

## PREVENIR ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE CHEZ LES PROFESSIONNELS

### 1. LES ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

D'où provient le gaspillage alimentaire (ou 'gasp' dans cette fiche) ?

-  le retour assiette (consommation)
-  le gaspillage lié à la préparation (cuisine et service)
-  le gaspillage lié aux stocks



**Les enjeux réglementaires** : d'ici fin 2022, les entreprises bruxelloises seront contraintes de trier à la source les biodéchets. Vous devez donc vous adapter en interne pour effectuer ce tri et vous confronter au gaspillage.

C'est l'occasion d'essayer de réduire cette fraction de déchets.



**Les enjeux financiers** : un plan durable et ambitieux de lutte contre le gaspi permettra de diminuer la quantité de déchets alimentaires et donc de **réduire les coûts** sur :

1. **l'achat des matières premières** alimentaires perdues dans le gaspillage alimentaire : vous n'achèterez plus ce qui était jeté.
2. **la main d'œuvre** qui cuisine ces aliments perdus : ce que le personnel prépare doit être vendu, pas jeté.
3. les **frais de gestion directs et indirects des déchets** alimentaires jetés : moins de déchets donc moins de coûts de collecte.

Bruxelles Environnement vous accompagne dans la réduction de votre gaspillage alimentaire. N'hésitez pas à contacter le service du « **facilitateur biodéchets des professionnels** » qui peut vous aider ou vous orienter !

Contact : [biodechetspro@environnement.brussels](mailto:biodechetspro@environnement.brussels)



#### Le contexte régional

La stratégie **GoodFood** est une politique publique lancée par la région de Bruxelles-Capitale visant à généraliser l'**Alimentation Durable (AD) en ville**.

##### Comment ?

En ciblant les problématiques **économiques, sociales et environnementales** de l'AD :

- « **mieux produire** » : une production locale, des aliments sains, un processus respectueux de l'environnement
- « **bien manger** » : une alimentation savoureuse et équilibrée accessible à toutes et tous

GoodFood intègre la prévention du gaspillage alimentaire directement dans ses actions avec différents labels :



Lutter contre le gaspillage alimentaire fait partie des objectifs de Good Food. Pour savoir comment se faire labéliser, rendez-vous sur le portail [goodfood.brussels](http://goodfood.brussels)



## 2. QUELLES ACTIONS OU MESURES GÉNÉRALES METTRE EN PLACE ?

Ces mesures sont transposables à différents secteurs d'activités qui servent des repas et elles vous aideront à lutter contre le gaspillage alimentaire à plusieurs niveaux.

### Avant la production des repas



- ✓ Préparer les fiches recettes **avec les quantités** et le grammage des produits pour ne pas **surévaluer les besoins** une fois chez le fournisseur !
- ✓ Planifier **chaque jour** le nombre ajusté de repas pour ne pas en faire trop !
- ✓ Attention aux dates de péremption ! Appliquer le **FIFO** (First In First Out) pour utiliser en premier les produits dont la date de péremption est la plus proche.
- ✓ Cependant, ne pas confondre la **Date Limite de Consommation (DLC)** « à consommer jusqu'au » (produits périssables qui présentent un risque pour la santé s'ils sont consommés après cette date) et la **Date de Durabilité Minimale (DDM)** « à consommer de préférence avant le » (produits encore consommables qui ne présentent pas de risque sanitaire s'ils sont consommés après cette date, mais dont la qualité ou le goût peuvent être modifiés).
- ✓ Opter pour le **zéro emballage** : cela fait gagner un temps non négligeable qui peut être utilisé pour travailler des produits frais 😊
- ✓ Entretenir régulièrement les cuisines, frigos et autres dispositifs de stockage.
- ✓ Prévoir dans les menus des plats qui utilisent les mêmes aliments. Utiliser dans un nouveau plat, ce qui a eu moins de succès dans le premier.

### Pendant la production des repas



- ✓ Suivre les quantités calculées auparavant et s'adapter à son public.
- ✓ Privilégier le « **fait-maison** » pour adapter plus facilement et réutiliser le surplus !
- ✓ Valoriser les produits abîmés ou peu utilisés (*feuilles, tiges, zestes, etc.*) pour en faire des bouillons, des soupes, des sauces, ...
- ✓ Plutôt que d'éplucher vos légumes bios, brossez-les simplement sous l'eau.

### Pendant le service



- ✓ Utiliser des **tailles d'assiettes** pour le service **adaptées** aux portions souhaitées par le client.
- ✓ **Revendre** les **surplus** via des app comme [TooGoodToGo](#), [Happy Hours Market](#), [FoodWe](#).
- ✓ Former le personnel à **présenter les plats de manière attractive**.



**Éviter le phénomène « retours assiettes »** : sensibiliser les consommateurs sur la lutte anti-gaspillage pour les engager à modifier leurs comportements !

- ✓ **Donner les invendus** encore consommables ! Prendre contact avec la *Fédération des Services Sociaux (FDSS)*, le *réseau LOCO*<sup>1</sup>, le *samusocial.brussels*<sup>2</sup> pour aider les personnes en situation précaire, s'inscrire sur [la bourse aux dons](#) ou sur [TooMuch](#),... En bref, se renseigner sur les possibilités près de chez soi !

<sup>1</sup> Réseau LOCO : 02 526 03 08 | 0489 03 27 75 | [arial.adrien@fdss.be](mailto:arial.adrien@fdss.be)

<sup>2</sup> 0800 993 40

## 3. POUR ALLER PLUS LOIN

Réduire le gaspillage alimentaire vous permet d'économiser de l'argent. Trois étapes vous permettront de maximiser votre impact : estimer et mesurer, sensibiliser votre personnel, définir un plan d'action.

### → ÉTAPE 1 - Calculer vos pertes directes et indirectes : estimer et mesurer



#### Quels outils pour estimer ?

- [FOODWIN](#) : outil en ligne, pour les cantines.
- Moyennes existantes de gaspillage alimentaire pour votre secteur (voir section 4 de cette fiche !) et rapportées au nombre de repas que vous cuisinez.

#### Quels outils pour mesurer ?

- Créez votre gâchimètre ! À divers postes, collectez le gaspillage dans un récipient transparent et gradué. Vous pourrez marquer après chaque repas ou au minimum chaque jour la quantité gaspillée et la noter dans un tableau.
- Des applications (ex : [Leanpath](#) ou [Food Intel Tech](#) qui permettent d'identifier, de suivre et de réduire le gaspillage alimentaire et les coûts qui y sont liés).

Pour des résultats représentatifs, il faut mesurer le gaspillage alimentaire à un **rythme fréquent, régulier** et adapté à l'activité de votre entreprise.

### → ÉTAPE 2 - Impliquer le personnel et les clients : sensibilisation engageante par l'action

La sensibilisation engageante par l'action est indispensable pour obtenir un résultat durable et pour favoriser l'acceptabilité du changement.

Plusieurs ressources sont disponibles pour se former sur le sujet : par exemple, [United Against Waste](#) (Suisse) propose des études de cas d'entreprises ayant adoptées des mesures efficaces.

Diverses formations<sup>1</sup> ou des vidéos<sup>1</sup> instructives peuvent aussi être proposées pour motiver le personnel.

Comment s'y prendre ?		
<b>Le personnel</b> 	Créer des eco-team : des ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage.	
	La communication interne : présenter les chiffres, les actions possibles...	
	Accompagner, encadrer, soutenir.	
<b>Les clients</b> 	Informers et communiquer sur les nouvelles mesures et les démarches mises en place.	
	<b>Attention !!</b> Le but n'est pas d'inciter à manger plus mais bien à faire évoluer les comportements (trop grosses quantités, peur des aliments inconnus...).	

### → ÉTAPE 3 - définir le plan d'action

Investir dans la **construction et le suivi d'un plan ambitieux** est **rentable** et permet de mener des actions **durables** : c'est un axe stratégique qui permet de déterminer un objectif de réduction du gaspillage alimentaire et de diminuer les coûts directs et indirects (frais du personnel, coût des déchets, etc.) liés à ce gaspillage.

Des exemples chiffrés par secteur sont présentés plus loin dans cette fiche.

Ce plan d'action doit fixer des objectifs et les mesures générales et spécifiques qui seront mises en place, les formations prévues, ainsi que définir les responsabilités pour les différentes actions.

#### 4. INFORMATIONS ET MESURES SPECIFIQUES PAR SECTEUR

Des informations sur les coûts, des mesures spécifiques ou encore des exemples inspirants et des bonnes pratiques sont proposés pour les secteurs suivants :

- A. Restauration traditionnelle – commerciale
- B. Restauration collective – entreprises, écoles
- C. Restauration collective – milieu de la santé
- D. Restauration en milieu hôtelier
- E. Commerces alimentaires
- F. Marchés
- G. Milieu de l'évènementiel
- H. Boulangerie

Allez lire la section qui vous intéresse !



#### A. RESTAURATION TRADITIONNELLE – COMMERCIALE

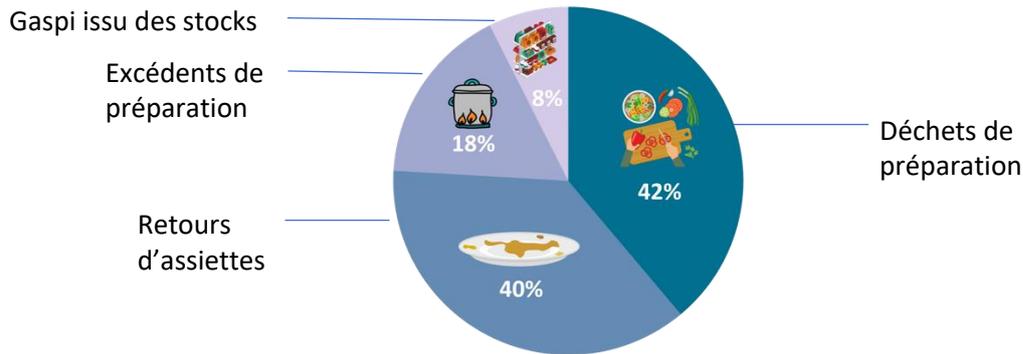
€ Le gaspillage vous coûte des milliers d'euro ! Les aliments gaspillés représentent une perte de 0,5 à 2€/repas, correspondant à environ 9% du chiffre d'affaires en moyenne.<sup>3</sup>

D'après la [FoodWasteAlliance](#), sur 1 200 entreprises accompagnées en Belgique, 99% ont eu un retour sur investissement positif des mesures prises pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

**En moyenne, pour 1€ investi, le retour est de 14€ !**

<sup>3</sup> [Guide sur la lutte contre le gaspillage alimentaire](#)

Le gaspillage alimentaire à Bruxelles, qui représente en moyenne 100gr/couvert<sup>4</sup>, est réparti entre :



### Les mesures spécifiques à adopter pour les restaurants et brasseries

- ✓ Éviter le surplus de production avec **la réservation** à l'avance.
- ✓ Réduire les erreurs de commande.
- ✓ Limiter **le choix des menus** en privilégiant l'originalité et la qualité des plats et produits.
- ✓ Adapter les menus **en fonction des saisons, des stocks et des invendus**.
- ✓ Remplacer le beurre emballé qui accompagne le pain par des récipients réutilisables d'huile.
- ✓ **Proposer et informer** les clients sur la possibilité **d'emporter les restes** du repas.



Dans le cadre de la stratégie GoodFood, les restaurants labélisés sont incités à proposer des « **Rest-o-pack** » (boîtes à restes) pour limiter le gaspillage. Vous pouvez aussi commander du matériel de communication et de sensibilisation pour votre clientèle [ici](#).



### Les mesures spécifiques à adopter pour les bars et cafés

- ✓ Contrôler les flux de boissons afin d'éviter d'acheter et de stocker des fûts trop longtemps.
- ✓ Utiliser des caisses enregistreuses pour suivre les commandes et limiter les erreurs.
- ✓ Optimiser la gestion des stocks : méthode FIFO (First In First Out).



### Les bonnes pratiques

- En 2009, une expérience de sensibilisation sur base d'informations de pesées des déchets a permis de diminuer la quantité de déchets de 25% **sur l'ensemble de l'enseigne Eurest** (Suède).
- Le restaurant danois Rub&Stub s'approvisionne auprès des supermarchés de Copenhague et le menu varie **en fonction des limites de date de péremption !**
- [Auparager](#) est un foodtruck gastronomique anti-gaspi lancé par des étudiants de BTS Hôtellerie à Paris. Ils utilisent des produits dont la date de péremption est proche ou dont le calibre ou l'aspect ne correspond pas à ce qu'exige le commerce classique.

<sup>4</sup> [Etude de Bruxelles Environnement](#)



### B. RESTAURATION COLLECTIVE – ENTREPRISES / ECOLES



L'accompagnement thématique « lutte contre le gaspi » sur base volontaire des cantines labélisées GoodFood a permis d'estimer qu'entre 15% et 27% du repas est gaspillé.



Une étude de l'ADEME a estimé qu'en restauration collective, 120g de nourriture par client et par repas étaient gaspillés en moyenne, dont 26% sont de la viande ou du poisson, des matières plus onéreuses et ayant un impact plus important sur l'environnement.



#### Les mesures spécifiques à adopter

- ✓ Prévoir les quantités de produits nécessaires pour cuisiner :
  - **EMApp.fr** est un outil informatique libre d'accès et gratuit qui permet aux restaurants collectifs de concevoir des menus équilibrés sur 20 jours minimums.
  - Utiliser un système de réservation de repas obligatoire.
  - Transmettre un menu chaque mois pour que les consommateurs puissent réserver en fonction de leur régime alimentaire.
- ✓ Inscrire la lutte contre le gaspillage alimentaire comme un projet d'établissement.
- ✓ Adopter [la labellisation « Cantine Good Food »](#) qui permet d'organiser et d'adopter des mesures de lutte contre le gaspi et de valoriser les efforts.
- ✓ Proposer la **nourriture au poids** : chacun prend et paie ce qu'il souhaite.
- ✓ Œuvrer pour que les repas soient consommés entièrement :
  - Offrir la possibilité aux usagers de choisir leur portion.
  - Ne distribuer le dessert qu'à la fin du repas et le pain que sur demande.
  - Allonger la durée de prise des repas à l'école primaire et maternelle.



#### Les bonnes pratiques

- Sodexo Belgique s'est donné comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2022 grâce à une solution digitale innovante : [Waste Watch](#).  
Fin 2020, une quinzaine de restaurants pilotes appliquaient déjà ce programme avec une **réduction moyenne du gaspi de 36%, soit 147 000 kg de nourriture en 14 mois**.
- En région de Bruxelles-Capitale, une évaluation de l'impact de l'accompagnement à la réduction du gaspi des cantines labélisées Good Food a été réalisée en 2020 : on constate une **amélioration pour toutes les dimensions de la Good Food** et une diminution de 29% du gaspi.
- En Bretagne, une [école](#) primaire et maternelle a réduit en 2 ans son gaspi de 38% et a économisé 10 500€ /an.



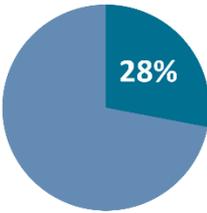
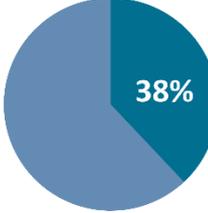
## C. RESTAURATION COLLECTIVE – MILIEU DE LA SANTE

Un appel à projet Good Food thématique gaspi en 2018 a permis d'accompagner plusieurs structures de restauration collective dans la conscientisation du gaspi. Une étude réalisée dans un hôpital et dans une maison de repos a permis de récolter ces chiffres :



- Un hôpital bruxellois : **26% des aliments produits sont jetés** en tant que restes d'assiettes. Soit **69 390 kg /an**. Soit une perte financière relative à **100 000€**.
- Une maison de repos bruxelloise : **42% des aliments produits sont jetés**. Soit **12 033 kg /an** (restes d'assiettes, buffet et cuisine). Soit une perte financière relative à **16 800€**.

Plusieurs études<sup>5</sup> menées sur le gaspi dans différents établissements de santé ont montré que :

	 Hôpital	 Maison de repos
Quantité moyenne de nourriture gaspillée par an	 28% 150 000 kg /an	 38% 12 000 kg /an
Pour 1€ investi dans les mesures de lutte contre le gaspi sur 3 ans	Le retour sur investissement est de 19€ pour les hôpitaux.	Le retour sur investissement est de 1,5€ pour les maisons de repos.



### Les mesures spécifiques à adopter dans les hôpitaux

- ✓ Mise en place d'un plan de formation du personnel de cuisine mais aussi de soin.
- ✓ Définir les besoins en fonction des pathologies des patients et adapter les achats et recettes.
- ✓ Proposer un lexique des plats et définir les appellations utilisées dans les menus.
- ✓ Mise en place d'une commission de menus pluridisciplinaires alimentation-nutrition (restauration, services diététiques, service d'achat) avec un objectif sur le gaspillage alimentaire.
- ✓ Mise en place de **déjeuners-qualités** entre professionnels de la santé pour avoir un regard et une analyse professionnelle sur l'alimentation, et y aborder le gaspillage alimentaire.



### Les mesures spécifiques à adopter dans les maisons de repos

*La restauration présente ici des contraintes particulières : régimes spécifiques, manque d'appétit et perte de goût des personnes âgées... Elles sont la cause de malnutrition et de gaspillage important. L'un des axes de ces mesures spécifiques est donc d'avoir des plats qui suscitent l'envie et qui sont nutritionnellement intéressants.*

<sup>5</sup> [Études Foodwin](#)



- ✓ Faciliter la prise d'aliments et le plaisir du repas en privilégiant la fingerfood.
- ✓ Mise en place de présentations soignées et originales des plats.
- ✓ Le soir, proposer des aliments plus riches mais en proportions plus réduites puisque l'appétit des résidents est généralement plus faible à cette période de la journée.
- ✓ Impliquer les résidents dans le choix des repas et des quantités.



### Les bonnes pratiques

- La cuisine du [centre hospitalier d'Embrun](#) prépare chaque jour en moyenne 1 000 repas. Alors qu'en 2010, on comptait en moyenne 7 à 8 kg de nourriture non servie à la fin de la chaîne plateau, il en reste aujourd'hui moins de 2kg.
- Le [projet Finger Food dans les maisons de repos du CPAS de la ville de Namur](#) : les chefs cuisiniers ont suivi des formations d'initiation à la Finger Food. Ils collaborent avec une diététicienne pour que les menus soient équilibrés. La nourriture cuisinée en tout petits morceaux pour les résidents en perte d'autonomie s'est généralisée. Cela permet aux résidents de retrouver un équilibre et une indépendance au moment des repas.
- La maison de repos **Notre Dame du Bourg** a réduit son gaspillage global de 23%.
- L'hôpital Onze-Lieve-Vrouw van Lourdes à Waregem a réduit ses déchets alimentaires de 60% en trois ans.<sup>6</sup>



## D. RESTAURATION EN MILIEU HOTELIER

En moyenne on constate 191g de déchets alimentaires, soit 0,90€ par client et par repas. Grâce à des mesures simples, ces chiffres pourraient être réduits de 30%.<sup>7</sup>



### Les mesures spécifiques à adopter

- ✓ Sensibiliser les clients avec des **affiches dans les salles à manger**.
- ✓ Mise en place de **précommandes** la veille (surtout pour les petits déjeuners).
- ✓ Offrir un **service à table** plutôt qu'un buffet.
- ✓ Effectuer la cuisson des produits de boulangerie **au fur et à mesure des besoins**.
- ✓ En cas de faible affluence, **préparer les plats chauds à la demande**.
- ✓ Disposer le pain pour que **les clients coupent eux même la quantité** qu'ils désirent et **réutiliser les restes** pour d'autres préparation (pain perdu, tartinette, croûton, panure).



### Les bonnes pratiques

- En améliorant le calcul des quantités et en réduisant les portions, **le Lounge Bar Plan B** (Suisse) a réduit **le gaspi de 75%** en 2017.
- Au Canada, l'association [Rethink2gether](#) propose une application de mesure du gaspi. En 2 mois, ils obtiennent une moyenne de réduction des coûts de 3 à 5% pour les hôtels.

<sup>6</sup> [Étude de HoReCa platform](#)

<sup>7</sup> [Étude de l'Hôtellerie Suisse](#)





## E. COMMERCES ALIMENTAIRES (ÉPICERIES, COMMERCES DE DÉTAIL, SUPERMARCHÉS)

Le gaspi dans ce secteur peut représenter 200 tonnes /an et 1 à 3% du chiffre d'affaires.<sup>8</sup>



### Les mesures spécifiques à adopter

- ✓ **Solder** dans tous les rayons à J-4 ou faire des dons.
- ✓ **Transformer** une partie en nouveaux produits (p.ex. smoothies, pudding à base de pain ou bananes, soupes, ratatouilles).
- ✓ Offrir **plus de choix entre différentes portions** pour ne pas inciter la clientèle à trop acheter.
- ✓ **Reconditionner** les légumes invendus en **kit légumes** pour des soupes, purées ou ratatouilles.
- ✓ Former le personnel à la **gestion des rayons** et des stocks.
- ✓ Garantir au maximum la chaîne de froid en plaçant les rayons frais près des caisses et en fournissant des sacs isothermes.
- ✓ Faire appel à un prestataire spécialisé dans la collecte et la valorisation d'invendus.
- ✓ Collaborer avec des acteurs de l'aide alimentaire.
- ✓ Distribuer les produits abîmés au personnel ou aux clients sous forme de dégustation.
- ✓ Informer le consommateur sur le gaspi en communiquant clairement dans votre enseigne.



### Les bonnes pratiques

- Le **groupe Colruyt** lutte contre le gaspi à travers des ventes de [soupes](#) à base d'invendus, des dons aux banques alimentaires et une sensibilisation de sa clientèle.
- Pour atteindre son objectif de passer de 4% de gaspi à moins de 1%, l'épicerie [Roots Store](#) à Bruxelles analyse ses statistiques pour prévoir plus de **fluctuations saisonnières et hebdomadaires** et **adapter sa stratégie d'achat** en fonction de la **demande réelle de sa clientèle**.
- Chez **Carrefour Belgique**, la start-up [Freshr](#) s'engage à récupérer les denrées abîmées pour les transformer en jus, smoothies et soupes.
- En région Lilloise, des mesures ont été prises dans les hypermarchés [E. Leclerc](#) :
  - un suivi régulier du rayon volailles a permis de diviser par 2 les coûts du gaspi.
  - en 2012, plus de 6 tonnes de fruits et légumes ont été revendus en kits.
  - le développement d'une nouvelle offre (kits, puddings, bruschettas,) arrive à fidéliser une clientèle.
  - les viennoiseries sont distribuées aux employés dans les salles de pause.
- Depuis fin 2017, la **Commune de Schaerbeek** récupère les [invendus de supermarchés](#) partenaires et fait des dons à la Croix-Rouge, l'épicerie sociale Episol, le restaurant social Poverello ou encore la Maison Biloba Huis. Elle vient de dépasser le cap des **100 tonnes d'invendus alimentaires redistribués**.
- Grâce à la campagne « Bon appétit, zéro gaspi », Lidl a réduit de 24% son gaspillage alimentaire en 1 an en vendant à prix cassés des produits arrivés à DDM.<sup>9</sup>

<sup>8</sup> [Bruxelles environnement : diminuer le gaspillage alimentaire dans le secteur de la distribution](#) et [ADEME : diminution du gaspillage alimentaire dans les supermarchés](#)

<sup>9</sup> [Lidl – Bon appétit, Zéro gaspi](#) et [Lidl atteint son objectif !](#)





### F. MARCHES

Les grands et moyens marchés avec une fréquence de deux à trois par semaine produisent en moyenne **2,4 tonnes de biodéchets** par commerçant et par an. <sup>10</sup>



#### Les mesures spécifiques à adopter



Collaborer avec les CPAS, les associations caritatives, le concessionnaire du marché ou les communes pour organiser la récupération d'invendus.



#### Les bonnes pratiques

- Le projet [DREAM](#) qui récupère les invendus du marché matinal MaBru.
- Les projets [DreamKitchen](#) et [Collectmet](#) de Cultureghem permettent de récupérer les fruits et légumes invendus chaque dimanche sur *le marché de l'abattoir à Anderlecht* pour les transformer en produits qui sont ensuite partagés à l'abattoir ou via des partenaires.
- Le projet « [Collect Jette](#) » agit sur le gaspi des marchés à travers des récoltes et des distributions d'invendus du marché de la place du Miroir à Jette. C'est une initiative d'un groupe d'habitants dans le cadre du mouvement Jette en transition.
- À Bruxelles, [Collectactif](#) récupère les invendus et prépare des repas à 2€ accessibles pour tous (migrants, sans-papiers).



### G. MILIEU DE L'ÉVÈNEMENTIEL



#### Les mesures spécifiques à adopter

D'après [le guide des bonnes pratiques réalisé en 2016 « Meetings go green »](#) :

Deux mois avant l'évènement, lors de la commande auprès du service traiteur :

- ✓ Demander un devis sur base d'une fourchette de participant.e.s de 40%.
- ✓ Demander la date limite pour confirmer le nombre de participant.e.s.
- ✓ Prévoir une case « participation au repas » sur l'invitation à l'évènement et demander aux participant.e.s de prévenir en cas de désistement.
- ✓ Adapter le menu en demandant les préférences aux participant.e.s (veggies, allergies...).
- ✓ Prévoir une clause en cas de désistement tardif (p.ex. facturer le no show).

Cinq à dix jours avant l'évènement

- ✓ Confirmer le nombre de participant.e.s (-15 à 20% par rapport au nombre d'inscrit.e.s).
- ✓ Si l'évènement est gratuit, prévoir -30 à 40% par rapport au nombre d'inscrit.e.s.
- ✓ Prendre contact avec des cellules d'aide alimentaire pour prévoir le don de surplus.
- ✓ Faire appel à des traiteurs événementiels de qualité capable de proposer des offres souples et adaptées. Voir le bottin [Good Food – partie commerce et traiteur d'évènements](#).

<sup>10</sup> [ADEME – Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs](#)





### Les bonnes pratiques

- The Promise asbl a développé une campagne « [Don't Spoil the Party](#) » pour réduire le gaspillage alimentaire.
- BECI a introduit une clause d'annulation réclamant des frais en cas d'annulation pour les évènements gratuits où de la nourriture est servie (annulation valable uniquement par écrit, 4 jours ouvrables avant l'évènement).



## H. BOULANGERIE



### Les mesures spécifiques à adopter

- ✓ **Revendre les surplus** via des app comme [TooGoodToGo](#), [Happy Hours Market](#), [FoodWe](#).
- ✓ **Donner les invendus** encore consommables ! Prendre contact avec la *Fédération des Services Sociaux (FDSS)*, le *réseau LOCO*<sup>11</sup>, le *samusocial.brussels*<sup>12</sup> pour aider les personnes en situation précaire, s'inscrire sur [la bourse aux dons](#), ou sur [TooMuch](#) ... En bref, se renseigner sur les possibilités près de chez soi !
- ✓ Proposer la vente de pain à la découpe.
- ✓ Utiliser **les restes** pour d'autres préparations (pain perdu, tartinette, croissants aux amandes, etc.).
- ✓ Proposer des réductions en fin de journée.



### Les bonnes pratiques

- Des moulins broyeurs de pain existent pour produire de la chapelure et des farines<sup>13</sup>. En Région de Bruxelles-Capitale, cet outil est utilisé par l'association [Refresh](#).
- La Miche, le Brussels Beer Project et la brasserie [Jeanine](#) utilisent du vieux pain pour produire de la bière.

## PRET A VOUS LANCER ?



Si vous voulez mettre en place un plan d'action contre le gaspillage alimentaire dans votre entreprise mais que vous avez encore des questions, n'hésitez pas à contacter le service du « **facilitateur biodéchets des professionnels** » qui peut vous aider ou vous orienter !  
Contact : [biodechetspro@environnement.brussels](mailto:biodechetspro@environnement.brussels)

<sup>11</sup> Réseau LOCO : 02 526 03 08 | 0489 03 27 75 | [arial.adrien@fdss.be](mailto:arial.adrien@fdss.be)

<sup>12</sup> 0800 993 40

<sup>13</sup> Un Guide de maîtrise sanitaire est disponible sur demande : <https://www.crumbler.fr/le-pack-crumbler/>

### Pour en savoir plus :

- Conseils anti-gaspi [Good Food Bruxelles](#).
- [Guide pratique pour le secteur hôtelier](#) (Brussels Hotels Association)
- Annexes du [Guide de réduction du gaspillage alimentaire](#) en restauration commerciale du Maine-et-Loire.
- Guide d'accompagnement des collectivités territoriales « [La lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets dans la restauration collective](#) ».
- [The pledge on Food Waste](#) : standard de prévention gaspillage alimentaire en 9 points.
- [Fiches pratiques anti-gaspi](#) de Trivalis pour les écoles.
- Charte « [Mieux manger, moins jeter en maison de repos](#) » lancée en France en 2015.
- Réduction du [gaspillage alimentaire en maison de repos](#).
- [Food Intel Tech](#) : l'application pour identifier et réduire le gaspillage alimentaire et ses coûts dans les cuisines pro.
- La [FoodWasteAlliance](#) : acteurs belges qui travaillent sur le gaspillage alimentaire.