

Eco-Restaurants



Le concept d'Eco-Restaurant vise à optimiser les performances environnementales d'un restaurant en se penchant à tous les aspects liés à ce domaine. Cela inclut la prévention des déchets, la réduction de la consommation d'eau et d'énergie et la diminution des émissions de gaz à effet de serre. Le présent document ne cible toutefois que le gaspillage alimentaires et les déchets d'emballage. **Qui dit moins de déchets alimentaires qui davantage de profit.** Il existe de nombreuses mesures de prévention du gaspillage alimentaire que peut mettre en place un établissement qui souhaite accéder au statut d'Eco-Restaurant. Faites la distinction entre des plats de petite et moyenne taille ou des plats de taille moyenne et grande, modifiez vos habitudes en matière de planification, d'achats, de stockage et de préparation, incitez vos clients à emporter leurs restes dans des doggy bags, redistribuez la nourriture propre à la consommation à des centres pour les plus démunis ou utilisez-la comme nourriture pour animaux, compostez les restes de nourriture et les aliments qui ne sont plus comestibles au lieu de les jeter. Ces mesures offrent de multiples avantages : en plus de destiner à la consommation humaine ou animale les aliments qui étaient autrefois jetés, le restaurant réalisera des économies en réduisant le gaspillage alimentaire et diminuera son empreinte écologique.

Ces mesures peuvent également être mises en œuvre dans les cantines des écoles et les cafeterias des entreprises. Même si les conditions y sont différentes, les mesures envisageables sont similaires.

Informations générales



réduction



difficulté

flux de déchets



réutilisation



impact sur l'environnement



papier



emballages



recyclage



coût



DEEE



organiques

Objectifs

- ▶ Minimiser les déchets alimentaires jetés durant le service des repas / dîners.
- ▶ Sensibiliser les cuisiniers, le personnel et le propriétaire du restaurant quant à la manière de modifier leurs habitudes en matière de [planification](#), d'[achats](#), de [stockage](#) et de [préparation](#).
- ▶ Optimiser le système de façon à ce que la nourriture non consommée soit transmise à des banques alimentaires ou à d'autres institutions ayant pour but de nourrir les personnes dans le besoin, soit utilisée afin de nourrir des animaux ou soit compostée sur place.
- ▶ Créer une culture de durabilité dans le restaurant et parmi la clientèle.

- ▶ Encourager les consommateurs à participer au projet en commandant de manière réfléchie et consciente.
- ▶ Sensibiliser les clients quant à la quantité de nourriture gaspillée lorsqu'ils mangent.

Qu'est-ce que cela implique ?

- ▶ Adopter des habitudes durables en matière de [planification](#), d'[achats](#), de [stockage](#) et de [préparation](#).
- ▶ Proposer aux consommateurs des **portions de différentes tailles** (petite, moyenne ou grande).
- ▶ Fournir des **doggy bags** pour les restes du repas (en papier ou en carton).
- ▶ Inclure dans le menu un plat réalisé à partir de restes de repas.
- ▶ **Informez les clients** de la nouvelle politique en utilisant des posters, des dépliants ou des sets de table.
- ▶ Utiliser des **réipients en verre** pour l'huile d'olive, le sel, le poivre, etc. au lieu de petits sacs en plastique.
- ▶ Fournir des **serviettes en tissu réutilisables** plutôt que des serviettes en papier jetables.

De quoi avez-vous besoin ?

- ▶ Un ou plusieurs **restaurants** prêts à participer à cette action.
- ▶ **Du matériel d'information et de communication** : procurez-vous du matériel SERD afin d'informer l'équipe et les clients du restaurant sur le [gaspillage alimentaire](#) et les mesures de prévention destinées à lutter contre ce phénomène ([planification et achats](#), [stockage](#), [préparation](#)) ; procurez-vous le poster promotionnel pour faire de la publicité pour votre action. Préparez du matériel spécifique pour faire de la publicité pour votre action et pour informer les clients des mesures que vous avez prises.
- ▶ **Outils** : Doggy bags, serviettes en tissu, réipients en verre pour le sel, le poivre, l'huile d'olive, etc. Voir la liste d'outils ci-dessous.

Matériel nécessaire pour cette action

Des doggy bags pour emporter les restes du repas

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Les doggy bags sont des sacs en papier qui sont fournis aux clients afin de leur permettre d'emporter les restes de leur repas et de les consommer chez eux.
- ▶ Comment faire ?
 - Demandez aux membres de votre personnel d'informer les clients qu'ils ont la possibilité d'emporter les restes de leur repas.
 - Informez-les du fait que cette action contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ▶ Comment évaluer ? Pesez la quantité de déchets organiques qui reviennent avec les assiettes avant et pendant l'action. Comptez le nombre de doggy bags emportés par les clients et pesez-les.



Une bannière ou un autocollant afin d'éviter les restes de pain

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Une bannière ou un autocollant afin d'informer les clients qu'afin de prévenir le gaspillage alimentaire, du pain sera uniquement servi sur demande, dans les quantités demandées.
- ▶ Comment faire ?
 - Placez cette bannière ou cet autocollant sur vos menus.
 - Demandez aux membres de votre personnel d'informer les clients du fait que cette mesure est destinée à combattre le gaspillage alimentaire.
- ▶ Comment évaluer ? Pesez la quantité de pain jeté avant et pendant l'action.



Une bannière ou un autocollant sur le menu ou un nouveau menu pour informer le client sur les différentes tailles de plats

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Certains restaurants proposent des plats très copieux. Proposer des plats de différentes tailles permet aux clients de passer une commande en fonction de leur appétit et prévient ainsi le gaspillage alimentaire.
- ▶ Comment faire ?
 - Placez une bannière ou un autocollant sur vos menus ou imprimez un nouveau menu pour informer les clients du fait qu'ils peuvent commander des plats de différentes tailles.
 - Informer-les du fait que cette mesure est destinée à prévenir le gaspillage alimentaire.
- ▶ Comment évaluer ? Pesez la quantité de déchets organiques qui reviennent avec les assiettes avant et pendant l'action. Comptez le nombre de plats commandés : combien de petits, de moyens et de grands ?



Une carafe afin d'encourager la consommation d'eau courante

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Une carafe afin d'encourager les clients à consommer de l'eau courante.
- ▶ Comment faire ?
 - Placez une carafe d'eau du robinet sur chaque table.
 - Encouragez les clients à boire de l'eau du robinet plutôt que de l'eau en bouteille afin de prévenir les déchets d'emballage.
- ▶ Comment évaluer ? Pesez les emballages de boisson que vous jetez avant et après avoir placé les carafes.



Outils de communication

Un panneau reprenant les meilleures pratiques appliquées en matière de prévention des déchets

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Un panneau reprenant la liste des objectifs et des engagements de votre établissement pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Cela encouragera votre personnel et, indirectement, vos fournisseurs et vos clients, à suivre votre exemple.
- ▶ Comment faire ?
 - Définissez vos engagements, formulez vos objectifs et inscrivez-les sur le panneau.
 - Vérifiez tous les objectifs atteints.
 - Affichez le panneau à un endroit stratégique et bien visible dans votre restaurant et sur votre site Web.
- ▶ Comment évaluer ? Nombre d'objectifs atteints. Évolution au fil du temps des résultats obtenus en matière de prévention du gaspillage alimentaire.



Un autocollant / poster distinctif

- ▶ Qu'est-ce que c'est ? Un autocollant ou un poster destiné à informer les clients que votre établissement respecte les meilleures pratiques en matière de prévention des déchets.
- ▶ Comment faire ?
 - Placez l'autocollant à un endroit stratégique.
 - Placez le poster à un endroit stratégique.
- ▶ Comment évaluer ? Nombre de restaurants participants et quantité de déchets alimentaires évités par les restaurants participants.



Préparation de l'action

Avant le SERD (un mois à l'avance)

- ▶ Préparez et distribuez le matériel d'information et de communication au personnel du restaurant.
- ▶ Installez des posters afin d'assurer la promotion de votre action SERD.
- ▶ Effectuez un premier audit en matière de gaspillage alimentaire au restaurant afin d'évaluer à quel moment (planification / achats / stockage / préparation) et en quelle quantité les déchets alimentaires sont générés. Veillez également à analyser la destination actuelle des déchets alimentaires (compost, nourriture pour animaux, récupération d'énergie, élimination).
- ▶ Évaluez la quantité d'emballages de boisson jetés : comptez le nombre de bouteilles et pesez-les.
- ▶ Si nécessaire, mettez en place un système de logistique et de transport ; par exemple pour affecter les différents flux de déchets alimentaires triés à leur destination respective.
- ▶ Invitez les gens à participer.



- ▶ Vérifiez auprès des autorités locales si elles offrent un quelconque soutien pour ce genre d'initiatives, sous la forme d'un service d'enlèvement gratuit (pour les restes alimentaires devant être acheminés jusqu'aux banques alimentaires) ou la mise à disposition de conteneurs réutilisables pour le transport de la nourriture.
- ▶ Choisissez les actions que vous souhaitez mettre en œuvre ou achetez ou imprimez les outils nécessaires (doggy bags, carafes réutilisables...), informez les membres de votre personnel de cuisine que vous souhaitez qu'ils préparent des plats de différentes tailles sur demande ou demandez à vos serveurs de ne pas servir de pains à vos clients à moins qu'ils ne le demandent.

Pré-SERD (une ou deux semaines à l'avance)

- ▶ Étendez votre campagne promotionnelle.
- ▶ Rappelez aux gens que vous allez organiser cette activité.
- ▶ Fournissez à votre personnel et à vos clients des informations claires concernant l'initiative et la manière d'y participer.
- ▶ Informez vos clients et fournisseurs des engagements que vous avez pris et du fait que vous êtes sur le point de les concrétiser.

Mise en œuvre de l'action = jour de l'action

- ▶ Affichez le matériel d'information à un endroit bien en vue.
- ▶ Lancez votre initiative.
- ▶ Informez vos clients et fournisseurs des engagements que vous avez pris et du fait que vous êtes sur le point de les concrétiser.
- ▶ Demandez à votre personnel d'encourager les clients à boire de l'eau courante.
- ▶ Demandez à votre personnel d'indiquer aux clients qu'ils ont la possibilité d'emporter les restes de leur repas dans un doggy bag.
- ▶ Prenez des photos et enregistrez des vidéos afin de donner un feedback positif.
- ▶ Assurez la promotion des doggy bags en expliquant l'ampleur et l'impact du gaspillage alimentaire.
- ▶ Profitez de l'événement pour fournir des informations concernant les problèmes que provoque le [gaspillage alimentaire](#) et des conseils sur la manière dont vos clients peuvent le réduire au quotidien.
- ▶ N'oubliez pas d'assurer le suivi des mesures mises en œuvre et de mesurer la quantité de déchets produits.

Évaluation et feedback

Après la SERD

- ▶ Évaluez les outils utilisés :
 - Doggy bags, autocollant concernant le pain et différentes tailles de plats :
 - Pesez la quantité de restes de repas emportés dans des doggy bags. Comparez ce chiffre avec la quantité de déchets alimentaires que vous avez jetés. L'action aura porté ses fruits si la quantité de restes de repas emportés dans des doggy bags augmente et que la quantité totale de déchets alimentaires diminue.
 - Pesez la quantité de pain que vous avez jeté. Comparez ce chiffre avec la quantité totale de déchets alimentaires que vous avez jetés. L'action aura porté ses fruits si la quantité de pain que vous avez jeté diminue au fil du temps par rapport au flux de déchets alimentaires.
 - Pesez la quantité de restes de repas que vous avez jetés. Comparez ce chiffre avec la quantité de déchets alimentaires que vous avez jetés. L'action aura porté ses fruits si la quantité de restes de repas que vous avez jetés diminue au fil du temps par rapport au flux de déchets alimentaires.





→ Pour cette évaluation, vous pouvez également utiliser l'outil d'évaluation de gaspillage alimentaire de la SERD

- Carafe pour la consommation d'eau courante : pesez les emballages d'eau minérale que vous avez jetés. Analysez la manière dont ce chiffre a évolué depuis que vous servez de l'eau du robinet dans des carafes réutilisables. Notez que c'est au consommateur de vous demander ou non de l'eau minérale. Vous pouvez estimer que l'action a porté ses fruits si le poids total des emballages d'eau minérale que vous avez jetés diminue au fil du temps.
- ▶ Effectuer un deuxième audit en matière de gaspillage alimentaire afin de comparer la situation actuelle à celle observée avant l'organisation de cette initiative.
- ▶ Donner un feedback à votre Coordinateur : nombre de participants (clients ayant utilisé l'un des outils), quantité de déchets évités, etc.

- ▶ Envoyez des photos et des vidéos de votre action à votre Coordinateur
- ▶ Une fois que la semaine est terminée, il est toujours utile d'effectuer un suivi au moment d'évaluer le niveau d'acceptation des mesures proposées.

Informations complémentaires

- ▶ Matériel d'information
 - Déchets alimentaires et leur impact : [Do you dare to be aware?](#)
 - Conseils pour réduire les déchets alimentaires :
 - [Achats et planification](#)
 - [Stockage](#)
 - [Préparation et consommation](#)
 - [Dates de péremption](#)
 - Recettes pour cuisiner les restes : www.ewwr.eu/en/support/thematic-days-2014-stop-food-waste
- ▶ Exemples d'actions
 - Campagne de sensibilisation aux déchets alimentaires dans un lycée d'enseignement agricole (FR) 2013 : http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Education_Trophees-SERD-2013_CSF.pdf
 - Projet « ...di meno in Meglio » (IT) 2012 : http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
 - Ensemble, réduisons nos déchets – Together, let's reduce waste (FR) 2012 : http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Educational_France1.pdf
 - New Appetite for Change at schools (UK) 2010 : http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_Scotland.pdf
 - Minimize The Waste - Better Production And Handling Of Food Waste (SE) 2009 : http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2009-case-studies_Business_Eurest_SV.pdf
- ▶ Principaux partenaires :
 - [Sustainable Restaurant Association](#)
 - Urbact : [Sustainable Canteen Project](#)
 - [Sustainable Canteens Brussels](#)
 - [Food Waste Reduction Alliance](#)
- ▶ Liens intéressants
 - [SAVE FOOD initiative](#)
 - [Think.Eat.Save.](#)
 - [Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture \(FAO\)](#)



Avec le soutien de la Commission européenne





Boîte à outils de communication | Administrations/ONG

- [Love Food Hate Waste](#)
- OCDE [Food Chain Network](#)
- Commission européenne : [Stop Food Waste](#)
- [Agence européenne pour l'environnement](#) (AEE)
- [Bureau européen de l'environnement](#) (BEE)
- Mouvement slow-food : www.slowfood.com
- Campagne « Too good to waste » : [tips for restaurants](#)
- [Ethical Eats](#)
- Hôtel de ville de Reus (Catalogne) : action SERD : “[Regala't aigua](#)”
- Bruxelles Environnement (IBGE) : [Cantine durable](#)
- Unilever: [Wise Up Your Waste](#) (application gratuite)
- WRAP: [Food waste reduction in the hospitality and food service](#).

Publications

- International Solid Waste Association (ISWA) : [Food Waste As A Global Issue. From the perspective of municipal solid waste management](#).
- Environmental Protection Agency (EPA) Ireland : [Less food waste, more profit](#).
- Intertek/ rdc/ Brussels Environment/ EcoRes : [Réduction des déchets organiques du secteur HoReCa](#)
- SimplyFood/ Bruxelles Environnement/ Wallonie : [Guide pratique cantine durable](#)

► Semaine européenne de la réduction des déchets : www.ewwr.eu contact@ewwr.eu



Avec le soutien de la
Commission européenne

