

LUTTER CONTRE LES PERTES ET LES GASPILLAGES DE DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LES MÉTIERS DE BOUCHE

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST QUOI ?

«Toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée constitue le gaspillage alimentaire».

En France, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, cela représente, d'après l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie, près de 10 millions de tonnes d'aliments perdus soit une perte économique de l'ordre de 16 milliards d'euros !

Derrière la lutte contre les pertes et les gaspillages alimentaires, il y a certes des enjeux éthiques et écologiques mais aussi économiques pour les entreprises.

LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION ONT UN RÔLE À JOUER DANS LA LUTTE CONTRE LES PERTES ET LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES :

- **Pour la planète**
- **Pour le bien de leur entreprise**
- **Pour inciter leur clientèle à mieux consommer et donc à moins gaspiller.**

Dans l'entreprise, le chef d'entreprise tout comme les salariés, que ce soit en fabrication ou à la vente/service, peuvent contribuer à limiter les pertes et le gaspillage alimentaires. Ils peuvent également sensibiliser leurs clients en échangeant avec eux sur ce sujet et en leur donnant des conseils de conservation, de cuisson...pour les aliments qu'ils viennent de leur vendre.

**Pour limiter les pertes et gaspillages d'aliments, il faut expliquer la démarche globale et impliquer votre personnel.
Mettre en place une démarche anti-gaspi, ce n'est pas de la « radinerie »
Donner les restes, ce n'est pas un manque de considération pour celui qui reçoit....
Ce sont des gestes pour la planète et une preuve d'une gestion intelligente de l'entreprise!**

LA LUTTE CONTRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE DE DENRÉES ALIMENTAIRES : EN AVANT LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE !

Conserver les aliments dans de bonnes conditions

- Respecter et contrôler les températures de conservation. Vérifier le bon fonctionnement des enceintes froides.
- Penser à la maintenance préventive des équipements pour éviter les pannes et donc les pertes de produits.
- Respecter la chaîne du froid.
- Respecter les mesures de refroidissement rapide.

UN ALIMENT CONSERVÉ À LA BONNE TEMPÉRATURE EST UN ALIMENT QUI SE CONSERVE PLUS LONGTEMPS!

Bien gérer les achats et les stocks

- Avant tout achat ou commande, vérifier les stocks.
- Commander ou acheter en quantités et conditionnements adaptés aux besoins.
- Ne pas se laisser tenter par les promotions des fournisseurs si le besoin n'existe pas.
- Vérifier à réception l'état des denrées.
- Vérifier la date de péremption à l'achat qui doit être adaptée à l'utilisation qui sera faite du produit.
- Utiliser les aliments en fonction de leur date de péremption. Il faut utiliser en 1er les aliments avec la date la plus proche.
- Veiller au stockage différencié des produits pour éviter les contaminations croisées.
- Bien gérer les stocks à la vente également. Vendre en 1er les produits « les plus anciens ».

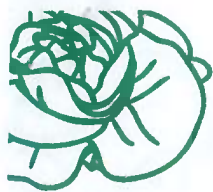
VOTRE GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET D'APPLICATION DE L'HACCP EST LÀ POUR VOUS RAPPELER
TOUTES LES BONNES PRATIQUES!

Bien planifier et fabriquer

- Formaliser les recettes pour une régularité des produits et connaître la composition de ceux-ci.
- Utiliser des techniques pour conserver plus longtemps les préparations ou matières premières : cellules de refroidissement, de surgélation, mise sous-vide, etc.
- Connaître la durée de vie de ses produits (tests de vieillissement...).
- Fabriquer en fonction de la demande voire sur commande pour certains produits.
- Tenir compte de certains paramètres pour les quantités à fabriquer (météo, vacances, ...).
- Conserver les données de vente d'une année sur l'autre pour prédire la demande.
- Analyser les ventes pour ajuster les quantités fabriquées ou adapter les produits mis en vente.
- Adapter la taille des portions.
- En cas de buffet, réapprovisionner au fur et à mesure et ne pas surcharger.

CONNAITRE SES VENTES (C'EST BIEN MAIS CHIFFRER SES INVENDUS, C'EST ENCORE MIEUX POUR MESURER LES PERTES!

DES FICHES SPÉCIFIQUES AU SECTEUR DU SUCRÉ ONT ÉTÉ RÉDIGÉES PAR LE CENTRE TECHNIQUE DES MÉTIERS DE LA PÂTISSERIE.
(ES FICHES PRÉSENTENT DES SOLUTIONS PRATIQUES QUI PEUVENT ÊTRE MISES EN PLACE POUR LUTTER CONTRE LES PRINCIPALES CAUSES DE
GASPILLAGE IDENTIFIÉES POUR LE SECTEUR PÂTISSERIE-(HO)COLATERIE-GLACERIE POUR EN SAVOIR PLUS : WWW.CTMP.ORG

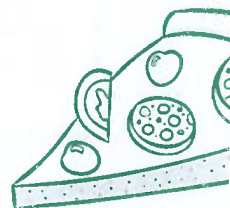
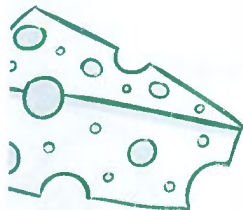


BIEN GÉRER LES RESTES ET LES INVENDUS

Transformer les matières premières non commercialisables en l'état et les produits non vendus (Les restes doivent être de qualité sanitaire satisfaisante).

QUELQUES EXEMPLES :

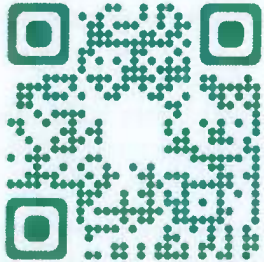
VIENNOISERIES	(ROISSANT AUX AMANDES)
LÉGUMES	SOUPES
FRUITS	(COMPOTES, CONFITURES, PURÉES DE FRUITS, NAPPAGES)
VIANDES	TERRINES
PAIN	(HAPELVRE, (ROUTONS, BRUSHETTA)



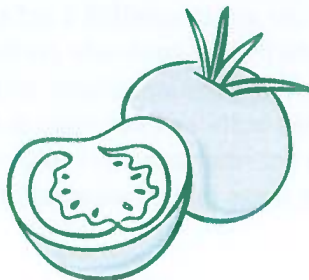
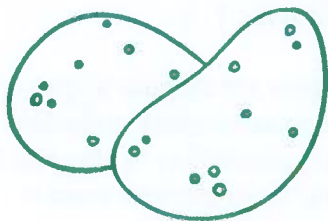
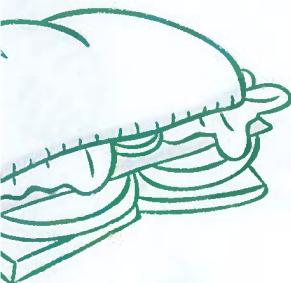
Donnez une seconde chance à votre pain de la veille

Trop mou, trop dur, votre pain montre des signes de rassissement. Pour autant, ne le gaspillez pas car il demeure consommable. Seules les moisissures doivent vous faire renoncer.

Ce livret vous invite à réaliser des recettes rapides, pratiques, économiques mais savoureuses. Un vrai recyclage gourmand !

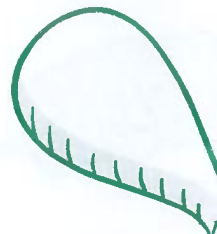


Plaquette en téléchargement libre sur le site du Pôle Innovation INBP www.inbpinnov.com



Autres astuces

- Faire des remises sur des produits encore consommables mais en fin de vie ou des produits « abîmés » (fruits et légumes « moches », ...).
- N'oubliez pas d'expliquer la raison de votre remise.
- Vous voulez faire connaître vos remises? Utilisez le numérique. Il existe des applications ou des solutions en ligne pour vous aider. N'hésitez pas à contacter vos organisations professionnelles pour en savoir plus.





BIEN GÉRER LES RESTES ET LES INVENDUS



Donner :

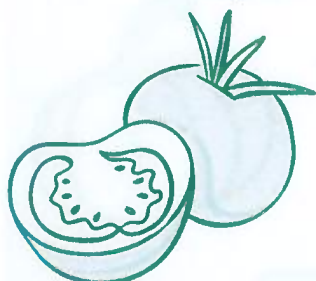
- aux associations caritatives habilitées
- au personnel
- pour l'alimentation animale en dernier recours...

Pour tout savoir sur le don, il existe un guide réalisé par l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie:

<http://fr.calameo.com/read/000333701211f21a0551c>

Donner à des associations ou vendre à d'autres professionnels des produits d'origine animale conduit à devoir obtenir une dérogation ou un agrément sanitaire. Cela demande aussi souvent un conditionnement des aliments.

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/derogation-d-agrement-sanitaire>



Attention, si votre surface de vente est supérieure à 400m², la loi vous oblige à passer une convention avec une ou des associations caritatives pour donner vos invendus consommables qui ne doivent pas finir à la poubelle.

En dernier ressort : jetez mais, même si vous n'atteignez pas les seuils réglementaires de 10t par an de biodéchets, éliminez ceux-ci pour le compostage ou la méthanisation quand la filière existe localement.

ETRE UN RELAIS POUR LIMITER LE GASPILLAGE (HEZ LES CONSOMMATEURS)

- Sensibiliser les clients à la lutte contre le gaspillage alimentaire (les légumes moches, que faire de son pain de la veille ? ...).
- Bien les conseiller sur la quantité à acheter.
- Leur proposer de mettre sous-vide certains de leurs achats pour augmenter leur durée de vie.
- Fournir des conseils d'utilisation (cuisson, recettes, etc.) et de conservation (durée et température) des produits.
- Dans le cadre des buffets et des menus à volonté, sensibiliser la clientèle à ne pas gaspiller.
- Leur fournir un gourmet bag en restauration pour qu'ils puissent repartir avec le reste de repas non consommé (<http://gourmetbag.fr/>).



POUR EN SAVOIR PLUS :

#ÇA
SUFFIT
LE
GÂCHIS

<http://www.casuffitlegachis.fr/>



POUR PLUS D'INFORMATIONS ET POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE
DÉMARCHE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE,

CONTACTEZ VOTRE ORGANISATION PROFESSIONNELLE

Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF)
www.boulangerie.org

Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)
www.boucherie-france.org

Confédération Nationale des Charcutiers - Traiteurs et Traiteurs (CNCT)
www.charcutiers-traiteurs.com

Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France
www.chocolatiers.fr

Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF)
www.lemondedudessert.fr

Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France
www.patisserie-artisanale.com

Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF)
www.produitstripiers.com

Fédération de la Boucherie Hippophagique de France (FBHF)
www.artisan-chevalin.fr

Fédération des Fromagers de France (FFF)
www.fromagersdefrance.com

Fédération Nationale de l'Épicerie, Caviste et Spécialiste Bio (FNDECB)
www.fnde.com

Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs (SYNHORCAT)
www.synhorcat.com

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)
www.umih.fr

Union Nationale des Syndicats de Détaillants en Fruits, Légumes et Primeurs (UNFD)
www.unfd.fr

Fédération Nationale des Artisans Pizza en Camion Magasin (FNAPCM)
www.camionpizza.org

Union Nationale de la Poissonnerie Française (UNPF)
www.uniondelapoissonnerie.org

Confédération Nationale des Poissonniers Ecaillers de France
www.confederationdespoissonniers.fr

