

Comment réduire le gaspillage alimentaire : quand la restauration touristique passe à l'action

Entre initiatives locales et stratégie nationale, des établissements expérimentent des solutions concrètes.

Par Bara Sow

Concours Jeunes Reporters Pour L'environnement

Un défi environnemental encore massif

Chaque année, des millions de tonnes de nourriture sont gaspillées en Europe. En France, le phénomène concerne toute la chaîne alimentaire : production, transformation, distribution et consommation.

Dans la restauration, les pertes apparaissent à plusieurs moments : préparation des repas, gestion des stocks ou restes dans les assiettes.

Au-delà de la nourriture jetée, ces pertes représentent aussi un gaspillage de ressources naturelles : eau, énergie et travail humain.

Face à ce constat, la lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue une priorité de la transition écologique. Elle s'inscrit dans l'objectif de développement durable n°12 des Nations unies, consacré à la

consommation et à la production responsables.

Mais comment réduire concrètement ces gaspillages dans la restauration touristique ?

Pour répondre à cette question, notre enquête a interrogé trois acteurs : l'ADEME, organisme public chargé de la transition écologique, et deux établissements engagés dans le tourisme durable : Ethic Étapes Lac de Maine à Angers et Ethic Étapes Val de Loire.

I. L'ADEME : comprendre le problème pour agir

« Chacun peut agir pour une transition écologique concrète et durable »

« S'informer, agir, transformer : l'ADEME soutient les initiatives

Pour un monde plus responsable ».



Pour comprendre l'ampleur du phénomène, nous avons interrogé Laurence Gouthière, de l'Agence de la transition écologique (ADEME).
Journaliste :

Quelle est aujourd'hui l'ampleur du gaspillage alimentaire en France ?

Selon Laurence Gouthière, le phénomène reste important.

« Le gaspillage alimentaire concerne toute la chaîne alimentaire. C'est un enjeu environnemental majeur, car il représente non seulement de la nourriture perdue, mais aussi des

ressources naturelles utilisées inutilement. »

L'ADEME accompagne les professionnels dans la mise en place de démarches de réduction du gaspillage.

Comment les établissements peuvent-ils commencer à agir ?

« La première étape consiste à mesurer les pertes alimentaires afin d'identifier les moments où le gaspillage se produit. Cette phase de diagnostic permet ensuite de mettre en place des actions adaptées. »

L'agence met à disposition des professionnels des guides méthodologiques, des études sectorielles et des outils d'accompagnement.

Selon l'ADEME, la prévention reste la solution la plus efficace.

« Mieux planifier les achats, adapter les portions et sensibiliser les clients sont

des leviers importants pour réduire les pertes alimentaires. »

a. Dans la restauration touristique, un défi particulier

Dans le secteur touristique, la gestion des quantités est particulièrement complexe.

Les établissements doivent accueillir des publics variés, parfois nombreux, avec des fréquentations difficiles à anticiper selon les saisons ou les événements.

Prévoir les bonnes quantités devient alors un exercice d'équilibre : produire suffisamment pour satisfaire les clients tout en évitant les surplus.

Certaines structures ont décidé de tester des solutions concrètes.

II. Ethic Étapes Lac de Maine : anticiper pour éviter le gaspillage

À Angers, Ethic Étapes Lac de Maine accueille régulièrement des groupes, notamment des scolaires et des associations.

Nous avons interrogé **Anne Guitter**, responsable au sein de l'établissement. Journaliste

Pourquoi votre établissement s'est-il engagé dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire ?

« Notre établissement est engagé dans une démarche de tourisme durable. La question du gaspillage alimentaire fait partie des enjeux que nous souhaitons prendre en compte dans notre fonctionnement quotidien. » La première solution consiste à anticiper les besoins. Journaliste :

Concrètement, comment limitez-vous les pertes alimentaires ?

« Nous planifions les menus en fonction du nombre de convives attendus et des habitudes de consommation des groupes accueillis. Cela nous permet d'adapter les quantités préparées. »

L'organisation du service joue également un rôle important.

« Nous essayons de produire progressivement les plats afin d'éviter de préparer trop de nourriture à l'avance. »

b. Sensibiliser les convives

La réduction du gaspillage passe aussi par les clients.

Journaliste :

Les convives sont-ils impliqués dans cette démarche ?

Selon **Anne Guitter**, la sensibilisation est essentielle.

« Nous encourageons les convives à se servir en fonction de leurs besoins afin d'éviter les restes dans les assiettes. » Cette approche repose sur une idée simple : la lutte contre le gaspillage est une responsabilité collective.

III. Ethic Étapes Val de Loire : une organisation adaptée

La question du gaspillage alimentaire est également prise en compte à Ethic Étapes Val de Loire.

La directrice de l'établissement, **Marie-Noëlle Chalumeau**, confirme que l'organisation joue un rôle central.

Quelles actions mettez-vous en place pour réduire les pertes alimentaires ?

« La planification des repas et la gestion des quantités sont essentielles. Nous

devons anticiper les besoins pour éviter les excédents. » Comme dans d'autres structures touristiques, les équipes doivent s'adapter aux fluctuations de fréquentation.

« Dans la restauration touristique, le nombre de convives peut varier. Il faut donc ajuster les préparations pour limiter le gaspillage. »

c. Former les équipes et changer les habitudes

La réduction du gaspillage ne repose pas uniquement sur l'organisation du service.

Elle implique également les équipes de restauration.

La formation du personnel est-elle importante dans cette démarche ?

Pour Laurence Gouthière, de l'ADEME, la réponse est claire.

« La sensibilisation et la formation des équipes sont essentielles pour réussir une démarche de réduction du gaspillage alimentaire. » Lorsque les équipes comprennent les enjeux, les pratiques évoluent plus facilement.

d. Des bénéfiques aussi économiques

Réduire le gaspillage alimentaire ne présente pas seulement un intérêt environnemental.

Ces démarches peuvent-elles être économiquement rentables ?

Selon l'ADEME¹, la réponse est souvent positive.

« Moins d'aliments jetés signifie généralement une meilleure gestion des stocks et des achats. Cela peut donc générer des économies pour les



établissements. » Cependant, certaines

² structures peuvent rencontrer des difficultés.

Le manque de temps, de formation ou de moyens constitue parfois un frein à l'adoption de nouvelles pratiques.

e. Une transition qui repose sur la coopération

L'enquête met en évidence une complémentarité entre les acteurs institutionnels et les initiatives locales.

L'ADEME propose des outils et un cadre méthodologique.

Les établissements touristiques, eux, expérimentent ces solutions sur le terrain.

Cette coopération apparaît comme un élément clé de la transition écologique.

f. La restauration touristique, un levier de sensibilisation

Au-delà de la gestion interne des établissements, la restauration touristique peut aussi jouer un rôle pédagogique. Journaliste :

La restauration peut-elle devenir un acteur de la transition écologique ?

Pour l'ADEME, le potentiel est réel.

« Les établissements qui accueillent du public peuvent sensibiliser leurs clients à une consommation plus responsable. » Chaque repas devient alors une occasion de rappeler l'importance de limiter le gaspillage alimentaire.

g. Vers une transformation progressive des pratiques

La lutte contre le gaspillage alimentaire repose sur une multitude d'actions : meilleure planification, formation des équipes, sensibilisation des clients et accompagnement institutionnel.

Les initiatives observées dans cette enquête montrent qu'une évolution des pratiques est possible.

Même si les changements peuvent sembler modestes à l'échelle d'un établissement, leur multiplication contribue progressivement à transformer le secteur.

Dans un contexte où les enjeux environnementaux deviennent de plus en plus pressants, la restauration touristique pourrait ainsi devenir un acteur important de la transition écologique.³



¹ Echange avec Laurence Gouthière/soumission des liens sur le gaspillage

² Echange téléphonique avec Anne Guitter puis remplissage de mon questionnaire

³ Mes connaissances de basse /échange email puis réponses aux questions complexes