LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE CHEZ LES PROFESSIONNELS

C'EST QUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?
« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ». (Source : Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, juin 2013)

Les enjeux réglementaires : depuis 2023, les professionnels bruxellois sont soumis à l'obligation de tri à la source des déchets alimentaires et doivent donc mettre en place de nouvelles consignes et procédures de tri adaptées aux contraintes internes de leur entreprise. Par la même occasion, les professionnels se confrontent à la problématique du gaspillage alimentaire et à l'enjeu de la réduction à la source des déchets alimentaires.

Les enjeux financiers du gaspillage alimentaire : un plan durable et ambitieux de lutte contre le gaspillage alimentaire permettra de diminuer la quantité de déchets alimentaires et donc de réduire les coûts sur plusieurs postes :

1. Le transport des aliments
2. Le stockage des aliments
3. L'achat des matières premières alimentaires perdues dans le gaspillage alimentaire
4. La main d'œuvre qui cuisine ces aliments perdus
5. Les frais de gestion directs et indirects des déchets alimentaires jetés (notamment les coûts de collecte).

⇨ **Des exemples chiffrés par secteurs sont présentés à la section 2 de cette fiche.**

Bruxelles environnement vous accompagne dans la réduction de votre gaspillage alimentaire. N'hésitez pas à contacter le service du « **Facilitateur Déchets Professionnels** » qui peut vous aider ou vous orienter !
Contact : recyclepro@environnement.brussels

1. LES RÈGLES D'OR POUR LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Règle d'or n°1 - Calculer vos pertes directes et indirectes : estimer et mesurer le gaspi

Il est possible **d'estimer** le gaspillage alimentaire en se basant sur des outils ou des moyennes spécifiques à votre secteur d'activité. Mais pour obtenir des résultats réellement représentatifs, il est fortement recommandé de mesurer le gaspillage alimentaire grâce l'organisation de **campagnes de pesées** sur deux semaines minimum, à un rythme régulier (au moins deux fois par an) et pendant des périodes représentatives de l'activité de votre organisation.

Pour plus d'informations concernant l'organisation de votre campagne de pesées, **consultez la fiche n°13 : « Comment quantifier vos déchets ? ».**

Quels outils pour estimer ?

- FOODWIN (outil en ligne, pour les cantines), Orbisk, calculateur « Manger demain »…
- 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 ! A 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, Food Intel Tech ou Winnow) qui permettent d'identifier, de suivre et de réduire le gaspillage alimentaire et les coûts qui y sont liés.

Exemple de gâchimètre
Source : La Voix du Nord

Règle d'or n°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 adopté des mesures efficaces.

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

Règle d'or n°3 - Définir le plan d'action

Investir dans la construction et le suivi d'un plan ambitieux et structurel qui permette de limiter le gaspillage alimentaire est une démarche **rentable** permettant de mener des actions **progressives correctrices à court et moyen terme**, menant à une diminution des frais directs et indirects (frais du personnel, coût des déchets etc.) liés à ce gaspillage. Pour qu'il soit adapté par tous, il est important de le coconstruire avec votre personnel, qui peut être force de proposition.

Quels outils pour élaborer votre plan d'action ?

➢ Mesures stratégiques de prévention

- ☑ **Considérez les grammages par repas prévus dans votre cahier des charges** : ils ne sont pas toujours bien adaptés aux besoins des consommateurs et peuvent entraîner un gaspillage alimentaire conséquent en retour d'assiette[1].
- ☑ **Introduisez des clauses de flexibilité « antigaspi »** afin d'adapter les grammages par repas en fonction de certaines situations (à la hausse ou à la baisse en fonction, par exemple, du régime alimentaire des consommateurs ou de leurs conditions de santé – cas des maisons de retraite).

➢ Avant la production des repas

- ☑ Faites utiliser aux consommateurs des **outils de réservation de repas** afin de vous aider à planifier chaque jour le nombre ajusté de repas. Il existe **des logiciels spécialisés** qui permettent de réserver les repas soit en ligne soit par des badges, aux bornes de passage (Skolengo, Apschool, DMI System…).
- ☑ Préparez vos fiches recettes avec **les quantités** et le grammage des produits pour ne pas **surévaluer les besoins** une fois chez le fournisseur.

- ☑ Attention aux dates de péremption ! Appliquez le **FIFO** (First In First Out) pour utiliser en premier les produits dont la date de péremption est la plus proche.
- ☑ Ne confondez pas 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).
  Utilisez vos sens : sentez et goûtez l'aliment pour vérifier s'il peut encore être utilisé !
- ☑ Optez pour le **zéro emballage**.
- ☑ **Entretenez régulièrement** les cuisines, frigos et autres dispositifs de stockage.
- ☑ Prévoyez plats qui **utilisent les aliments non-utilisés**. Réutiliser dans un nouveau plat, ce qui a eu moins de succès dans un autre plat.

[1] «Insertion de clauses anti-gaspi dans les marchés de restauration collective dont la réduction des grammages », Grenoble Alpes Métropole, 2020. Disponible à l'adresse suivante : https://librairie.ademe.fr/7218-insertion-de-clauses-anti-gaspi-dans-les-marches-de-restauration-collective-dont-la-reduction-des-grammages.html ; voir aussi le *guide de l'ADEME sur les bonnes pratiques relatives à l'ajustement des grammages en restauration collective (2020)*

➢ Pendant la production des repas

- ☑ Privilégiez le « **fait-maison** » pour adapter plus facilement et réutiliser le surplus !
- ☑ Valorisez **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

- ☑ Utilisez des **tailles d'assiettes** pour le service **adaptées** aux portions voulues ainsi que des ustensiles de cuisine (louches etc) adaptés à la portion souhaitée.
- ☑ **Donnez les invendus** encore consommables ! Prenez contact avec la Fédération des Services Sociaux (FDSS), le réseau LOCO[2], le samusocial.brussels[3], les restos du cœur, la Croix-Rouge de Belgique, inscrivez-vous sur la bourse aux dons, … En bref, renseignez-vous sur les possibilités près de chez vous !
- ☑ Revendez les **surplus** via des app comme TooGoodToGo, Happy Hours Market
- ☑ Formez le personnel à **présenter les plats de manière attractive.**
- ☑ **Évitez le phénomène « retours assiettes » :** sensibilisez les consommateurs sur la lutte anti-gaspillage pour les engager à modifier leurs comportements !

Au niveau 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

[2] Réseau Loco : info@loco.brussels, +32 (0) 4 88 912910
[3] 0800 993 40

2. INFORMATIONS ET MESURES SPÉCIFIQUES 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 par an** ! Le gaspillage représente une perte en matière entre **0,5 et 2 €/repas**, correspondant à environ **9% du chiffre d'affaires en moyenne**[4]**.**

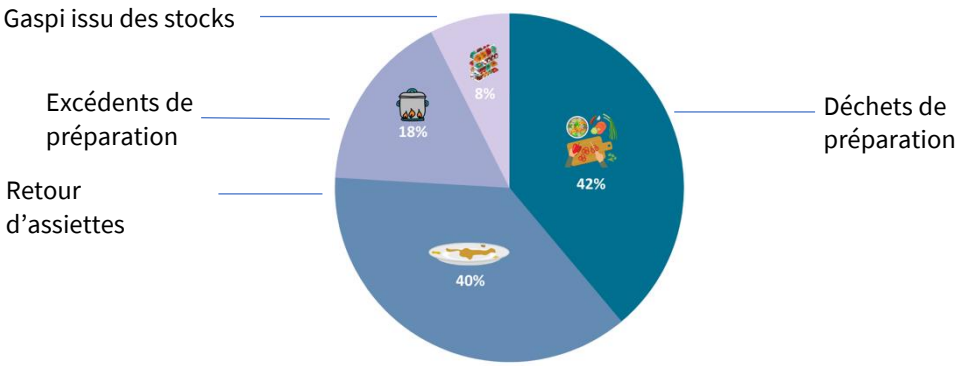
Selon les chiffres-clé de l'ADEME pour 2024, le gaspillage alimentaire dans la restauration traditionnelle représente **180 g par couvert et par repas sur 230 g de déchets alimentaires**[5].

Une étude menée par l'ADEME en 2023 (avec le concours de 13 restaurateurs et traiteurs pratiquant des types différents de restauration[6]) a montré que « le fait-maison » en restauration implique généralement un plus grand gaspillage car, dans la cuisine d'assemblage, la majorité des déchets alimentaires sont produits en amont :

	Cuisine d'assemblage	Cuisine fait-maison
Gaspillage	74 g/client	229 g/client
Perte financière	0,34 €/client	1,94 €/client
Exemple	Pour un restaurant moyen de 144 couverts par jour, cela équivaut à **2,7 T de biodéchets par an** **12.300 €** de perte, en coût matière !	Pour un restaurant moyen de 70 couverts par jour, cela équivaut à **3,9 T de biodéchets par an** **33.000 €** de perte, en coût matière !

[4] Guide sur la lutte contre le gaspillage alimentaire
[5] « LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE - Chiffres clés 2024 », ADEME
[6] https://www.aquitaineonline.com/actualites-en-aquitaine/sud-ouest/10291-excellence-environnementale-dans-le-secteur-de-la-restauration.html

Selon une étude de Bruxelles Environnement datée de 2013[7], le gaspillage alimentaire à Bruxelles, qui représente en moyenne 100g/couvert, est réparti entre :



Selon les chiffres de la Fédération Horeca Wallonie (2024), le gaspillage alimentaire pour les établissements HoReCa est plus important avec la formule « buffet » qu'avec la formule « service à table » :

	Formule buffet	Service à table
Gaspillage en préparation	213 g/client	157 g/client
Gaspillage en retour d'assiette	114 g/client	59 g/client

Les mesures spécifiques à adopter pour les restaurants et brasseries

- ☑ Analyser les statistiques de ventes des différents plats par saison et déterminer les repas les plus appréciés/achetés par saison
- ☑ Adapter les achats en fonction des expériences des années précédentes, par saison
- ☑ Éviter le surplus de production avec **la réservation** à l'avance, en ligne ou par téléphone.
- ☑ 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 petits récipients d'huile.
- ☑ Proposer la **nourriture au poids** : chacun prend et paie ce qu'il souhaite.
- ☑ **Proposer et informer** les clients sur la possibilité **d'emporter les restes** du repas.

Dans le cadre de la stratégie Good Food, 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).

[7] Etude de Bruxelles Environnement

Les bonnes pratiques

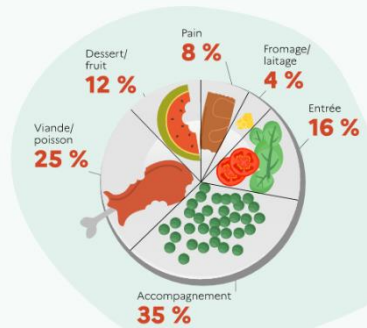
- D'après la FoodWasteAlliance, sur 1 200 entreprises accompagnées en Belgique, 99% ont eu un retour sur investissement positif des mesures prises pour lutter contre le GA. **En moyenne, pour 1€ investi, le retour est de 14 € !**
- En 2009, une expérience de sensibilisation sur base d'informations de pesées des déchets a permis de diminuer la quantité de déchets de 25% **sur l'ensemble de l'enseigne** Eurest (Suède)**.**
- A Bruxelles, les Gastrosophes récupèrent les surplus alimentaires de grossistes, maraîcher·es, associations et épiceries partenaires (au minimum 50 % de l'approvisionnement en matière premières). En moyenne, l'association recycle **18 à 24 tonnes d'invendus tous les ans**[8]. Le projet se déploie autour de deux activités, un restaurant à la ferme du Chaudron et un service traiteur nomade, tout en incluant le volet social (tarifs solidaires).

B. RESTAURATION COLLECTIVE – ENTREPRISES, ÉCOLES

Selon une étude de Bruxelles Environnement réalisée dans le cadre du reporting européen obligatoire en 2024, le secteur de la restauration collective serait responsable de **16% du gaspillage alimentaire total en Région de Bruxelles-Capitale**[9].

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 en 2024[10] a estimé qu'en restauration collective, **100 g de nourriture par couvert et par repas étaient gaspillés en moyenne par an**, dont 25% sont de la viande ou du poisson - matières onéreuses ayant un impact plus important sur l'environnement Les restes d'assiette représentent 60% du gaspillage alimentaire, les repas non servis 34% et la préparation des repas 5%. Cette étude met en évidence le gaspillage alimentaire de ce qui est servi, en fonction des plats :



Les causes les plus fréquentes dans la restauration collective :

✓ **En amont**

- Surestimation des quantités préparées (gestion propre)
- Surestimation des quantités commandées et/ou servies
- Absences non signalées
- Grammages imposés dans les cahiers des charges trop élevés

[8] https://goodfood.brussels/fr/news/gaspillage-alimentaire-quand-les-invendus-font-recette?domain=cit
[9] Etude réalisée dans le cadre du monitoring européen obligatoire sur les biodéchets.
10 ADEME, « LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE - Chiffres clés - mise à jour 2024 »

✓ **Retour assiette**

- Difficulté de faire consommer certains plats équilibrés (repas végétariens, certains légumes comme le céleri, les panais, les salsifis, etc.)
- Manque de connaissance des aliments, incompréhension du menu
- Service d'un grammage trop important de féculents
- Service d'une portion uniforme non adaptée à l'appétit de chaque consommateur
- L'environnement est trop bruyant, peu confortable, froid, mal équipé
- Temps de repas trop court
- Nourriture trop cuite

Les mesures spécifiques à adopter

☑ Prévoir les quantités de produits nécessaires pour cuisiner[11].

☑ 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.

☑ 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.

☑ Après chaque repas, l'équipe en cuisine remplit un tableau hebdomadaire pour noter les restes, avec informations sur la quantité approximative d'aliments restants. Ce tableau est ensuite transmis à la personne responsable des commandes afin d'ajuster les quantités pour la semaine suivante.

Les bonnes pratiques

- À Bruxelles, le restaurant collectif de l'école secondaire de l'Institut Redouté Peiffer (site Marius Renard) est parvenu à réduire son gaspillage alimentaire à **44,6 g par repas** grâce à une équipe de cuisine interne ayant suivi les formations GoodFood, une excellente qualité gustative et un calcul du nombre de repas quotidien au plus juste[12].
- **Sodexo Belgique** : depuis 2019, l'entreprise est parvenue à réduire de 45% du gaspillage alimentaire pré-consommateur grâce à l'utilisation d'une solution digitale innovante : Waste Watch.
- En région de Bruxelles-Capitale, une évaluation de l'impact de l'accompagnement à la réduction du gaspi des cantines labellisées 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.

Pour des informations détaillées sur l'alimentation et les gaspillages alimentaire dans les écoles, **consultez la fiche n°36 : « École – Limiter les déchets alimentaires et d'emballages ».**

[11] EMApp.fr est un outil informatique libre d'accès et gratuit qui permet aux restaurants collectifs de concevoir des menus équilibrés sur 20 jours minimum.
[12] Etude menée par le Facilitateur déchets des professionnels en 2024.

C. RESTAURATION COLLECTIVE – MILIEU DE LA SANTÉ

Une étude de l'ADEME en 2024 a estimé que dans le milieu de la santé, **120 g de nourriture par couvert et par repas étaient gaspillés en moyenne par an**[13].

Un **appel à projet Good Food thématique gaspi** en 2018 a permis d'accompagner plusieurs structures de restauration collective. Une étude réalisée dans un hôpital, une maison de repos et un centre de production à Bruxelles ont permis de récolter ces chiffres :

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

De manière générale, plusieurs études[14] menées sur le gaspi dans différents établissements de santé ont montré que :

	Hôpital	Maison de retraite
Quantité moyenne de nourriture gaspillée par an	**150 000 kg/an**	**12 000 kg/an**
Pour 1 € investi dans les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire sur 3 ans	**Le retour sur investissement est de 19 € pour les hôpitaux.**	**Le retour sur investissement est de 1,50 € pour les maisons de retraite**

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 retraite.

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.

[13] ADEME, « LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE - Chiffres clés - mise à jour 2024 »
[14] Études Foodwin

- ☑ Faciliter la prise d'aliments et le plaisir du repas en privilégiant la finger food (présentation des plats et des aliments sous forme de bouchées, permettant une alimentation sans couverts).
- ☑ 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 et renforcer les équipes pour aider les résidents qui ne peuvent manger seuls leur repas.

Les bonnes pratiques

- À Bruxelles, la cuisine de la maison de repos « Résidence la Val des Fleurs » (CPAS de Berchem-Saint-Agathe) est parvenue à réduire son gaspillage alimentaire à **31 g par repas** grâce à la mise en place d'une stratégie globale contre le gaspillage alimentaire (GoodFood)[15].
- À Bruxelles, la cuisine de la maison de repos « Résidence Palace » (EMEIS) est parvenue à réduire son gaspillage alimentaire **27 g par repas** grâce à une application de bonnes pratiques (ex : pratique du "finger food") et l'ajustement des repas en fonction des besoins individuels des résidents[16].

D. RESTAURATION EN MILIEU HÔTELIER

Selon les chiffres-clé de l'ADEME pour 2024, le gaspillage alimentaire dans la restauration traditionnelle représente **115 g par couvert et par repas**[17].

Une étude suisse a montré qu'en moyenne, environ **191 g de déchets alimentaires** étaient produits par client et par repas, **soit 0,90 € par client et par repas**. Grâce à des mesures simples, ces chiffres pourraient être réduits de 30%. [18]

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) – disposer les paniers de pain à la fin du parcours du buffet
- ☑ **Privilégier des assiettes plus petites, quitte à faire un réassort plus fréquent en cas de buffet.**
- ☑ **Lorsque le service du petit déjeuner arrive à son terme** (par ex. 15 minutes avant la fin)**, ne pas remplir complètement les plats du buffet**.

[15] Etude menée par le Facilitateur déchets professionnels en 2024.
[16] Etude menée par le Facilitateur déchets professionnels en 2023.
[17] « LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE - Chiffres clés 2024 », ADEME
[18] Étude de l'Hôtellerie Suisse

Les bonnes pratiques

- En 2024, le **groupe hôtelier Mandarin** a réduit de 36% le gaspillage alimentaire dans quatre hôtels pilote grâce à l'utilisation d'une balance basée sur l'intelligence artificielle, Winnow (reconnaissance de l'aliment jeté et calcul du coût financier de la perte)[19].
- 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.

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

Selon une étude de Bruxelles Environnement réalisée dans le cadre du reporting européen obligatoire en 2024, le secteur de la grande distribution représenterait **9% du gaspillage alimentaire produit en Région de Bruxelles-Capitale**[20].

Selon l'ADEME, le gaspi représenterait jusqu'à **200 tonnes/an et 1 à 3%** du chiffre d'affaires des supermarchés[21].

Les mesures spécifiques à adopter

- ☑ **Solder** dans tous les rayons à J-4.
- ☑ Transformer une partie en **nouveaux produits** (p.ex. smoothies légumes/fruits, pudding à base de pains 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.
- ☑ Collaborer avec des acteurs de **l'aide alimentaire**, comme par exemple la Fédération des Services Sociaux (FDSS), le réseau LOCO[22], le samusocial.brussels[23], les restos du cœur, la Croix-Rouge de Belgique…)
- ☑ **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.

[19] https://blog.winnowsolutions.com/mandarin-oriental-embraces-ai-for-food-waste-reduction
[20] Etude réalisée dans le cadre du monitoring européen obligatoire sur les biodéchets.
[21] ADEME : diminution du gaspillage alimentaire dans les supermarchés
[22] Réseau Loco : info@loco.brussels, +32 (0) 4 88 912910
[23] 0800 993 40

Les bonnes pratiques

- Le **groupe Colruyt** lutte contre le gaspi à travers la vente de soupes, de cakes, de sorbets et de jus à base de fruits et légumes invendus ou abîmés, mais aussi grâce à des dons aux banques alimentaires et une sensibilisation de sa clientèle.
- Carrefour Belgique applique une démarque pour les produits proches de leur date limite de consommation via un étiquetage spécifique. Des boîtes « anti-gaspi » fruits et légumes sont également proposées.
- Depuis le lancement de « Bon appétit, Zéro gaspi » en 2018, Lidl a évité 8.000 tonnes de gaspillage alimentaire.
- 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**.

F. MARCHÉS

Selon les chiffres de l'ADEME, les petits marchés produisent en moyenne **250 kg de biodéchets par jour de marché**. 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. [24]

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 récupère les invendus du marché matinal MaBru.
- Le projet **DreamKitchen** et Collectmet de Cultureghem permet 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 €.

[24] ADEME – Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs

G. MILIEU DE L'ÉVÉNEMENTIEL

Les mesures spécifiques à adopter

Le coût du gaspillage alimentaire dans le secteur de l'événementiel peut représenter une part significative du budget total de l'événement, **parfois jusqu'à 30 % du budget alimentaire**[25].

D'après le guide de bonnes pratiques réalisé en 2016 « Meeting 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 leurs 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 évènementiels de qualité capable de proposer des offres souples et adaptées. Voir le bottin Good Food – partie commerce et traiteur d'évènements.

  Suggérer aux invités de repartir avec la nourriture restante après l'événement

Les bonnes pratiques

- À Bruxelles, visit.brussels a rédigé un « Guide de bonnes pratiques pour des événements durables » afin d'aider les organisateurs d'événements (entreprises, institutions, associations, etc.) à concevoir et mener des événements durables. Le guide propose une liste de services disponibles, des bonnes pratiques (mobilité, catering, venues, hébergement, accessibilité, etc.) ainsi que des check-lists pour accompagner chaque étape du projet.
- À Bruxelles, Bruxelles Environnement a créé une page web reprenant les principaux aspects de l'organisation d'évènements durables, notamment la gestion des déplacements, l'alimentation et les produits durables, le tri et la réduction des déchets, de d'eau et de l'énergie… De nombreuses ressources sont référencées pour aller plus loin.

[25] https://www.beevent.fr/fr/page/limiter-le-gaspillage-alimentaire-cest-possible

H. BOULANGERIE

Selon une étude de l'ADEME de 2023[26], le principal poste de perte alimentaire dans les boulangeries pâtisserie **se situe au niveau des invendus** (notamment le pain, qui représente 37% du poids du gaspillage total). Le gaspillage représente environ 1200 kg/an, soit environ 11 140 euros/an par établissement.

Les bonnes pratiques

- **Transformez les restes de pain** en chapelure, les morceaux de gâteau en puddings ou façonnez la pâte à croissant en petits pains de type brioche. Des moulins broyeurs de pain existent pour produire de la chapelure et des farines[27]. En Région de Bruxelles-Capitale, cet outil est utilisé par l'association Refresh.
- **Pratiquez la vente à prix réduits** et proposez des paniers « anti gaspi ».
- Donnez les invendus aux salariés.
- **Travaillez sur commande,** notamment pour la pâtisserie. Cela vous permet également d'éviter l'utilisation de chambres froides, énergivores[28].
- **Anticipez la production** grâce aux données collectées grâce aux logiciels de caisse. Analysez les ventes par produit et par moment, mais aussi les combinaisons d'achat les plus fréquentes.
- **Entretenez votre matériel** et suivez les guides d'entretien fournis par le fabricant d'équipement pour le nettoyage, le stockage et la préparation. Par exemple, un four mal calibré peut signifier des aliments mal cuits ou brûlés.
- A Bruxelles, « La Miche », le Brussels Beer Project et la boulangerie-brasserie Janine utilisent du pain récupéré ou invendu pour produire de la bière.

PRÊT À 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 déchets professionnels** » qui peut vous aider ou vous orienter !
Contact : recyclepro@environnement.brussels

[26] Evaluation du gaspillage alimentaire dans les métiers de bouche, ADEME, 2023. Fiche de synthèse « Boulangeries Pâtisseries ».
[27] Un Guide de maîtrise sanitaire est disponible sur demande : https://www.crumbler.fr/nos-broyeurs-crumbler/
[28] https://menlog.fr/actualites/gaspillage-alimentaire-devenez-exemplaire

Pour aller plus loin :

- Brochure GoodFood « Manger bien, jeter moins »
- Bibliothèque anti-gaspi Ademe (guides, mémos, astuces)
- 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.
- Réduction du gaspillage alimentaire en maison de retraite.