



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Jeudi 14 janvier 2021 - 14 h 30

COMPTE-RENDU

11 inscrits.

INTERVENANTS :

Guillaume BÉREAU – François Tourisme Consultants

PARTICIPANTS :

Aurélie BOULOMMIER – Office de Tourisme de Puisaye-Forterre,

Juliette CHARON – Conseil Départemental de l'Yonne,

Nathalie COURSIMAULT – Communauté de Communes de la Vanne et du Pays d'Othe.

Catherine DEMOLY – Comité Régional du Tourisme de Bourgogne-Franche-Comté,

Cyril MIGNOT - Conseil Départemental de l'Yonne,

Irène MODANGE - Office de Tourisme de Puisaye-Forterre

Mélanie PETIT – Ferme vivante 89.10 à Bagneaux,

Christian SAUER – Chambres d'hôtes Girolles les Forges à Girolles,



ACCUEIL DES PARTICIPANTS

Madame Isabelle GOUARD, Directrice-adjointe de Yonne Tourisme adresse un mot d'accueil pour lancer ce webinaire et présente ses vœux.

Cette intervention et celles à venir ont pour but d'accompagner au mieux les prestataires du département pendant cette crise difficile et utiliser ce « temps mort » pour leur donner des outils pour se maintenir, avancer, voire se développer.

Rappel des actions de soutien mises en place par Yonne Tourisme et le Conseil Départemental de l'Yonne :

- ✓ En 2020: le Conseil Départemental de l'Yonne a permis de lancer un important plan de relance de 340 000 €.
- ✓ En 2021, l'effort se poursuit avec un nouveau plan de soutien au tourisme icaunais à deux volets : accompagnement renforcé des acteurs et plan de communication multi-cibles.

Introduction de Monsieur BÉREAU, Consultant-Formateur-Auditeur « Tourisme & Loisirs / Qualité, RSE & Développement Durable » chez François Tourisme Consultants, qui assurera cette présentation.

INTERVENTION DE L'EXPERT

Objectifs de l'intervention

Présenter et expliquer les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Déroulé de l'intervention

1. Présentation du cabinet d'études François Tourisme Consultants
2. Les enjeux et les opportunités de la lutte contre le gaspillage alimentaire
3. Les points clefs pour agir efficacement



Présentation du cabinet d'études François Tourisme Consultants

Après un tour de table où chaque participant précise ses missions au sein de sa structure, Monsieur BÉREAU présente le cabinet d'études François Tourisme Consultants créé il y a 27 ans.

La mission principale du bureau d'étude est d'apporter des solutions responsables aux entreprises et territoires touristiques. Cette mission se décline en plusieurs volets :

- ✓ Economique (études de faisabilité)
- ✓ Humain et social (ressources humaines, accessibilité)
- ✓ Environnemental (audits et diagnostics sur des questions de développement durable et environnementales)

Leurs méthodes d'intervention sont diverses (conseil, formations, assistance technique, publication de guides pratiques (Ex: un guide dédié aux gestes barrière a été réalisé en 2020), création d'événements (Ex: en 2007, création de Ecorismo qui propose notamment des salons professionnels avec ateliers, conférences, débats... autour des thèmes de l'environnement et du développement durable)...

Pour en revenir au sujet du jour, Monsieur BÉREAU pose la question :

Pourquoi ne pas faire de ce temps de crise que nous connaissons, un temps de recul et de réflexion sur la manière dont les acteurs peuvent améliorer leurs pratiques et saisir des occasions ?

Les enjeux et opportunités de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Diapositives 3 et 4 de la présentation.

Points complémentaires :

- ✓ Généralités :
 - C'est un réel enjeu pour l'Humanité que de réussir à mieux produire et mieux partager les richesses alimentaires.
 - La loi 2020-105, relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, du 10 février 2020 a fixé de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici 2025 pour les secteurs de la distribution alimentaire et de la restauration collective (supermarchés, cantines...). Les secteurs qui produisent ou transforment des denrées alimentaires ainsi que la restauration commerciale devront atteindre cet objectif d'ici 2030.



- ✓ Un enjeu humain
 - 1/3 de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée.
 - Selon la FAO (*Food and Agriculture Organization, institution spécialisée des Nations Unies, créée en 1945, pour l'alimentation, dans son sens le plus large*), la réduction de gaspillage alimentaire permettrait de baisser de 60% l'effort de production agricole nécessaire pour répondre aux besoins des 9 milliards de personnes qui devraient peupler notre planète en 2050.

- ✓ Un enjeu économique
 - Le gaspillage alimentaire en restauration commerciale représente 10% du prix d'achat des matières premières, ce qui n'est pas négligeable dans un compte de résultat. Ainsi, **lutter contre le gaspillage, c'est travailler sur la rentabilité de l'établissement.**
 - Au-delà de 10 tonnes de déchets / an, les restaurants doivent les trier sous peine d'être taxés et avoir des amendes. Pour information : 10 tonnes de bio-déchets représentent 120 couverts par jour.

- ✓ Un enjeu environnemental
 - Si le gaspillage alimentaire était un pays, en termes d'émission de gaz à effet de serre, il se situerait en 3^{ème} position après la Chine et les États-Unis.
 - Au quotidien, cela peut avoir des répercussions sur le confort de vie des habitants et des touristes : gênes visuelles et olfactives, en été notamment.

Les points clés pour agir efficacement

Diapositives 5 à 14 de la présentation.

Points complémentaires :

- ✓ Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas.
- ✓ Il faut repenser le concept des déchets ; ils peuvent-être optimisés :
 - proposer de nouveaux plats à partir des restes
 - certaines parties « moins nobles » d'un produit peuvent servir à la confection de sauces, bouillons...
 - faire du compost ou s'appuyer sur des associations.



- ✓ 3 points de vigilance :
 - la préparation des repas (préparation minute, cohésion des plats et des différentes recettes pour pouvoir réutiliser certains produits),
 - le stockage (état des stocks, dates de péremption),
 - le retour des assiettes (les assiettes sont-elles mangées en totalité ? Quelle quantité revient ?).
- ✓ Ne pas hésiter à s'informer en consultant les sites « anti-gaspi » qui proposent des solutions pour optimiser un produit ou valoriser un déchet.
- ✓ Proposer une carte resserrée pour avoir une optimisation des produits consommés. **En 2020, en raison des difficultés d'approvisionnement, les restaurateurs ont réduit leur carte, ce qui a permis de réduire le gaspillage alimentaire.**
- ✓ Privilégier les fruits et légumes locaux et de saison. Ce mode de consommation a été accentué depuis la pandémie ; la clientèle se reconnecte à l'environnement.
- ✓ Mettre en avant les légumes de saison et les proposer à volonté en proposant une petite portion dans l'assiette mais en permettant au client d'en reprendre.
- ✓ Dans sa carte, ne pas avoir peur de jouer sur le plat du jour, quitte à ce qu'il soit en quantité limitée. Il vaut mieux être en rupture d'un plat qu'être en excès.
- ✓ Tout ne peut pas être fait parfaitement d'emblée. Chaque année, il est nécessaire d'évaluer les actions mises en place et les réajuster si besoin tout en se fixant de nouveaux objectifs
- ✓ La mobilisation des collaborateurs est l'un des moteurs clés de la démarche. Recueillir avec eux les bonnes idées à mettre en œuvre.
- ✓ Est-il pertinent de s'engager sur un label ou une certification ?
 Oui, si le restaurateur utilise beaucoup de produits frais, si s'engage dans la réduction d'eau.... Différents labels existent, parmi eux :
 - Label Green globe : référentiel spécifique pour la restauration commerciale.
 - Mr Good Fish : programme d'information des restaurateurs et de la filière de la pêche sur la saisonnalité des poissons et les techniques de pêche avec des enjeux forts sur la biodiversité.



TEMPS D'ÉCHANGES / PARTAGES D'EXPÉRIENCES

Le Conseil Départemental de l'Yonne, responsable des collèges, a mis en place des pesées des déchets, a repositionné les lignes de self en mettant le pain à la fin.

Monsieur BÉREAU : Effectivement, ce choix de mettre le pain en fin de ligne de self est intéressant. Cette **idée peut être adaptée** à la restauration commerciale. Ainsi, cela pourrait consister à ne pas mettre systématiquement le pain sur la table à l'arrivée des clients qui ont tendance à le manger en attendant les plats, ce qui contribue à ce que les assiettes ne repartent pas vides. Ces petites mesures permettent déjà de faire des économies.

Dans les établissements scolaires, le personnel de cantine pose aux enfants « petite faim ou grande faim ? ». En fonction de la réponse, les portions sont adaptées.

Monsieur BÉREAU : Certains restaurateurs affichent, sur leur carte, leurs plats en taille S, M ou L pour s'adapter à des appétits différents ? L'important est de communiquer aux clients les différentes possibilités. En 2020, avec la crise,

Le Conseil Départemental de l'Yonne a mis en place la plateforme agrilocal89 qui, dans le cadre de la restauration collective, met en relation les producteurs/agriculteurs locaux avec les collectivités. Cela permet de simplifier les problèmes d'approvisionnement, de logistique, de volume et de délais de livraison. Cette plateforme évolue et pourra s'ouvrir à la restauration commerciale. En effet, certains restaurateurs subissent des livraisons limitées à 1 fois par semaine par manque de volume commandé faute de mutualisation des commandes.

Monsieur BÉREAU : Effectivement, la mutualisation n'est pas encore dans les habitudes de ce secteur d'activité mais les mentalités évoluent surtout avec la nouvelle génération.

Les gens ont pris l'habitude de la profusion de produits. De même, ils ont perdu l'habitude de réserver.

Monsieur BÉREAU : Il ne faut pas hésiter à se fier à son vendeur/producteur qui peut nous conseiller et nous amener à travailler un produit qui n'est pas habituel pour nous. À nous ainsi, d'inciter les clients à se diriger vers de nouveaux produits.



Les magasins fruits et légumes donnent souvent des recettes mais rarement des consignes de conservation. Par exemple, des carottes non lavées se conservent beaucoup plus longtemps que des carottes lavées

Monsieur BÉREAU : C'est exact mais les professionnels ont également des contraintes d'hygiène dans leur stockage.

En Puisaye-Forterre, les habitants, les restaurateurs et les hébergeurs sont sensibilisés au tri de leurs déchets. Les professionnels du Tourisme sont assujettis aux mêmes règles que les particuliers ; il n'y a pas de tarifs supérieurs.

Monsieur BÉREAU : Au-delà de 10 tonnes de bio-déchets par an, si le tri est mal fait, les professionnels risquent des amendes. Il faut savoir que souvent les restaurateurs « râlent » au début puis constatent que finalement ce n'était pas si compliqué.

Les personnes qui trient, malgré leur bonne volonté, font parfois des erreurs. Ex. : elles utilisent les grands sacs poubelles noirs pour y mettre les bio-déchets. Une fois dans ces sacs non compostables, ces déchets ne sont donc plus utilisables.

Monsieur BÉREAU : Il faut vérifier régulièrement ses poubelles, sans en avoir honte. Il est dommage d'en arriver au niveau des sanctions financières. D'où l'importance de la sensibilisation et de la communication.

Nous avons appris beaucoup de chose. Ces questions ne ressortent pas pour le moment dans le cadre des projets que nous suivons mais c'est une notion que nous allons intégrer dans nos éléments d'information.

Monsieur BÉREAU : Oui, il faut que cela rentre dans le cadre du professionnalisme de nos métiers. Malheureusement, les écoles hôtelières ne préparent pas forcément les cuisiniers et chefs à ces questions ni en les outillant, ni dans la réflexion et les valeurs à avoir. Ce sont des valeurs qui s'acquièrent par l'expérience et l'apprentissage. Donc, sensibiliser les porteurs de projets semble tout à fait opportun.



Des personnes, bien que de bonne volonté, font des erreurs lors du tri. Par ex : Elles utilisent les sacs poubelles noirs pour y mettre les bio-déchets. Ces déchets ne sont donc plus utilisables.

Monsieur BÉREAU : Il faut vérifier régulièrement ses poubelles, sans en avoir honte. Il est dommage d'en arriver au niveau des sanctions financières. D'où l'importance de la sensibilisation et de la communication.

CONCLUSION

Isabelle GOUARD informe qu'un webinaire complémentaire à celui-ci est programmé **le mardi 19 janvier à 14 h 30** et sera consacré à la **plateforme www.agrilocal.com et au site www.jveuxdulocal.com**.

Possibilité est offerte à tous de nous communiquer de nouvelles questions qui seront transmises à Monsieur BÉREAU.