Cantines et restaurants tentent de réduire le gaspillage en cuisine

Du pain, des plats préparés encore sous plastique, des fruits pas très frais, des morceaux de poulet... dans les poubelles des restaurants et des cantines, on trouve beaucoup de trésors alimentaires qui pourraient connaître une deuxième vie. En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, la restauration n'a pour l'instant aucune obligation. La situation va rapidement changer pour les cantines (écoles, entreprises, hôpitaux...). Comme les supermarchés, la restauration collective devra donner ses produits invendus à des associations caritatives. Cette obligation s'appliquera dans les prochains mois, quand l'ordonnance de la loi fixant ce principe sera publiée.

Quelques pionniers ont déjà commencé ce combat pour consommer moins et d'une manière plus responsable. Depuis quelques années, l'entreprise Sodexo fait ramasser les produits alimentaires dans ses cantines en France par Les Restos du coeur qui les redistribuent aux personnes en difficulté. Elior, qui exploite des restaurants d'entreprise dans l'Hexagone, vient de signer un partenariat avec les Banques alimentaires.

Des initiatives qui trouvent vite leurs limites. « Concernant les plats frais, on ne peut donner que ceux restés en chambre froide, pas ceux qui ont été présentés au public même si personne n'y a touché », rappelle Judith Laloupo, en charge de la responsabilité sociale et environnementale d'Elior. Aussi les géants du burger (McDonald's, Burger King...) ne sont-ils pas autorisés à distribuer leurs produits fabriqués à la demande, puisqu'ils ont une durée de vie limitée à une dizaine de
minutes.

De plus, le ramassage de ces produits, qui ne peut pas se prévoir longtemps à l'avance, ne fonctionne pas toujours très bien. « Parfois, on appelle Les Restos du Coeur et, à cause du manque de camions ou de bénévoles disponibles, l'association ne peut pas récupérer nos invendus », reconnaît Lydie Breton, directrice de l'innovation sociale chez Sodexo France qui, l'année dernière, a tout de même redistribué 95 tonnes d'invendus.

Mais le monde de la restauration en est persuadé : la lutte contre le gaspillage alimentaire se gagnera d'abord en cuisine, en adaptant les portions ou en développant des recettes qui exploitent toutes les parties d'un produit. Quelques petits restaurateurs ont adopté de bonnes pratiques. Par conviction autant que par souci de leur porte-monnaie. « Utiliser toutes les parties d'un produit permet de faire des économies. Quand je fais des steaks de saumon, j'utilise la chair restante pour préparer d'autres plats. Mais ce comportement n'est pas encore largement diffusé chez les chefs », raconte Jean Terlon, propriétaire du restaurant Saint-Pierre, dans l'Essonne.

Les géants de la restauration collective privilégient une approche plus systématique. Dans quelques pays pilotes dont la France, Sodexo commence à équiper ses cantines de tablettes permettant de calculer tout ce qui est jeté en salle ou en cuisine sans être consommé. De son côté, Elior ne met au menu que des recettes ayant reçu une note de 7 sur 10 auprès des consommateurs, car si le public apprécie, il y aura moins de gaspillage. En salle, il faut apprendre aux clients à ne pas prendre plus de nourriture qu'ils ne peuvent consommer. Ainsi, Sodexo expose de grands conteneurs transparents où tout le pain gaspillé de la semaine est stocké. Une façon de sensibiliser les clients à ce phénomène. Mais pas de doute, dans la restauration, la route sera encore longue pour que la lutte contre le gaspillage alimentaire porte vraiment ses fruits.

Que font certains restaurateurs pour diminuer le gaspillage alimentaire ?

1. Ils cuisinent en jetant le moins possible.
2. Ils achètent des produits moins chers.
3. Ils utilisent des recettes traditionnelles.
4. Ils renoncent à utiliser de la viande.