

Des restaurants et des hôtels se mobilisent pour lutter contre le (gaspillage alimentaire)

26.04.2016

D'un coup d'oeil

Chaque année, plus de 260 000 tonnes de denrées alimentaires comestibles finissent dans les poubelles des restaurants et des hôtels. Cela pèse sur l'environnement et coûte cher aux entreprises. La branche suisse de la restauration et de l'hôtellerie considère cela problématique et élabore des solutions. «United Against Waste» est une concertation interprofessionnelle qui joue un rôle de pionnier. Au moyen d'analyses individuelles des déchets, cette association s'est fixé pour objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire («food waste») d'ici à 2020. Moins de trois ans après sa création, elle a remporté de premiers succès en direction d'une gestion plus responsable des denrées alimentaires. Cette initiative rend inutiles de nouvelles interventions étatiques, en particulier celles demandées par l'initiative «Économie verte».

Les restaurants et hôtels suisses intègrent déjà des considérations écologiques dans leur gestion – la plupart du temps sur une base volontaire. Les entreprises ont en effet tout intérêt à réduire leur consommation de ressources et, ce faisant, les coûts occasionnés par leurs activités quotidiennes. C'est dans ce but qu'a été fondée l'association United Against Waste. Elle est portée par plus de 70 membres de toute la branche, dont Gastrosuisse, hotelleriesuisse, l'hôpital cantonal des Grisons, Sprüngli, Hero, Kuhn, Mosers et beaucoup d'autres.

Une plateforme innovante avec un conseil personnalisé

Les déchets alimentaires sont constitués principalement des restes laissés sur l'assiette, de surplus des buffets et d'une surproduction en cuisine. Aussi l'association se concentre-t-elle sur des analyses individuelles des déchets ainsi que sur des entretiens personnels avec des entrepreneurs. Le conseil personnalisé vise à identifier d'où les déchets d'une entreprise proviennent et comment il est possible de réduire efficacement leur volume. En 2015, dix entreprises suisses ont sollicité des conseils qui leur ont permis de diminuer leurs déchets de 25% en moyenne.

Les entreprises ont tout intérêt à réduire leur consommation de ressources et, ce faisant, les coûts occasionnés par leurs activités quotidiennes.

De nouvelles analyses ouvrent la voie à d'autres solutions

Grâce à ces analyses détaillées dans des branches spécifiques, on dispose pour la première fois de chiffres concrets sur le gaspillage alimentaire. On ignorait jusque-là l'ampleur du phénomène, surtout dans l'hôtellerie. Les données permettent d'élaborer conjointement des solutions qui peuvent ensuite être étendues à la branche entière. Actuellement, l'association élabore, entre autres, des lignes directrices accompagnées d'un catalogue de mesures destiné à l'hôtellerie qui sera publié d'ici à la fin de l'année.

Des échanges entre professionnels permettent d'exploiter au mieux le potentiel

Quiconque entend mener ses activités en ménageant les ressources doit aussi pouvoir accéder à des informations et échanger avec d'autres personnes. L'association United Against Waste propose plusieurs ateliers et présentations d'experts pour des branches spécifiques. Elle propose également des groupes thématiques consacrés à des questions telles que la prévention des excès,

l'optimisation des processus, la réutilisation ainsi qu'une valorisation accrue des produits artisanaux. Des solutions élaborées conjointement sont ensuite mises à la disposition de toute la branche. Ainsi, il a déjà été possible de réduire de 30% voire 40% les excédents chez des boulangers et pâtisseries.

En 2015, dix entreprises suisses ont sollicité des conseils qui leur ont permis par la suite de diminuer leurs déchets de 25% en moyenne.

3000 francs d'économies par mois

Comme le montre l'exemple de la restauration, il vaut la peine de faire des efforts pour gérer plus efficacement les ressources également parce qu'ils présentent un potentiel d'économies énorme pour les entreprises. Pour illustrer notre propos, prenons l'exemple de l'hôtel Belvoir, sur les rives du lac de Zurich. L'établissement a réduit ses déchets alimentaires de 30% environ en moins de trois semaines, avec à la clé des économies de 3000 francs par mois. Différentes mesures ont rendu cela possible: adapter les portions, apporter du pain sur demande au lieu de le couper à l'avance, remplacer une grande partie du buffet par des assiettes (ajustées aux souhaits des clients) ou préparer certaines propositions d'un buffet sur demande (les œufs au plat pour le buffet du petit-déjeuner, par exemple).

Il a déjà été possible de réduire de 30% voire 40% les excédents chez des boulangers et pâtisseries.

Ces actions fondées sur l'initiative individuelle et le libre choix représentent la voie à suivre. Des réglementations et des prescriptions supplémentaires, comme le prévoit par exemple l'initiative extrême «Pour une économie durable et fondée sur une gestion efficiente des ressources (Économie verte)» sont par contre inutiles. Elles paralyseraient la capacité d'innovation et la capacité concurrentielle des entreprises et nuiraient ainsi à la place économique suisse.

Pour plus d'informations et d'exemples concrets, consulter www.united-against-waste.ch.