



Programme de réduction du gaspillage alimentaire en restauration commerciale « Mon resto engagé – Zéro gâchis »

Principes

La CCI-NC, en collaboration avec l'ADEME et la province Sud, propose une action visant à réduire le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale, snacks et restaurants de Nouméa et de la province Sud avec un triple enjeu : environnemental, économique, éthique et social.

Baptisé « Mon resto engagé – Zéro gâchis », le programme a pour objectifs :

- De sensibiliser les 9 restaurateurs volontaires en matière de réduction des déchets ;
- D'identifier les sources de gaspillage et de quantifier les pertes ;
- De mettre en place des actions correctives en matière de gestion et de valorisation des produits ;
- D'adapter les besoins matériels et les techniques professionnelles tout en maintenant le niveau attendu en matière d'hygiène alimentaire et de salubrité des denrées ;
- De valoriser cette démarche auprès de la clientèle.

Description

Pour faciliter la réussite du dispositif, la CCI-NC met en place avec les restaurateurs un outil d'évaluation permettant de mesurer individuellement les pratiques en prenant en compte les achats, les moyens matériels, les pratiques en cuisine et au service, la gestion des déchets, la communication auprès de la clientèle.

L'analyse de l'évaluation permet la mise en place d'un plan d'action avec le restaurateur intégrant les thématiques indispensables de l'hygiène, de la sécurité, du marketing et de la commercialisation, du fonctionnement général et, bien évidemment, du développement durable.

Le plan d'action est complété par la collecte des pesées de biodéchets permettant la production :

- D'une base d'indicateurs et de ratios dans l'objectif de sensibiliser et d'améliorer les comportements professionnels des restaurateurs de façon pérenne ;
- De fiches pratiques dédiées ;
- D'un guide, conçu collectivement, des pratiques destinées à la réduction du gaspillage alimentaire.

Les restaurateurs sont accompagnés tout au long de l'opération pilote par le conseiller de la CCI-NC.

De même, les échanges permanents avec les services sanitaires permettent de valider les différentes fiches créées et les pratiques professionnelles envisagées.

Parallèlement, le « Gourmet bag », « doggy bag » à la française, est proposé aux restaurateurs. Cette initiative leur permet de disposer en plus d'un outil de communication sur leurs pratiques en proposant un service supplémentaire à leur clientèle. Le gourmet bag, geste anti-gaspillage simple et gourmand, est autorisé par la réglementation sanitaire.

Eléments techniques

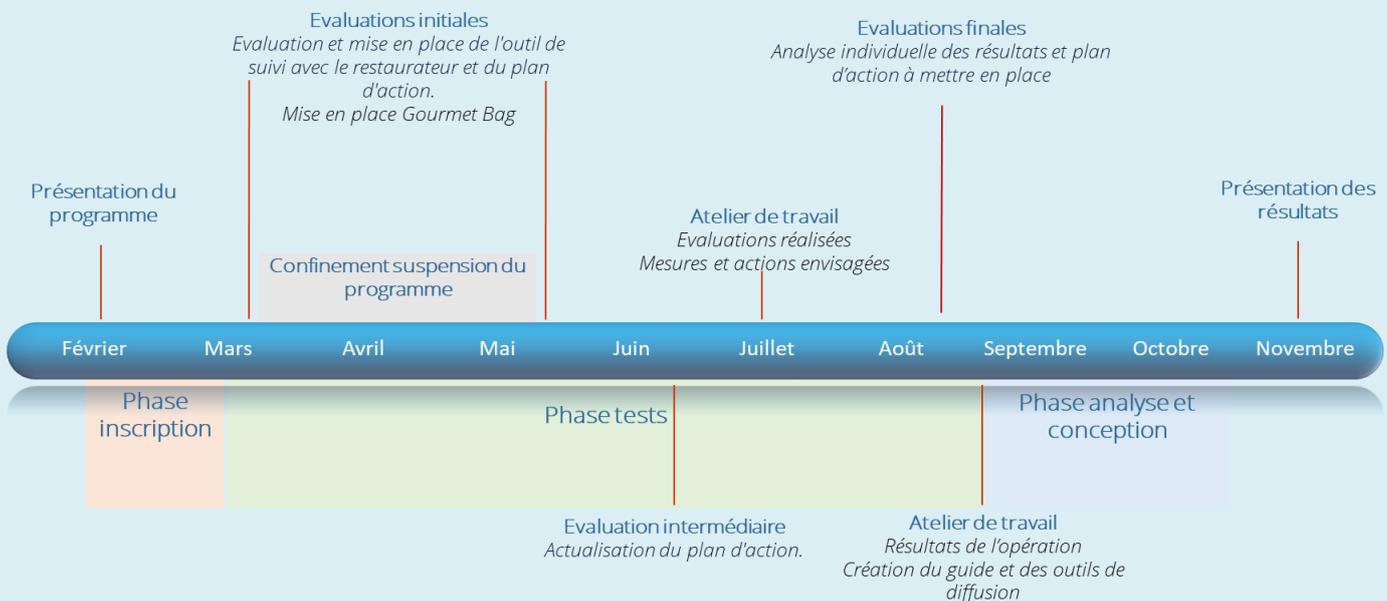
PROGRAMME

Une phase test de 3 mois comprenant :

- Une évaluation initiale (2 à 3 heures sur place) de chaque établissement visant à :
 - a. Définir la mesure étalon des pratiques du restaurant ;
 - b. Définir la stratégie et le plan d'action à mettre en place en relation avec le dirigeant de la structure, afin d'améliorer les pratiques professionnelles et de rendre l'établissement plus compétitif en matière de gaspillage;
 - c. Sensibiliser les équipes sur la mise en place d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.
- La sensibilisation et la formation des équipes au suivi des données quotidiennes et la définition des pratiques vertueuses et économiques.
- La mise en place de pesées à différentes étapes de la production afin de collecter les indicateurs.
- La mise en place du dispositif « Gourmet Bag », adapté au territoire avec des contenants fabriqués de préférence localement et respectueux de l'environnement.
- L'animation du réseau créé à travers la mise en relation des acteurs des différentes filières de production et des restaurateurs.
- Des ateliers de travail visant à :
 - a. Analyser les solutions opérationnelles mises en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire ;
 - b. Définir un ensemble de mesures et d'actions applicables sur le territoire ;
 - c. Co-crée le guide des bonnes pratiques et les fiches associées.

CALENDRIER

En raison de la crise sanitaire, les établissements de restauration ont dû fermer pour la majorité de mars à avril. En sortie de confinement, ces professionnels ont été monopolisés par la relance de leur activité et le calendrier a dû être adapté.



Subvention ADEME/Province Sud

Subvention totale : 1 986 534 XPF

- Délibération n° 943-2019/BAPS/DENV 1 240 934 XPF
- Délibération n° 962-2019/BAPS/DENV 745 600 XPF

Éléments financiers

Conformément aux termes de la délibération n° 943-2019/BAPS/DENV et de la délibération n° 962-2019/BAPS/DENV relatives à la mise en place du Gourmet bag auprès des restaurateurs de la province Sud et au programme de réduction du gaspillage alimentaire en restauration commerciale, les frais de mise en œuvre se répartissent de la façon suivante :

Postes de dépenses	Prévisionnel	Réalisé	Ecarts
Frais de personnels, d'encadrement et de réalisation de la prestation	1 925 000 XPF	2 090 000 XPF	+165 000 XPF
Frais généraux et participation aux services support CCI	192 000 XPF	192 000 XPF	
Total budget organisation TTC	2 117 000 XPF	2 282 000 XPF	+165 000 XPF
Communication et kits Gourmet bag	635 000 XPF	336 236 XPF	-298 764 XPF
Conception et réalisation du guide et des fiches pratiques	297 000 XPF	276 872 XPF	-20 128 XPF
Total budget communication TTC	932 000 XPF	613 108 XPF	-318 892 XPF
Budget total	3 049 000 XPF	2 895 108 XPF	-153 892 XPF

Plan de financement	Prévisionnel	Réalisé	Ecarts
Participation de la CCI-NC	1 062 466 XPF	1 041 086 XPF	-21 380 XPF
Subventions délibérations :			
n° 943-2019/BAPS/DENV 1 240 934 XPF	1 986 534 XPF	1 854 022 XPF	-132 512 XPF
n° 962-2019/BAPS/DENV 745 600 XPF			

L'écart entre le budget prévisionnel et le budget réalisé s'élève à -153 892 XPF et s'explique par :

- 298 764 XPF Réalisation de 10 kits Gourmet bag au lieu de 14 initialement prévus et achat d'articles moins onéreux
- 20 128 XPF Précision de la commande vis-à-vis du devis
- +165 000 XPF 38 jours réalisés au lieu des 31 prévus en raison du renouvellement des audits en sortie de confinement

Le reliquat pourrait être utilisé pour financer les kits Gourmet bag des restaurants qui adhéreront au dispositif en 2021.

LES DONNÉES CHIFFRÉES

Les résultats ci-dessous sont issus des données transmises par les établissements participant à l'opération.

1. Restauration thématique

A l'issue du programme, 63 g de biodéchets sont produits par repas contre 78 g auparavant, détaillés de la façon suivante :

	Déchets de préparation	Déchets de retour d'assiettes	Pain	Restes non servis	Pertes non réutilisables en fin de service
Constat initial	33 g	26 g	2 g	7 g	10 g
Constat en fin de programme	16 g	24 g	2 g	5 g	7 g
Evolution	-8 g	-2 g	0 g	-2 g	-3 g

38 g de restes alimentaires par repas

2. Restauration traditionnelle

A l'issue du programme, 169 g de biodéchets sont produits par repas contre 202 g auparavant, détaillés de la façon suivante :

	Déchets de préparation	Déchets de retour d'assiettes	Pain	Restes non servis	Pertes non réutilisables en fin de service
Constat initial	83 g	32 g	12 g	47 g	26 g
Constat en fin de programme	75 g	28 g	8 g	29 g	29 g
Evolution	-8 g	-4 g	-4 g	-18 g	+1 g

94 g de restes alimentaires par repas

3. Restauration sur place - Thématique et traditionnelle

A l'issue du parcours anti-gaspi, la restauration sur place génère 126 g de biodéchets par repas (en préparation et en retour de service), contre 142 g auparavant, détaillés de la façon suivante :

	Déchets de préparation	Déchets de retour d'assiettes	Pain	Restes non servis	Pertes non réutilisables en fin de service
Constat initial	68 g	29 g	8 g	12 g	25 g
Constat en fin de programme	61 g	29 g	6 g	7 g	23 g
Evolution	-7 g	0 g	-2 g	-5 g	-2 g

65 g de restes alimentaires par repas

4. Restauration de type roulotte

A l'issue du programme, 59 g de biodéchets sont produits par repas contre 64 g auparavant, détaillés de la façon suivante :

	Déchets de préparation	Déchets de retour d'assiettes	Pain	Restes non servis	Pertes non réutilisables en fin de service
Constat initial	16 g	11 g	6 g	6 g	25 g
Constat en fin de programme	16 g	8 g	2 g	10 g	25 g
Evolution	-2 g	-3 g	-4 g	+4 g	0 g

45 g de restes alimentaires par repas

Conclusion

Le dispositif a été exécuté dans sa totalité, malgré la crise sanitaire et la période de confinement de mars/avril avec 9 établissements sur les 12 initialement prévus (impact de la crise sanitaire et fermeture de 2 établissements).

3 établissements situés dans les communes de brousse ont intégré le programme.

Les informations recueillies permettent désormais au restaurateur de mieux maîtriser la gestion son activité : pratiques professionnelles, organisation interne, moyens matériels et techniques, communication...

L'analyse et le travail réalisés avec l'appui du conseiller de la CCI-NC ont permis de sensibiliser le restaurateur sur les sources de gaspillage et d'élaborer un plan d'action correctif visant à réduire le volume des biodéchets générés par repas et à améliorer la productivité.

La réalisation de ces actions a ainsi permis au restaurateur d'améliorer la rentabilité de son établissement tout en créant une dynamique au sein de ses équipes et en sensibilisant sa clientèle (communication sur la carte, sur site internet et kits « Gourmet bag »).

Cette démarche environnementale vertueuse a rencontré un réel succès auprès d'une population de plus en plus sensibilisée.

Le bilan de l'opération est globalement très concluant en dépit du contexte sanitaire et économique très difficile. La restitution réalisée en fin d'année, bien médiatisée, a permis aux restaurateurs de témoigner des bénéfices réalisés concrétisant ainsi les objectifs du dispositif « Mon resto engagé ».

La promotion régulière sur les différents canaux de communication - Facebook, CCI Info, presse, radio locales et supports des restaurateurs – peut contribuer par ailleurs à la pérennisation du dispositif.



Contacts porteur du projet

Matthieu LADIESSE :

Responsable développement durable, QHSE et industrie

@ : m.ladiesse@cci.nc

Tél. 24 31 24 / 94 54 08

Laure MASSE:

Conseillère environnement

@ : l.maase@cci.nc

Tél. 28.12.33

Alice VIOT :

Conseillère en économie circulaire

@ : a.viot@cci.nc

Tél. 24 40 79

Autres contacts

Province Sud

Direction de l'environnement

20 34 00

denv.contact@province-sud.nc

ADEME

Environnement.caledonie@ademe.fr

24 35 17

