ”



Par quelles actions cela se traduit-il ?

“ Notre approvisionnement est issu de l'agriculture biologique, le plus souvent possible local et en circuits courts. Tous les plats sont fabriqués sur place à partir de produits frais, ce qui permet de réduire les déchets (emballages). Nous trions nos déchets, de telle sorte qu'il n'y a pratiquement que des déchets organiques dans notre poubelle ... Nous attendons avec impatience qu'un composteur communal soit installé dans notre commune !! Nous utilisons également 100% du marc de café pour nos plantes, dans le restaurant ou sur la terrasse ... Elles adorent et ça diminue les déchets !!!

Nos recettes font une très grande place aux fruits et aux légumes, dont nous savons qu'ils ont un impact bien moins nocif que la viande et le poisson sur la planète (élevages intensifs, surpêche ...) ... et nos clients découvrent que, contrairement à ce qu'ils pensaient, ils n'ont pas faim en ne mangeant pas de viande ni de poisson ...

Nous organisons régulièrement des ateliers gratuits sur différents thèmes, dont une partie tourne autour de la question de vivre de manière plus naturelle, avec tout ce que cela peut comporter (alimentation, cosmétiques, beauté). ”

Et qu'est-ce que cela vous a apporté au quotidien ?



“ La satisfaction d'être sincère avec nos clients, qui eux aussi sont sensibles à cette question ... Être cohérent est une vraie satisfaction ... Avoir l'impression d'être active dans cette bataille, même si c'est à petite échelle ... ”

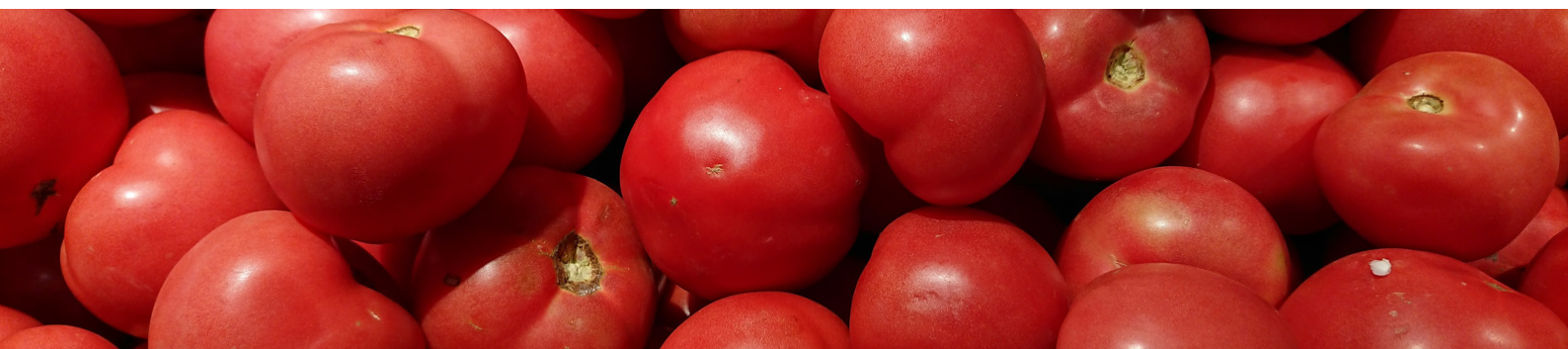
POUR CONCLURE ...

Vous l'aurez donc compris, le gaspillage alimentaire nous concerne tous.

La restauration a un véritable rôle à jouer dans la sauvegarde de notre environnement. Maintenant que vous possédez toutes les cartes en main, c'est à vous de jouer.

Retenez qu'il n'y a pas de petites actions mais que de grandes décisions !

C'est en agissant tous ensemble que notre impact sera visible. Alors continuez de régaler vos clients tout en prenant soin de notre planète.





ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?

 **l'addition**, LA CAISSE ENREGISTREUSE N° 1 SUR IPAD
sans compromis



WWW.LADDITION.COM

01 75 43 51 20