

Guide du groupe de travail sur la restauration

Quantification des pertes alimentaires

Mise en œuvre pratique pour les responsables
d'entreprise

C'est parti !

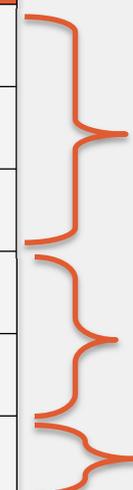
Février 2024



Procédure

Pas à pas

Étape	Sujet	Diapositive
1	Affectation à un groupe d'entreprises	4
2	Quand mesurer ?	5
3	Que mesure-t-on ?	6
4	Se préparer à mesurer	8-9-10
5	Mesurer en 3 catégories	11
6	Transmission des données	13



Avant de mesurer

Pendant qu'on mesure

Après avoir mesuré

1

Avant de mesurer



Affectation à un groupe d'entreprises

- Choisissez le groupe d'entreprises qui correspond le mieux à votre type d'entreprise.

Groupes d'entreprises	Exemples
Restauration collective	Restaurants du personnel, cantines, entreprises de catering/traiteur, restaurants self-service, gastronomie des remontées mécaniques (p. ex. Jungfraubahnen Gastronomie)
Chaîne de restauration	Entreprises de restauration avec un concept standardisé en termes de processus et une identité d'entreprise de trois restaurants ou plus
Restauration hospitalière	Hôpitaux de soins aigus, cliniques de rééducation, cliniques psychiatriques
Restauration sociale	Centres pour personnes âgées et centres de soins, institutions sociales, traiteurs pour écoles, jardins d'enfants et crèches, cantines scolaires, restauration dans les prisons, centres de réfugiés
Hôtellerie et restauration individuelle	Hôtels, auberges, B&B, restaurants, snacks-bars, food trucks, parahôtellerie, auberges de jeunesse, cabanes du CAS

Quand mesurer ?

Quand mesurer ?

- Au moins une fois par an (période au choix)
- choisir une période qui reflète bien l'activité normale (pas de période de vacances, d'intersaison, etc.)
- si possible toujours à la même période chaque année

Pendant combien de temps mesurer ?

- Au moins quatre semaines consécutives (28 jours, y compris les jours de fermeture)
 - Exception : réduction possible de la période de quantification à 2 semaines à la condition suivante :

L'entreprise peut démontrer, sur la base d'une quantification effectuée pendant quatre semaines sur des sites/exploitations sélectionnés de manière aussi représentative que possible (valeur indicative : au moins 10% des exploitations ou au moins 10 entreprises), que les pertes alimentaires restent constantes en moyenne, c'est-à-dire qu'il n'y a pas de variations significatives entre les semaines de quantification.

- Si possible en continu pendant toute l'année

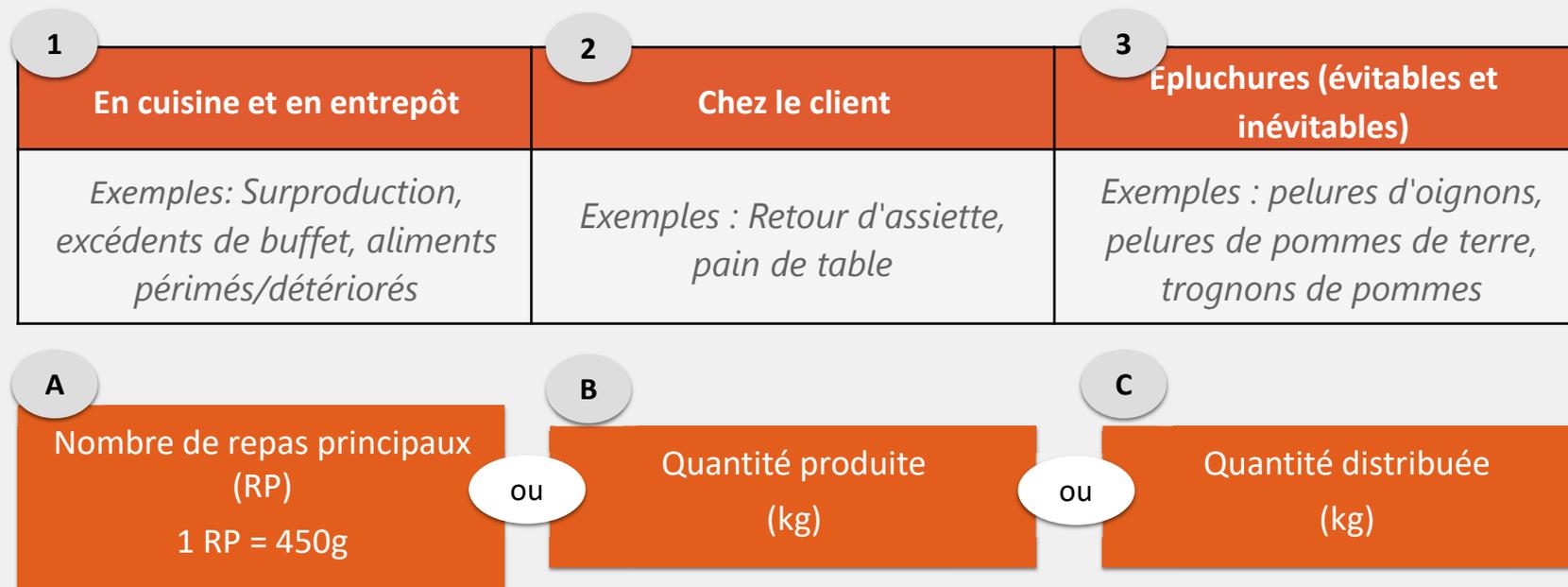
Que mesure-t-on?

Les valeurs suivantes doivent impérativement être relevées

Quantité totale de pertes alimentaires évitables et inévitables en kg (pendant la période de quantification) répartie en 3 catégories :



Un des paramètres ci-contre:



Variante	Exigence minimale	Beispiel
A	Nombre de repas principaux (RP)	Un restaurant enregistre le nombre de menus vendus pendant la période de quantification à partir du système de caisse.
B	Quantité produite (kg)	Une entreprise (par ex. de restauration collective) produit selon des recettes prédéfinies. Le poids d'une recette est multiplié par le nombre de recettes produites pendant la période de quantification.
C	Quantité distribuée (kg)	Un restaurant-buffet vend des plats au poids et connaît donc la quantité totale vendue.

2 Pendant qu'on mesure



Se préparer à mesurer

1. comprendre le déroulement de la quantification

- Collecter quotidiennement les pertes alimentaires dans les 3 catégories prescrites (dans des récipients séparés)
 - Peser les pertes alimentaires et enregistrer le poids (soustraire le poids du récipient)
 - Saisie des paramètres sélectionnées (cf. diapositive 6, A, B ou C) : (A) Nombre de repas principaux vendus (p. ex. Selon la caisse), (B) quantité produite (kg) ou (C) quantité distribuée (kg)
 - si concerné, conversion de l'offre secondaire en repas principaux selon le modèle du formulaire de collecte Excel
 - Saisir **quotidiennement** les données (kg de pertes alimentaires + un des trois paramètres) dans le formulaire de collecte
 - Contrôler si toutes les pertes alimentaires sont enregistrées
 - Contrôler si les pertes alimentaires sont classées dans les bonnes catégories
- Soutenir les collaborateurs et fournir des explications en cas de questions ou d'incertitudes

Se préparer à mesurer

2. impliquer toute l'équipe

- Annoncer la campagne de quantification
- Informer et motiver les collaborateurs
- Définir la méthode de quantification et l'emplacement dans la cuisine
- Expliquer les catégories d'aliments à tous les collaborateurs (afficher un tableau avec des exemples)
- Définir une procédure simple et efficace
- attribuer des tâches et des rôles clairs, par exemple désigner une personne responsable par équipe qui enregistre les pertes alimentaires (en les pesant ou en les relevant d'un outil de quantification) et qui saisit les données dans le formulaire de saisie

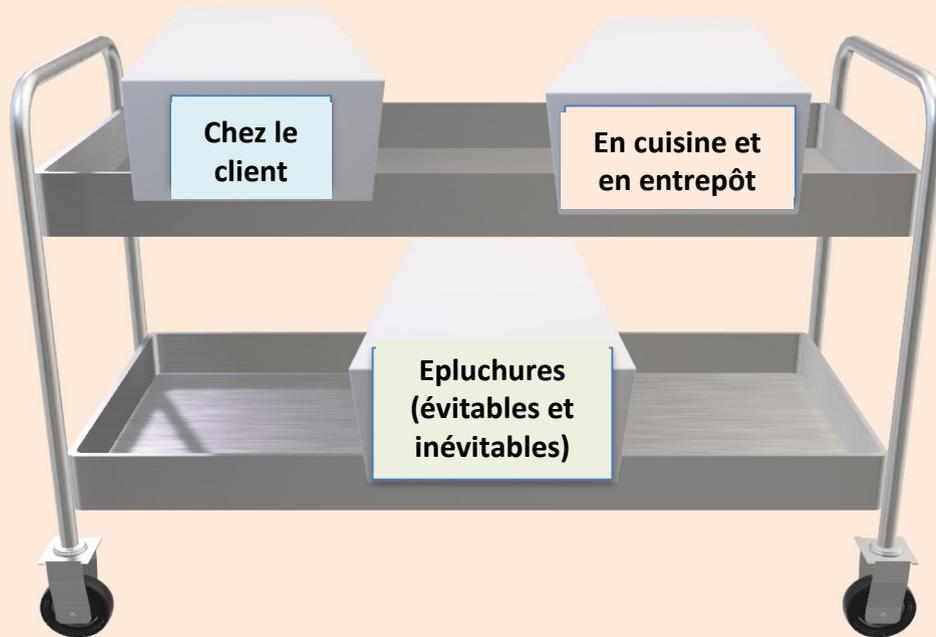
3. installer et tester la station de quantification

- S'assurer qu'il y a suffisamment de récipients de collecte (de préférence transparents et de taille uniforme) et de balances à disposition.
- Choisir un emplacement pour les récipients de collecte de manière à ce que la quantification puisse être facilement intégrée dans le travail quotidien (p. ex. récipient pour le retour des assiettes en arrière-cuisine ; si la place est limitée dans la cuisine, les récipients sont montés sur un trolley, etc.)
- Etiqueter tous les récipients avec le poids à vide et la catégorie alimentaire correspondante
- Tester les procédures pendant une semaine et les adapter si nécessaire

Se préparer à mesurer:

Exemple de mise en place d'une station de quantification

- Toutes les pertes alimentaires évitables et inévitables sont pesées quotidiennement :
 - Les postes individuels pèsent séparément leurs pertes alimentaires et les additionnent ensuite.
 - Choisir un emplacement pour les récipients de collecte de manière à ce que la mesure puisse être facilement intégrée dans le travail quotidien (p. ex. récipient pour le retour des assiettes en arrière-cuisine; si la place est limitée dans la cuisine, les récipients sont montés sur un trolley, etc.)



...

Mesurer en 3 catégories

Mesurer l'ensemble des pertes alimentaires évitables et inévitables

Les 3 catégories de denrées alimentaires mentionnées ci-dessous doivent **obligatoirement** être mesurées.

En cuisine et en entrepôt

Exemples : Surproduction, excédents de buffet, aliments périmés/détériorés

Chez le client

Exemples : Retour d'assiette, pain de table

Epluchures (évitable & inévitable)

Exemples : pelures d'oignons, pelures de pommes de terre, trognons de pommes

Remarques sur la catégorie «Epluchures (évitable & inévitable)» :

- La catégorie «épluchures» comprend les épluchures évitables ainsi qu'inévitables.
- Pour les entreprises qui préparent elles-mêmes leurs produits, la part (élevée) de déchets d'épluchures peut être mise en évidence dans le reporting.
- **Les déchets alimentaires inévitables produits en grande quantité dans certaines entreprises (notamment le marc de café et les os), ne doivent pas être collectés.**
 - L'exclusion de ces pertes inévitables est raisonnable, car l'objectif de réduction de moitié selon le plan d'action se réfère aux pertes alimentaires évitables.

3 Après avoir mesuré



Transmission des données

- Dans le fichier Excel "Formulaire Excel pour la collecte et la transmission des données dans la restauration" :
 - **Vérifier** l'exhaustivité et de l'exactitude **des données collectées**
 - Remplir la **fiche de mesures de réduction** → plus elle est détaillée, plus elle est significative
- **Envoi** du fichier Excel " Formulaire Excel pour la collecte et la transmission des données dans la restauration" au **service chargé de l'évaluation** (fw-monitoring.ilgi@zhaw.ch)
- **Date limite** d'envoi : dès que disponible, au plus tard fin mars de l'année suivante.

Un grand merci pour votre participation !

Contribuez à lutter contre les pertes alimentaires dans votre entreprise tout en économisant de l'argent et en préservant nos ressources vitales !



United Against Waste
c/o Foodways Consulting GmbH
Murbacherstrasse 34
4056 Bâle

www.united-against-waste.ch
info@united-against-waste.ch
031 331 16 16



Suivez-nous !



S'abonner à la newsletter !