

## DIAGNOSTIC BIODECHETS GNI 86

### CONTEXTE

La restauration hors foyer produit 1,08 million de tonnes de déchets alimentaires chaque année, ce qui représente 11 % du total des déchets alimentaires en France. Si le gaspillage alimentaire est aujourd'hui très médiatisé dans le secteur de la grande distribution, avec notamment la question des invendus, il ne faut pas oublier que les restaurants ont eux aussi leur rôle à jouer en améliorant leurs pratiques. Face à ces nouveaux enjeux, les restaurateurs ne disposent pas forcément du temps ni de l'expertise pour pouvoir trouver les bonnes informations. Le GNI 86 (groupement national des indépendants) a souhaité proposer à ses membres un service pour identifier et réduire leurs déchets alimentaires.

La démarche s'inscrit dans le cadre de la loi Grenelle 2 et l'obligation qui est faite aux restaurateurs de connaître le poids de leurs déchets alimentaires mais aussi dans la volonté de contribuer à la diffusion des bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration commerciale.

Pour réaliser ce projet, le syndicat s'est associé à un bureau d'étude spécialisé dans la réduction et la valorisation des biodéchets. Il a donc été proposé à 5 restaurateurs volontaires de bénéficier d'un accompagnement avec la réalisation d'un diagnostic biodéchets ainsi que la rédaction et la mise en place d'un plan d'actions de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires.

La mission proposée s'est organisée autour de trois actions :

- mettre en place le tri à la source des biodéchets et réaliser des pesées ;
- analyser la composition des gisements et distinguer biodéchets évitables et inévitables ;
- rédiger un plan d'actions de prévention et le piloter.

### OBJECTIFS RECHERCHES / RESULTATS OBTENUS

#### Objectifs

D'un point de vue « stratégique », il s'agit de faire face aux nouveaux enjeux et mettre en œuvre les premières démarches essentielles pour tout restaurateur :

- d'abord la réduction de ce qui est évitable (lutte contre le gaspillage alimentaire) ;
- ensuite la valorisation de ce qui est inévitable (favoriser l'économie circulaire).

L'action portée conjointement par le GNI 86 et SREnvironnement présente un double intérêt :

- amener de la valeur dans le processus de décision ;
- tester une méthodologie innovante sur le terrain.

#### Résultats quantitatifs

Cinq établissements volontaires ont participé à notre opération. Ci-dessous les résultats des pesées

- **34** jours de pesées ;
- **2006** repas ;
- **480** kg de biodéchets pesés ;
- **221** grammes de biodéchets en moyenne/repas ;
  - 12% sont des marchandises non utilisées ;
  - 45% sont des déchets de transformation ;
  - 43% des restes de repas ;
- valeur économique estimée (coût d'achat) : **2 900 euros** ;
- impact environnement estimé (CO<sub>2</sub>) : **1 200 kg**

## Résultats qualitatifs

### « Recrutement »

Nous avons rencontré plusieurs objections lors de la phase de prospection/recrutement (méfiance vis-à-vis de la réglementation, contraintes techniques financières et organisationnelles, surplus de travail pour les équipes, frais de participation ou tout simplement le manque d'intérêt pour la thématique biodéchet).

Pour les cinq participants, les motivations évoquées pour rejoindre le projet sont l'aspect économique (améliorer les coûts), la compréhension des enjeux écologiques dans la restauration et la volonté de participer à une démarche d'exemplarité pour la profession ;

### « Audit »

La démarche de pesée des déchets a soulevé plusieurs interrogations pour les équipes de cuisine (logistique, espace de stockage, manque de temps). Le fait de présenter une pesée de niveau simple (seulement trois poubelles « marchandises non utilisées » « déchets de transformation » et « restes de repas ») a rassuré les équipes cuisine. Finalement, il n'y a eu aucun problème concernant le tri et les pesées. En revanche, la caractérisation (qui consiste à lister tous les ingrédients présents dans les poubelles) a été plus approximative (est-ce un manque de temps ? une consigne mal transmise ?).

### « Analyse »

Les hypothèses que nous avons formulées en amont ont été confirmées :

- les « données » des déchets alimentaires sont peu connues par les établissements (poids - zones de production - composition) ;
- ces « datas » sont transformables en indicateurs (conformité réglementaire face à la loi Grenelle 2 et la loi de transition énergétique 2015), économiques (quel est le véritable coût de mes déchets alimentaires) et environnementaux (quel impact sur les ressources et le changement climatique ?) ;

Attention tout de même à ne pas être trop théorique et abstrait dans la présentation des chiffres (le coût complet ou l'impact gestion des déchets) et de données explicatives. Il est nécessaire de rester proche des réalités du terrain.

### « Plan d'actions »

Les actions proposées pour réduire leurs pertes alimentaires ont été réalisées suite à des entretiens individuels visant à mieux connaître les pratiques en restauration commerciale. Ces échanges ont permis de mettre en évidence les actions anti-gaspi déjà mises en place comme étant une forme de bon sens propre pour tout restaurateur liée à sa gestion matière (exemple : utiliser les statistiques de fréquentation pour les achats à réaliser) ;

Souvent citées, les deux notions qui expliquent la présence des pertes alimentaires dans les poubelles sont la « peur du manque dans l'assiette » ainsi que le « principe de précaution sanitaire ».

Ci-dessous, voici la liste des actions que nous avons proposées à nos participants :

- utilisation d'une nouvelle économe spéciale « peau fine » cuisine ;
- promotion du gourmet bag ;
- sensibilisation des clients à travers des affiches dans le restaurant ;
- réutilisation des restes arrivant en fin de DLC à mettre en plat du jour ;
- utilisation à 100% d'un produit (recette de velouté à base de cosse de petits pois ;
- étude plus approfondie des restes de repas (notation des plats les plus générateurs de déchets).

Un des établissements a choisi de mettre en place une solution de valorisation en interne (les biodéchets seront transformés en compost pour le jardin de l'établissement).

### « Suivi des actions et évaluation »

La majeure partie des établissements du projet n'ont pas été en capacité de fournir les chiffres de pesées en temps et en heure pour la finalisation du dossier ; une autre évaluation chiffrée sera donc réalisée plus tard dans l'année (elle permettra d'ailleurs d'avoir plus de temps pour mesurer l'efficacité des actions proposées).

## MISE EN ŒUVRE

### Planning déroulement

Entre Janvier 2016 et Avril 2018

#### « Recrutement »

Cette phase s'est déroulée pendant 6 mois entre janvier 2016 et juillet 2016.

Cette première étape consistait à présenter le projet aux restaurateurs et créer le groupe pilote.

#### « Audit »

Cette phase s'est déroulée pendant 7 mois entre le mois de septembre 2016 et le mois de mars 2017.

Cette seconde étape du projet consistait à lancer les diagnostics dans les établissements.

#### « Analyse »

Cette étape s'est déroulée pendant 7 mois entre le mois de septembre 2016 et le mois de mars 2017.

Cette troisième étape du projet consistait à traiter et transformer les données en indicateurs de gestion pour les établissements.

#### « Plan d'actions »

Cette étape s'est déroulée pendant 8 mois entre le mois de mai 2017 et le mois de décembre 2017.

Cette quatrième étape du projet consistait à diminuer les dysfonctionnements et améliorer l'existant suite aux résultats du diagnostic.

#### « Suivi des actions et évaluation »

Cette étape s'est déroulée pendant 4 mois entre le mois de décembre 2017 et le mois de mars 2018.

Cette cinquième étape du projet consistait à suivre les actions proposées pour réduire les pertes alimentaires et mettre en place une nouvelle pesée des déchets afin d'évaluer les résultats quantitatifs de notre opération. Un bilan final de l'opération a également été rédigé.

### *Moyens humains- Parties prenantes*

→ Le chef de projet externe spécialiste de la réduction et de la valorisation des biodéchets :

- chargé de la coordination globale du projet (encadrement de la mission) ;
- expertise technique (accompagnement, méthodologie et outils mis à disposition pour les participants) ;
- rédaction des cinq livrables et de la synthèse finale.

→ Le syndicat de restauration « Groupement des indépendants du Poitou-Charentes »

- chargé de la communication et du recrutement (présence sur le site internet, prospection relances téléphoniques, entretiens...) ;
- expertise sectorielle (expertise économique liée à la gestion d'un restaurant) ;
- participation aux réunions du comité de pilotage et validation des documents.

→ Les cinq établissements de restauration (le restaurant l'Atelier à Poitiers, Alain Boutin Restaurant à Poitiers, Le Château de l'Yeuse, la brasserie Chez Julien à Châtellerauld et le Château de Périgny).

- participation des gestionnaires aux différents rendez-vous et réunions ;
- mise en place des pesées et du suivi par les chefs de cuisine.

→ L'ADEME Nouvelle Aquitaine : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie de la région Nouvelle Aquitaine ;

- expertise sectorielle (environnement -alimentation -gestion des déchets)
- participation aux réunions du comité de pilotage et validation des documents.

### Moyens financiers

Budget total de l'opération : 14 900 euros

### Moyens techniques

#### *Matériel :*

- des balances pour réaliser des pesées ;
- des sacs transparents pour réaliser des caractérisations de biodéchets.

#### *Immatériel :*

Des outils proposés par le chef de projet externe :

- dossier de présentation du contexte des biodéchets (définitions, enjeux et stratégie gagnante) ;
- kit de réalisation du tri et des pesées des biodéchets (méthodologie, fiche de suivi journalier, reporting, signalétique) ;
- outil informatique d'analyse des données et d'aide à la décision ;
- carte d'identité des biodéchets (méthode QQQCP) ;
- système d'information regroupant les thématiques de gestion des pertes matières ;
- tableau de suivi des plans d'actions ;
- tableau d'indicateurs (réglementation, coût complet et analyse du cycle de vie) pour évaluation et bilan final).

## VALORISATION DE L'EXPERIENCE

### Reproductibilité

Cette action est tout à fait reproductible pour les établissements de restauration tout en respectant certaines règles :

- Corrélation entre les pesées et la chaîne de valeur* : les données quantitatives sont un point de repère et permettent de localiser les actions prioritaires à mettre en place. Les données qualitatives amèneront plus de précisions sur la chaîne de valeur et les axes d'améliorations ;
- L'accompagnement* : le temps est précieux pour les restaurateurs. Eviter de se poser toutes les questions liées à la thématique et obtenir des informations pertinentes permet un gain de temps non négligeable et un résultat positif ;
- La volonté et motivation de l'équipe en interne* : l'implication de toutes les parties prenantes (gestionnaire, chef, équipe cuisine) est primordiale. Sans une volonté forte de l'ensemble du groupe, il y a fort à parier que le projet n'aboutisse pas ou finisse par s'essouffler.

En outre, la mise en place d'une « opération groupée » nécessite un très bon cadrage en amont (temps à accorder au projet, tâches en internes, communication et planning).

### Originalité

La première originalité de notre programme était de mettre en place un projet collectif avec des restaurateurs travaillant à la fois sur des actions collectives et individuelles. Néanmoins, cette phase a été abandonnée devant la difficulté à regrouper tous les acteurs pour les temps collectifs.

La seconde originalité de notre projet se situe dans la méthode apportée aux participants :

- Sensibiliser via la notion économique*: les professionnels sont sensibles à la notion de gain économique (réduire le gaspillage = économies à réaliser) ;
- Analyse et transformation des données* : les datas collectés sont transformables en indicateurs qui sont des outils permettant de favoriser l'aide à la décision des restaurateurs ;
- Travail « amont » sur toute la chaîne de valeur* : imaginer et proposer toutes les actions concrètes pour éviter que la denrée alimentaire ne termine sa course dans la poubelle.

### Recommandations éventuelles

Voici quelques recommandations concernant la méthodologie :

- *audit* : se déplacer est indispensable. Venir en matinée présenter la méthode et les outils, mettre en place le tri et la caractérisation, manger sur place et faire une évaluation avec eux une fois le service terminé ;
- *analyse* : dissocier le travail sur les pertes alimentaires et la gestion des biodéchets tout en indiquant la complémentarité entre les deux actions ;
- *plan d'actions* : penser à faire émerger des solutions de terrain est une priorité (on peut aiguiller la direction à prendre, mais les meilleures actions sont celles que les restaurants vont faire émerger par eux-mêmes (comment les responsabiliser ?) ;
- *suites des actions et évaluation* : s'assurer en amont d'avoir le temps nécessaire pour la mise en place des actions et leur évaluation.

Outre l'aspect purement technique, il est important de travailler de manière étroite avec le chef de cuisine (notamment pour la logistique), de valoriser l'aspect stratégique de l'opération.