

Réduction des déchets organiques

Recueil des pratiques de terrain observées complété via revue documentaire

1 Introduction

Dans le cadre de l'étude de Bruxelles environnement : « l'analyse du gisement des flux et des pratiques de prévention et de gestion des déchets du secteur HoReCa en RBC », 22 restaurants ont été visités.

Suite à ces visites et en consultant les nombreuses sources d'information sur la thématique, ce recueil des pratiques de terrain visant à réduire la production de déchets alimentaires a été rédigé.

Les pratiques observées dans les restaurants visités sont marquées d'une ★

Le recueil se compose de :

- Une explication du contexte de l'origine des déchets organiques dans la restauration et la définition du gaspillage alimentaire et ses enjeux ;
- Une grille de synthèse et d'analyse des différentes pratiques ;
- La description des pratiques.

L'objectif du recueil

Au sein du secteur de la restauration, plusieurs pratiques tendant à diminuer le gaspillage alimentaire sont mises en place. Certaines pratiques relèvent du bon sens de gestion et sont très répandues, d'autres sont plus rares car moins faisables, peu attractives ou peu connues et se doivent d'être partagées à un plus grand nombre.

Ce recueil de pratiques de réduction des déchets organiques, mais aussi du gaspillage alimentaire, a pour objectif de rassembler en un seul document les pratiques existantes sur le terrain afin que celles-ci puissent être diffusées largement.

Le recueil n'est pas exhaustif et tout commentaire de votre part est le bienvenu.

2 Contexte

2.1 L'origine des déchets organiques dans la restauration

Au sein du secteur de la restauration, les déchets organiques sont des déchets alimentaires. Le terme déchets organiques ou déchets alimentaires peut dès lors être utilisé. Au niveau des déchets alimentaires, le WRAP¹ distingue trois catégories de déchets, les deux premières constituent le gaspillage alimentaire :

Figure 1 : Catégorisation des déchets organiques selon le WRAP - UK

Déchets évitables	<ul style="list-style-type: none"> • Produits jetés, mais qui étaient comestibles avant d'être jetés (ex: périmés, retours des assiettes, etc.)
Déchets potentiellement évitables	<ul style="list-style-type: none"> • Produits ou parties de produits qui pourraient être consommés s'ils étaient préparés autrement (ex: fanes de carottes, têtes de poisson, etc.)
Déchets non évitables	<ul style="list-style-type: none"> • Déchets d'aliments qui ne sont pas comestibles dans des circonstances normales (ex: os, coquilles d'oeufs, peau d'ananas)

Il n'y a pas de définition normalisée du gaspillage alimentaire. Dans le guide des bonnes pratiques « Lutter contre le gaspillage alimentaire » à l'usage des restaurateurs (UCM, 2009), la définition présentée est la suivante :

« C'est le fait de devoir éliminer comme «déchets», des denrées alimentaires préparées ou non, qui n'ont pu être consommées parce que périmées, en excès ou incomplètement valorisées. »

Dans le cadre de cette étude, les sources de déchets organiques au sein des restaurants ont été divisées en quatre catégories : déchets de préparation, retour d'assiettes, excédents de préparation et déchets issus des stocks.

¹ Waste and Resources Action Program (WRAP) - UK

Tableau 1: Catégories de déchets organiques utilisées dans le cadre de cette étude

Catégorie	Description
Déchets de préparation²	<p>Il s'agit de l'organique issu de la phase de préparation des produits et non utilisé dans la préparation des plats.</p> <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> - épluchures des fruits et légumes ; - cœur des tomates ; - morceaux de viande ; - chutes de poisson ; - os de poulet ; - etc.
Retour d'assiettes	Il s'agit de l'organique ayant été servi aux clients et n'ayant pas été consommé (y compris le pain).
Excédent de préparation (des casseroles)	Il s'agit de l'organique ayant été préparé qui n'a pas été servi aux clients et qui ne peut pas être conservé pour le service suivant.
Déchets issus des stocks	<p>Il s'agit de l'organique qui a été acheté et est jeté, sans être utilisé, pour cause de péremption/pourriture/maturité trop avancée.</p> <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits périmés ; - pain sec non servi ; - produits défraîchis ; - etc.

2.2 La gestion des déchets organiques

Dans la Région de Bruxelles-Capitale, le tri sélectif des déchets organiques n'est pas obligatoire et il n'existe pas de collecte séparée organisée de cette fraction de déchets. Ceux-ci sont jetés dans les poubelles « tout-venant » au même titre que les autres déchets non recyclables.

Actuellement, la grande majorité des déchets « tout-venant » sont incinérés en vue d'une valorisation énergétique. Certains établissements trient cependant leurs déchets organiques pour ensuite les composter ou les faire collecter par un opérateur privé.

2.3 Les enjeux du gaspillage alimentaire

Tout en étant une perte économique, le gaspillage alimentaire a également un coût environnemental et social.

² Dans la catégorie des déchets de préparation, les déchets non évitables (coquille d'œufs) peuvent être distingués de ceux potentiellement évitables tels que les épluchures d'asperges par exemple.

2.3.1 Les enjeux environnementaux

Réduire sa production de déchets organiques, c'est aider à préserver l'environnement sous de multiples formes. À travers la production, le transport et la distribution, les denrées alimentaires sont responsables d'importants rejets de CO₂. En outre, la production de denrées alimentaires sollicite une grande utilisation d'eau ainsi que d'engrais ou autres produits phytosanitaires néfastes à l'environnement. Tout cela en pure perte vu que le gaspillage fait en sorte qu'un aliment se retrouve dégradé en déchet, dont l'élimination est elle-même source de nuisances pour l'environnement.

Figure 2 : Comparaison de l'impact du gaspillage alimentaire et d'activités de la vie quotidienne (Impacts sur l'effet de serre uniquement)

2.3.2 Les enjeux économiques

Économiquement, le gaspillage alimentaire est une double perte. Tant au niveau du coût de l'aliment que du coût pour le gérer comme déchet. Le Clean Center en Irlande³ a estimé que chaque kg de déchets alimentaires avait un coût de 2 €. Si vous produisez 10

Gaspiller un pain équivaut à :			Gaspiller un steak de bœuf équivaut à :		
Rouler en voiture pendant	2,24	Km	Rouler en voiture pendant	4,89	Km
Allumer une lampe pendant (60W)	32,13	Heures	Allumer une lampe pendant (60W)	70,05	Heures
Faire tourner un lave-vaisselle	1,93	Fois	Faire tourner un lave-vaisselle	4,20	Fois
Gaspiller une tranche de pain équivaut à :			Gaspiller un reste de viande de bœuf équivaut à :		
Rouler en voiture pendant	0,15	Km	Rouler en voiture pendant	0,49	Km
Allumer une lampe pendant (60W)	2,14	Heures	Allumer une lampe pendant (60W)	7,01	Heures
Faire tourner un lave-vaisselle	0,13	Fois	Faire tourner un lave-vaisselle	0,42	Fois

Source : Bruxelles Environnement

kg de déchets par jour, une semaine vous coûte 100 €.

Le déchet le moins onéreux est celui qui n'existe pas

2.3.3 Les enjeux éthiques

Quand on parle de gaspillage alimentaire, il apparaît ainsi indispensable de replacer les faits dans la perspective de la crise alimentaire mondiale, mais aussi dans le contexte social propre à chaque pays.

Si on estime que 1/3 de la nourriture produite à l'échelle internationale est jetée sans être consommée, on ne peut oublier que plus d'un milliard de personnes souffrent de faim dans le monde.

³ Clean Technology Center, Cork Institute of Technology (2010) *Less Food Waste More Profit: a guide to minimising food waste in the catering sector.*

3 Description des pratiques

3.1 Mesures transversales

Réaliser un « audit » sur les déchets alimentaires

Une première pratique est de réaliser un diagnostic sur les déchets organiques. Celui-ci peut être réalisé en mettant en place, au cours d'une semaine, une séparation, mesure et observation des différentes sources de déchets organiques. Ce diagnostic permettra de relever les points d'attention et identifier les actions prioritaires à mettre à place.

Sensibiliser le personnel à la problématique

La mise en place d'un dispositif de collecte des déchets organiques sous la forme d'un récipient transparent peut être une solution pour sensibiliser le personnel.

Exemple de dispositif :

Dans le cadre du programme Trim Trax⁴, ce type d'actions a été mis en place par l'International School of Brussels. Le principe est simple ; il s'agit d'un bac transparent gradué dans lequel les déchets organiques sont entassés. Chaque jour, le chef de cuisine lit la quantité déposée dans le bac transparent et l'encode dans un fichier électronique. Cet outil a un double avantage: premièrement, une gestion au cours du temps des déchets de cuisine et deuxièmement une sensibilisation du personnel via la visualisation au travers le bac transparent, des déchets produits quotidiennement en cuisine.

Recueillir l'avis des clients

Les clients sont bien placés pour donner leur avis concernant d'une part la qualité des mets (qui leur est souvent demandée sous forme de la question : cela vous a plu ? ») mais d'autre part concernant la quantité dans l'assiette. Or celle-ci fait généralement l'objet de peu de commentaires.

La mise en place d'un questionnaire, de façon ludique (imprimé sur le set de table, une feuille insérée dans le menu) avec des questions orientées sur la qualité mais également la quantité permettrait d'évaluer le ressenti des clients. De plus, les consommateurs ont moins de gêne à se prononcer sur papier que face au personnel de salle.

Un restaurateur nous a confié que ces questionnaires « d'évaluation » étaient pratique courante avant. Ce type de questionnaire peut être intéressant également pour les nouveaux établissements qui doivent ajuster leurs plats à l'instinct sans pouvoir compter sur des années d'expérience.

⁴ Programme international développé par le groupe COMPASS. Ce programme permet d'identifier les déchets alimentaires dans les établissements, d'en mesurer la quantité et de se donner les moyens de les réduire.

3.2 La phase de préparation des aliments

Lors de la phase de préparation, certaines parties comestibles des aliments sont directement jetées. Ces parties appartiennent à la catégorie des déchets potentiellement valorisables mais dont les techniques de préparation sont peu connues ou peu utilisées.

Les arêtes de poissons, coffres de crustacés ou carcasses de poulet



Les fonds de sauce, base fondamentale en cuisine, permettent de réutiliser des éléments souvent classés indésirables comme les têtes, les arêtes de poisson, les coffres de crustacés ou les carcasses de volaille.

Compte tenu des contraintes de temps propres à ce type de préparation, il est conseillé de récupérer les matières brutes au fur et à mesure et de les conserver dans des boîtes

hermétiquement fermées stockées au congélateur.

Abattis et autres parties de viandes et volailles

Les mousses et mousselines sont autant d'opportunités de valoriser abattis et autres parties des viandes et volailles qui finissent trop souvent en déchets.

Les mousses peuvent être imaginées à base d'une multitude d'ingrédients : foies de gibier, foies de volaille, parures de saumon fumé, parures de jambon à l'os...

Chutes de fromage ★

Préparation de sauce à base des différentes chutes de fromage. Cette préparation peut servir de base à une sauce pour pâtes. Un restaurateur nous a confié que toutefois cette préparation était difficilement valorisable.

Commentaire du restaurateur :

« Trop « riche », cette sauce est toutefois difficilement valorisable »

Utilisation optimale de l'ensemble du produit

Voici quelques exemples de valorisation de parties de légumes :

- ★ Les **cœurs de tomates** pour faire des coulis
- ★ **Les épluchures telles que :**
 - les épluchures d'asperge pour une valorisation du jus en sauce ;
 - les épluchures de carottes pour faire des chips
- ★ **Les queues de brocolis :** utilisation des queues de brocolis émincées dans préparations diverses
 - **Chou-rave :** cuire les feuilles à la poêle avec de l'huile et de l'ail et couper le bulbe en fine lamelles
 - **Fanes de radis :** faire de la soupe avec les fanes de radis dès la réception de ceux-ci, avant qu'ils ne se dessèchent



Autres exemples d'utilisation optimale des produits

- **Le vieux pain :**
- Terrines végétales
- Pain perdu
- Croutons
- Chapelure
- Cocotte au pain
-

- **Les parties de légumes pour une soupe :**

- Fanes de radis
- Le vert du chou-fleur
- Fanes de carottes
- Etc.

Commentaire du restaurateur :

« Cela demande du temps mais les cuisiniers en retirent une réelle satisfaction personnelle et de nombreuses pertes sont dès lors évitées et toutes les parties du produit peuvent être rentabilisées. »

- **Le citron :**
- Confis (zestes)
- **Un poulet :**
- Bouillon de poulet avec les ailes
- La chair est utilisée en salade de poulet
- **Queues de cerfeuil**
- Jus/vinaigrette

3.3 Les retours des assiettes

Laisser le choix au client ★



« We don't impose you compose » : le client choisit s'il veut des frites et/ou des crudités avec sa viande ou son poisson. Elles ne sont pas prévues d'office.

Dans le même principe, un établissement propose du pain à la demande. Les serveurs passent régulièrement près des tables avec des plats de pain et les clients se servent s'ils le désirent.

Sensibiliser/promouvoir au doggy bag

Le système du « doggy bag » est trop informel. Une communication dans la salle ou sur la carte que le restaurant met à disposition ce service peut se révéler intéressante.

Exemple de message de sensibilisation :

«Par souci environnemental et éthique, le restaurant met à disposition des doggy bag pour ses clients»

Ce moyen de communication est aussi une occasion d'améliorer l'image de marque du restaurant.

A Londres⁵, the Sustainable Restaurant Association (SRA) a mis en place une campagne pour promouvoir le doggy bag. Le SRA offre 250 Doggy bag gratuits à chaque restaurant qui devient membre du réseau.



⁵ The Sustainable Restaurant Association (SRA): Too good to waste, <http://www.toogood-towaste.co.uk/>, Juillet 2012.

Mieux calibrer le poids des assiettes ★

Calibrer au mieux le poids des assiettes, en fonction du retour d'assiettes, est la solution la plus économique pour éviter un retour conséquent. Les restaurateurs ayant diminué la taille de leurs assiettes n'ont pas eu de retour négatif de la part de la clientèle.

Afin de pallier aux éventuelles protestations des clients, une solution est de permettre d'avoir des féculents et/ou légumes à volonté à la demande.

Lors de la visite des restaurants, il a été remarqué que les chefs cuisiniers ne se basaient pas sur des informations précises pour évaluer les quantités des assiettes. La prise en compte d'un juste équilibre nutritionnel basé sur des recommandations « santé » (exemple : la pyramide alimentaire) est peu présente.

Proposer deux « tailles » d'assiette

Afin de contenter les petits et grands mangeurs, certains restaurateurs proposent deux « tailles » d'assiette. Par exemple : assiette avec une ou deux boulettes.

Une réduction si on termine son assiette

Proposer une réduction de X% sur le prix de l'addition ou du prochain repas aux clients qui finissent leurs assiettes. Cette initiative a été mise en place dans un restaurant à Sydney. Une remise similaire est accordée à ceux qui choisissent d'emporter leur nourriture avec leurs propres récipients.

Sensibiliser au prix en lien avec la quantité des aliments

Le restaurant japonais Wafu, situé en banlieue de Sydney en Australie, propose désormais une remise de 30% sur le prix du repas à ceux de ses clients qui finissent leur assiette ! Lassée de voir les quantités laissées dans les assiettes, Madame Ichikawa a décidé de sensibiliser ses clients par la manière forte (le prix) et aussi avec d'autres moyens de sensibilisation, dont ses menus et son site web, sur lesquels elle formule cette demande : "s'il vous plaît, prenez conscience des quantités que vous commandez – et choisissez la juste quantité, celle qui convient à votre appétit !". Et d'ajouter, toujours sur le menu : "merci de noter que les légumes et la salade ne sont PAS des décorations, ils font partie du repas".

Certains restaurants pratiquent un calcul du prix en fonction du poids de l'assiette. Cela permet de sensibiliser les clients au « poids » financier de leur assiette. Pour pousser plus loin, les assiettes pourraient être pesées en fin de repas et l'addition mentionnerait la quantité d'euros gaspillée en fonction du poids de nourriture qui n'a pas été consommé.

Sensibilisation du personnel de cuisine sur le retour des assiettes

Le flux des retours d'assiettes est généralement capté au niveau de la salle, il est donc fréquent que le personnel de cuisine ne soit pas conscient de l'importance de celui-ci. Il est dès lors intéressant de développer une communication entre le personnel de salle et celui des cuisines sur ces quantités de déchets.

Le cas particulier de la gestion des buffets

Dans le cadre des entretiens avec les restaurateurs, le problème de gestion des quantités lors de la préparation d'un buffet a souvent été soulevé. Selon les restaurateurs, il est parfois difficile de trouver le juste équilibre entre réduction du gaspillage alimentaire et buffet bien assorti jusqu'à la fin du lunch (satisfaction du client).

Un conseil a été relevé du guide : « Comment lutter contre le gaspillage alimentaire (UCM, 2009) : « Présenter un buffet composé d'assiettes types déjà préparées ».

En effet, servir des assiettes types permet de calculer au mieux les denrées nécessaires à la préparation du buffet. Les convives choisiront une assiette dressée lors de chaque passage au buffet.

3.4 Déchets issus des excédents lors de la préparation des repas

Il arrive que les clients soient moins nombreux que prévu ou lors d'un buffet que l'appétit des consommateurs ait été surestimé. Dans ce cas, le restaurateur se retrouve avec un excédent d'aliments préparés qui ne pourront pas être conservés et resservis tels quel le lendemain. Plusieurs recettes existent dites d' « accommodation » des restes.

Les potages ★

Les potages sont d'excellents moyens de donner une seconde vie aux restes de préparation de légumes de même qu'aux parties moins nobles (les feuilles de chou, salade et fanes).



Les excédents de pain prédécoupés

Les restes de pain prédécoupés peuvent être présents en grande quantité. Certains restaurateurs le réutilisent pour en faire de la chapelure, croutons ou terrines végétales.

Utiliser des aliments communs aux différents plats ★

Le même légume intervient dans plusieurs préparations. Par exemple, une aubergine peut être accommodée pour de multiples préparations mais chacune aura un goût très différent grâce à la modification du mode de cuisson, des épices, etc. et donc les excédents de préparation d'un service peuvent facilement être accommodés pour le service suivant.

Cuire au fur et à mesure

Le système de cuisson minute permet de limiter la perte des préparations cuites qui ne pourront pas être conservées et resservies avec une qualité satisfaisante.

Accommodation des restes de viande

Certains restes de viande peuvent être récupérés pour la préparation de lasagnes ou de Parmentiers.

Utiliser le principe du menu du jour ★

Le principe du menu du jour est que celui-ci n'est pas fixé au sein de la carte du restaurant mais peut être imaginé au jour le jour. Dans plusieurs établissements, le menu du jour est imaginé au plus tôt la veille et sur base notamment des excédents de préparation ou des produits de stock dont la DLC⁶ est relativement proche.



⁶ Date Limite de Consommation

Elaborer une carte simple et flexible en limitant le nombre de plats proposés.



Exemple de menu dans un restaurant biologique analysé :

- Assiette de bons légumes biologiques ;
- Potage du jour ;
- Soupe-repas (ajout de viande ou fromage de chèvre)

Au cours du service, les aliments servis au sein des assiettes peuvent varier. En effet, s'il y a des excédents de préparation, par exemple de lentilles, de la veille, ceux-ci seront servis en priorité sur les assiettes. Ensuite les préparations du jour seront servies. Il se peut dès lors que la composition de l'assiette en début du service diffère de celle en fin de service.

Diminuer la taille de sa carte permet d'être au plus près de la gestion de son stock. Parallèlement, il est tout à fait possible de garder une carte bien diversifiée avec un nombre restreint d'aliments. Il faut prévoir des plats à base du même aliment et grâce à la manière de le cuisiner, les saveurs des plats peuvent être très différentes (exemple: caviar d'aubergine et aubergine farcie).

3.5 Gestion des stocks

Favoriser une bonne conservation des aliments

- Surveiller la température des frigos et chambres froides (entre + 1° C et + 5° C). cela permet d'éviter que des denrées ne périssent trop vite.

- ★ Conditionnement sous-vide : plusieurs établissements analysés ont investi dans une machine à conditionnement sous-vide. Ce processus de conservation est largement prisé pour notamment les excédents de préparation (exemple : pommes de terre épluchées) ou encore les quartiers de viande utilisés en découpe selon la demande.



- ★ Tous les produits doivent être identifiés et datés lors de leur conservation, y compris les produits préparés dans la cuisine, qui sont portionnés et qui seront utilisés ultérieurement.

Organiser au mieux les commandes

- ★ Préférer les commandes plus petites mais commander plus fréquemment. Les restaurateurs qui gèrent leurs achats de produits frais au quotidien (ou plusieurs fois par semaine) ajustent très facilement les quantités en fonction de leurs besoins réels. L'énergie dépensée dans une gestion régulière des stocks est vite compensée par la diminution de déchets issus du stock ainsi que par la fraîcheur des aliments.

Mettre en place une liste «Stock and Order »

Afficher sur la porte des endroits de stockage (chambre froide, réserve, etc.), une liste avec les produits répertoriés ainsi que leur quantité en stock et y ajouter la

quantité nécessaire pour les prochaines préparations. La soustraction des deux permettra d'évaluer au plus juste la quantité à commander.

Recourir aux suggestions du jour

- ★ Dans certains restaurants, le menu du jour n'existe pas. Néanmoins, il est possible d'influencer le choix des clients en leur proposant des suggestions du jour. Celles-ci peuvent être basées sur les plats qui nécessitent des produits dont la DLC est proche ou en surplus au niveau du stock. Les suggestions peuvent être affichées sur un tableau dans la salle ou bien énoncées par les serveurs.

Autres pratiques

- ★ Faire des mises en bouche ou dégustation avec les produits qui restent en quantité limitée et dont la DLC est proche.
- ★ Travailler le produit 2 fois. Une fois à l'état frais puis une autre fois après congélation.
- ★ Organiser un buffet brunch le week-end qui permet d'utiliser les produits ou préparations qui n'ont pas été écoulés durant la semaine.
- ★ Utilisation du pain complet à la place du pain blanc (meilleure conservation).