

Aider les établissements de restauration commerciale à réduire le gaspillage alimentaire

Objectifs recherchés

Convaincre un (ou plusieurs) gestionnaire(s) de restaurants de **réduire** les **quantités de déchets alimentaires** produits à chaque repas. Pour cela, inciter à mettre en place :

- une **information** et des outils spécifiques **destinés aux clients**,
- une **nouvelle organisation de la chaîne de restauration**, en cuisine et en salle.



✓ Penser à prendre contact avec des partenaires

collectivités, associations locales, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, CCI...

✓ Ne pas oublier :

- rencontrer le gestionnaire et/ou le responsable cuisine,
- faire un état des lieux initial, avant le démarrage de l'action,
- se former.

- ☞ Démontrer les intérêts de l'opération, notamment sur le plan économique.
- ☞ Caractériser et peser des quantités jetées.
- ☞ Echanger sur les pratiques existantes, suivre les évolutions...
- ☞ S'approprier les bases sur la réglementation sanitaire dans la restauration.



✓ Penser à bien communiquer !

- Proposez des affiches, des dépliants, des retours d'expériences...

☞ [Kit communication ADEME](#)

✓ Et à la fin, évaluer l'action.

- ☞ Outil [suivi des indicateurs](#)
- ☞ Appuyez vous sur cette expérience pour élargir l'action (la poursuivre tout au long de l'année).



Ils l'ont déjà fait :

[Restaurant du Fleuve](#) : repas au kilo

Le prestataire de la Commission européenne à Bruxelles (SODEXO) facture également les hors d'œuvre au poids.



En pratique, dans le restaurant :

En cuisine :



- ☑ Mise en place d'une nouvelle organisation de la chaîne de restauration, de la cuisine au service
- ↪ Peser les restes (retours de repas et surplus préparés), et suivre leur évolution.

En salle :

- ☑ Demander à chaque usager la quantité désirée (petite, moyenne, grande)
- ☑ Paiement « au poids » ou au volume : le client se sert une quantité adaptée à sa faim, générant ainsi moins de gaspillage.
 - ↪ Exemple du Restaurant du Fleuve
 - ↪ Des restaurants proposent des tailles d'assiette différentes (ex : « assiette petite faim »....)
- ☑ Afficher des messages « anti-gaspi » dans la salle du restaurant
 - ↪ Par exemple pour les buffets à volonté « Prenez ce que vous mangez, mais mangez ce que vous prenez »
- ☑ Donner la possibilité d'emporter ce qui n'a pas été consommé



- Il est préférable de mettre en place une action **dans la durée** : **gestion quotidienne des stocks**, communication récurrente...

Moyens matériels :

- balance pour la pesée des restes.
- ½ h quotidienne pour le responsable de cuisine (reporting, gestion des stocks...).



Pour aller plus loin :

- Guide de [bonnes pratiques à l'usage des restaurateurs](#)
- [Chartes Slow Food France](#)
- Etude UTOPIES : [Restauration et développement durable](#)