

Une formation pour lutter contre le gaspillage alimentaire



Les restaurateurs luttent contre le gaspillage alimentaire au quotidien. Aujourd'hui, cette lutte s'inscrit également dans une optique de réduction de la production de biodéchets, dont le tri est

obligatoire au-dessus de 10 tonnes par an. Afin d'aider les professionnels, UMIH Formation commercialise une formation dédiée à la réduction du gaspillage alimentaire, élaborée par le cabinet Betterfly Tourism.



La formation a tout d'abord été expérimentée en Bretagne, en partenariat avec l'ADEME et l'UMIH, auprès de 20 restaurants ce qui a permis d'affiner le contenu, d'identifier des tendances et de la rendre totalement opérationnelle. Hubert Vendeville, Président de Betterfly Tourism, nous explique l'intérêt de cette formation.

Comment se déroule la formation ?

La formation se déroule sur 2 jours. Nous intervenons durant le temps de production, dans les cuisines du restaurateur. Nous travaillons avec les équipes pour identifier d'où viennent les gisements les plus importants de déchets. On réalise des pesées à différents stades du process : préparation, retours d'assiette, retour du pain, gestion des stocks et événements de service : préparations que je ne peux pas garder, chute de plat, ... Ainsi, on identifie d'où vient la plus grosse quantité de déchets. À partir de là on travaille avec les équipes sur des ateliers afin de trouver des solutions pour réduire les déchets. Et en fait à chaque restaurant, les solutions sont différentes.

Quel type d'actions mettez-vous en place ?

La formation permet au restaurateur de :

- **Connaître** précisément la **provenance des déchets alimentaires**, du **gaspillage** et des **coûts associés**,
- Identifier les **actions de réduction des déchets** et de **réduction de coûts** réalisables dans son établissement,
- Mettre en place un **plan de mesure**, de suivi et de communication autour de ce projet de réduction de coûts et de déchets. L'approche intéressante de cette formation consiste à pouvoir mesurer et suivre la production de déchets alimentaires en kg, mais également convertis en euros.

Des actions simples permettent de **réduire le gaspillage alimentaire de 10 à 20 %**, via des ajustements des quantités commandées, d'autres modalités de conservation et de valorisation des produits.

Concrètement, plutôt que d'imposer l'accompagnement, en mettre moins dans l'assiette et proposer l'accompagnement à volonté.

Nous pouvons travailler avec le restaurateur à la conception de recettes où il y quasiment zéro déchet, soit en utilisant et valorisant les restes, soit en concevant une recette qui génère très peu de déchets.

C'est grâce au constat sur le terrain que l'on identifie les actions à mener. Nous laissons au restaurateur des fiches



que nous avons créé, qui récapitule l'ensemble du processus de chaque action.

Quel est le gain pour le restaurateur ?

On évalue à 200-230 grammes en moyenne les déchets d'un couvert, pour un coût d'environ 1,94 €. Après la formation, le gain sur chaque couvert est d'environ 0,80 €. Quand on multiplie par le nombre de couverts et le nombre de jours ouverts par an, l'économie est réelle.

Quel est le coût de cette formation

Le coût est de 2 500 € avant prise en charge éventuelle par le Fafih, sous certaines conditions. Elle comprend les deux jours de formation, un plan d'action avec des photos, un guide de 12 fiches de bonnes pratiques et Edgar, un outil en ligne permettant de mesurer les résultats des gestes anti-gaspi sur les coûts matière. Les équipes sont bien sûr formées à la prise en main du logiciel.

Ce qui est important dans cette formation, c'est que le restaurateur, les équipes s'approprient suffisamment la démarche pour qu'elle rentre dans les habitudes de travail.

Comment est perçue cette expérimentation par les restaurateurs ?

Aujourd'hui tout le monde partage l'idée de réduire les déchets, surtout alimentaires. Dans l'expérimentation, c'est un vrai projet d'équipe. Mais ce que nous rappelons, c'est que la performance n'est pas dans la quantité de déchet, mais plutôt dans les actions mises en œuvre ou dans l'évolution de la courbe des déchets.

Betterfly tourism, développe des solutions durables pour le secteur du tourisme et en particulier pour les hôtels et les restaurants afin de les aider à réduire leur empreinte sur l'environnement avec un message clair : réduction de coût en réduisant l'impact sur l'environnement et en valorisant les actions auprès des clients. ■

www.betterfly-tourism.com