

Métiers de bouche et lutte contre le gaspillage alimentaire en Ile de France : diagnostic et solutions

Avril 2017



Projet ayant bénéficié d'un financement de la DRIAAF

1. Introduction

1.1 Contexte

En France, les pertes et gaspillages alimentaires¹ sont estimés à 10 millions de tonnes par an pour un montant de 16 milliards d'euros

C'est pourquoi le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire est pointé du doigt depuis plusieurs années que ce soit sur la scène française, sur le plan européen ou encore à l'international.

Face aux enjeux environnementaux² mais également à la nécessité de nourrir la planète, les différentes instances ainsi que les acteurs de la filière alimentaire se mobilisent. Des textes réglementaires ont été également pris que ce soit au niveau national ou au niveau européen.

1.2 Projet réalisé par la CGAD

La Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) est l'organisation interprofessionnelle représentative des métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration. Elle rassemble 16 Confédérations nationales de branche représentatives des différents Métiers de l'Alimentation.

La CGAD représente plus de 300 000 entreprises, générant un chiffre d'affaires de plus de 100 milliards d'euros chaque année, et employant 1,1 million d'actifs dans 18 métiers : boucher-charcutier, boucher chevalin, boulanger, cafetier, limonadier, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier-confiseur, crémier-fromager, détaillant en produits bio, épicier, glacier, restaurateur, pâtissier, pizzaïolo, poissonnier, primeur, tripier.

Sur l'ensemble du territoire national, la CGAD dispose d'un réseau de plus de 100 représentations territoriales par l'intermédiaire des CGAD départementales et des CGAD régionales.

La CGAD a souhaité s'impliquer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire qu'il s'agisse de pertes ou de réels gaspillages alimentaires³. Elle a souhaité faire la promotion de bonnes pratiques auprès des entreprises des métiers de bouche mais aussi auprès de la clientèle de ces entreprises.

A cette fin, elle s'est appuyée sur le centre technique des métiers de la pâtisserie (CTMP) et la CGAD Ile de France.

Suivis par un comité de pilotage⁴, les travaux menés ont permis la réalisation d'outils⁵ (à destination des entreprises et de leur clientèle) à partir d'un état des lieux réalisés auprès d'entreprises franciliennes⁶.

¹ Etude l'Ademe de mai 2016

² La fabrication d'aliments sollicite les ressources naturelles comme l'eau. En jetant une baguette, cela équivaut à gaspiller en eau l'équivalent d'une baignoire.

³ Il convient de distinguer :

- Les déchets alimentaires qui sont « des denrées alimentaires propres à la consommation mais qui ont été mises au rebut, généralement au niveau des détaillants et des consommateurs ».
- Les pertes alimentaires qui représentent quant à elles une « diminution de la masse alimentaire consommable » au niveau de la production agricole, de la récolte des denrées primaires et de la post récolte (transformation, distribution dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire). Elles sont une « modification de la disponibilité, de la comestibilité ou de la qualité d'un aliment qui le rend impropre à la consommation humaine », ce qui inclut les pertes dues à un problème de qualité.
- Le gaspillage peut être défini comme des aliments mis au rebut de la chaîne alimentaire et toujours comestibles. Il n'y a pas de définition consensuelle du gaspillage alimentaire.

⁴ Etaient présents la CGAD, la CGAD Ile de France, la CGAD 78-91-95, le CTMP, la DRIAAF, la CFBCT, le Cervia.

Voir annexe 1

⁵ Annexes 3, 4 et 5

⁶ Annexe 2

Ces travaux qui ont reçu le soutien financier de la DRIAAF ont pour vocation à être diffusés sur le territoire national, afin que toutes les entreprises des métiers de bouche puissent bénéficier de conseils et être le relais auprès des consommateurs de bonnes pratiques à mettre en œuvre à la maison en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

1.3 Calendrier de réalisation

Comité de pilotage de lancement : <ul style="list-style-type: none"> • Etablissement de la feuille de route pour chacun des partenaires • Calendrier de travail 	24 Septembre 2015
Bibliographie, prise en mains du sujet	De septembre à octobre 2015
Enquête quantitative auprès des entreprises (élaboration et diffusion du questionnaire, réalisation de l'enquête)	D'octobre 2015 à mars 2016
2 ^{ème} comité de pilotage : <ul style="list-style-type: none"> • Point sur l'étude quantitative et ses 1ers éléments • Discussion pour la mise en œuvre de l'étude qualitative 	Janvier 2016
Enquête qualitative auprès des entreprises (élaboration et diffusion du questionnaire, réalisation de l'enquête)	De janvier à juillet 2016
3 ^{ème} comité de pilotage : <ul style="list-style-type: none"> • Discussions sur les éléments de synthèse des enquêtes • Orientations à donner aux documents de communication 	20 Juin 2016
Réalisation des documents de communication pour les entreprises et les consommateurs (bibliographie et examen des opérations menées en France ou en Europe, échanges avec des entreprises, ...)	De mai à août 2016
Comité de pilotage de clôture	30 Septembre 2016
Actions de communication particulière en lien avec la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire	Autour de la journée du 16 octobre 2016

2. Enquête quantitative

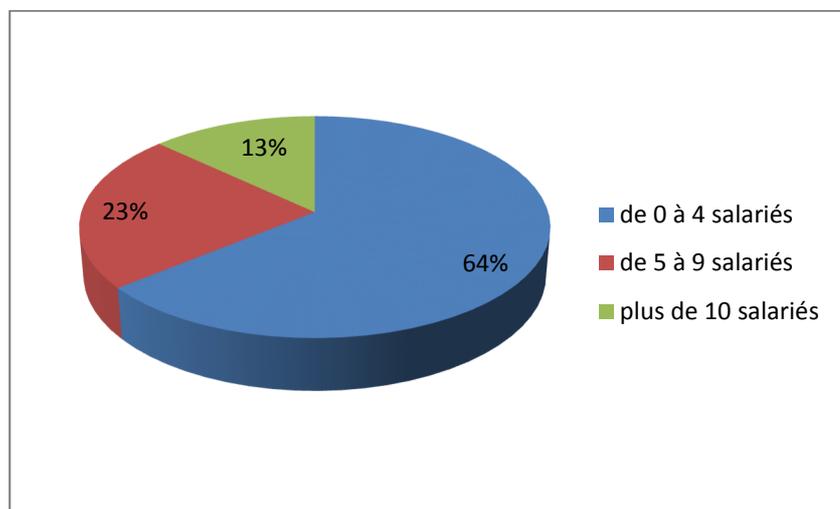
L'enquête quantitative a été réalisée en ligne, par envoi mail ou par courrier auprès d'entreprises franciliennes mais également d'entreprises implantées sur tout le territoire national (cas du questionnaire mis en ligne).

Bien que les entreprises se disent intéressées par la lutte contre le gaspillage alimentaire, il a été difficile de recueillir les réponses des entreprises qui finalement n'associent pas le terme « gaspillage alimentaire » à leur activité au contraire du terme « pertes alimentaires » qui reflète mieux la situation : les entreprises ne gaspillent pas ; elles perdent des denrées alimentaires pour différentes raisons.

Les retours les plus nombreux sont liés à la mise en ligne du questionnaire, pratique couramment utilisée par le CTMP ainsi que par la Fédération Française des Fromagers (FFF) qui a souhaité participer à cette enquête, ce qui explique donc une forte représentation de ces métiers dans les réponses au questionnaire. Une exploitation spécifique a été faite pour ces deux métiers.

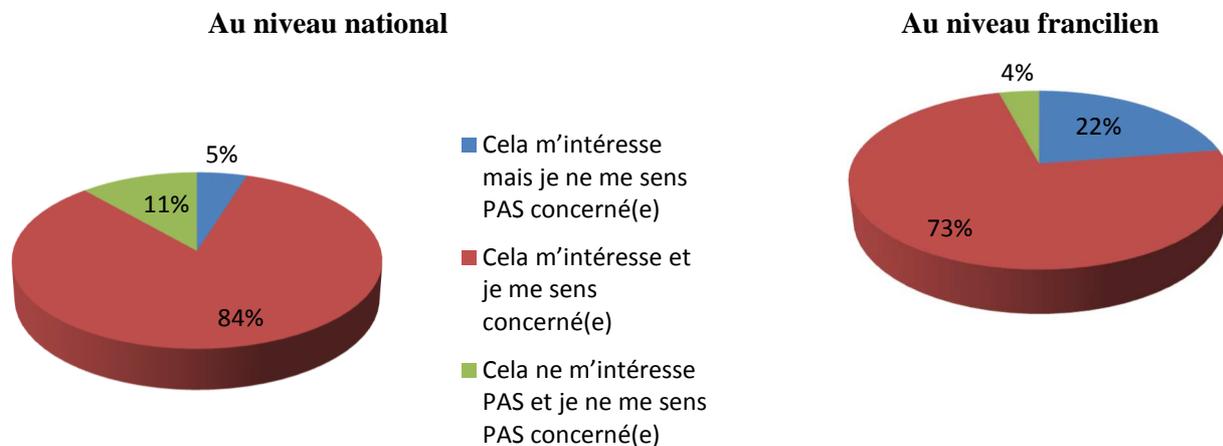
287 questionnaires ont été remplis et 17% des questionnaires proviennent d'entreprises franciliennes.

87% des entreprises ayant répondu ont moins de 10 salariés :



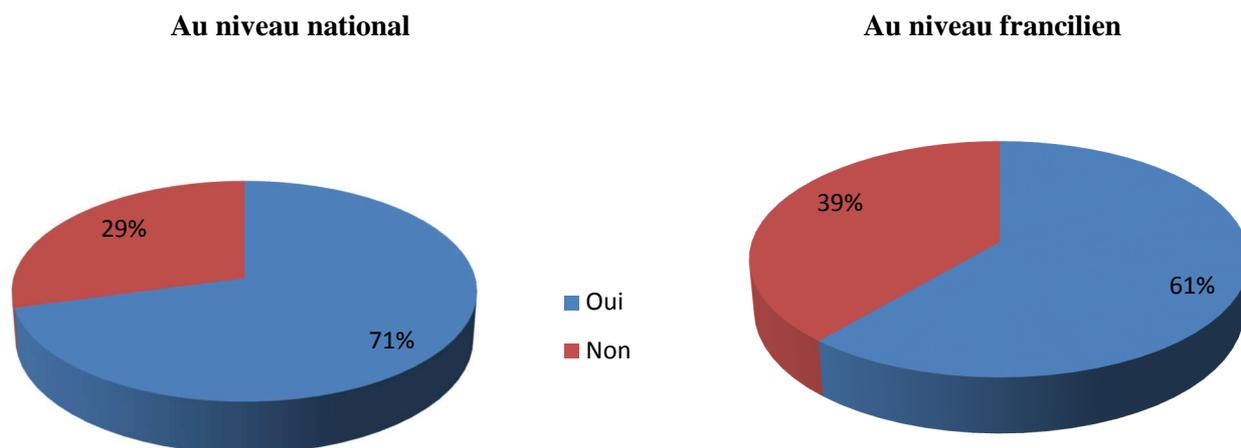
2.1 Vous sentez-vous concerné par le gaspillage alimentaire?

Plus de 70% des entreprises sont intéressées par le sujet et se sentent concernées.



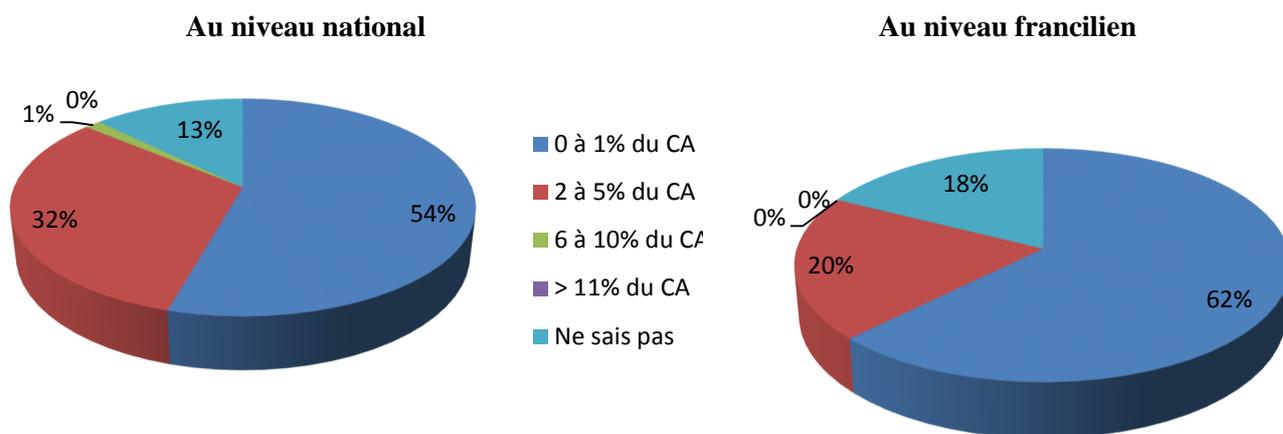
2.2 Au sein de votre entreprise, pensez-vous qu'il existe du gaspillage alimentaire (matières premières, produits semi-finis, produits finis) ?

Plus de 60% des entreprises interrogées disent qu'elles font du gaspillage alimentaire.



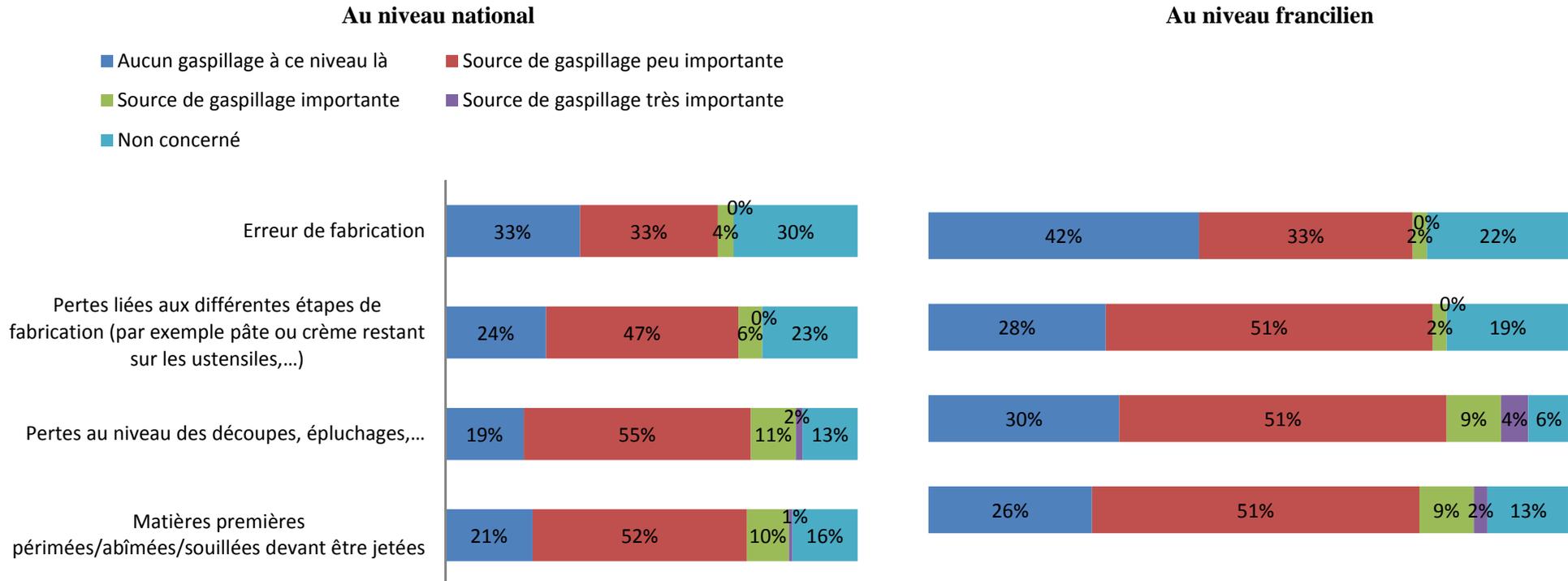
2.3 Vous avez indiqué qu'il existe potentiellement du gaspillage alimentaire au sein de votre entreprise. Quel pourcentage du chiffre d'affaire représentent les denrées alimentaires gaspillées sur une année ?

Ce gaspillage ne dépasse pas 5% du CA d'après les estimations des professionnels interrogés, même si certains ne savent pas le chiffrer précisément.



2.4 Dans votre entreprise, quelles sont les sources potentielles de gaspillage alimentaire au niveau du laboratoire de fabrication?

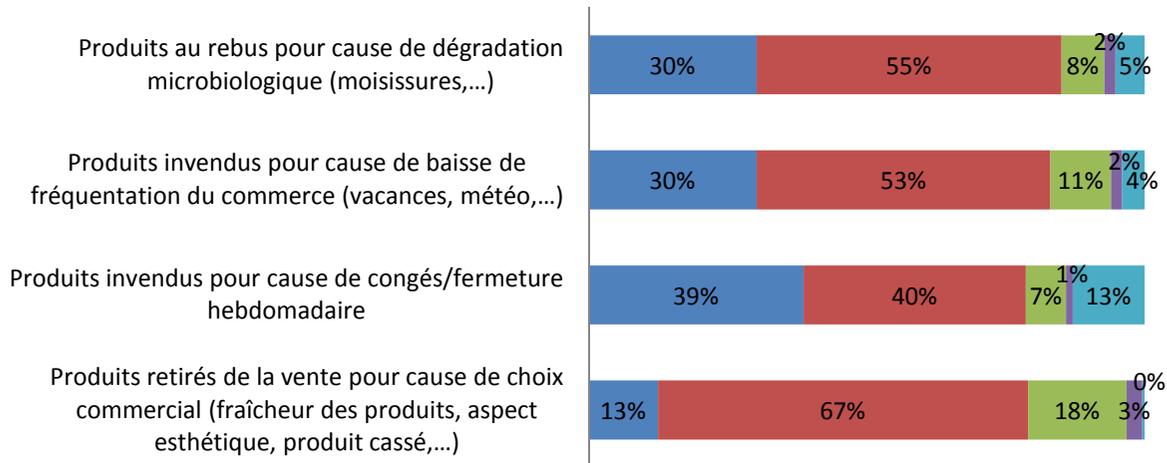
Il est à noter que les entreprises ne relèvent pas un niveau de gaspillage important ou très important. En revanche, les pertes semblent plus importantes en vente qu'en fabrication.



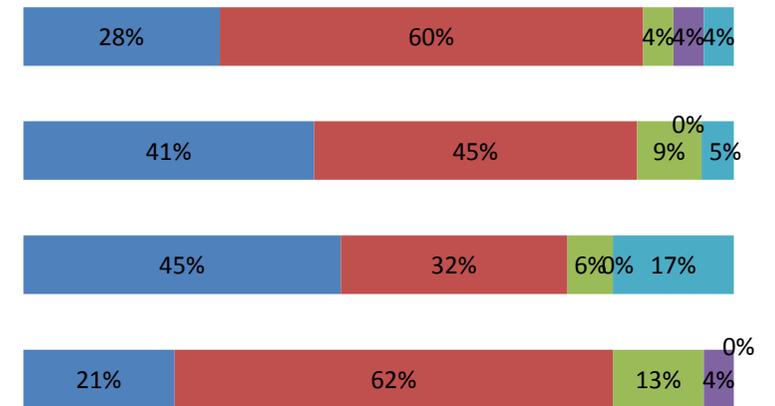
2.5 Dans votre entreprise, quelles sont les sources potentielles de gaspillage alimentaire au niveau de la vente ?

Au niveau national

- Aucun gaspillage à ce niveau là
- Source de gaspillage peu importante
- Source de gaspillage importante
- Source de gaspillage très importante
- Non concerné



Au niveau francilien



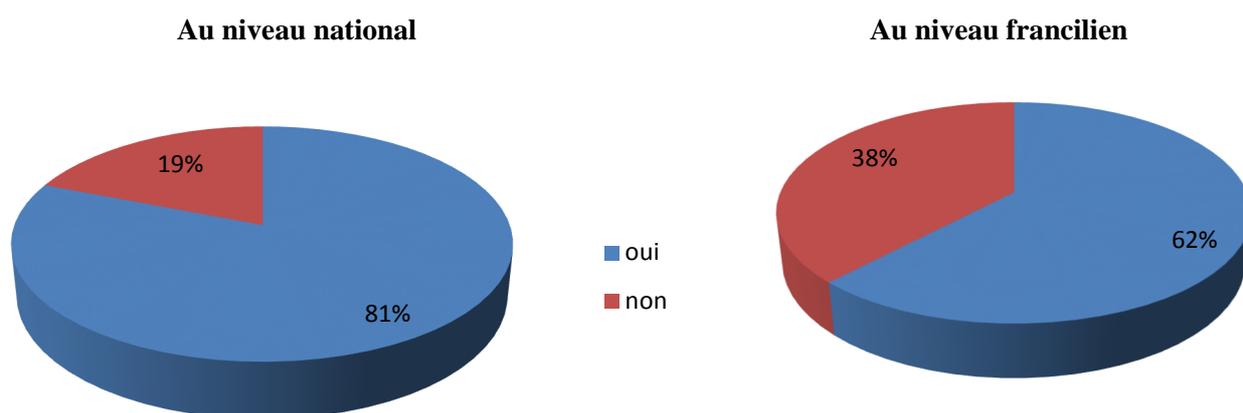
2.6 Dans votre entreprise, y-a-t-il d'autres sources de gaspillage alimentaire ?

90% des entreprises interrogées ne citent pas d'exemples d'autres sources de gaspillage alimentaire (hormis la détérioration par les nuisibles, les tests de nouveaux produits, ...) que celles citées dans le questionnaire.



2.7 Dans votre entreprise, avez-vous déjà mis en place des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire ?

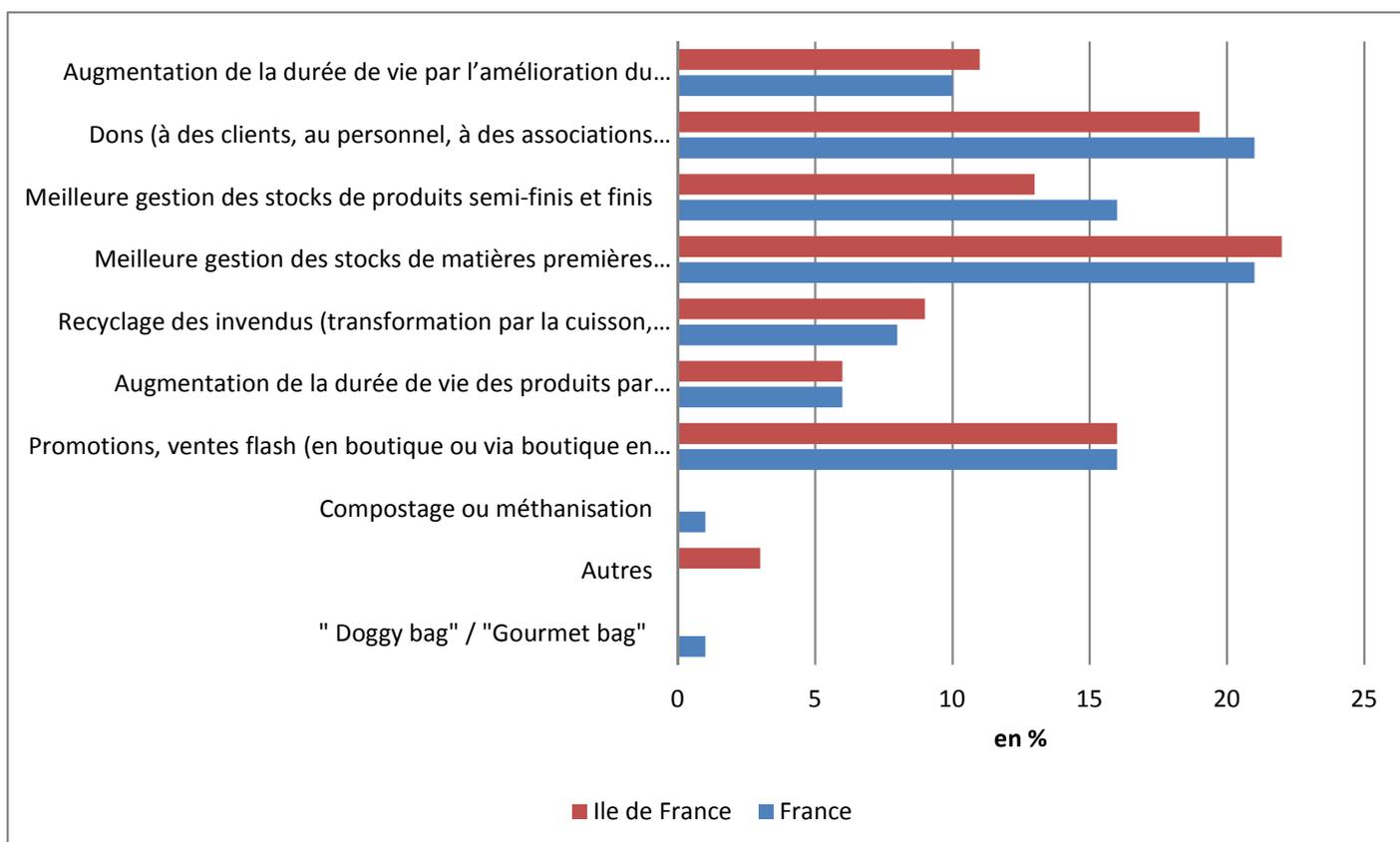
Plus de 60% des entreprises interrogées disent qu'elles ont mis en place des mesures anti-gaspillage.



2.8 Mesures mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire

Les entreprises ayant répondu citent à plus de 15% la gestion des stocks, le don (qui peut-être au personnel) ainsi que les promotions comme des solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

A l'inverse le compostage ou la méthanisation ainsi que le gourmet bag sont très peu cités. Ces réponses s'expliquent car, par exemple, le gourmet bag est une solution proposée par les restaurateurs ou traiteurs aux clients pour qu'ils puissent ramener leurs restes de repas et dans l'échantillon il n'y a pas de répondants restaurateurs et très peu de professionnels ayant une activité de restauration sur place.

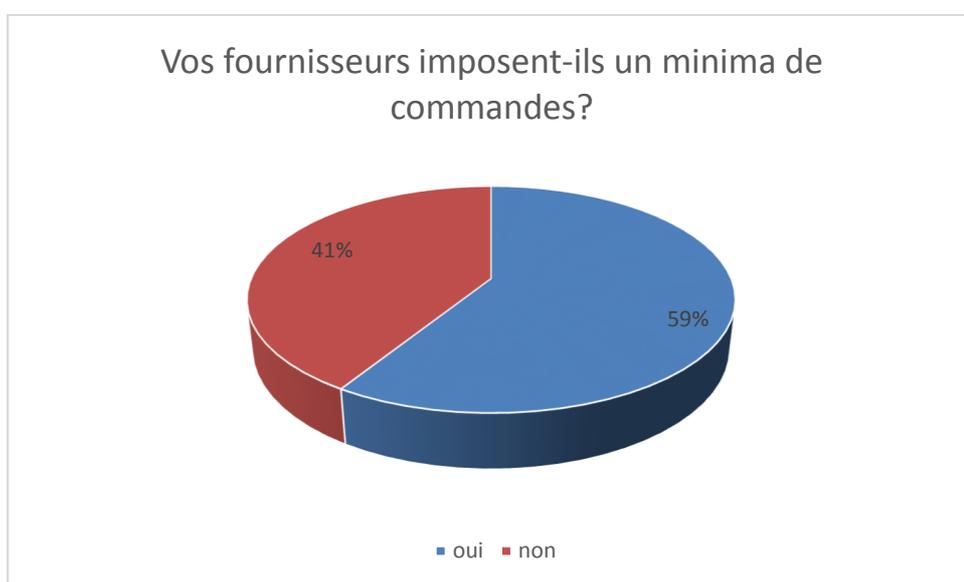


3 Enquête qualitative

Une enquête qualitative en entreprise a été diligentée auprès de 15 entreprises franciliennes artisanales⁷ exerçant aussi bien en boutique que sur les marchés.

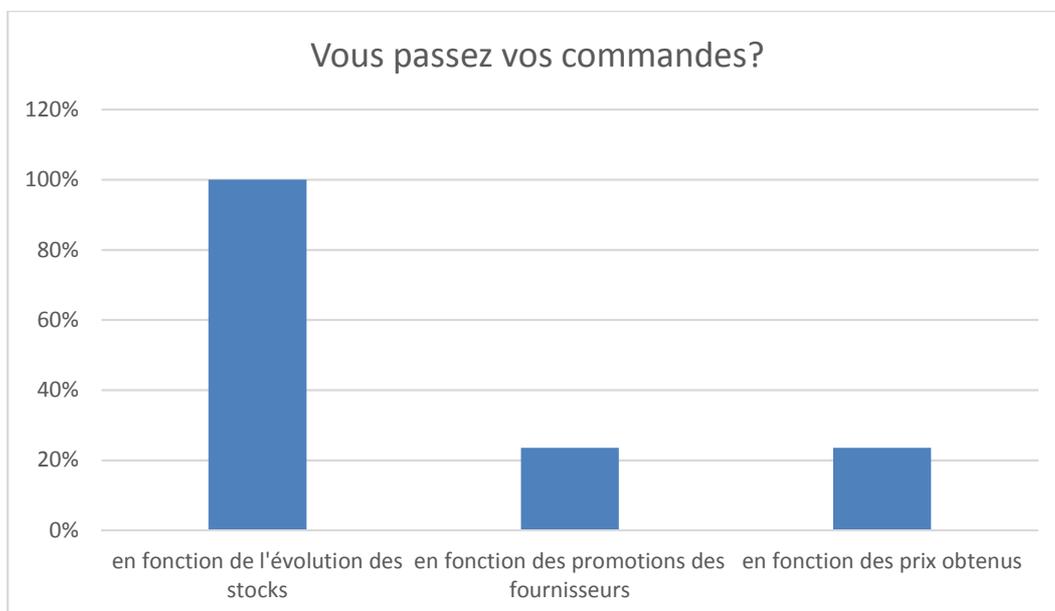
De l'achat des matières premières jusqu'à la gestion des biodéchets ou du don, l'enquête a permis de relever les bonnes pratiques et les axes d'amélioration en matière de lutte contre les pertes et les gaspillages alimentaires dans les entreprises.

3.1 Zoom sur les commandes



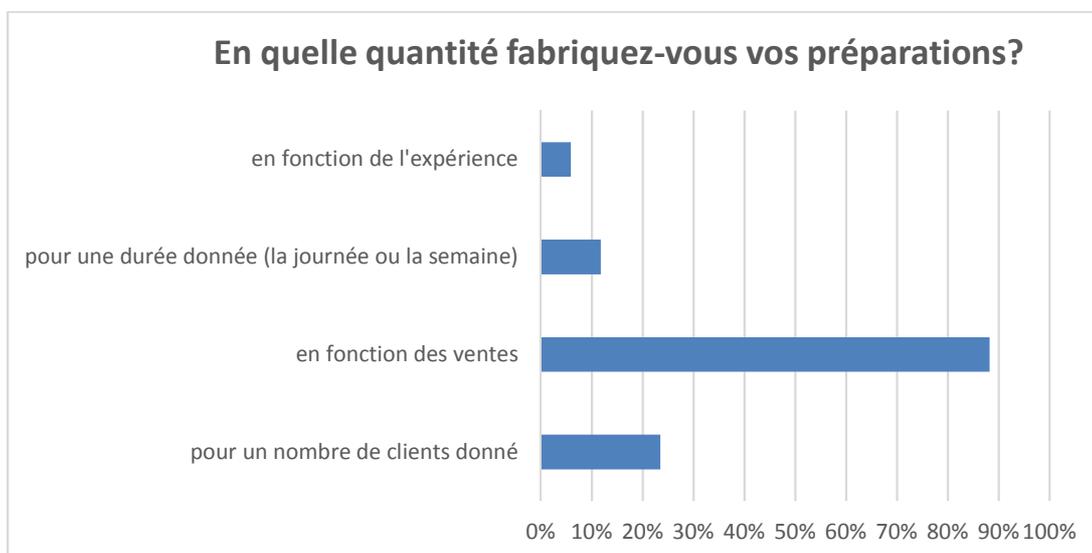
La perte de matières premières peut être liée au volume commandé. Or, les professionnels indiquent à presque 60% que leurs fournisseurs leur imposent un minima de commandes. Les volumes commandés doivent être en adéquation avec les volumes à utiliser, d'autant plus quand il s'agit de produits ayant une durée de vie courte. Certains indiquent avoir recours à des fournisseurs qui n'exigent pas de minima de commandes mais dans ce cas les prix sont plus élevés. Il convient donc à chaque professionnel de bien choisir ses fournisseurs suivant ce paramètre également.

⁷ Voir annexe 2



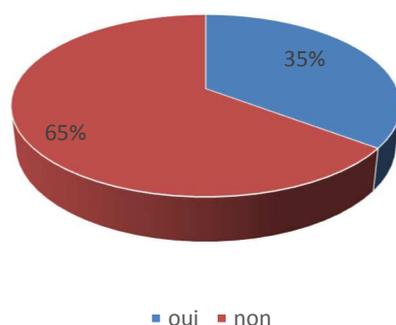
La commande (ou l'achat) de matières premières est avant tout conditionnée à l'évolution des stocks. Certains professionnels interrogés indiquent également profiter des promotions de leurs fournisseurs ou passer des commandes en fonction des prix obtenus.

3.2 Zoom sur la fabrication



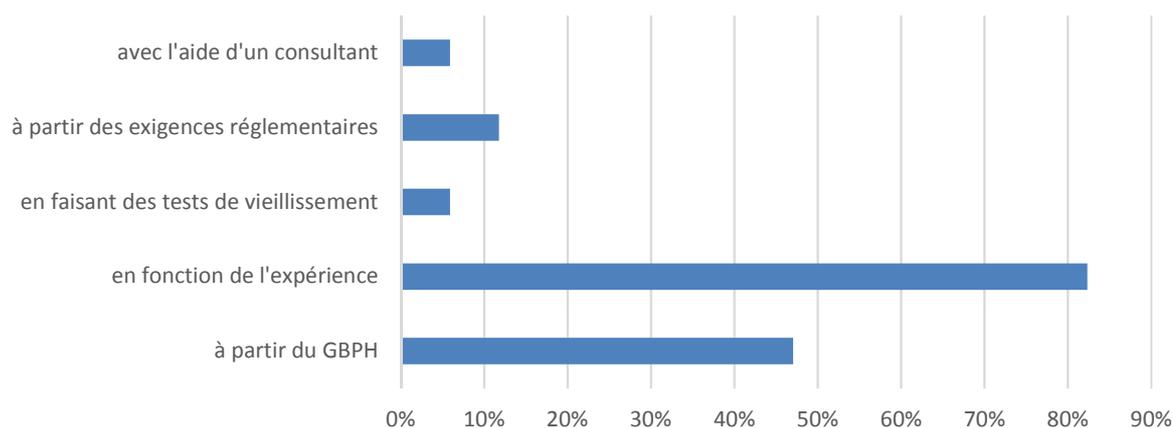
Les quantités de denrées alimentaires fabriquées dépendent avant tout des quantités vendues donc les entreprises interrogées réapprovisionnent leurs vitrines en fonction de leurs ventes.

Seriez-vous prêts à investir dans des outils permettant une conservation plus longue de vos fabrications ?



Les entreprises indiquent à 65% être prêtes à investir dans du matériel leur permettant d'allonger la durée de vie de leur fabrication. Le type de matériel évoqué concerne la surgélation, la mise sous-vide ou encore l'appertisation.

Comment fixez-vous la durée de vie de vos produits fabriqués et conservés pour un usage ultérieur?

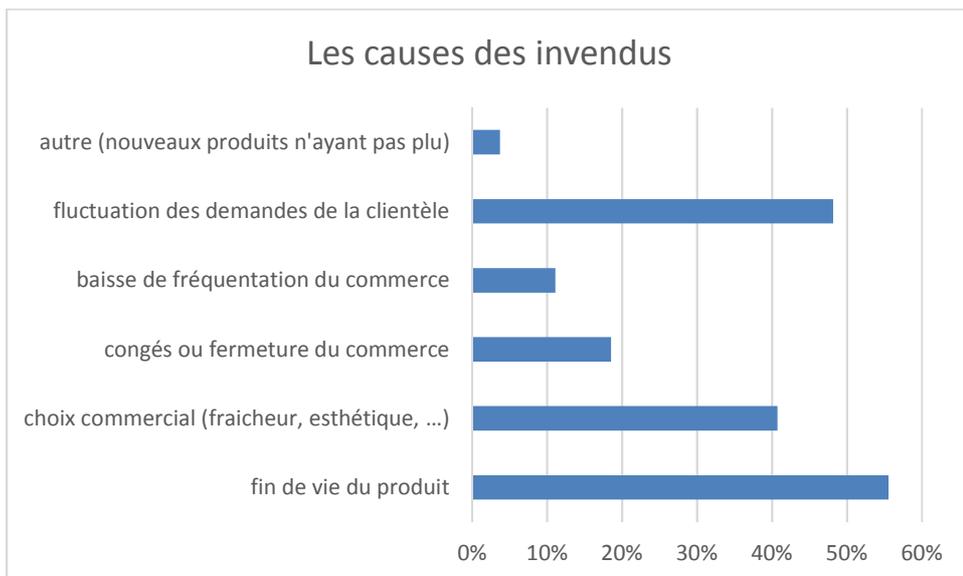


La durée de vie des produits est rarement établie à partir d'analyses en laboratoire. Pour la fixer, les professionnels interrogés se fient à leur expérience (plus de 80% des entreprises citent cette façon de procéder). Un peu moins de la moitié des entreprises se réfère au guide de bonnes pratiques d'hygiène de leur secteur en la matière.

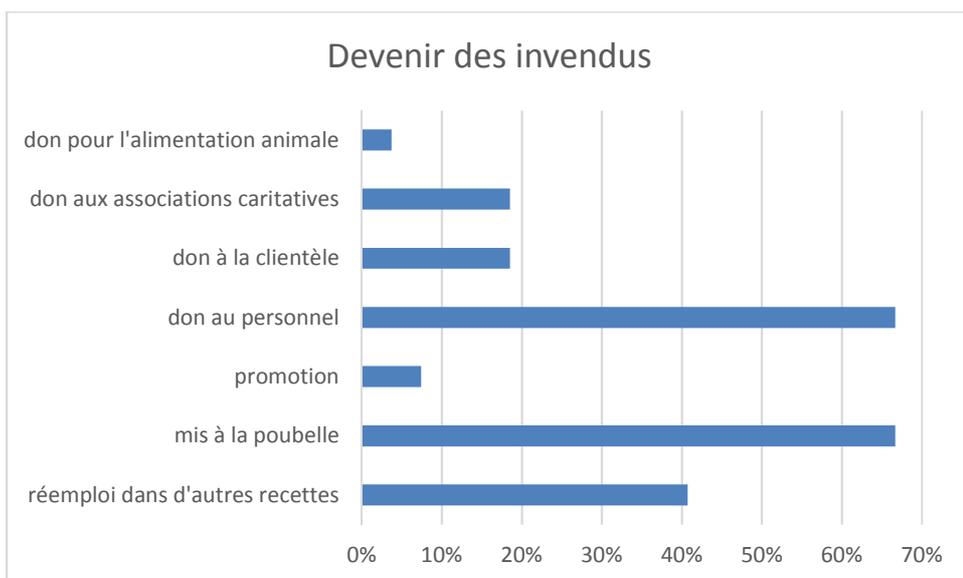
En matière de pertes, tous les professionnels indiquent avoir des pertes en fabrication. Les raisons évoquées sont multiples mais restent les mêmes d'une entreprise à une autre : pertes liées aux épiluchures, parage, découpe, pertes liées à certains procédés de fabrication (nappage des pâtisseries, ...) ou à ce qui reste sur les ustensiles.

3.3 Zoom sur les invendus

Toutes les entreprises signalent avoir des invendus. Il est en revanche très difficile de connaître les quantités perdues car soit les entreprises ne les connaissent pas, soit il s'agit d'une approximation pour certaines catégories de produits.



Les trois causes d'invendus les plus citées sont la fin de vie du produit, le choix commercial (produits abimés, manque de fraîcheur...) et la fluctuation de la demande des clients.



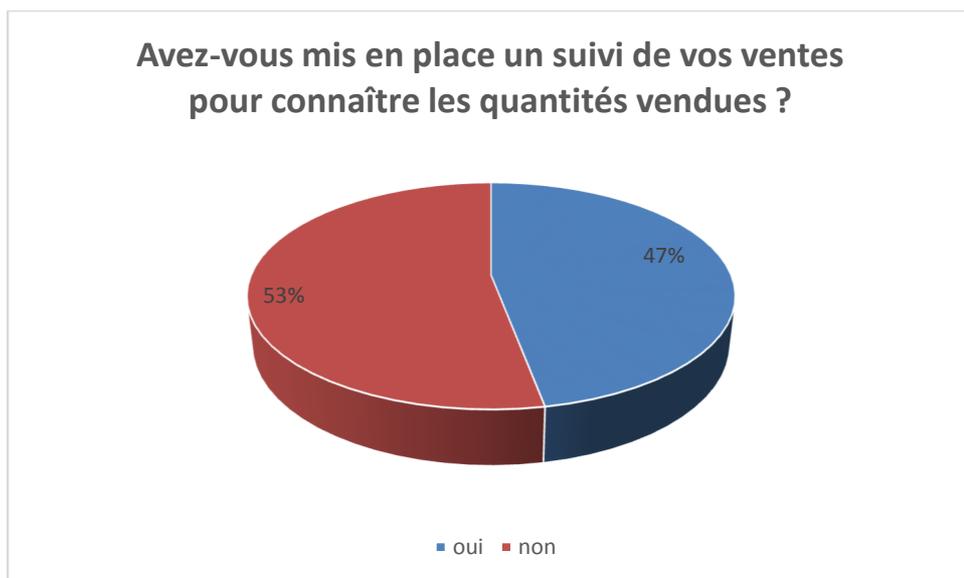
Les invendus sont majoritairement donnés au personnel, mis à la poubelle ou encore réemployés dans d'autres recettes.

Le don à la clientèle ou aux associations caritatives représentent moins de 20% des réponses données.

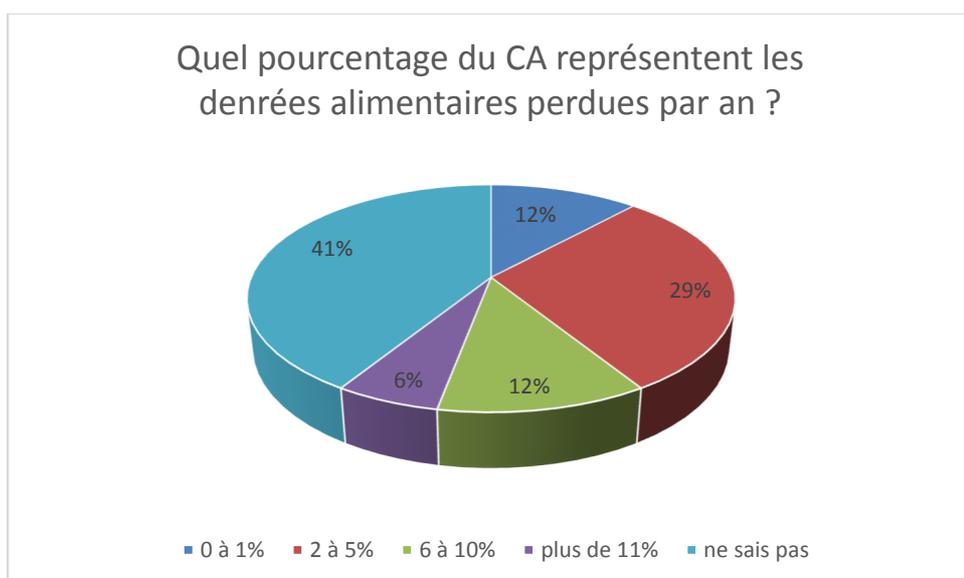
Quant au don pour l'alimentation animale ou à la pratique de la promotion, ce sont des procédés peu courants dans les entreprises diagnostiquées.

S'agissant de la pratique de la promotion, elle a cours notamment en fin de marché pour permettre aux professionnels de ne pas remporter certaines denrées.

3.4 Zoom sur le suivi des ventes



La moitié des professionnels ayant participé à l'enquête ne font pas de suivi de leurs ventes.

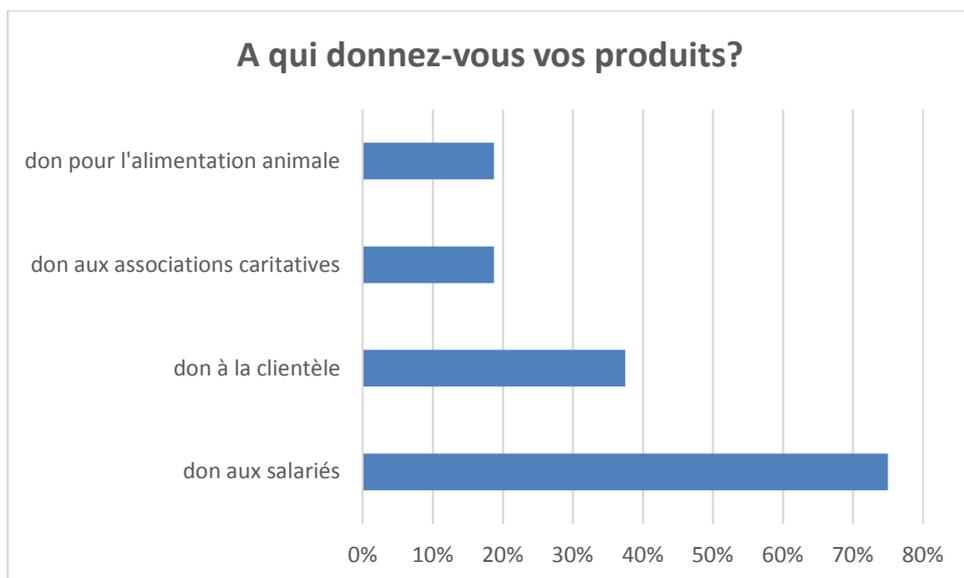


Bien qu'il s'agisse d'une estimation et qu'un peu moins de la moitié des professionnels interrogés n'a pas idée de la quantité de produits perdus, les pertes représentent moins de 10% du CA, ce qui n'est pas négligeable en perte financière. Il est donc essentiel que les entreprises évaluent leurs pertes.

3.5 Zoom sur les biodéchets

Les professionnels interrogés ne semblent pas concernés par la mise en œuvre de la réglementation sur les biodéchets et le seuil de 10 t/an, même si la quantité de biodéchets donnée est estimée. Tous les biodéchets sont éliminés via les ordures ménagères.

3.6 Zoom sur le don

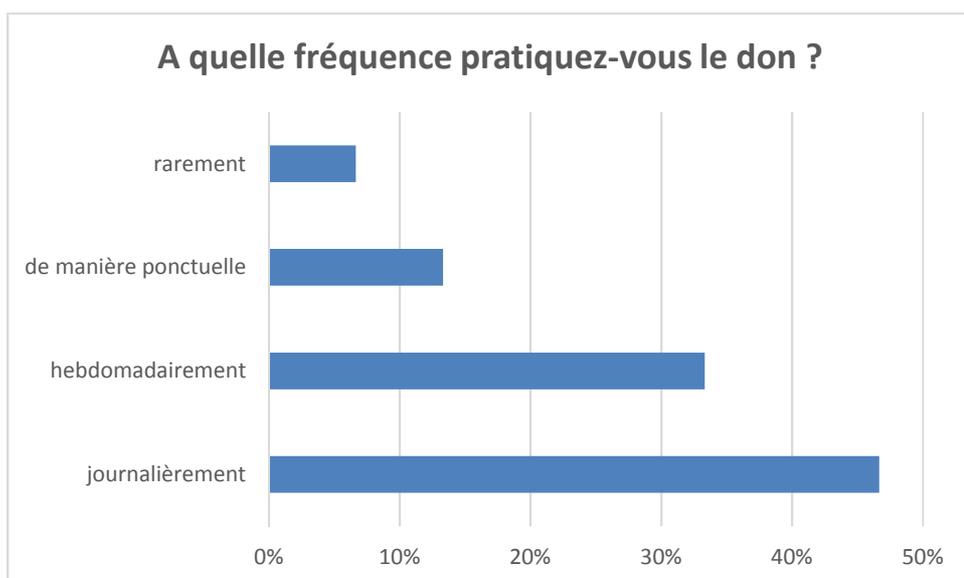


Les produits donnés sont exclusivement des produits fabriqués ou vendus par les entreprises interrogées et non les matières premières utilisées en fabrication.

Le don des invendus se fait principalement au personnel puis à la clientèle. Il se pratique moins aux associations caritatives ainsi que pour l'alimentation animale.

S'agissant du don aux associations caritatives, les professionnels interrogés soulèvent plusieurs freins à ce type de dons : variabilité des quantités disponibles, quantités pouvant être faibles certaines fois, des invendus à DLC très courtes le plus souvent non préemballés, des demandes d'associations à être livrées par le professionnel, une logistique contraignante à mettre en place (emballage des denrées, stockage, transport, traçabilité...) ...

Le don aux associations caritatives se fait à « La main de l'autre », à la paroisse, au « Chainon manquant » et au « Secours catholique ».



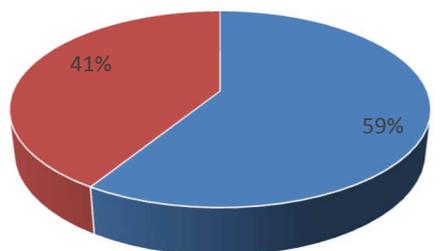
En croisant les informations, le don le plus fréquent se fait au personnel tandis que celui aux associations caritatives par exemple se fait de manière plus ponctuelle.

3.7 Zoom sur les conseils donnés aux clients

Les professionnels interrogés donnent tous des conseils à leur clientèle sur la conservation et l'utilisation des produits mais également sur la quantité à acheter. En revanche, ils ne le font pas toujours spontanément mais à la demande de la clientèle.

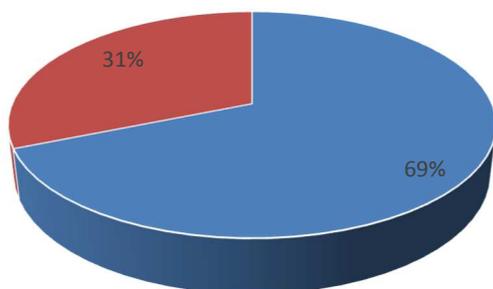
Des conseils en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire sont donnés dans 70% des entreprises interrogées.

De quelle manière donnez-vous des conseils à vos clients sur la conservation (durée et température) et l'utilisation de vos produits ?



■ spontanément ■ à la demande du client

Sensibilisez-vous vos clients au gaspillage alimentaire ?



■ oui ■ non

Extraits de l'interview du cuisinier du restaurant Chai 33 à Paris 12^{ème}

Qu'avez-vous mis en place pour limiter les pertes lors du stockage ?

Nous misons principalement sur une bonne rotation des stocks. Pour cela nous avons mis en place un tableau de bord qui nous permet d'avoir un inventaire sur les préparations / les besoins... En fonction du planning de fabrication de la cuisine cet inventaire nous permet de limiter les quantités à commander et de réduire les stocks inutiles. Le planning de fabrication évolue au jour le jour en fonction de la météo, des événements extérieurs (concert, foot...) et les commandes fournisseurs sont adaptées en conséquence quotidiennement.

Nous avons également mis en place des étiquettes rouges pour indiquer les produits ayant des dates courtes afin de les utiliser en priorité. Les plats du jour sont souvent choisis en fonction de ses produits à date courte.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées dans la mise en place de ces pratiques ?

La principale difficulté pour limiter les pertes est la peur du produit manquant, il n'est pas possible de prendre le risque d'avoir une rupture sur un produit donc les stocks doivent être suffisants pour faire face au besoin.

Avez-vous des pertes de denrées alimentaires lors de la fabrication?

Les pertes sont inévitables en fabrication dans la restauration. Notamment au niveau des fruits et légumes et des poissons.

Qu'avez-vous mis en place pour limiter ces pertes ?

Afin d'éviter les pertes sur certains fruits et légumes, le Chai a choisi d'utiliser quelques fruits et légumes de 4^{ème} voir 5^{ème} gamme notamment au niveau de la laitue où il y avait vraiment beaucoup trop de gâchis de feuilles. En achetant des produits un minimum préparés les pertes sont limitées. Ensuite pour limiter les pertes au niveau des légumes, le personnel est sensibilisé pour ne pas trop éplucher certains légumes qui ont une peau consommable.

De même, certains poissons sont directement achetés en filet afin d'éviter les pertes lors de la préparation.

Quelles difficultés avez-vous rencontré dans la mise en place de ces pratiques ?

Il a fallu prouver à la direction que le surcoût des produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme était rattrapé par le cout préparation et pertes.

Avez-vous des « invendus » ?

Oui, ils servent de repas au personnel sinon ils sont jetés.

Donnez-vous des conseils à vos clients pour qu'ils puissent limiter le gaspillage alimentaire ?

Les clients peuvent repartir avec leur reste dans des petites boîtes « Trop bon pour gaspiller ». La boîte n'est pas facturée, le Chai considère que c'est un service rendu, l'envie de ne pas gaspiller et surtout très valorisant pour le restaurant puisque le client souhaite repartir avec les produits cuisinés.

Quels conseils pouvez-vous donner aux autres professionnels pour limiter les pertes ?

Il faut prendre en compte les retours des assiettes des clients afin d'adapter les quantités en conséquence. Au Chai, la taille des portions de viandes et de poissons a été réduite, par contre la quantité de garniture a été augmentée. Cette pratique a été mise en place suite à la mise en place des biodéchets qui a mis en évidence la perte importante sur la viande et le poisson.

Au Chai, nous évaluons les pertes sur une journée afin d'adapter les fabrications du lendemain.

Je conseille aussi à certains établissements de choisir des produits déjà préparés comme pour la laitue c'est certes plus cher à l'achat mais la perte au niveau matière et temps rattrape largement le surcoût. En plus au Chai, nous avons un problème d'espace pour la préparation de ces produits, c'est donc aussi une solution sur ce point.

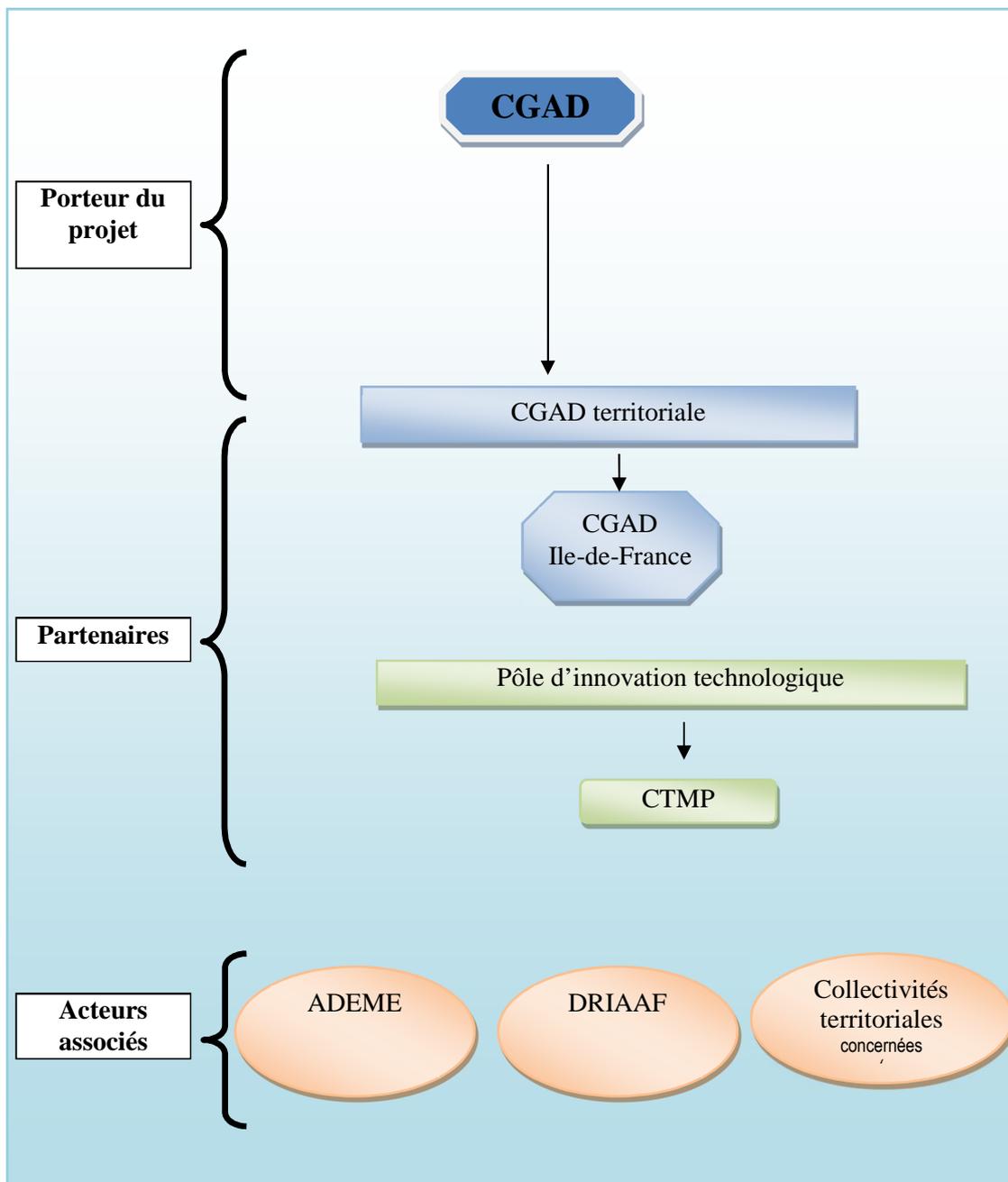
Je conseille aussi à tous les établissements de définir des fiches techniques précises, le poids et le grammage sont indiqués, les quantités sont donc à respecter. Et bien sûr, il faut impérativement impliquer toutes l'équipe de cuisine dans la démarche.

Annexes

- Annexe 1 : Schéma répertoriant l'ensemble des acteurs impliqués dans le projet
- Annexe 2 : Liste des entreprises enquêtées
- Annexe 3 : Brochures à destination des entreprises
- Annexe 4 : Brochure à destination de la clientèle
- Annexe 5 : Fiches réalisées par le CTMP

Annexe 1 : Schéma répertoriant l'ensemble des acteurs impliqués dans le projet

Schéma répertoriant l'ensemble des acteurs impliqués dans le projet



(1) l'ARDATmv a été associée à cette démarche car elle a également initié une action qui a été retenue dans le cadre de l'appel à projets PNA lancé en juillet 2014 par la DRIAAF Ile de France.

Annexe 2 : Liste des entreprises enquêtées

Activité de l'entreprise	Nom de l'entreprise	Département
Pâtissier – traiteur – salon de thé	Dalloyau	92
Pâtissier – chocolatier - traiteur	Frédéric Cassel	77
Pâtissier – chocolatier - boulanger	Laurent Duchêne	75
Pâtissier – chocolatier – glacier - traiteur	Pâtisserie de l'Eglise	75
Chocolatier	Servant chocolatier	75/92
Glacier	Les sorbets de Saint Mandé	91
Boucher	SARL Ronoviande	78
Boucher – charcutier – tripier – boulanger - pâtissier – primeur – épicier	SARL Baldacchino	95
Boucher	Plesant	91
Boucher – chevalin - charcutier	Boucherie Notre Dame du Plateau	93
Boucher – charcutier - traiteur	Le Plessis gourmand	94
Charcutier - traiteur	Charcuterie fertoise	77
Charcutier - traiteur	Gamboa	75
Boulangier - pâtissier	Thomasse	92
Boulangier - pâtissier	Aux délices du Morin	77

Annexe 3 : Brochures à destination des entreprises

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'Energie, 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!**



Maison des Métiers de l'Alimentation
56 rue de Londres - 75008 Paris
Tél 01 44 90 88 44 - Mail : cgad@cgad.fr
www.cgad.fr

Avec le soutien financier de la DRIAAF



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.
(CES FICHES PRÉSENTENT DES SOLUTIONS PRATIQUES QUI PEUVENT ÊTRE MISES EN PLACE POUR LUTTER CONTRE LES PRINCIPALES CAUSES DE
GASPILLAGE IDENTIFIÉES POUR LE SECTEUR PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE-GLACERIE POUR EN SAVOIR PLUS : WWW.CTMP.ORG)

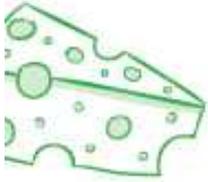


BIEN GÉRER LES RESTES ET LES INVENDUS



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	BOISSANT AUX AMANDES
LÉGUMES	SOUPES
FRUITS	COMPOTES, CONFITURES, PURÉES DE FRUITS, NAPPAGES
VIANDES	TERRINES
PAIN	(HAPELURE, CROUTONS, 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



DES LIVRETS DE CONSEILS POUR LUTTER CONTRE LES PERTES ET LES GÂCHIS ONT ÉTÉ RÉDIGÉS PAR LA FBCT. CES LIVRETS À DESTINATION DES ARTISANS BOUCHERS (HARCIERS) ET DE LEUR CLIENTÈLE SONT TÉLÉCHARGEABLES SUR WWW.BOUCHERIE-FRANCE.ORG



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:

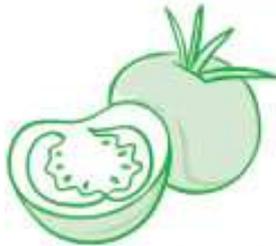
<http://fr.calameo.com/read/000333701211f21a0551c>



Donner à des associations ou vendre à d'autres professionnels des produits d'origine animale conduit à devoir obtenir une dérogation à l'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 :



<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 Pâtissiers, 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.fromager-sdefrance.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

Annexe 4: Brochure à destination de la clientèle

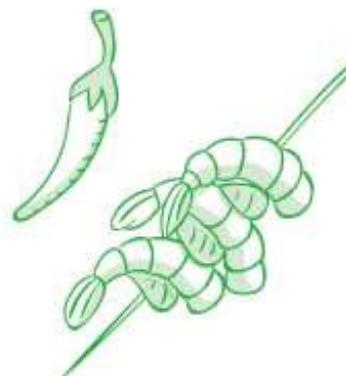
LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : (C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !

DES ÉCONOMIES EN PERSPECTIVE ET UN GESTE POUR LA PLANÈTE



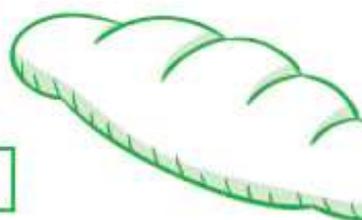
PRÉVOIR SES ACHATS :

- Vérifier ce qui reste dans son réfrigérateur avant de faire les courses.
- Planifier ses repas.
- Faire une liste de courses pour éviter les achats inutiles.
- Ajuster les quantités nécessaires en fonction du nombre de convives et demander conseil à son artisan ou commerçant.
- Eviter de faire les courses en ayant faim, cela favorise les achats d'impulsion.
- Si possible faire ses courses plusieurs fois par semaine en achetant en fonction de ses besoins.



AU RESTAURANT :

- Vous n'avez pas fini votre assiette? Demandez à repartir avec vos restes grâce à un contenant, le gourmet bag (<http://gourmetbag.fr/>).
- Avec les buffets à volonté, réservez-vous au fur et à mesure, une fois votre assiette terminée.



CONSERVER LES ALIMENTS :

- Lors des courses, placer dans un sac isotherme les produits les plus fragiles notamment si la température extérieure est élevée.
- Suivre les conseils de conservation (durée et température) donnés par son artisan ou commerçant ou indiqués sur l'emballage.
- Ne pas hésiter à lui demander de mettre sous-vide certains produits s'il propose ce service. Cela vous permettra de garder plus longtemps vos aliments !



Maison des Métiers de l'Alimentation
56 rue de Londres - 75008 Paris
Tél 01 44 90 88 44 - Mail : cgad@cgad.fr
www.cgad.fr

Avec le soutien financier de la DRIAAF



Faire la distinction entre les différentes dates limites de consommation

DLC = Date Limite de Consommation. Elle apparaît sous la mention « **A consommer jusqu'au** ».

Le produit ne peut être consommé au-delà car il y a un risque d'intoxication alimentaire.

DDM = Date de durabilité minimale.

Elle apparaît sous la dénomination : « **A consommer de préférence avant** ».

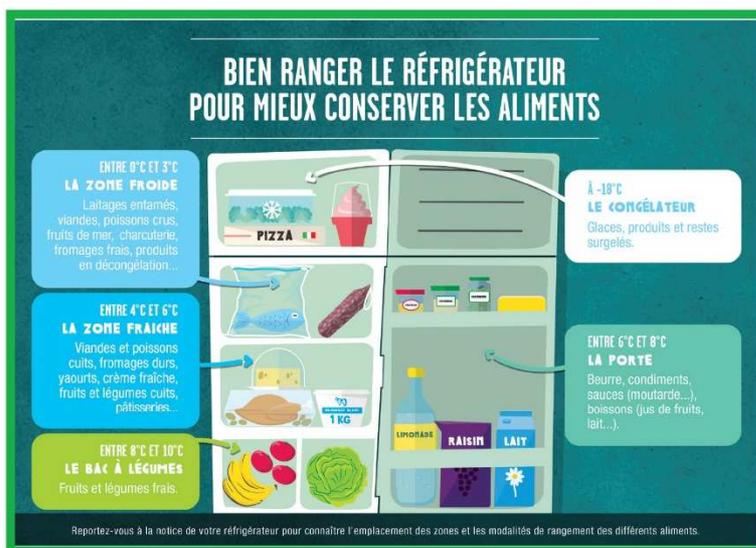
Les qualités organoleptiques du produit diminuent au-delà de cette date mais le produit peut encore être consommé sans risque pour la santé

Pour en savoir plus :

<http://agriculture.gouv.fr/dlc-dluo-cest-quoi>

Ranger les aliments dans les différentes zones du réfrigérateur (voir notice) en fonction de leur température de conservation et en mettant les aliments à consommer en 1er devant.

<http://agriculture.gouv.fr/des-conseils-pour-bien-ranger-votre-frigo>



Protéger les aliments dans le réfrigérateur (film alimentaire, boîte fermée...) pour éviter toute contamination.

Bien nettoyer régulièrement son réfrigérateur.
Bien refermer les paquets entamés.

Retrouver toutes les bonnes pratiques d'hygiène à destination du consommateur dans un guide spécifique :

<http://agriculture.gouv.fr/consommateurs-connaissiez-vous-toutes-les-bonnes-pratiques-dhygiene>

POUR LIMITER LES RESTES ET LE GASPILLAGE :

Cuisiner les bonnes quantités en fonction du nombre de convives.

Privilégier le vrac et le détail pour obtenir la quantité nécessaire.

Si vous cuisinez en trop, congelez immédiatement le surplus.

Cuisinez vos restes ou recyclez-les :

fruits abîmés en compotes ou en confiture, fanes de légumes (fanons de radis) en soupe, pain de la veille en pain perdu ou en croutons

En dernier ressort, compostez quand cela est possible ou donnez les restes pour l'alimentation de certains animaux.

#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

Retrouvez encore plus de conseils sur : www.casuffitlegachis.fr

Annexe 5 : Fiches réalisées par le CTMP

FICHE : Les bonnes pratiques du CTMP

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CONTEXTE



au gaspillage
alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue ces dernières années, une priorité internationale, qui touche tous les acteurs de la chaîne alimentaire : de la production agricole, jusqu'aux consommateurs, en passant par toutes les étapes de transformation (industrielle ou artisanale) ou encore de stockage et de distribution.

À partir d'une enquête et des diagnostics réalisés chez des artisans pâtisseries-chocolatiers-confiseurs-glaciers-traiteurs, le CTMP a rédigé une synthèse afin de sensibiliser l'ensemble des artisans du secteur du sucré sur cette problématique et en leur donnant des solutions concrètes et adaptées pour réduire le gaspillage alimentaire dans leur entreprise.

QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Le gaspillage alimentaire concerne les produits alimentaires encore comestibles qui, à une étape de la chaîne alimentaire sont jetés. La lutte contre le gaspillage comprend la sensibilisation de tous les acteurs, leur mobilisation et une communication régulière auprès des consommateurs.

LA RÉGLEMENTATION SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Pour aider au déploiement des programmes de lutte contre le gaspillage dans les entreprises, la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 a inséré de nouveaux articles dans le code de l'environnement. Par exemple, l'article L.541-15-4 indique :

« La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

- 1 La prévention du gaspillage alimentaire ;
- 2 L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
- 3 La valorisation destinée à l'alimentation animale ;
- 4 L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

À NOTER :

Selon cette loi, les établissements possédant une surface de vente supérieure à 400 m² sont contraints de conclure une convention avec une ou des associations caritatives habilitées pour céder à titre gratuit leurs invendus consommables qui ne doivent pas finir à la poubelle.



ÉTAT DES LIEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DU SECTEUR ARTISANAL DU SUCRÉ



Une profession concernée

Selon une enquête menée par le CTMP¹ les artisans pâtisseries-chocolatiers-glaciers-traiteurs ont compris l'importance de cette problématique et participent à leur échelle, aux efforts de réduction du gaspillage alimentaire.

86 % se sentent intéressés et concernés

Bien qu'il ne soit pas calculé de manière précise, la majorité des professionnels interrogés estiment que le gaspillage représente

2 à 5 % de leur chiffre d'affaires.

Des sources de gaspillage identifiées par les professionnels

Bien que la notion de gaspillage soit plus évidente au niveau de la vente, avec la notion d'invendus, les professionnels estiment que le gaspillage peut également avoir lieu au niveau de la phase de fabrication.

Au laboratoire



Dans les étapes de fabrication, les pertes les plus importantes proviendraient :

- des matières premières périmées/abîmées/souillées devant être jetées,
- des découpes/épluchages,
- d'erreurs de fabrication ou encore des manipulations lors des différentes étapes de fabrication,
- des pertes liées aux différentes étapes de fabrication (par exemple lors d'un transfert cuve vers doseuse macaron, pâte ou crème restant sur les ustensiles...)

Au magasin



À la vente, les pertes les plus importantes proviendraient :

- Produits retirés de la vente pour cause de choix commercial (fraîcheur des produits, aspect esthétique, produit cassé...),
- Produits invendus pour cause de baisse de fréquentation du commerce (vacances, météo...),
- Produits invendus pour cause de congés/fermeture hebdomadaire.

¹ Enquête menée en 2015 sur un échantillon de 78 entreprises



LES SOLUTIONS DÉJÀ MISES EN PLACES PAR LES PROFESSIONNELS DU SUCRÉ POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans 93 % des entreprises pour lesquelles il existe du gaspillage alimentaire, des solutions ont été mises en place.

Les cinq principales mesures mises en place citées par les professionnels sont :

- 1 La sensibilisation des équipes (par la pesée des produits retirés de la vente ou l'affichage de la liste de tous les déchets gaspillés par semaine),
- 2 La meilleure gestion des stocks de matières premières, produits semi-finis et finis,
- 3 L'augmentation de la durée de vie des produits par l'amélioration du procédé de fabrication ou par l'emballage (congélation, mise sous-vide...),
- 4 Le recyclage des invendus (transformation par la cuisson, réutilisation de biscuits en tant que matière première),
- 5 Les dons à des clients, au personnel, à des associations caritatives, à des éleveurs pour une utilisation en tant que nourriture pour animaux...

➔ Vous avez mis en place d'autres initiatives pour réduire le gaspillage dans votre entreprise, faites-le nous savoir en contactant le CTMP par

 E-mail : contact@ctmp.org

 Téléphone : 01 40 89 96 70

Ces fiches ont été rédigées dans le cadre de l'activité Pôle d'Innovation pour l'artisanat soutenu par la DGE et du projet intitulé « Métiers de bouche et lutte contre le gaspillage alimentaire : diagnostic et solutions », piloté et coordonné par la CGAD et financé par la DRIAAP.



	CAUSES	SOLUTIONS
Stockage 	Durée de vie dépassée (matières premières/produits semi-finis ou finis)	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser un contrôle à réception (durée de vie et température notamment) Organiser le stockage des marchandises selon la méthode du PEPS (Premier entré Premier sorti) Faire une vérification des stocks 1 fois/semaine au minimum en notant ce qui est jeté
	Panne de l'enceinte frigorifique	<ul style="list-style-type: none"> Mettre en place un plan de maintenance préventive Faire des relevés de températures réguliers
Fabrication 	Fruits abîmés	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser les fruits abîmés (non moisis) pour réaliser des confitures, des purées de fruits ou des nappages
	Épluchures de fruits	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser les zestes des agrumes Utiliser les coques de fruits en décor (exemple : fruits de la passion)
	Erreur de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> Rédiger et imprimer des fiches de protocole de fabrication Formuler des recettes avec des valeurs arrondies et si possible avec des contenants entiers (par exemple : 1 brique de lait) pour faciliter l'étape de pesées et minimiser le risque d'erreur
	Chutes/casse de produits	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser les chutes (exemple : cadre de ganaches) et brisures (exemple : pâte) dans des recettes ou les valoriser vers une filière d'alimentation animale si les quantités sont importantes Investir dans des machines permettant de réduire les chutes (exemple : découpe jet d'eau)
	Fleurage	<ul style="list-style-type: none"> Sensibiliser le personnel pour limiter l'utilisation de la farine lors du fleurage
Magasin 	Contenants (bols, cuis-de-poule) mal vidés	<ul style="list-style-type: none"> Sensibiliser le personnel à l'utilisation systématique et efficace des cornes
	Invendus sur le pain	<ul style="list-style-type: none"> Faire une cuisson toute la journée Proposer les produits secs à des filières animales
	Invendus sur la viennoiserie	<ul style="list-style-type: none"> Faire une cuisson 2 fois/jour Réutiliser les viennoiseries J+1 dans recettes (exemple : croissant amandes, brioches imbibées)
	Invendus sur la pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> Faire une gestion des J+1 avec un code couleur par exemple Noter systématiquement ce qui est jeté chaque soir (produits impropres à la consommation) Tenir à jour un outil de suivi des commandes entre le laboratoire et le magasin
Consommateur 	Produits abîmés	<ul style="list-style-type: none"> Sensibiliser le personnel à la manipulation des produits fragiles Réserver les produits abîmés pour la dégustation client
	Gaspiillage chez le consommateur	<ul style="list-style-type: none"> Donner des conseils aux clients pour optimiser la conservation des produits (température et conditions de conservation) Réduire la taille des portions Proposer des emballages permettant d'optimiser les durées de vie des produits (exemple : gâteaux de voyage sous emballage scellés)

À NOTER :

Liste des outils complémentaires conçus par le CTMP qui peuvent aider à lutte contre le gaspillage

- Fiches outils d'application de l'hygiène du CTMP : Contrôle à réception/Maintenance des enceintes frigorifiques/Relevés de Température/Gestion des stockages/Non-conformité
- Guide du CTMP pour l'optimisation de la conservation par l'emballage
- Fiche de bonnes pratiques du fleurage

Pour se procurer ces fiches, contacter le CTMP par mail: contact@ctmp.org ou par téléphone: **01 40 89 96 70**