



**HAL**  
open science

# Leviers d'action et innovations possibles pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires en restauration collective

Dominique-Philippe Bénézet

► **To cite this version:**

Dominique-Philippe Bénézet. Leviers d'action et innovations possibles pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires en restauration collective. *Innovations Agronomiques*, 2015, 48, pp.215-221. 10.15454/1.4622746501111128E12 . hal-04661805

**HAL Id: hal-04661805**

**<https://hal.inrae.fr/hal-04661805v1>**

Submitted on 25 Jul 2024

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

## **Leviers d'action et innovations possibles pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires en restauration collective**

**Bénézet D.-P.<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> SNRC – Syndicat national de la restauration collective - 9 rue de la Trémoille, F-75008 Paris

**Correspondance:** benezet@snrc.fr

### **Résumé**

La restauration collective sert en France 8 millions de repas par jour dans les collectivités avec une particularité : sa vocation sociale. Le service de restauration collective est assuré dans 60% des cas par les collectivités elles-mêmes (gestion directe) et dans 40% par les sociétés de restauration collective.

Le gaspillage alimentaire est une préoccupation importante pour les sociétés de restauration collective, qui cuisinent pour un nombre de convives déterminé : chaque repas non consommé est une perte financière. La lutte contre le gaspillage alimentaire est donc une priorité et dès 2011, la restauration collective avait ainsi mené une étude mesurant les bio-déchets générés qui a montré que chaque repas est source en moyenne de 35 grammes de bio-déchets.

Mais la restauration collective se fait également sous contraintes, notamment parce qu'il faut la concilier avec des attentes clients parfois contradictoires (par exemple lorsque les clients demandent des grammages supérieurs aux recommandations du Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN).

Les voies ouvertes aujourd'hui pour améliorer encore la diminution des pertes alimentaires sont multiples. L'évolution des modes d'organisation et de production ainsi que la qualité sont un levier important pour que les produits proposés soient consommés. L'adaptation des volumes préétablis aux typologies de convives permettra également d'offrir un équilibre optimal entre l'offre présentée et la consommation. Des modifications de réglementation pourront également jouer favorablement, par exemple sur les « plats témoins ». Enfin, les interrogations sur la faisabilité technique et juridique du don alimentaire demeurent, même si des partenariats ont été mis en place dans certains restaurants.

**Mots-clés :** Restauration collective, Bio-déchets, Gaspillage, GEM-RCN, SNRC

### **Abstract: Levers and possible innovations to reduce wastes and food losses in collective catering**

Collective catering provides 8 millions meals per day, with a peculiarity: the social aim. Collective catering is in 60% ensured by the communities themselves, and in 40% by catering societies.

Food wastage is a major concern for catering societies when preparing meals for a determined number of persons. Every unused meal is a financial loss. Reducing food wastage has thus been a priority since 2011. Collective catering ran a survey to measure bio-wastes showing that on average every meal generates 35 g of bio-wastes.

Collective catering is also run under constraints, especially because it is necessary to conciliate customers' expectations, that are sometimes contradictory (for instance when required quantities exceeds recommendations of the Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN).

There are several possible levers to further reduce food losses. Better organisation and production modes, as well as quality are key levers to improve consumption of proposed meals. Volumes adapted

to consumers typology will also ensure a better adequacy between offer and consumption. Regulation modifications could also positively influence the situations, for instance for the “control plates”. Eventually technical and legal questions remain regarding the food donation, even if partnerships already exist in some restaurants.

**Keywords:** Collective catering, bio-waste, wastage

## 1. Bref panorama de la restauration collective

La restauration collective rassemble les services de restauration organisés par et au sein de collectivités de tous types, publiques et privées, en vue d'assurer l'alimentation quotidienne de leurs membres (salariés, agents, élèves, patients, résidents, usagers). Au total, ce sont 81 380 structures de restauration en France qui servent 3,65 milliards de repas par an (8 millions de repas par jour).

Cette activité est segmentée en fonction de la nature des convives :

- Secteur du Travail : les entreprises publiques ou privées, administrations d'État et collectivités locales,
- Secteur de l'Enseignement : enseignement public (établissements d'enseignement, collectivités locales, œuvres universitaires (CROUS) et enseignement privé,
- Secteur de la Santé : hôpitaux publics et établissements de santé privés,
- Secteur Social et Médico-social : maisons de retraite, établissements accueillant les personnes handicapées, autres établissements sociaux,
- Autres secteurs : formation professionnelle continue, armée, établissements pénitentiaires, crèches, colonies de vacances).

La restauration collective représente 49% des repas pris hors du domicile, avec pour point majeur de différenciation avec la restauration commerciale une obligation sociale puisque le repas est toujours fourni à un prix réduit, sensiblement inférieur aux prix du secteur commercial. A titre d'illustration, la valeur moyenne du repas était de 4,83 € HT en 2013. Ce prix de repas est généralement subventionné (secteurs du travail, de l'enseignement), voire totalement pris en charge par la collectivité (notamment dans les secteurs de la Santé, du Social et du Médico-social).

La gestion de ces services de restauration collective est majoritairement assurée en gestion directe par les collectivités elles-mêmes (60%), ou en gestion concédée à des sociétés de restauration collective ; celles-ci interviennent alors en tant que prestataires de services (40%). Cette répartition globale 60/40 connaît toutefois de fortes disparités suivant les secteurs, la délégation représentant 86% dans le secteur Travail, 31% dans les secteurs Santé et Education, 27% dans le secteur Social et Médico-social.

## 2. Contexte réglementaire

Avec la signature du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, le gouvernement a appelé l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire, dont la restauration collective, à se mobiliser pour réduire les pertes et gaspillages. Le SNRC, qui a activement participé à ces travaux, a ainsi pu formaliser les actions volontairement engagées par ses adhérents depuis plusieurs années.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire s'appuie sur les dispositions de la Loi d'engagement national pour l'environnement du 12 juillet 2010 (« Grenelle II ») obligeant :

- les collectivités locales à fixer dans leurs plans de gestion des déchets non dangereux des objectifs de tri à la source, de collecte sélective et de valorisation des bio-déchets,

- les gros producteurs de bio-déchets à mettre en place un tri à la source, une valorisation organique via un prestataire spécialisé, ou à défaut une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol,
- l'Etat à prendre les mesures nécessaires afin de développer les débouchés de la valorisation organique de ces déchets et de promouvoir la sécurité sanitaire et environnementale des composts.

Les textes d'application (décrets du 11 juillet et du 12 juillet 2011) ont, respectivement, défini la notion de bio-déchets et fixé les seuils et l'échéancier pour la mise en application de l'obligation de valorisation des bio-déchets. L'article R 541-8 du Code de l'Environnement précise ce que recouvre la notion de bio-déchet. Il s'agit de :

- tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc,
- tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine (y compris les huiles de friture usagées), issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail,
- ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

Il ne s'agit donc pas des autres déchets en sortie de cuisine comme les emballages, les cartonnages, les pots de yaourts, etc.

### **3. 35 grammes de bio-déchets par repas pris en restauration collective**

Les recommandations du GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) définissent des grammages de denrées par typologie de convives servis ; elles peuvent devenir source de gaspillage lorsqu'elles sont inconsidérément majorées. Hormis cet aspect, il n'y a pas de facteur spécifique générateur de pertes alimentaires en restauration collective, pas plus que dans tout autre mode de restauration.

La réglementation sur l'hygiène et les contraintes de service (une offre complète jusqu'en fin de service, une attente particulière en termes de diversité, de fraîcheur, etc.) ont obligé le secteur à faire des progrès considérables, en termes d'organisation des cuisines et du service ainsi que sur l'aménagement des menus, en vue, principalement, de limiter les plats ou les composantes de repas à jeter après service.

#### *3.1 Une étude menée dès 2011 mesure les bio-déchets générés par la restauration collective.*

Dans la foulée de la publication de la Loi « Grenelle II », une étude estimative de la production de bio-déchets au sein des établissements de restauration<sup>1</sup> a été conduite par le Groupement National de la Restauration, rassemblant le Syndicat National de la Restauration Collective, le Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale et le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide. Réalisée avec le soutien de l'ADEME, elle a permis de décrire en détail la production de bio-déchets par type d'activité et d'estimer la taille des établissements qui seront progressivement concernés par l'obligation réglementaire de valoriser les bio-déchets.

<sup>1</sup> [http://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/fichiers/2011-11-10\\_-\\_Rapport\\_biodechets\\_GNR\\_avec\\_Annexes.pdf](http://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/fichiers/2011-11-10_-_Rapport_biodechets_GNR_avec_Annexes.pdf)

Cette étude a notamment montré une moyenne de 35 grammes de bio-déchets par repas pris en restaurant collectif, tous secteurs confondus et tous types de restaurants. Il convient de nuancer ce chiffre entre :

- Les cuisines centrales qui produisent très peu de déchets puisqu'elles industrialisent leur production et qu'aucun retour ne revient généralement à elles. Les 8 sites étudiés (pour un volume de 373 000 repas) ont mesuré une moyenne de 11 g de bio-déchets/repas (médiane : 13 g).
- Les satellites de réchauffage, qui n'assurent que la distribution des plats préparés dans les cuisines centrales : il n'y a pas de bio-déchets en amont mais simplement le retour des repas non consommés par les convives. Les 8 sites étudiés (6 700 repas) ont mesuré une moyenne de 125 g de bio-déchets/repas (médiane : 86 g).
- Les autres restaurants, qui assurent préparation et distribution des repas, produisent des bio-déchets en amont (cuisine) et en aval (retour des plateaux et repas non consommés). Les 28 sites étudiés (82 000 repas) ont mesuré une moyenne de 134 g de bio-déchets/repas (médiane : 133 g). A noter que l'on observe des valeurs plutôt inférieures à la moyenne dans les cuisines scolaires et du segment « travail » (respectivement 106 g et 127 g), et des valeurs légèrement supérieures pour les secteurs santé court séjour, les maisons de retraite ou les sites handicap (respectivement 136 g, 141 g, 150 g).

Dès 2011, le secteur de la restauration collective arrivait donc déjà à des mesures de bio-déchets très faibles, comparées aux autres secteurs de la restauration (jusqu'à 5 fois moins qu'en restauration thématique).

### *3.2 Tous les bio-déchets ne sont pour autant pas du gaspillage*

A grands traits, l'étude montrait que sur les 134 grammes de bio-déchets produits par un site qui associe fabrication+distribution aux convives, 11 étaient liés à la fabrication et 123 au consommateur. Dans ce dernier cas, les retours plateaux comprennent les peaux de bananes, les coquilles de moules, les os de poulet... que le convive ne consomme pas ! Il n'est pas très évident d'évaluer la part de déchets bruts et celle liée au gaspillage ; les travaux réalisés en interne au SNRC tendent à estimer cette dernière à environ 1/3 des déchets, soit une quarantaine de grammes.

## **4. Concilier lutte contre le gaspillage alimentaire et attentes clients**

Fortes du constat réalisé en 2011, les sociétés de restauration collective se sont engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Très naturellement, le SNRC a piloté et contribué au groupe de travail « Restauration collective » du Plan national de lutte contre le gaspillage alimentaire mis en place par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt en 2013.

Le groupe a identifié de nombreux freins et initiatives, ainsi que les améliorations à mettre en place pour diminuer le gaspillage alimentaire.

Parmi les obstacles, relevons par exemple :

- Le grammage des portions, notamment dans le secteur scolaire : de nombreuses collectivités ne respectent pas le GEM-RCN et demandent dans leurs cahiers des charges des grammages supérieurs, rompant ainsi l'équilibre nutritionnel recherché et générant du gaspillage.
- La sensibilisation des acteurs : tout d'abord les personnels de service, cuisiniers, mais aussi les parents. Ceux-ci ont souvent une fausse idée des besoins alimentaires de leurs enfants. Les premiers pour leur part ont tendance à servir davantage que ce qui est demandé par les convives eux-mêmes.

- L'environnement des repas : les jeunes ont quelques fois très peu de temps pour déjeuner ; certains doivent très rapidement libérer la place pour le service suivant.

Les clients des sociétés de restauration collective sont exigeants pour qu'elles s'engagent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire mais ils posent également de nombreuses contraintes qui induisent un accroissement de celui-ci. Certains donneurs d'ordre exigent qu'il y ait autant de choix en fin de service qu'en début : cela génère évidemment des pertes car, par exemple les salades de carottes râpées ne peuvent pas être représentées au service le lendemain.

#### *4.1 En finir avec les idées reçues : on n'accomode pas les restes des repas qui ont été présentés au consommateur la veille...*

Tout ce qui a été présenté au convive le jour J ne peut pas être représenté à J+1 : les premiers convives, qui se présentent à l'ouverture n'auraient comme choix que ce qui n'a pas été consommé la veille ! Qui plus est, des conditions draconiennes d'hygiène s'imposent, au-delà même des attentes des clients.

Les aliments à température ambiante et les denrées stabilisées en bon état peuvent être représentés (fruits entiers, parfois aussi les fromages coupés sous film, etc.). De même, les produits scellés et pré-emballés, comme les yaourts qui sont maintenus au froid, peuvent être représentés sous condition bien évidemment du respect des dates limites d'utilisation.

Pour les autres denrées, celles qui ont été présentées au froid ou au chaud à plus de 63°C (température réglementaire) ou celles que des convives un peu trop tactiles auraient gâtées sans les avoir finalement prises et consommées, ne sont naturellement pas représentées.

De même, les aliments qui auraient perdu toutes leurs qualités nutritionnelles ou organoleptiques ne sont plus proposés aux convives : les crudités, les salades de fruits, etc. qui nécessitent une consommation immédiate pour conserver leur qualité gustative. De façon générale, les cuisines essaient d'ajuster les préparations pour ne pas avoir à jeter ce qui a été pré-préparé. Ainsi par exemple, des tronçons de concombres ou de carottes peuvent être pré-préparés : une partie sera râpée et servie le jour J, une autre partie restera en armoires froides pour resservir un jour suivant dans un potage.

En restauration collective, les convives reviennent souvent tous les jours : ils connaissent les menus et savent très bien reconnaître les produits déjà servis ! Un aliment inscrit deux fois au menu de la semaine - même s'il ne provient pas de la même préparation -, sera peu apprécié car les consommateurs auront le sentiment qu'il a été resservi.

Il conviendra toujours d'informer les convives : non, en restauration collective, le hachis Parmentier du lundi n'est pas préparé avec la viande qui n'a pas été consommée la semaine précédente !

#### *4.2 Des voies pour améliorer (encore) la diminution des pertes alimentaires*

Il n'est évidemment pas dans l'intérêt des sociétés de restauration collective de gaspiller : contrairement à une GMS ou même un restaurant commercial, le restaurant collectif cuisine le nombre de repas qu'il a vendu à son client, la collectivité. S'il jette sans vendre, c'est non seulement du gaspillage alimentaire, c'est aussi une perte financière. Tout est donc mis en œuvre au maximum pour limiter ces effets négatifs.

##### **4.2.1 Faire évoluer les modes d'organisation et les outils de production**

Les modes et les outils de production et de cuisson, la formation des équipes évoluent en permanence pour cuisiner le mieux possible et éviter les pertes.

L'organisation du restaurant collectif doit continuer à progresser sur l'expression du besoin. Elle part d'abord de la prévision des effectifs à servir (ils peuvent varier dans tous les segments de la restauration collective) : il faut cerner au plus juste en amont les volumes à produire et permettre un meilleur ordonnancement des commandes.

Les recettes peuvent aussi être reformulées en fonction du goût des convives. Mais pour que la cuisine soit bonne et appréciée, il faut des cuisiniers de qualité, bien formés et sensibilisés. Les matières premières achetées peuvent être d'excellente qualité, mais mal préparées, elles risquent de ne pas être consommées. La sensibilité organoleptique, la dimension culinaire, comme la sensibilisation des équipes aux pertes alimentaires, à l'hygiène ou à la réglementation sur la conservation, font partie de la formation des personnels encadrants et des cuisiniers.

Concernant les techniques de préparation, tout est fait pour obtenir un résultat qui soit toujours qualitativement le meilleur pour le consommateur. La cuisson sous vide ou à basse température de nuit sont autant de moyens pour proposer un produit meilleur en goût, garder les viandes plus moelleuses, mais aussi pour limiter la perte de produits en cas de non consommation. L'objectif du restaurant est de proposer un produit cohérent avec l'attente du convive et qu'il soit consommé et apprécié !

#### **4.2.2 Adapter les volumes préétablis aux typologies de convives**

Le GEM-RCN est un outil qui a été élaboré pour offrir un équilibre optimal en restauration scolaire, mais il est pour de nombreuses sociétés de restauration collective un référentiel utile pour d'autres typologies de convives.

A l'expérience, l'application maladroite des recommandations du GEM-RCN et le manque d'accompagnement génèrent du gaspillage. Ce sont souvent les restaurants dans lesquels les collectivités ne respectent pas le GEM-RCN - généralement en majorant certains ingrédients - qui sont les plus générateurs de pertes alimentaires. Mais il doit y avoir également une véritable pédagogie du convive : si vous ne guidez pas un enfant pour qu'il coupe sa viande, que vous ne lui expliquez pas les saisons, les fruits et légumes, que vous ne lui parlez pas des vaches, du lait et du fromage, etc. il y a malheureusement de fortes chances qu'il soit réfractaire à la diversité de la nourriture et qu'il ne mange pas son repas.

#### **4.2.3 Modifier la réglementation quand elle génère du gaspillage**

Les professionnels de la restauration collective sont soumis à une réglementation rigoureuse en matière d'hygiène et de traçabilité des aliments. En sus des règles générales du Paquet Hygiène, qui s'imposent à tous les professionnels manipulant des denrées, les restaurants collectifs se voient imposer l'obligation de conserver des plats dits témoins. Ces échantillons permettent, en cas de contrôle ou de TIAC (toxi infections alimentaires collectives) notamment, de rechercher la denrée qui aurait pu être à l'origine du problème. Cette obligation, qui n'est pas imposée en restauration commerciale, est génératrice de gaspillage alimentaire. Effectivement, les règles d'échantillonnage de ces plats témoins (précisées par une Note de Service de la DGAL (Direction générale de l'alimentation) de mars 2012) prévoient des grammages sans commune mesure avec les besoins de l'analyse, et ce, dès lors que seulement deux portions identiques ont été servies.

Les sociétés de restauration collective ont formulé des propositions qui permettent de garantir la traçabilité tout en assurant la sécurité sanitaire et l'accès aux analyses. Le SNRC se félicite de l'écoute de la DGAL et attend avec impatience les évolutions qui permettront de réduire le gaspillage lié à cette obligation.

#### **4.2.4 Le don alimentaire, une solution sous contraintes**

Malgré un volume finalement assez peu important, la restauration collective s'est interrogée – comme d'autres acteurs de l'alimentation – sur la faisabilité du don alimentaire aux associations caritatives et banques alimentaires. Il convient de rappeler que les sociétés concessionnaires facturent ce qui est produit à leur client : les restes appartiennent à ce dernier et son accord est nécessaire pour effectuer des dons.

Des partenariats ont parfois été mis en œuvre de gré à gré par certains restaurants, qui laissent augurer un développement possible. Aujourd'hui, cela concerne principalement des produits finis ou des lots de

produits industriels non consommés. Plus rarement des repas car, pour un don alimentaire, la denrée doit être scellée (certains hôpitaux donnent des quantités importantes de plats préemballés réfrigérés).

De façon générale, il conviendrait de mieux organiser cette possibilité en termes juridiques (assouplissement des procédures de transfert de propriété des produits, de responsabilité de conservation...) et techniques (quantités suffisantes à livrer, transport, logistique...). En effet, les banques alimentaires ont des difficultés à récupérer les plats non servis. En outre, il demeure un risque d'image non négligeable pour les sociétés de restauration collective : même dans un cadre juridique bien défini et qui les dégagerait de toute responsabilité, elles seraient interpellées si un jour un problème apparaissait après un don alimentaire.

Cet article est publié sous la licence Creative Commons (CC BY-NC-ND 3.0)



<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/fr/>

Pour la citation et la reproduction de cet article, mentionner obligatoirement le titre de l'article, le nom de tous les auteurs, la mention de sa publication dans la revue « Innovations Agronomiques », la date de sa publication, et son URL)