

# Éco-restaurants



Le concept de l'éco-restaurant a pour but d'optimiser les performances d'un restaurant sur tous les plans environnementaux, notamment la prévention des déchets, la diminution de la consommation d'eau et d'énergie et la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Ce document s'intéresse toutefois uniquement aux déchets alimentaires et déchets d'emballages. **Si vous réduisez vos déchets alimentaires, vous augmenterez votre bénéfice !**

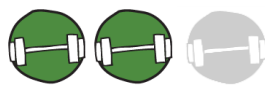
De nombreuses mesures peuvent vous permettre de devenir un éco-restaurant en matière de prévention des déchets alimentaires : proposer des portions de différentes tailles (petites et moyennes ou moyennes et grandes), modifier vos habitudes de planification, d'achat, de stockage et de cuisine, encourager les clients à emporter leurs restes, redistribuer à des foyers ou des banques alimentaires les aliments qui peuvent encore être consommés ou les donner à des animaux, composter les rebuts alimentaires et les aliments qui ne peuvent plus être consommés plutôt que de les jeter. Ces mesures possèdent de multiples avantages. En plus de destiner à la consommation humaine ou animale les aliments auparavant gaspillés ou de les composter et donc, de mettre un terme aux déchets alimentaires, le restaurant réalise des économies, car il gaspille moins de nourriture, et améliore son empreinte environnementale.

Cette action peut aussi être appliquée dans les cantines des écoles ou les restaurants d'entreprises. Même si les conditions sont différentes, les mesures pouvant être prises sont similaires !

## Informations générales



réduction



difficulté

flux de déchets



réutilisation



impact sur l'environnement



papier



emballages



recyclage



coût



DEEE



organiques

## Objectifs

- Minimiser la quantité totale d'aliments jetés lors du repas/dîner.
- Sensibiliser les cuisiniers, le personnel et le propriétaire du restaurant à la manière de modifier leurs habitudes en matière de [planification](#), [achat](#), [stockage](#) et [cuisine](#).
- Optimiser le système afin que les excédents alimentaires soient donnés à des banques alimentaires ou d'autres institutions au profit des personnes dans le besoin, utilisés pour nourrir des animaux ou compostés sur place.
- Créer une culture de la durabilité dans le restaurant et parmi les clients.

- Encourager les clients à prendre part à l'initiative en commandant de manière intelligente et consciente.
- Sensibiliser les clients à la part de leur repas composée d'aliments qui seront gaspillés.

## Implications

- Adopter des habitudes durables en matière de [planification](#), [achat](#), [stockage](#) et [cuisine](#).
- Permettre aux clients de choisir entre **différentes portions** (petites, moyennes, grandes).
- Fournir des **sacs** pour emporter les restes (papier/carton).
- Proposer au menu un plat composé de restes.
- **Informez les clients** des nouvelles mesures mises en place, à l'aide d'affiches, de dépliants ou de sets de table.
- Proposer l'huile d'olive, le sel, le poivre, etc. dans des **réipients en verre** plutôt que des petits sachets en plastique.
- Employer des **nappes en tissu** réutilisables plutôt que des nappes en papier à usage unique.

## De quoi avez-vous besoin ?

- Un ou plusieurs **restaurants** souhaitant participer.
- **Matériel d'information et de communication** : procurez-vous du matériel d'information SERD afin d'informer le personnel et les clients du restaurant au sujet des [déchets alimentaires](#) et des mesures visant à prévenir ceux-ci ([planification et achat](#), [stockage](#), [cuisine](#)) ; procurez-vous l'affiche afin de faire connaître votre action. Préparez du matériel spécifique afin de faire connaître votre action et d'informer vos clients des mesures prises.
- **Matériel** : sacs pour emporter les restes, nappes en tissu, réipients en verre pour le sel, le poivre, l'huile d'olive, etc. Cf. rubrique « matériel » ci-dessous.

## Matériel nécessaire pour cette action

### Sacs pour emporter les restes alimentaires

- Qu'est-ce que c'est ? Des sacs en papier mis à la disposition des clients afin d'emporter leurs restes alimentaires chez eux.
- Comment faire ?
  - Demandez à votre personnel de signaler aux clients qu'ils peuvent emporter leurs restes alimentaires.
  - Informez-les que cette action contribue à lutter contre le gaspillage de nourriture.
- Comment évaluer ? Pesez la quantité de déchets organiques laissés dans les assiettes, avant et pendant l'action. Comptez le nombre de sacs de restes alimentaires emportés par les clients et pesez-les.



## **Bannière ou autocollant afin de prévenir les restes de pain d'accompagnement**

- Qu'est-ce que c'est ? Une bannière ou un autocollant sur le menu afin d'informer les clients que le pain est disponible uniquement sur demande et dans la quantité souhaitée, afin de prévenir le gaspillage alimentaire.
- Comment faire ?
  - Apposez cette bannière ou cet autocollant sur vos menus.
  - Demandez à votre personnel d'expliquer aux clients que cette action permet de lutter contre le gaspillage de nourriture.
- Comment évaluer ? Pesez la quantité de pain jeté, avant et pendant l'action.



## **Bannière ou autocollant sur le menu ou nouveau menu afin d'informer les clients de la disponibilité de portions de différentes tailles**

- Qu'est-ce que c'est ? Dans certains restaurants, les portions sont très grandes. Proposer des portions de différentes tailles permet aux clients de commander en fonction de leur appétit et prévient donc les déchets alimentaires.
- Comment faire ?
  - Apposez une bannière ou un autocollant sur vos menus ou imprimez un nouveau menu afin d'informer vos clients qu'ils peuvent commander des portions de différentes tailles.
  - Informez-les que cette action permet de prévenir le gaspillage de nourriture.
- Comment évaluer ? Pesez la quantité de déchets organiques laissés dans les assiettes, avant et après l'action. Comptez le nombre de petites, moyennes et grandes portions commandées.



## Carafe pour encourager la consommation d'eau du robinet

- Qu'est-ce que c'est ? Une carafe pour encourager la consommation d'eau du robinet parmi les clients.
- Comment faire ?
  - Posez une carafe d'eau 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 la quantité d'emballages de boissons jetés, avant et après la mise en place des carafes.



## Outils de communication

### Tableau montrant les meilleures pratiques mises en œuvre en matière de prévention des déchets

- Qu'est-ce que c'est ? Ce tableau présente une check-list de tous les engagements pris par votre entreprise en matière de prévention des déchets, sous forme d'une liste d'objectifs. Votre personnel, mais aussi, indirectement, les fournisseurs et les clients, seront ainsi encouragés à continuer sur la bonne voie.
- Comment faire ?
  - Prenez vos engagements, formulez les objectifs et notez-les sur le tableau.
  - Cochez tous les objectifs atteints.
  - Affichez le tableau à un endroit stratégique de votre restaurant et sur votre site Web.
- Comment évaluer ? Nombre d'objectifs atteints. Évolution des résultats atteints au fil du temps en matière de prévention des déchets alimentaires.



## Une affiche / un autocollant distinctif

- Qu'est-ce que c'est ? Un autocollant et une affiche afin d'informer les clients que votre établissement applique les meilleures pratiques en matière de prévention des déchets.
- Comment faire ?
  - Placez l'autocollant à un endroit stratégique.
  - Installez l'affiche à un emplacement stratégique.
- Comment évaluer ? Nombre de restaurants participants et quantité de déchets alimentaires évités par les restaurants participants.



## Préparation de l'action

### Avant la SERD (un mois auparavant)

- Préparez et distribuez le matériel d'information et de communication au personnel du restaurant.
- Placez les affiches de promotion de votre action SERD.
- Réalisez un audit initial des déchets alimentaires au restaurant, afin de déterminer où (planification / achat / stockage / cuisine) des déchets alimentaires sont générés et dans quelle quantité. Analysez également la destination des déchets alimentaires (compost, aliments pour les animaux, récupération d'énergie, élimination).
- Évaluez le nombre d'emballages de boissons jetés : comptez le nombre de bouteilles et pesez-les.
- Mettez en place un réseau de logistique et de transport, si nécessaire ; par exemple, afin d'amener les flux de déchets alimentaires triés jusqu'aux destinations voulues.
- Invitez des personnes à participer.
- Renseignez-vous auprès des autorités locales afin de savoir si elles peuvent soutenir ce genre d'initiatives, sous forme de services d'enlèvement gratuits (restes à faire parvenir aux banques alimentaires) et de récipients réutilisables pour ces transports.
- Choisissez les actions à mettre en œuvre et achetez ou imprimez le matériel nécessaire (sacs pour les restes, carafes réutilisables...), informez votre personnel de cuisine qu'il devra servir des portions de différentes tailles sur demande et informez vos serveurs de ne pas servir de pain si le client n'en demande pas.

### Avant la SERD (une ou deux semaines auparavant)

- Intensifiez votre campagne de promotion.
- Rappelez l'activité aux personnes.
- Fournissez des informations claires au personnel et aux clients à propos de l'initiative et de la manière d'y participer.
- Informez vos clients et fournisseurs des engagements que vous êtes sur le point de réaliser.

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

- Affichez le matériel d'information à un endroit visible.
- Exécutez votre initiative.

- Informez vos clients et fournisseurs des engagements que vous êtes sur le point de réaliser.
- Demandez à votre personnel d'encourager les clients à boire de l'eau du robinet.
- Demandez à votre personnel d'informer les clients de la possibilité d'emporter leurs restes alimentaires.
- Prenez des photos et réalisez des vidéos afin de fournir un retour d'informations positif.
- Encouragez l'utilisation de sacs pour les restes en expliquant l'ampleur et l'impact des déchets alimentaires.
- Profitez de l'événement afin d'expliquer les problèmes dus au [gaspillage alimentaire](#) et donnez des conseils sur la manière dont les clients peuvent réduire les déchets alimentaires dans leur vie quotidienne.
- N'oubliez pas de suivre les mesures mises en œuvre et de surveiller la quantité de déchets alimentaires produits.

## Évaluation et retour d'informations

### Après la SERD

- Évaluez les outils utilisés :
  - Sacs pour les restes, autocollants « pain » et portions de différentes tailles :
    - Pesez la quantité de restes alimentaires remis aux clients dans des sacs. Comparez-la à la quantité de déchets alimentaires jetés. L'action est un succès si la quantité de restes remis aux clients dans des sacs augmente alors que la quantité totale de déchets alimentaires diminue.
    - Pesez la quantité de pain jeté. Comparez-la à la quantité totale de déchets alimentaires jetés. L'action est un succès si la quantité de pain jeté diminue au fil du temps, par rapport au flux de déchets alimentaires.
    - Pesez la quantité de restes alimentaires jetés provenant des salles à manger. Comparez-la à la quantité totale de déchets alimentaires jetés. L'action est un succès si la quantité de restes alimentaires jetés diminue au fil du temps, par rapport au flux de déchets alimentaires.
  - Pour cette évaluation, vous pouvez aussi utiliser l'évaluateur de déchets alimentaires SERD.
  - Carafes pour la consommation d'eau du robinet : pesez la quantité d'emballages d'eau minérale jetés. Comparez son évolution au fil du temps à partir du moment où vous commencez à servir de l'eau du robinet dans des carafes réutilisables. Notez que le client peut choisir de demander de l'eau minérale ou pas. Vous pouvez considérer l'action comme un succès si la quantité d'emballages d'eau minérale diminue au fil du temps.
- Réalisez un autre audit des déchets alimentaires afin de comparer la situation avant et après la mise en œuvre de l'initiative.
- Communiquez des informations en retour à votre coordinateur : nombre de participants (clients qui ont utilisé un des outils), quantité de déchets évités, etc.
- Envoyez des photos et vidéos de votre action à votre coordinateur.
- Le suivi après la semaine est toujours productif s'il s'accompagne de l'évaluation du 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 :
    - [Achat & planification](#)
    - [Stockage](#)
    - [Cuisine & consommation](#)

- [Dates limites de consommation / de péremption](#)
- Recettes pour cuisiner les restes : [www.ewwr.eu/en/support/thematic-days-2014-stop-food-waste](http://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](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](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](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](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](http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2009-case-studies_Business_Eurest_SV.pdf)
- Site Web/contact coordinateur SERD : [www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu)
- Semaine européenne de la réduction des déchets : [www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu)      [contact@ewwr.eu](mailto:contact@ewwr.eu)
- 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)
  - [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](http://www.slowfood.com)
  - Campagne « Too good to waste » : [conseils pour les 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 : [réduction des déchets dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.](#)

## Publications

- International Solid Waste Association (ISWA) : [Food Waste As A Global Issue. From the perspective of municipal solid waste management.](#)
- Environmental Protection Agency (EPA) Irlande : [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](#) ►