

Dans un restaurant angevin, on lutte contre le gaspillage alimentaire !

Face au gaspillage alimentaire, un restaurateur met en place plusieurs pratiques pour limiter les pertes

À Angers, le restaurant LE P'TIT DAZ, situé dans le centre-ville, tente de limiter ces pertes en adaptant ses pratiques quotidiennes. Ajustement des menus, contrôle des portions, redistribution des invendus et formation des employés, plusieurs actions sont mises en place pour réduire le gaspillage et encourager une consommation plus durable.

Le gaspillage alimentaire dans la restauration

La question du gaspillage alimentaire s'inscrit dans un enjeu plus large de développement durable. L'Agenda 2030 des Nations unies, à travers les 17 Objectifs de développement durable, souligne notamment l'importance d'«établir des modes de consommation et de production durables» (ODD 12). Cet objectif invite producteurs, consommateurs, communautés et gouvernements à repenser leurs habitudes de consommation, de production de déchets et l'impact environnemental de toute la chaîne alimentaire. Parmi les priorités figure la réduction du gaspillage alimentaire, avec l'objectif de réduire de moitié le gaspillage par habitant au niveau de la distribution et de la consommation d'ici 2030.

Dans ce contexte, le secteur de la restauration joue un rôle important. Réduire le gaspillage dans les restaurants constitue une étape essentielle pour atteindre cet objectif. Selon le *Food Waste Index Report 2024* du Programme des Nations unies pour l'environnement, environ 1,05 milliard de tonnes de nourriture ont été gaspillées dans le monde en 2022, dont 290 millions de tonnes dans le secteur de la restauration, soit plus d'un quart du total.

Tableau 1: Estimations du gaspillage alimentaire mondial en 2022

Secteur	Moyenne mondiale (kg/habitant/an)	Total en 2022 (millions de tonnes)
Ménages	79	631
Secteur de la restauration	36	290
Commerce de détail	17	131
Total	132	1052

Source : Programme des Nations unies pour l'environnement. *Food Waste Index Report 2024: Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste*. 2024.

Pour les restaurants accueillant des touristes, comme LE P'TIT DAZ, la situation est encore plus complexe. Le nombre de visiteurs reste souvent difficile à prévoir, ce qui complique la préparation des ingrédients. Trouver des solutions efficaces devient alors un enjeu important, à la fois pour le fonctionnement du restaurant et pour la réduction du gaspillage alimentaire.

D'où vient le gaspillage alimentaire ?

Dans LE P'TIT DAZ, le gaspillage alimentaire apparaît à plusieurs étapes du fonctionnement quotidien, notamment en cuisine et lors de la consommation par les clients.



Figure 1: Devanture du restaurant LE P'TIT DAZ
Photo : Shuang DUAN

En cuisine, une partie des pertes est difficile à éviter. La préparation des ingrédients entraîne inévitablement des déchets, car certaines parties des produits ne peuvent pas toujours être utilisées. Le travail manuel et la transformation des aliments peuvent également provoquer certaines pertes lors de la découpe ou de la préparation des plats.

« Dans la cuisine, on jette beaucoup de choses chaque jour », explique le chef Liam.

Le gaspillage peut également provenir du côté des clients. Certains éléments présents dans l'assiette ne sont pas toujours consommés.

« Il y a souvent des garnitures que je ne mange pas, comme les petits oignons, les poivrons ou les oignons frits », explique une cliente.

Ces observations montrent que le gaspillage alimentaire résulte à la fois des contraintes de préparation en cuisine et des habitudes de consommation des clients.

Restaurant en action contre le gaspillage

Face à ces difficultés, le restaurant LE P'TIT DAZ tente de mettre en place plusieurs pratiques pour limiter le gaspillage alimentaire. YOU Wei, le responsable du restaurant, a déclaré : « Nous avons pris de nombreuses mesures et beaucoup d'efforts pour réduire le gaspillage alimentaire. »

Adapter les menus en fonction des stocks

Pour éviter que certains produits ne restent trop longtemps en réserve, la cuisine adapte régulièrement son menu en fonction des stocks disponibles. Lorsqu'un ingrédient est proche de sa date limite de consommation, il peut être intégré davantage dans les plats du jour.

« Si nous voyons qu'un produit risque de rester trop longtemps au réfrigérateur, nous essayons de l'utiliser davantage dans les plats proposés ce jour-là », explique YOU.

Cette organisation plus flexible permet d'écouler les ingrédients avant qu'ils ne puissent plus être utilisés et de réduire les pertes liées au stockage.

Ajuster les portions pour limiter les restes

Une autre manière de réduire le gaspillage consiste à contrôler la quantité de nourriture servie aux clients. Dans ce restaurant, la portion moyenne d'un plat principal se situe généralement entre 200 et 300 grammes de produit net. Cette quantité est définie en tenant compte de plusieurs facteurs : le prix du plat, les habitudes alimentaires des clients et la structure traditionnelle du repas en France.

« Nous essayons de trouver un équilibre : il faut que les clients mangent à leur faim, mais sans qu'une grande partie de l'assiette finisse à la poubelle », précise YOU.

Le restaurant envisage également de proposer à l'avenir des portions de tailles différentes afin de mieux s'adapter aux appétits variés des clients.

Redistribuer certains produits en interne

Lorsque certains aliments ne peuvent plus être proposés aux clients, le restaurant privilégie des solutions internes afin d'éviter de les jeter. Les produits encore consommables peuvent être utilisés pour les repas du personnel ou emportés par les employés à la fin du service.

« Lorsque certains aliments ne peuvent plus être vendus, nous préférons les utiliser pour les repas du personnel », explique YOU.

Sensibiliser et former les employés

La réduction du gaspillage passe également par les pratiques quotidiennes en cuisine. Les employés sont sensibilisés à mieux gérer les ingrédients et à limiter les pertes lors de la préparation des plats.

Les déchets alimentaires inévitables sont ensuite triés et envoyés vers des filières de compost, permettant de transformer ces résidus organiques en ressources pour les sols.

Réduire le gaspillage: un long chemin à parcourir

Malgré les efforts mis en place, réduire totalement le gaspillage alimentaire reste difficile pour les restaurants. Les variations du nombre de clients, la préparation quotidienne des ingrédients et certaines habitudes de consommation rendent ces pertes parfois inévitables.

Cependant, plusieurs pistes d'amélioration existent. L'adaptation des menus, l'ajustement des portions ou encore la sensibilisation des employés pourraient contribuer à limiter les pertes alimentaires.

Pour le restaurateur, la réduction du gaspillage est avant tout un processus progressif. « C'est un travail qui demande du temps », explique YOU. Mais chaque initiative peut déjà représenter un pas vers une restauration plus durable.

Shuang DUAN et Guangwei LIU

962 mots (hors figures, tableaux, leurs légendes et les sources)