

Louvain School of Management

**Gaspillage alimentaire dans le secteur de la
restauration commerciale : quelles
solutions pour la valorisation des déchets ?**

Auteur : Ten Hoorn Juliette
Promoteur(s) : Miche Bernard
Année académique 2018-2019

Je tiens tout d'abord à remercier mon promoteur, Monsieur Bernard Miche, qui a accepté de m'encadrer tout au long de ce mémoire.

Je remercie également toutes les personnes ayant pris le temps nécessaire pour répondre à mon questionnaire et à mes entretiens, sans lesquelles ce travail n'aurait pu aboutir.

Je tiens également à remercier Charline Foret et Anouk Vanderveken pour leurs relectures et commentaires pertinents tout au long de ce travail.

Enfin, je remercie mes proches pour leur patience, leur soutien et leurs encouragements continus.

Table des matières

| | |
|--|-----------|
| Introduction | 1 |
| PARTIE 1 – CADRE THÉORIQUE..... | 5 |
| Chapitre 1 - Le gaspillage alimentaire, un point sur la problématique | 5 |
| 1. Définitions..... | 5 |
| 2. Chaîne alimentaire | 6 |
| 3. Causes du gaspillage | 7 |
| 3.1 Le long de la chaîne alimentaire | 7 |
| 3.2 Dans les pays développés..... | 10 |
| 4. Chiffres | 11 |
| 4.1. Dans le monde..... | 12 |
| 4.2 En Europe..... | 13 |
| 4.3 En Belgique..... | 14 |
| 5. Enjeux du gaspillage alimentaire | 14 |
| 5.1. Enjeux éthiques et sociaux | 14 |
| 5.2. Enjeux économiques | 16 |
| 5.3. Enjeux environnementaux..... | 17 |
| 6. Initiatives « anti-gaspi »..... | 19 |
| 7. Conclusion | 22 |
| Chapitre 2 – Le secteur de la restauration commerciale | 25 |
| 1. Périmètre d'étude | 25 |
| 2. Chiffres et ampleur du problème | 26 |
| 3. Causes | 28 |
| 4. L'AFSCA et le gaspillage alimentaire | 31 |
| 5. Conclusion | 32 |
| Chapitre 3 - La valorisation des déchets alimentaires | 33 |
| 1. Biodéchets, concept de valorisation et économie circulaire | 33 |
| 2. Outils de référence pour la prise de décision | 34 |
| 2.1 Echelle de Lansink..... | 34 |
| 2.2. Échelle de Moerman | 35 |
| 2.2.1. Prévention | 36 |
| 2.2.2. Valorisation pour la consommation humaine | 37 |
| 2.2.3. Valorisation pour la consommation animale..... | 37 |
| 2.2.4. Valorisation matière et énergétique | 38 |

| | |
|--|-----------|
| 2.2.5. Élimination..... | 39 |
| 3. Situation en Belgique..... | 40 |
| 3.1 Valorisation pour la consommation humaine et animale..... | 40 |
| 3.2. Valorisation énergétique et matière..... | 41 |
| 3.2.1. Système de tri et collecte des déchets alimentaires..... | 41 |
| 3.2.2. Procédés de valorisation des déchets alimentaires..... | 42 |
| 4. Conclusion..... | 44 |
| Chapitre 4 – Questions de recherche..... | 47 |
| PARTIE 2 – CADRE EMPIRIQUE..... | 49 |
| 1. Méthodologie..... | 49 |
| 1.1. Méthodes de recherche mixtes..... | 49 |
| 1.2. Procédure du design séquentiel explicatif..... | 50 |
| 2. Méthode quantitative..... | 50 |
| 4.1. Collecte des données quantitatives..... | 50 |
| 4.1.1. Choix de l'échantillon..... | 51 |
| 4.1.2. Élaboration du questionnaire..... | 52 |
| 4.1.3. Pré-test..... | 52 |
| 4.1.4. Traitement des données..... | 53 |
| 4.2. Résultats quantitatifs..... | 53 |
| 4.2.1. Thématique introductive..... | 53 |
| 4.2.2. Perception du gaspillage..... | 55 |
| 4.2.3. Moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires..... | 56 |
| 4.2.4. Positionnement face à certaines solutions innovantes..... | 60 |
| 4.2.5. Degré d'engagement vis-à-vis des politiques de réduction..... | 63 |
| 3. Méthode qualitative..... | 64 |
| 3.1. Collecte des données qualitatives..... | 64 |
| 3.1.1. Choix de l'échantillon..... | 64 |
| 3.1.2. Guides d'entretiens..... | 66 |
| 3.1.3. Analyse de contenu..... | 67 |
| 3.2. Résultats qualitatifs..... | 67 |
| 4. Triangulation et discussion des résultats..... | 69 |
| 4.1. Dans quelle mesure les restaurateurs sont-ils prêts à s'engager dans la lutte contre le gaspillage, en adoptant des politiques de réduction durables ?..... | 70 |
| 4.2. Quels sont les incitants et les contraintes pris en compte par les restaurateurs pour valoriser leurs déchets alimentaires ?..... | 71 |

| | |
|---|-----------|
| 4.3. Quels sont les principaux leviers susceptibles d’agir sur le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale ? | 74 |
| 4.4. Recommandations managériales | 78 |
| 5. Limites de l’étude | 80 |
| 6. Perspectives de recherche..... | 81 |
| Conclusion | 83 |
| Bibliographie | 85 |
| Annexes | 97 |

Liste des illustrations

Figure 1 : Pertes et gaspillages au cours des différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement

Figure 2 : Répartition des pertes et gaspillages alimentaires dans la chaîne de valeur

Figure 3 : Origines et localisation des pertes et gaspillages dans les systèmes alimentaires des pays du Nord et du Sud

Figure 4 : Pertes et gaspillages alimentaires par habitant et par région, aux stades de la consommation et de l'avant-consommation

Figure 5 : Le gaspillage par pays en Europe (en kg/personne)

Figure 6 : Comparaison de l'impact du gaspillage alimentaire et d'activités de la vie quotidienne

Figure 7 : État des lieux des principales directives qui luttent contre le gaspillage alimentaire dans le monde, en Europe et en Belgique

Figure 8 : Les sources de gaspillage alimentaire en Europe

Figure 9 : Répartition du gaspillage alimentaire au restaurant

Figure 10 : Échelle de Lansink

Figure 11 : Hiérarchie des actions pour minimiser les pertes et gaspillages alimentaires dans la chaîne alimentaire

Figure 12 : Pourcentage des déchets organiques traités à Bruxelles selon le type de traitement

Tableau 1 : Causes du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration

Tableau 2 : Répartition des répondants selon le type de cuisine proposée au sein de l'établissement

Tableau 3 : Répartition des établissements selon le nombre moyen de couverts par jour

Tableau 4 : Répartition des répondants selon la fonction exercée au sein de l'établissement

Tableau 5 : Réponses à la question ouverte sur la « solution idéale » selon les restaurateurs

Tableau 6 : Réponses à la question ouverte sur les principales raisons de ne pas travailler en collaboration avec une association (Banques Alimentaires ou autres)

Tableau 7 : Réponses à la question ouverte sur les principales raisons de ne pas travailler avec Too Good To Go ou une application équivalente

Tableau 8 : Présentation des personnes interviewées

Résumé

Le gaspillage alimentaire représente l'un des enjeux majeurs à l'aube de ce 21^e siècle. Les conséquences de cette problématique sont considérables, d'un point de vue social, économique et environnemental. Pour lutter efficacement contre le gaspillage, des solutions doivent être envisagées pour chaque maillon de la chaîne alimentaire. Le secteur de la restauration commerciale constitue l'un des maillons déterminants dans la lutte contre le gaspillage, dans la mesure où il y contribue à hauteur de 12% à 14% en Europe. En Belgique, ce secteur est influent et progresse d'année en année. Cependant, les solutions adaptées à ce secteur demeurent encore peu nombreuses dans la littérature.

Cette recherche a pour but d'approfondir les données disponibles sur les solutions contre le gaspillage dans le secteur de la restauration commerciale en Belgique. Pour ce faire, nous avons mené une étude quantitative, à l'aide d'un questionnaire, ainsi qu'une étude qualitative, à travers des entretiens semi-directifs, pour tenter de répondre aux questions de recherche. Nous avons ensuite analysé les résultats finaux issus de l'intégration des données quantitatives et qualitatives pour tirer nos conclusions.

Les principaux leviers susceptibles d'agir sur le gaspillage sont l'assouplissement des conditions de dons des associations, la popularisation du *doggy-bag*, le renforcement du tri sélectif en entreprise, le développement des modèles de commercialisation alternatifs, la réduction des portions, et finalement l'application d'une meilleure gestion des stocks. Cependant, les restaurateurs sont confrontés à de nombreuses barrières pour entreprendre ces différentes démarches.

Introduction

A l'aube de ce 21^e siècle, l'Europe est confrontée à de multiples crises sociales, économiques, politiques et environnementales. La croissance démographique, l'appauvrissement des ressources naturelles et l'augmentation des inégalités constituent les enjeux majeurs de demain. Parmi ces enjeux, la question de la sécurité alimentaire est également au cœur des préoccupations. Définie comme l'accès à une alimentation en suffisance pour tous individus par la Banque Mondiale en 1986 (cités par Goossens, 1997), la sécurité alimentaire est aujourd'hui menacée par de multiples facteurs, dont l'inefficacité et les lacunes des modèles de production dominants. En effet, les systèmes alimentaires contemporains, marqués par une productivité intensive et concentrée, sont remis en question au vu de leurs nombreuses conséquences sociales, économiques et environnementales. Le gaspillage alimentaire constitue l'une de ces conséquences majeures.

Plus de 1,4 milliards de tonnes de nourriture sont jetés chaque année dans le monde, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture¹ (2011), soit l'équivalent d'un tiers de la production mondiale. En Europe, ce gaspillage s'élève à près de 90 millions de tonnes, soit une moyenne de 179 kg par habitant chaque année (FUSIONS, 2016). De la production à la consommation finale, le gaspillage se manifeste à chaque étape de la chaîne alimentaire, impliquant ainsi une multitude d'acteurs. En Europe, le secteur des ménages y contribue à hauteur de 53%, et constitue, dès lors, un maillon déterminant dans la lutte contre le gaspillage.

Les conséquences d'un tel gâchis sont non-négligeables d'un point de vue éthique, dans la mesure où 821 millions de personnes souffrent de la faim (Organisation Mondiale de la Santé, 2018). Mais il s'apparente aussi à un scandale écologique et économique sans précédent. Surexploitation des ressources naturelles, destruction des sols, gaspillage d'eau, d'énergie et de matières premières, le gaspillage alimentaire participe activement au réchauffement climatique.

Au vu de ces nombreuses conséquences, la problématique du gaspillage suscite l'intérêt des gouvernements et s'inscrit au cœur des préoccupations politiques depuis quelques années. Les

¹ L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (ONUAA ou FAO, de *Food and Agriculture Organization of the United Nations*) est une organisation intergouvernementale qui lutte pour la sécurité alimentaire à l'échelle planétaire. Elle constitue une référence mondiale des programmes de lutte contre la faim, et travaille en collaboration avec 194 pays à travers le monde (FAO, 2019).

Objectifs de Développement Durable des Nations Unies, développés en 2015, ont, dès lors, intégré cette dimension dans leur programme mondial en visant une consommation et une production plus durables à l'horizon de 2030. L'Union européenne s'est fixée, quant à elle, l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire au cours de la même année. En vue d'atteindre ces objectifs mondiaux, de nombreuses pistes de solutions sont explorées, qu'elles soient d'ordre politique, logistique, réglementaire ou autre. Pour être efficaces, ces dernières doivent, par ailleurs, intégrer l'entièreté des acteurs concernés.

En Europe, le secteur de la restauration commerciale contribue au gaspillage à hauteur de 12% à 14%, selon le Parlement européen (2012). Ce secteur est influent en Belgique, avec près de 27 000 établissements à travers le pays (Huysmans, 2012). Les sorties au restaurant sont aussi de plus en plus fréquentes, et la part du budget qui y est consacrée est en augmentation depuis plusieurs années consécutives (Lallemand, 2019).

Cependant, la problématique du gaspillage dans le secteur de la restauration commerciale demeure peu documentée. En effet, peu d'études scientifiques s'intéressent au contexte spécifique des restaurateurs, notamment en raison de la grande diversité du secteur. De plus, le gaspillage alimentaire des consommateurs étant le plus conséquent dans nos sociétés développées, les décideurs publics y accordent une attention plus particulière.

Pourtant, étant donné l'ampleur de la problématique et ses conséquences, chaque maillon de la chaîne alimentaire doit être pris en compte par les politiques de réduction. Alors que les campagnes se multiplient pour réduire le gaspillage des consommateurs et de la grande distribution, très peu d'entre elles ciblent le secteur de la restauration en particulier. Les solutions adaptées aux restaurateurs demeurent, dès lors, peu développées.

Dès lors, ce mémoire s'apparente à une recherche exploratoire, dans la mesure où les données disponibles sont encore peu nombreuses dans la littérature. L'objectif de cette recherche est d'analyser les spécificités du secteur de la restauration commerciale, pour tenter de définir les principaux leviers susceptibles d'agir sur le gaspillage. Nous souhaitons également identifier les contraintes et les incitants considérés par les restaurateurs lors de la valorisation des déchets alimentaires. A travers cette recherche, nous tenterons, dès lors, d'apporter des éléments de réponses à la problématique suivante : « **Gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale : quelles solutions pour la valorisation des déchets ?** ».

Pour ce faire, nous structurerons notre travail autour de trois sous-questions de recherche principales, à savoir :

1. Dans quelle mesure les restaurateurs sont-ils prêts à s'engager dans la lutte contre le gaspillage, en adoptant des politiques de réduction durables ?
2. Quels sont les incitants et les contraintes pris en compte par les restaurateurs pour valoriser leurs déchets alimentaires ?
3. Quels sont les principaux leviers susceptibles d'agir sur le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale ?

Pour mener à bien cette recherche, nous élaborerons, dans un premier temps, une revue de littérature approfondie, organisée autour de trois chapitres principaux. Cette revue de littérature nous permettra d'établir un point sur la problématique du gaspillage, de dresser un état des lieux du secteur de la restauration commerciale en Belgique, et finalement d'assimiler le concept de valorisation des déchets.

Par la suite, nous appliquerons une méthodologie rigoureuse, basée sur l'usage conjoint d'une méthode quantitative et qualitative, pour tenter d'apporter des éléments de réponses aux sous-questions de recherche. Dans un premier temps, un questionnaire en ligne a été créé et diffusé afin de réaliser nos analyses statistiques sur un échantillon de restaurateurs francophones. Dans un second temps, des entretiens semi-directifs ont été menés afin d'approfondir les premiers résultats. Par la suite, nous procéderons à l'analyse conjointe des résultats quantitatifs et qualitatifs, et poursuivrons avec les recommandations managériales. Enfin, nous conclurons ce travail en abordant les principales limites et perspectives de recherche.

PARTIE 1 – CADRE THÉORIQUE

Chapitre 1 - Le gaspillage alimentaire, un point sur la problématique

1. Définitions

Le gaspillage alimentaire désigne une problématique vaste et fait allusion à différentes réalités. Dans sa définition la plus simple, le gaspillage alimentaire s'apparente à l'acte de jeter de la nourriture (Bourzai, 2013). Pourtant, la problématique s'étend bien au-delà de cette définition et recouvre de nombreuses notions plus complexes.

La première difficulté adhérente au traitement de cette problématique est qu'il n'existe aucune définition universelle du gaspillage alimentaire. La FAO, référence mondiale dans la lutte contre la faim, propose de distinguer deux notions, *pertes* alimentaires et *gaspillages* alimentaires (2011).

« Les pertes alimentaires sont la réduction involontaire de nourriture disponible pour la consommation humaine. Elles sont le résultat de chaînes d'approvisionnement inefficaces, de mauvaises infrastructures et logistique, d'un manque de technologie, de compétences, de connaissances et de capacités de gestion » (FAO, 2014).

Le gaspillage alimentaire se réfère quant à lui aux *« aliments qui sont sains et nutritifs, produits pour la consommation humaine mais qui sont jetés ou détournés vers des utilisations non alimentaires le long de la chaîne d'approvisionnement, de la production primaire jusqu'au niveau du consommateur final »* (FAO, 2014).

La différence entre ces deux notions réside dans le caractère volontaire ou non de jeter les aliments. Alors que les pertes alimentaires sont générées de façon involontaire, le gaspillage est quant à lui volontaire, même s'il peut se produire de manière inconsciente. Les pertes induites le long de la chaîne d'approvisionnement en raison d'infrastructures inefficaces surviennent en dépit de la volonté des producteurs. Par ailleurs, *« le gaspillage alimentaire est l'acte de jeter intentionnellement de la nourriture, d'en faire mauvais emploi et de la gâcher »* (Larousse, n.d.).

Cette première distinction est essentielle pour comprendre le phénomène. Selon ces deux définitions, le gaspillage alimentaire est désigné comme une fraction des pertes alimentaires

(FAO, 2011). Il s'agit de l'ensemble des pertes qui surviennent aux dernières étapes de la chaîne alimentaire, et prennent alors le nom de gaspillage.

Alors que les pertes alimentaires sont constatées en début de chaîne, aux phases de production, de récolte et de transformation, le gaspillage alimentaire désigne quant à lui les pertes constatées en fin de chaîne, lors de la distribution et de la consommation. Nous approfondirons la notion de chaîne alimentaire dans le point suivant (cf. : 2. Chaîne alimentaire).

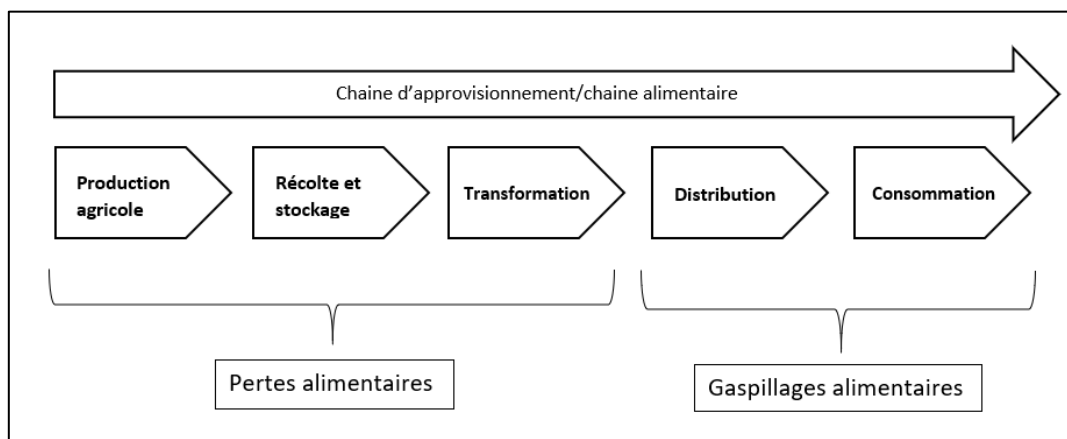
D'autres facteurs compliquent encore la définition du gaspillage, notamment les différentes qualifications de déchets. Les *déchets alimentaires*, par exemple, font référence à « *l'ensemble des résidus d'origine animale ou végétale issus de la préparation ou de la consommation des aliments* » (Eco-Green, n.d.). Ils englobent, par définition, la notion de gaspillage, mais aussi tous les déchets considérés comme non-comestibles, tels que les fanes de légumes, les épiluchures, les os, les coquilles d'œufs, etc. (France Nature Environnement [FNE], n.d.). En fonction des études et des auteurs, les déchets alimentaires non-comestibles seront inclus dans la définition du gaspillage. Pour sa part, la FAO n'en tient pas compte dans sa définition, associant gaspillage aux aliments comestibles uniquement (FAO, 2012).

La pluralité de définitions disponibles dans la littérature rend l'analyse du gaspillage alimentaire complexe. Dans le cadre de ce mémoire, nous avons choisi de faire référence à la définition donnée par la FAO, soit tous les aliments parfaitement comestibles jetés intentionnellement par les différents acteurs, principalement en fin de chaîne alimentaire (FAO, n.d.).

2. Chaîne alimentaire

Le concept de chaîne alimentaire est largement évoqué dans les études dédiées au gaspillage alimentaire. Dans ce contexte, la chaîne alimentaire, ou chaîne d'approvisionnement agroalimentaire, désigne la succession des étapes que franchissent les aliments, de la production à la consommation finale (Da Silva, Trienekens & Van der Vorst, 2011). La figure suivante illustre ces différentes étapes successives.

Figure 1 : Pertes et gaspillages alimentaires au cours des différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement



Source : « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde », FAO (2011), p.3.

Les pertes et gaspillages alimentaires surviennent à chaque étape de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation finale. Cependant, comme mentionné dans les définitions précédentes et dans la Figure 1, pertes et gaspillages ne surviennent pas aux mêmes étapes, ce qui explique la distinction entre les deux termes.

Selon Parfitt et al. (2010), les pertes alimentaires surviennent aux premières étapes de la chaîne, lors de la production, la récolte et la transformation. Par ailleurs, le gaspillage alimentaire en tant que tel est plutôt constaté aux dernières étapes de la chaîne, lors de la distribution et de la consommation (cités par FAO, 2011).

3. Causes du gaspillage

Identifier correctement les sources et causes du gaspillage est essentiel pour comprendre la problématique et proposer, par la suite, de potentielles solutions.

3.1 Le long de la chaîne alimentaire

Les causes du gaspillage alimentaire sont multiples ; elles varient d'une région à l'autre et sont le résultat de nombreux facteurs sociologiques, culturels mais aussi politiques, naturels et économiques. Dans son rapport de 2011, la FAO identifie les principales causes à chaque étape de la chaîne alimentaire.

- Lors de la première étape, la **production**, les phénomènes météorologiques, les parasites et maladies naturelles qui détruisent les récoltes, mais aussi la surproduction liée à une mauvaise estimation des producteurs engendrent des pertes alimentaires. A

ce stade, des critères de calibrage des fruits et légumes génèrent, quant à eux, des pertes que l'on peut associer à du gaspillage. Il s'agit de la sélection des fruits et légumes conformes en termes de poids, taille, aspect et forme afin de répondre parfaitement aux attentes des consommateurs, les autres étant jetés. Bien que les lois européennes en termes de calibrage soient de plus en plus souples, le calibrage reste à l'origine d'une part importante du gaspillage (Commission européenne, 2009).

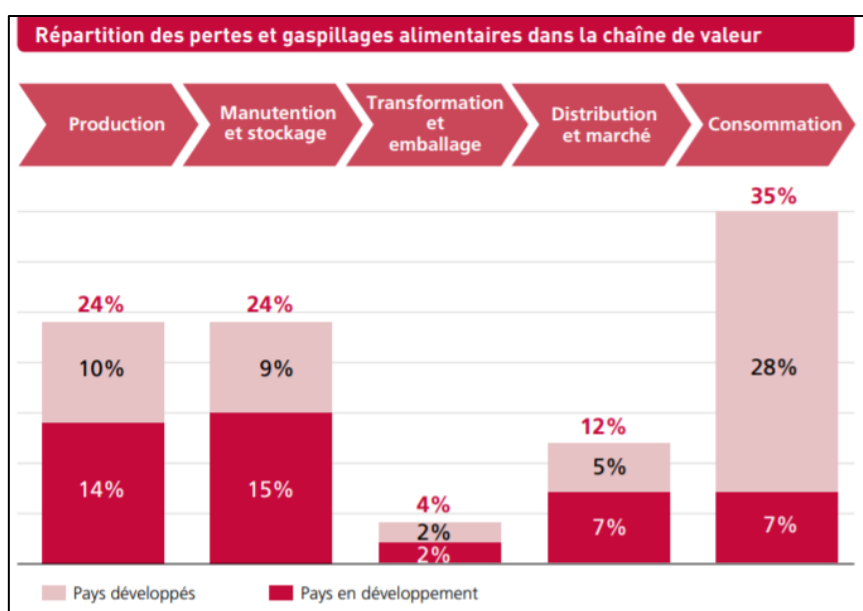
- Lors des étapes de **récolte**, de **stockage**, de **transformation** et d'**emballage**, des pertes et gaspillages peuvent survenir en raison de défaillances techniques des machines agricoles qui ne récupèrent pas tous les fruits et légumes, du conditionnement inadéquat de matières premières qui peut favoriser le mûrissement prématuré, des normes d'hygiène strictes, des ruptures de chaînes du froid qui entraînent la perte totale des produits par sécurité, des emballages collectifs qui condamnent tous les produits si l'un d'entre eux n'est plus comestible, des produits abîmés, écrasés, oubliés lors du transport, des pertes générées lors de la préparation de plats cuisinés,...
- L'étape de la **distribution** engendre du gaspillage à différents niveaux : nouveau tri des produits basé sur des critères de conformité, date de péremption trop proche, agencement des produits dans les rayons, emballages inadaptés ou endommagés, offres commerciales et campagnes marketing qui poussent à la surconsommation,...
- La dernière étape est celle de la **consommation**. Les consommateurs gaspillent en grande quantité pour diverses raisons, dont principalement une mauvaise gestion des courses, une incompréhension des dates limites de consommation, une surconsommation liée à des campagnes marketing, une sélection des produits ultra frais, une inconscience des impacts, une sensibilité moindre aux produits disponibles partout et en grande quantité, une modification des rythmes de vie,...

Les causes du gaspillage sont nombreuses et sont influencées par de nombreux facteurs. Tout d'abord, elles diffèrent d'une étape à l'autre de la chaîne alimentaire, et varient donc d'un acteur à l'autre (Gagnon, n.d.). Ensuite, certaines catégories de produits, comme celle des fruits et légumes, seront plus touchées que d'autres. Les lois et cadres juridiques de chaque pays peuvent également avoir une influence sur le gaspillage, ainsi que la gestion et les technologies des chaînes d'approvisionnement (FAO, 2018).

Chaque étape de la chaîne alimentaire est ponctuée de gaspillage, impliquant ainsi tous les acteurs (FNE, n.d.). Néanmoins, certaines étapes de la chaîne alimentaire engendrent plus de gaspillage que d'autres.

La figure suivante, réalisée par le *Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition* [HLPE²] en 2014, illustre la répartition du gaspillage mondial aux différents stades de la chaîne alimentaire (cités par FAO, 2018).

Figure 2 : Répartition des pertes et gaspillages alimentaires dans la chaîne de valeur



Source : « Genre et pertes alimentaires dans les chaînes de valeurs alimentaires durables », FAO (2018), p.6.

Comme indiqué ci-dessus, les étapes générant le plus de gaspillage sont celles de la production et de la manutention, en amont de la chaîne, et celle de la consommation, en aval de la chaîne.

Par ailleurs, la Figure 2 illustre une deuxième notion importante pour la compréhension de la problématique. Le gaspillage alimentaire dans les pays en voie de développement et dans les pays développés ne survient pas aux mêmes étapes de la chaîne alimentaire (FAO, 2011). Dans les pays en voie de développement, il apparaît principalement en début de chaîne, et s'apparente à des pertes alimentaires (cf. : 1. Définitions). Ceci s'explique par un manque d'infrastructures et de technologies, un manque de connaissances et de compétences en matière

² En anglais : High Level Panel of Experts.

de gestion des stocks ainsi qu'un manque de moyens pour la réfrigération et le transport des aliments (FAO, n.d.).

En revanche, dans les pays développés, il survient principalement lors de l'étape de la consommation, en aval de la chaîne. Les forces directrices du gaspillage alimentaire témoignent d'un grand nombre de différences entre les pays en voie de développement et les pays développés (Courtois, 2014).

La Figure 3 (Bricas, Esnouf & Russel, 2011) résume les différentes sources et origines des pertes et gaspillages en fonction des étapes de la chaîne alimentaire, différenciant les pays du nord et les pays du sud.

Figure 3 : Origines et localisation des pertes et gaspillages dans les systèmes alimentaires des pays du Nord et du Sud

| PAYS DU NORD | PERTES ET GASPILLAGES | PAYS DES SUDS |
|--|--|--|
| Rapport coût (main d'œuvre) / prix de marché défavorable (fruits et légumes) | ...à la récolte | Outillage, accidents, dégâts ravageurs/microbes, accès limité au champ, |
| Température, humidité, déshydratation Écart de tri | ...au stockage (ferme, entrepôt,...) | Dégâts ravageurs/microbes, absence chaîne du froid, récipients et emballages |
| Emballages, température, manipulations | ...au transport (à plusieurs stades) | Accidents, barrages, infrastructure, véhicules |
| Freinte, pertes liées au procédé | ...à la transformation (1 ^{ère} , 2 ^{ème} ...) | Outillage, accidents |
| Refus et retours, DLC Détérioration, conservation | ...à la distribution (marché, magasins,...) | Écart de tri grande distribution ? |
| confusion DLC/DLUO, manque de gestion ménagère, de connaissances, portions inadaptées, hygiène | ...à la consommation (RHF, domestique) | Rapprochement des pratiques des ménages aisés urbains à celles du Nord? |

Source : « Durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux », Bricas, Esnouf & Russel (2011),

p.116.

3.2 Dans les pays développés

Dans le cadre de nos recherches, nous nous concentrerons plus particulièrement sur le gaspillage alimentaire dans les pays développés.

Le système d'alimentation moderne des pays développés a été impacté par de nombreux facteurs au cours de ces cinquante dernières années. Les modes de distribution et de consommation ont évolué, ainsi que les besoins et les exigences des ménages. La grande distribution s'est rapidement développée, dynamisant la consommation de masse et réduisant

la part du revenu pour l'alimentation grâce aux prix bas (Zylberberg, 2018). Offre illimitée de produits, diversité, ultra-fraicheur, accessibilité... ; la grande distribution a joué un rôle majeur dans l'évolution des modes de consommation, impactant aussi le rapport à la nourriture (Daumas, 2006). Les normes sociales, valeurs, attitudes et connaissances des consommateurs ont été impactées par cette évolution (Gagnon, n.d.).

Aujourd'hui, la nourriture est disponible partout et en quantité illimitée dans les sociétés développées. Les origines des produits et leurs modes de production sont parfois oubliés, déshumanisant ainsi la relation entre consommateurs et producteurs. Cette déconnexion entre citoyens et alimentation affecte la sensibilité des consommateurs au gaspillage ; ce dernier peut dès lors sembler anodin. En Amérique du Nord et en Europe, il semble s'être installé dans les habitudes des consommateurs (Bourzai, 2013). Les conséquences sont méconnues, les gestes se font par habitude, et le gaspillage peut apparaître comme une pratique sociale des sociétés développées, réduisant ainsi le sentiment de culpabilité (Le Borgne, 2015).

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire ont été impactés par cette évolution des normes et attitudes envers la nourriture (Gagnon, n.d.). Les chaînes d'approvisionnement et les réseaux de production ont évolué rapidement afin de répondre aux exigences et à la demande croissante partout dans le monde. A chaque étape de la chaîne d'approvisionnement, de nouvelles contraintes, lois ou revendications exercent des pressions ayant des conséquences en termes de gaspillage (FAO, 2011, & Ragueb, n.d.). Un manque de coordination entre les différentes étapes de la chaîne et un manque de connaissance favorisent également le gaspillage.

Le gaspillage alimentaire dans les pays développés se produit principalement à la dernière étape de la chaîne alimentaire, lors de la consommation. Bien que chaque acteur soit concerné, ce sont les consommateurs qui génèrent le plus grand volume de gaspillage en raison des différentes causes évoquées ci-dessus.

4. Chiffres

Afin d'avoir un aperçu global de l'ampleur du problème, nous allons à présent nous pencher sur les chiffres qui caractérisent le gaspillage alimentaire dans le monde, en Europe et en Belgique.

Il est cependant important de noter que les nombreuses divergences présentes dans les définitions ont des répercussions sur les données chiffrées du gaspillage. En effet, nous

observons de grandes disparités dans la littérature puisque la délimitation du gaspillage n'est pas universelle. De ce fait, chaque étude peut fournir des résultats différents.

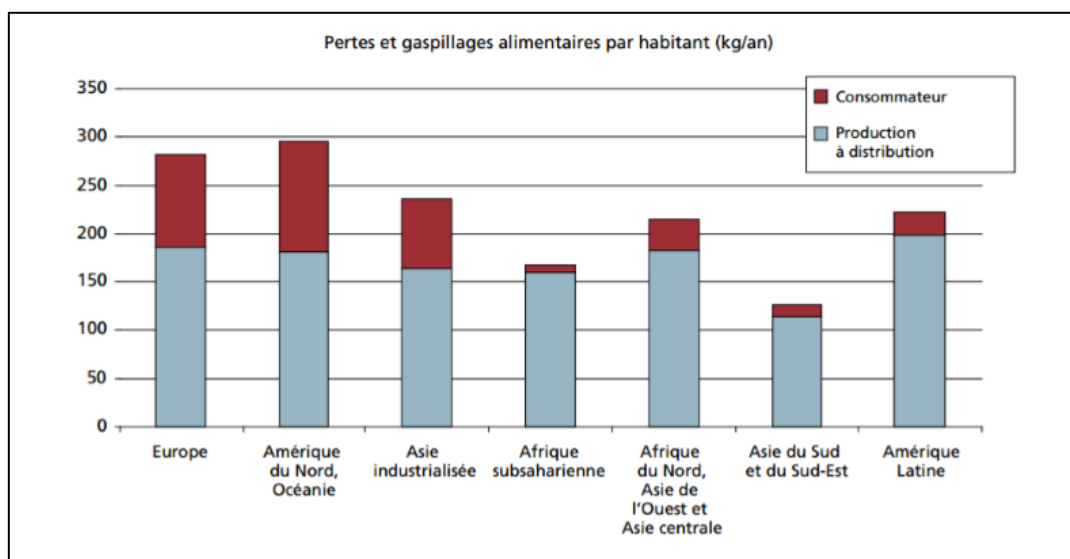
Bien que les chiffres suivants soient donc à considérer avec prudence, le rapport mondial de la FAO en 2011 reste une base fiable, et la Commission européenne réalise de plus en plus d'études pour mettre à jour ces chiffres.

4.1. Dans le monde

Selon la FAO (2011), un tiers de la production globale de nourriture est jeté chaque année. Avec une production totale estimée à 4 milliards de tonnes par an dans le monde, le gaspillage alimentaire s'élèverait à plus de 1,4 milliard de tonnes de nourriture par an.

La figure suivante, issue de ce même rapport, nous renseigne sur les pertes totales par habitant et par an dans les différentes régions du monde.

Figure 4 : Pertes et gaspillages alimentaires par habitant et par région, aux stades de la consommation et de l'avant-consommation



Source : « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde », FAO (2011), p. 5.

Comme indiqué ci-dessus, chaque habitant représente plus de 250 kg de pertes et gaspillages par an en Europe et en Amérique du Nord, contre 120 kg en Asie du Sud et du Sud-Est.

En ne tenant compte que du gaspillage alimentaire, c'est-à-dire sans les pertes alimentaires, voici les principaux chiffres révélés par la FAO (2011) :

- En Europe et en Amérique du Nord, chaque habitant gaspille entre 95 et 115 kg de nourriture par an.
- En Afrique sub-saharienne, en Asie du Sud et du Sud-Est, chaque habitant gaspille entre 6 et 11 kg de nourriture par an.

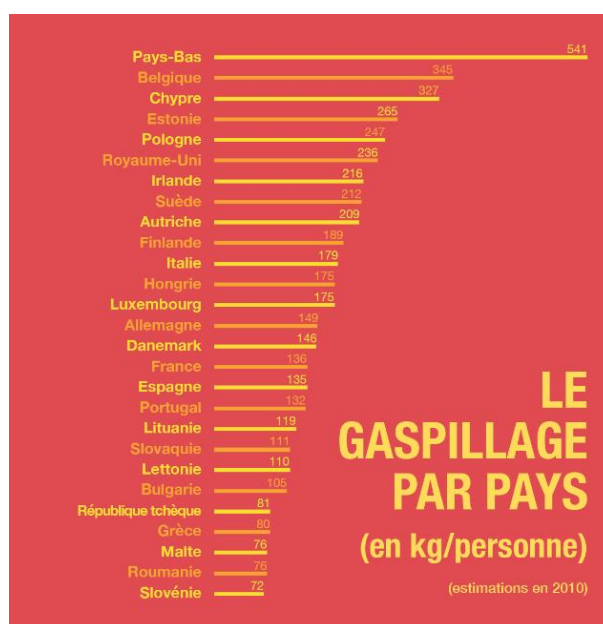
Ces chiffres illustrent la différence de comportement et d'attitude face au gaspillage alimentaire entre consommateurs du sud et du nord ; dans les pays en voie de développement, les consommateurs gaspillent très peu. En revanche, dans les pays développés, le gaspillage des consommateurs est démesuré.

4.2 En Europe

En Europe, plus de 88 millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année, pertes et gaspillages confondus, ce qui correspond à 179 kg par personne en moyenne (FUSIONS, 2016).

Cependant, de fortes variations subsistent entre les pays, comme l'indique cette infographie publiée par le Parlement européen en 2017.

Figure 5 : Le gaspillage par pays en Europe (en kg/personne)



Source : « Infographie : les chiffres du gaspillage alimentaire dans l'Union européenne », Parlement européen (2017).

Selon les prévisions de la Commission européenne, le gaspillage alimentaire en Europe pourrait augmenter de 40% et atteindre jusqu'à 126 millions de tonnes gaspillées d'ici 2020 si aucune mesure adéquate n'est mise en place (Comité Economique et Social Européen, 2013).

4.3 En Belgique

La Belgique est le deuxième pays d'Europe où l'on gaspille le plus, derrière les Pays-Bas.

Les pertes et gaspillages alimentaires sont évalués à près de 4 millions de tonnes de déchets chaque année, soit environ 345 kg de nourriture par habitant en tenant compte du gaspillage accumulé tout au long de la chaîne alimentaire.

Sans tenir compte des pertes alimentaires, chaque Belge jette **entre 15 et 25 kg** de nourriture chaque année (CPCP Asbl, 2014).

Bruxelles-Environnement révèle aussi les chiffres suivants (2018) :

- A Bruxelles, plus de 25 000 tonnes de nourriture finissent à la poubelle chaque année.
- Chaque Bruxellois jette en moyenne 15 kg de nourriture par an, dont 7 kg de produits encore emballés.
- Les déchets alimentaires comestibles correspondent à 12% du volume de la poubelle blanche des ménages à Bruxelles.

Les chiffres du gaspillage alimentaire peuvent différer d'une étude à l'autre, en fonction du périmètre d'étude et des indicateurs utilisés, mais tous sont unanimes quant à l'ampleur du problème.

5. Enjeux du gaspillage alimentaire

En 2013, peu de temps après son premier rapport officiel sur les chiffres du gaspillage alimentaire, la FAO publie un second rapport intitulé « Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources ». Ce dernier dénonce les impacts alarmants du gaspillage alimentaire sur l'environnement, l'économie et la sécurité alimentaire dans le monde.

5.1. Enjeux éthiques et sociaux

Le gaspillage alimentaire soulève des questions éthiques et sociales évidentes. Alors qu'un tiers de la production mondiale de nourriture est jeté chaque année, pas moins de 821 millions de

personnes souffrent de la faim dans le monde, soit 1 personne sur 9 (Organisation Mondiale de la Santé, 2018).

L'insécurité alimentaire représente l'un des grands défis du 21^e siècle. En 2015, les États membres de l'ONU décident de s'accorder sur 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) afin de supprimer toute forme d'inégalités et de pauvreté dans le monde. Pour atteindre ces objectifs d'ici 2030, l'ONU fait appel à tous les pays du monde et souligne l'importance de la coopération entre gouvernements (ONU, n.d.). L'Annexe 1 reprend la liste des 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU.

L'objectif 2 des ODD, intitulé *Faim Zéro*, vise à « *éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable* » (ONU, 2015). L'insécurité alimentaire engendre de nombreuses pressions et représente un obstacle au développement durable. Eradiquer le problème de la faim dans le monde aurait un impact positif en termes d'économie, de santé et de développement social. Parallèlement, l'objectif 12 des ODD est de garantir une production et une consommation responsables d'ici 2030. Cet objectif sous-entend une transformation des modèles alimentaires pour mieux gérer les ressources, diminuer le gaspillage alimentaire et promouvoir le développement des responsabilités sociales et environnementales des entreprises (ONU, n.d.).

Aujourd'hui, l'ONU met en place diverses initiatives pour atteindre ces deux objectifs, et des progrès ont été observés depuis les années 90, notamment grâce à la croissance économique et au développement des technologies agricoles. Cependant, l'augmentation de la population mondiale et les crises climatiques de plus en plus fréquentes ralentissent ces progrès depuis trois ans selon l'OMS (2018). En effet, l'insécurité alimentaire s'intensifie depuis 2014, et l'objectif *Faim Zéro* à l'horizon de 2030 semble compromis d'après les différents États membres de l'ONU. Tous mettent en cause les variabilités et changements climatiques de plus en plus fréquents. Selon la FAO, « *la variabilité du climat et les extrêmes climatiques sont des facteurs essentiels de la récente recrudescence de la faim dans le monde et l'une des principales causes des graves crises alimentaires* » (2018). Les catastrophes naturelles, telles que les inondations, périodes de sécheresse et saisons décalées, sont en augmentation et ont des répercussions sur les productions agricoles. Les premières victimes de ces changements climatiques sont les pays en voie de développement, là où l'insécurité alimentaire est la plus importante.

Bien que les pays en voie de développement soient les plus touchés, la faim sévit partout dans le monde. En Europe, presque 10% de la population, soit 55 millions de personnes, n'a pas la possibilité de s'offrir un repas de qualité par jour (Parlement européen, 2017). En Belgique, 15,9% de la population sont exposés à un risque de pauvreté, soit 1 belge sur 7. Plus de 159 000 personnes ont fait appel aux Banques Alimentaires en 2018, dont une majorité à Bruxelles (Fédération Belge des Banques Alimentaires, 2018). Cette pauvreté est en hausse, et concerne surtout les pensionnés, les familles monoparentales et les jeunes chômeurs (Statbel, 2018).

Cette hausse de la pauvreté touche l'ensemble des pays européens et résulte de la crise économique et des mesures d'austérité (Normand, 2018).

Le paradoxe entre gaspillage alimentaire et faim dans le monde révèle une inefficacité des systèmes alimentaires actuels ; alors que 1 personne sur 9 souffre de la faim dans le monde, 1,4 milliard de tonnes de nourriture sont jetées chaque année (ONU, 2014, & FAO, 2011).

Selon la FAO, seul 25% du gaspillage alimentaire annuel suffirait à nourrir l'ensemble des personnes sous-alimentées dans le monde (2013). D'un point de vue éthique, le gaspillage alimentaire est donc tout simplement inacceptable.

5.2. Enjeux économiques

Le gaspillage alimentaire a également un impact économique important. Dans les pays développés, les pertes les plus évidentes sont celles attribuées aux consommateurs ; jeter de la nourriture revient à jeter de l'argent. Mais gaspiller de la nourriture engendre aussi un coût pour chaque acteur en amont de la chaîne alimentaire. Tous y perdent : producteurs, industries agro-alimentaires qui transforment les produits, distributeurs, etc. (FAO, 2011).

En tenant compte de l'ensemble des pertes économiques encourues de la production à la consommation, la FAO estime l'impact économique du gaspillage alimentaire à plus de 750 milliards de dollars par an au niveau mondial (2013).

En ne tenant compte désormais que du gaspillage des consommateurs, une étude du WRAP³ (2015) avance les chiffres de 400 milliards de dollars perdus chaque année. Ces pertes pourraient atteindre 600 milliards de dollars dans les prochaines années, dû à l'expansion de la classe moyenne dans le monde.

³ En anglais : Waste and Resources Action Programme. Programme européen collaborant avec le PNUE et la FAO pour améliorer l'efficacité des ressources et la gestion des déchets.

En Europe, le gaspillage alimentaire engendrerait des pertes de 143 milliards d'euros annuellement (Parlement européen, 2012).

En Belgique, le coût du gaspillage représenterait une perte de 174 euros par ménage et par an (FAO, 2013). De son côté, Test-Achats (2014) estime que chaque famille belge jetterait jusqu'à 300 euros de nourriture chaque année.

Aucune méthode ne permet de mesurer avec exactitude le gaspillage et les pertes économiques associées. La complexité de cette tâche justifie les disparités que l'on retrouve dans les différentes études réalisées.

Réduire le gaspillage alimentaire sous-entend réduire les pertes financières qui y sont associées. D'après l'étude réalisée par le WRAP en 2015, réduire le gaspillage alimentaire de 20 à 50% d'ici 2030 permettrait d'économiser jusqu'à 300 milliards de dollars chaque année. Cela permettrait aussi d'améliorer la situation économique des ménages, tout en assurant les revenus des producteurs (Rouquette & Stokkink, 2017).

5.3. Enjeux environnementaux

Outre ses implications sociales et économiques, le gaspillage alimentaire est aussi responsable d'un désastre environnemental sans précédent. Surexploitation des ressources naturelles, destruction des sols, gaspillage d'eau, d'énergie et de matières premières, les conséquences pour l'environnement sont alarmantes. Le gaspillage alimentaire participe activement au réchauffement climatique à différents niveaux (FAO, 2013).

Tout d'abord, le gaspillage alimentaire s'apparente à un gaspillage des terres. D'après la FAO, 28% des terres agricoles de la planète servent à produire de la nourriture qui sera finalement jetée, soit l'équivalent de la surface de l'Europe et des États-Unis réunis (2013). Alors que le phénomène d'accaparement des terres est en hausse dans les pays en voie de développement, provoquant instabilité et crises alimentaires pour les populations locales, 1,4 milliard d'hectares de terres arables sont exploités inutilement (Alimenterre, 2017). L'exploitation de ces terres favorise la destruction des sols, l'épuisement des ressources et la perte de biodiversité.

De précieuses ressources, telles que l'eau et l'énergie, sont aussi mobilisées pour la production de nourriture. Le gaspillage alimentaire s'apparente également à un gaspillage de ces ressources, qui ne sont pourtant pas illimitées. A titre d'exemple, jeter une baguette de pain revient à gaspiller jusqu'à 200 litres d'eau, l'équivalent d'une baignoire remplie.

La production de certains aliments, comme la viande, nécessite encore plus d'eau et d'énergie ; jusqu'à 15 000 litres d'eau pour produire 1 kg de viande de bœuf (Water Footprint Network, n.d.). Selon une étude réalisée par la Fondation Louis Bonduelle en 2019, « *la quantité d'eau potable utilisée pour la production de denrées perdues et gaspillées s'élève à 250 km³, soit l'équivalent de 66,7 millions de piscines olympiques* ». Paradoxalement, « *plus de 2 milliards de personnes résident dans des pays où la sécurité de l'approvisionnement en eau est à haut risque* » (FAO, 2019).

Non seulement le gaspillage alimentaire suscite l'exploitation de ressources rares inutilement, mais il contribue aussi activement au réchauffement climatique en émettant de grandes quantités de gaz à effet de serre dans l'atmosphère. Une étude de la FNE a démontré qu'en moyenne, un pot de yaourt aux fraises parcourait jusqu'à 9 000 km du producteur au consommateur final, en tenant compte des distances parcourues par chaque matière première (n.d.).

L'Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement a réalisé en 2008 une étude visant à démontrer les conséquences du gaspillage sur l'effet de serre. Selon l'IBGE, le gaspillage alimentaire correspondrait aux différentes activités de la vie quotidienne reprises dans la Figure 6.

Figure 6 : Comparaison de l'impact du gaspillage alimentaire et d'activités de la vie quotidienne

| Comparaison de l'impact environnemental du gaspillage alimentaire et d'activités de la vie quotidienne (impacts sur l'effet de serre uniquement) | |
|--|---|
| Gaspiller un pain équivaut à : | Gaspiller un steak de bœuf équivaut à : |
| Rouler en voiture pendant 2,24 km | Rouler en voiture pendant 4,89 km |
| Allumer une lampe pendant (60W) 32,13 h | Allumer une lampe pendant (60W) 70,05 h |
| Faire tourner un lave-vaisselle 1,93 fois | Faire tourner un lave-vaisselle 4,20 fois |
| Gaspiller une tranche de pain équivaut à : | Gaspiller un reste de viande de bœuf équivaut à : |
| Rouler en voiture pendant 0,15 km | Rouler en voiture pendant 0,49 km |
| Allumer une lampe pendant (60W) 2,14 h | Allumer une lampe pendant (60W) 7,01 h |
| Faire tourner un lave-vaisselle 0,13 fois | Faire tourner un lave-vaisselle 0,42 fois |

Source : IBGE. (2008). Consulté sur [https://www.cleverte.be/IMG/pdf/gaspillage-alimentaire-](https://www.cleverte.be/IMG/pdf/gaspillage-alimentaire-17112014_ucm-web.pdf)

De la production à la consommation finale, les aliments sont transformés, stockés, emballés, transportés... Autant d'étapes qui génèrent une empreinte carbone importante. Ceci explique pourquoi les aliments gaspillés en bout de chaîne ont un impact plus important sur l'environnement (CPCP Asbl, 2014). Selon la FAO (2013), le gaspillage alimentaire rejeterait plus de 3,3 gigatonnes de CO₂ dans l'atmosphère chaque année. S'il était un pays, le gaspillage alimentaire serait le 3^e plus grand producteur de gaz à effet de serre au monde, derrière la Chine et les États-Unis.

La lutte contre le gaspillage alimentaire représente un enjeu crucial dans la mesure où elle aurait des conséquences positives pour l'environnement. Selon la FAO, « *réduire le gaspillage alimentaire peut apporter des bénéfices économiques, environnementaux et sociaux, tout en contribuant à améliorer la sécurité alimentaire et à réduire les impacts négatifs du changement climatique* ».

6. Initiatives « anti-gaspi »

Le rapport mondial de la FAO publié en 2011 a suscité une prise de conscience mondiale au vu des chiffres et des conséquences sociales et environnementales alarmantes. Différents organismes ont, dès lors, décidé de prendre des mesures pour lutter contre le gaspillage alimentaire partout dans le monde.

Dans l'Union européenne, la directive 2008/98/CE institue le cadre législatif sur la gestion des déchets depuis 2008. Les différentes obligations de cette directive peuvent ensuite être adaptées à la législation nationale de chaque pays membre (MAGDÉ, 2019). L'objectif commun de cette directive est de « *protéger l'environnement et la santé humaine en soulignant l'importance d'une gestion des déchets appropriée et des techniques de valorisation et de recyclage pour atténuer les pressions sur les ressources et améliorer leur utilisation* » (EUR-Lex, 2016).

Parallèlement à cette directive, de nombreuses initiatives se sont multipliées à tous les niveaux, orchestrées aussi bien par des organisations publiques que privées et ciblant plus spécifiquement la gestion des déchets alimentaires (Bartnik, 2014).

Afin d'avoir un premier aperçu, nous avons réalisé un état des lieux reprenant quelques-unes des principales initiatives prises dans le monde (initiatives rouges), en Europe (initiatives bleues) et plus localement en Belgique (initiatives vertes) depuis la publication de ce rapport. Celles-ci sont illustrées à la Figure 7.

Figure 7 : État des lieux des principales directives qui luttent contre le gaspillage alimentaire dans le monde, en Europe et en Belgique

2011 :

La FAO dévoile son rapport intitulé « **Global food losses and food waste** » ; les chiffres éveillent les consciences à travers le monde.

La FAO et le Messe Düsseldorf lancent **Save Food** ; initiative mondiale de lutte contre le gaspillage alimentaire qui rassemble de nombreux partenaires (entreprises, associations, experts, institutions financières...) et qui repose sur 4 piliers ; la sensibilisation, la collaboration, le développement d'une stratégie commune et le soutien aux programmes d'investissements.

L'Union européenne se fixe un premier objectif ; réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2020.

2012 :

Le Parlement européen révisé ses objectifs et vote une résolution pour diminuer de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

La Commission européenne décide de s'attaquer au problème. Elle élabore un plan d'action comprenant les mesures suivantes :

1. Développer une méthodologie commune à tous les pays membres pour mesurer le gaspillage.
2. Créer une plateforme sur le gaspillage alimentaire rassemblant tous les pays membres, afin d'échanger les bonnes pratiques et résultats.
3. Faciliter les dons alimentaires, en réduisant ou supprimant la TVA pour la grande distribution.
4. Clarifier les indications de dates de péremption pour les consommateurs.

Dans la même année, la Commission lance deux projets pilotes, le projet FUSIONS et le projet Green Cook, rassemblant des partenaires de plusieurs secteurs dans différents pays pour lutter contre le gaspillage et trouver des indicateurs de mesures communs.

Au niveau national, plusieurs pays membres décident de mener des campagnes de sensibilisation, études de terrain et conférences afin d'atteindre l'objectif du Parlement. Quelques exemples des grandes campagnes de 2012 :

- « Feeding the 5000 » à Londres, Berlin, Bristol et Paris
- Campagne « Trop bien pour la poubelle » en Allemagne
- Campagnes « Gaspi Salsifis » et « Mangez sans gaspiller ! » en Belgique

2013 :

La FAO et l'UNEP lancent **Think.Eat.Save** ; programme mondial de lutte contre le gaspillage alimentaire aux différents niveaux de la chaîne d'approvisionnement.

Le programme **WRAP** (initié en 2000) contribue au programme Think.Eat.Save en collaborant avec les gouvernements, entreprises et communautés pour développer des solutions pour une meilleure gestion des déchets, en tenant désormais compte aussi des déchets alimentaires.

En Belgique, L'AFSCA se positionne et rédige plusieurs documents préventifs contre le gaspillage alimentaire en entreprise (entreprises, restaurants, écoles,...).

Le Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs publie une étude de grande envergure sur le gaspillage alimentaire dans l'Horeca. Le CRIOC réalise d'autres études entre 2003 et 2013 et mène plusieurs campagnes de sensibilisation.

2014 :

Le Parlement européen déclare l'année 2014 « année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

En Belgique, Le CPCP, en collaboration avec la Fédération Wallonie-Bruxelles, publie une étude sur le gaspillage alimentaire des ménages, intitulée « Le gaspillage alimentaire, à la poubelle ! » dans le cadre d'une nouvelle campagne de sensibilisation.

2015 :

Lancement des **17 Objectifs de Développement Durable** par l'ONU, dont deux qui ciblent la sécurité alimentaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les États membres doivent prendre des mesures pour atteindre ces objectifs d'ici 2030.

La Commission parlementaire de l'environnement propose de revoir les objectifs du Parlement ; notamment réduire de 30% le gaspillage d'ici 2025, et de 50% d'ici 2030.

La Commission organise une conférence de grande ampleur intitulée « **Fight Food Waste, Feed the Planet** », qui s'adresse à l'ensemble de parties prenantes (gouvernements, entreprises, décideurs politiques, industries,...).

En Belgique, le Gouvernement Wallon adopte le **Plan Regal**, un programme de lutte visant à réduire le gaspillage en Wallonie de 30% d'ici 2025. Ce programme s'articule autour de 5 axes : sensibiliser, mesurer, soutenir, approfondir les connaissances et engager.

2016 :

L'Union européenne propose un **projet de loi** contre la destruction des invendus par les grandes surfaces et pour la suppression de la TVA lors de dons. La France sera le premier pays à adopter cette loi, suivie ensuite par d'autres pays membres.

En France, une large campagne de sensibilisation est lancée, intitulée « **Les contes de l'antigaspi** ».

Bruxelles-Environnement, sous l'initiative de Green Cook, diffuse une nouvelle campagne dans la capitale intitulée « **Manger bien, jeter moins** ».

2017 :

Le Parlement Européen adopte une nouvelle résolution sur l'utilisation efficace des ressources et la réduction du gaspillage alimentaire. Le Parlement invite, entre autre, la Commission à assouplir le système des Dates Limites de Consommation [DLC] dans la grande distribution, à trouver des indicateurs communs pour mesurer le gaspillage, à sensibiliser les ménages et les écoliers, à rassembler les producteurs au sein de coopératives,...

2018 :

Révision du **Plan REGAL** en Wallonie, un programme de lutte contre le gaspillage basé autour de 17 actions concrètes (campagnes, organisation de forums, promotion du « Rest-O-Pack»,...).

A tous les niveaux, des initiatives sont prises pour réduire le gaspillage alimentaire. Les mouvements contre le gaspillage se développent partout dans le monde. En Europe, la problématique est devenue une priorité et de nouveaux projets de loi sont évoqués régulièrement. En Belgique aussi, de nombreux organismes et Asbl évoluent et entreprennent des actions de sensibilisation et d'éducation.

Cependant, le manque de coordination entre les différentes organisations, l'absence de définition commune et d'indicateurs universels pour mesurer le gaspillage, la pluralité d'acteurs le long de la chaîne d'approvisionnement et l'étendue considérable du problème freinent ces différentes initiatives. En Europe, bien qu'elle souligne les efforts et progrès réalisés depuis 2011, la Cour des Comptes Européenne [CCE] a diffusé un rapport en 2017 dénonçant le manque de coordination et d'ambition de la Commission européenne pour atteindre son objectif en 2030, à savoir réduire le gaspillage alimentaire de moitié (Euractiv, 2017).

La députée social-démocrate croate Biljana Borzan déclarait ainsi en 2017 :

« À l'heure actuelle, 52 lois européennes agissent à des degrés différents, de manière positive ou négative, contre le gaspillage alimentaire [...] nous avons besoin d'une politique coordonnée aux niveaux européen et national qui prenne en compte les déchets, la sécurité alimentaire et l'information, mais aussi des aspects d'économie, de recherche et d'innovation, d'environnement, d'agriculture, d'éducation et de politique sociale » (Euractiv, 2017).

Afin d'atteindre les Objectifs de Développement Durable d'ici 2030, l'Union européenne prévoit de mener une large campagne de sensibilisation concernant les mauvaises interprétations des dates de péremption auprès des ménages, et souhaite instaurer une loi d'ici 2020 obligeant chaque État membre à calculer et reporter son gaspillage alimentaire (Commission européenne, 2016).

7. Conclusion

Au cours de ce chapitre, nous avons établi un premier constat sur la problématique du gaspillage alimentaire.

Avec plus de 1,4 milliards de tonnes de nourriture gaspillés chaque année dans le monde, le gaspillage alimentaire représente l'un des enjeux majeurs du 21^e siècle. Rien qu'en Belgique,

près de 4 millions de tonnes de nourriture sont jetés chaque année. Un gâchis déconcertant face aux 159 000 personnes ayant fait appel aux Banques Alimentaires en 2018.

Les causes de ce gaspillage sont nombreuses et impliquent l'ensemble des acteurs présents le long de la chaîne d'approvisionnement. De la production à la consommation, en passant par les étapes de transformation, de transport et de distribution, tous sont impliqués et responsables d'une part de ce gaspillage. Toutefois, dans les pays développés, ce sont les consommateurs qui génèrent la plus grande part de gaspillage.

Au vu des conséquences sociales, économiques et environnementales alarmantes, l'Union européenne place aujourd'hui la problématique au cœur des préoccupations politiques. De nombreuses initiatives et programmes nationaux se développent et tentent d'apporter des solutions pour minimiser l'ampleur du problème.

Cependant, l'absence de définition commune et d'indicateurs de mesure universels constituent un frein majeur à la compréhension du gaspillage et au développement des solutions. De nombreux aspects de la problématique demeurent encore inexplorés. De plus, malgré la responsabilité évidente de tous les acteurs, le jugement des autorités à leur égard ne semble, par ailleurs, pas identique.

Dans le cadre de ce travail, nous nous sommes intéressés à un secteur professionnel peu approfondi dans la littérature, celui de la restauration commerciale. Responsable d'une part non-négligeable du gaspillage en Belgique, le secteur de la restauration commerciale présente des spécificités particulières dont il faut tenir compte pour proposer des solutions adaptées. Il est, dès lors, judicieux de s'y intéresser de plus près.

Chapitre 2 – Le secteur de la restauration commerciale

L'industrie de la restauration est en constante évolution et a été influencée par de nombreux facteurs au cours de ces dernières années. Progrès technologiques, évolution des modes de vie, nouvelles tendances et exigences des consommateurs, la restauration évolue et s'adapte aux attentes des clients. D'après une étude de Foodservice Alliance réalisée en 2016, les sorties au restaurant sont de plus en plus fréquentes en Belgique, et le budget qui y est consacré est de plus en plus élevé. Cela peut notamment s'expliquer par les rythmes de vie variés, le manque de temps ou encore l'accessibilité des restaurants et l'apparition des services tels que Deliveroo ou Uber Eats (Light Speed, 2015).

Le gaspillage alimentaire survient à chaque étape de la chaîne alimentaire, incluant ainsi le secteur de la restauration.

La restauration, qui se situe entre la distribution et la consommation, génère du gaspillage à deux niveaux ; d'une part par les retours d'assiettes, et d'autre part par le gaspillage en cuisine (CRIOC, 2014).

Le secteur de la restauration étant en bout de chaîne, l'impact des pertes sur l'environnement est d'autant plus important (CRIOC, 2014). Il est, dès lors, essentiel d'en tenir compte.

A travers ce chapitre, nous avons réalisé un état des lieux du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale, en considérant les données chiffrées et l'ampleur du problème, les causes, ainsi que le principal régulateur de ce secteur.

1. Périmètre d'étude

Le secteur de la restauration est vaste et il convient de distinguer les différentes divisions afin de situer notre périmètre d'étude.

La première distinction importante concerne la restauration commerciale et la restauration collective. La restauration commerciale désigne l'ensemble des établissements « *ayant pour vocation de gagner de l'argent avec les prestations fournies à leurs clients* ». Par ailleurs, la restauration collective désigne l'ensemble des établissements qui « *visent à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...) à un prix modéré* » (Arclynn, n.d.). Il s'agit de l'ensemble des repas servis dans les établissements, privés ou publics, tels que les hôpitaux, les cantines d'entreprises, les cantines scolaires, les maisons de repos, etc.

Au sein de l'Union européenne, la Nomenclature statistique des Activités économiques dans la Communauté Européenne (NACE) classe les différentes activités économiques en leur attribuant un code. Cette classification permet de faciliter les statistiques sectorielles au sein de l'Union (Data.be, n.d.).

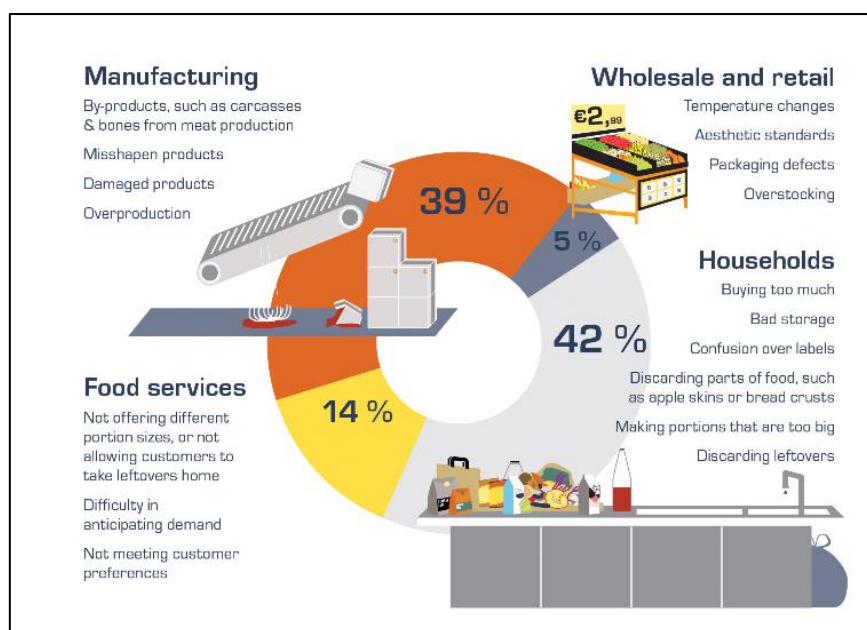
La NACE distingue deux sous-classes pour la catégorie « restauration » ; la restauration à service complet et la restauration à service restreint. La première sous-classe regroupe l'ensemble des établissements « *dont l'activité principale consiste à fournir des services de restauration à des clients qui commandent et sont servis aux tables et qui règlent l'addition après avoir mangé* ». La restauration à service restreint, quant à elle, regroupe l'ensemble des établissements « *dont l'activité principale consiste à fournir des services de restauration à des clients qui commandent ou choisissent les produits à un comptoir de service ou de cafétéria (ou par téléphone) et paient avant de manger* » (Statcan, 2018). Il s'agit principalement d'établissements tels que des sandwicheries, des cafétarias, des snacks, des fast-foods, etc. (Toussaint, 2001).

Dans le cadre de nos recherches, nous nous limitons à l'analyse des restaurants à service complet de la restauration commerciale. Il s'agit donc de l'ensemble des restaurants de type traditionnel, caractérisés par un service en salle, une addition à payer à la fin du repas, une carte et un cadre définis par le restaurateur.

2. Chiffres et ampleur du problème

D'après l'Agence Européenne pour l'Environnement [EEA] (2016), le gaspillage alimentaire généré par le secteur de la restauration s'élèverait à hauteur de 14%, comme l'indique la figure suivante.

Figure 8 : Les sources de gaspillage alimentaire en Europe



Source : « What are the sources of food waste in Europe? », European Environment Agency (2016).

Consulté sur <https://www.eea.europa.eu/media/infographics/wasting-food-1/view>.

Les chiffres sur le gaspillage alimentaire dans l'Horeca sont peu nombreux et divergent d'une étude à l'autre. Ceci s'explique par la grande variété du secteur de la restauration et par la complexité de la tâche. Pour rappel, il n'existe aucun outil de mesure universel pour quantifier le gaspillage alimentaire. Cependant, la FAO et les différentes institutions européennes semblent s'accorder sur la moyenne suivante ; entre 12% et 14% du gaspillage alimentaire est induit par le secteur de la restauration dans les pays développés (FAO, 2011 & Parlement européen, 2012).

Nos lectures scientifiques ne nous ont pas permis de trouver le volume annuel moyen de gaspillage alimentaire issu du secteur de la restauration commerciale en Belgique. Nous avons contacté la Fédération Horeca Wallonie afin d'obtenir ce chiffre, mais sans succès. L'Annexe 3 de ce mémoire illustre l'email de réponse de la Fédération à notre égard. Cependant, pour évaluer l'ampleur du problème, nous avons rassemblé ci-dessous quelques chiffres évocateurs :

- Une étude de Bruxelles-Environnement (2016) révélait que dans le secteur Horeca, 40% à 80% des poubelles étaient constituées de déchets alimentaires.
- Une autre étude réalisée par Oxfam (n.d.) estimait que 20% à 25% de la nourriture achetée par les restaurateurs était automatiquement jetée.

- En Belgique, l'Union des Classes Moyennes [UCM] estimait en 2018 le gaspillage dans le secteur de l'Horeca à 350 g par couvert (2015), contre 275 g en France.

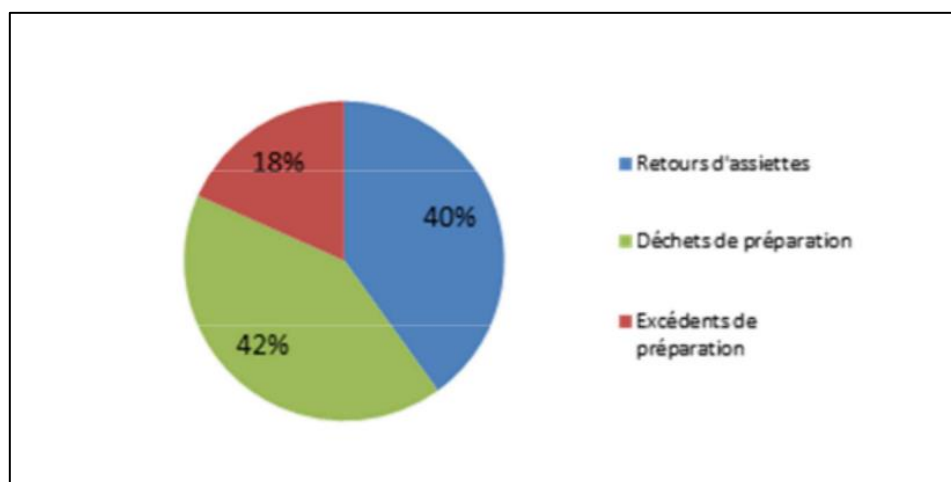
3. Causes

Les causes du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration sont multiples et impliquent deux acteurs principaux ; d'une part les restaurateurs et d'autres part les clients.

A la suite de nos lectures, nous avons identifié les principales causes du gaspillage au sein d'un restaurant traditionnel, du point de vue du restaurateur et du client. Ces dernières sont présentées dans le Tableau 1. Celles-ci ne sont pas classées selon un ordre d'importance, les données disponibles n'étant pas suffisantes pour émettre un tel classement.

Cependant, une étude de l'OVAM (2011) a révélé que c'est la phase de préparation en cuisine qui engendrerait le plus de gaspillage comparé aux retours d'assiettes (cités par CRIOC, 2014). Une autre étude (Hellin, 2015) soutient cette idée (cités par UCM, 2015). D'après cette étude, 60% du gaspillage serait occasionné par le restaurateur, contre 40% par le client, comme indiqué à la Figure 9.

Figure 9 : Répartition du gaspillage alimentaire au restaurant



Source : « Gaspillage alimentaire : définitions, chiffres et impacts », Hellin (2015). Cités par UCM (2015).

Tableau 1 : Causes du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration

| Causes du gaspillage alimentaire : Responsabilités du restaurateur |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mauvaise gestion des stocks et des commandes : Le restaurateur et son personnel peuvent commander en trop grande quantité, surestimer les besoins en n'évaluant pas correctement la demande. Certains fournisseurs imposent aussi un minimum de commandes (David, Ducatteeuw & Marion, 2015). ▪ Logistique inefficace : Une fois dans les cuisines, une mauvaise logistique des produits peut induire du gaspillage, par exemple en n'utilisant pas la méthode FIFO (First In First Out) qui recommande de placer les produits les plus nouveaux dans le fond des espaces de rangement, afin de ne pas gaspiller les produits cachés ou oubliés du fond (Hitti, 2016). ▪ Problème de conservation et de réfrigération : Les emballages sont importants dans la conservation des aliments en cuisine. Sans emballage adéquat, le développement de bactéries est plus rapide et peut entraîner un gaspillage pourtant évitable (Conso Globe, 2017). La température des frigos doit aussi respecter certaines exigences sanitaires afin d'éviter toute contamination et développement de bactéries. En cas de rupture de la chaîne de froid, la totalité des frigos doit être jetée par précaution, même si les aliments semblent encore comestibles (AFSCA, n.d.). Des infrastructures en mauvais état peuvent donc provoquer du gaspillage. Les fruits et les légumes nécessitent une attention particulière en raison de leur fragilité. ▪ Taille des portions : Le gaspillage alimentaire dans la restauration résulte aussi d'un déséquilibre dans les assiettes. Les restaurateurs peuvent associer à tort satisfaction des clients avec des plats trop copieux. Le gaspillage résulte aussi de plats trop riches, trop gras et de portions inadaptées à la clientèle. ▪ Problème des dates de péremption : La complexité des dates de péremption est un sujet qui fait débat en Europe. En Belgique, chaque produit est obligatoirement assorti d'une date de péremption. Il peut s'agir soit d'une DLC, soit d'une DDM : les <i>Dates Limites de Consommation</i> (DLC) indiquées par la mention « A consommer |

jusqu'au » et les *Dates de Durabilité Minimale* (DDM) indiquées par la mention « A consommer de préférence avant le » (AFSCA, n.d.). Les DLC sont présentes sur les produits « microbiologiquement périssables » tels que la viande, le poisson ou les plats préparés. Une fois la DLC dépassée, ces produits ne peuvent être consommés et présentent un risque potentiel pour la santé. Les DDM quant à elles indiquent la date optimale de consommation. Une fois dépassée, la qualité du produit peut se détériorer mais le produit reste consommable (AFSCA, n.d.).

La différence entre DLC et DDM prête à confusion. Selon Tetra Pak, un belge sur quatre ne saisit pas la différence entre DLC et DDM (2015). Cette confusion incite les consommateurs à jeter des aliments encore consommables. Selon une étude réalisée par Tetra Pak (2015), la confusion entre DLC et DDM est la principale source de gaspillage alimentaire chez les consommateurs. Dans les cuisines, la confusion peut aussi inciter les restaurateurs à jeter des aliments à tort.

- **Habitudes et pratiques professionnelles** : Les mauvaises habitudes des restaurateurs en cuisine et les pratiques professionnelles inadaptées sont aussi à l'origine de gaspillage, comme le fait de jeter directement plutôt que d'accommoder les restes, préparer à l'avance en grande quantité, etc. (David, Ducatteuw & Marion, 2015).
- **Faible conscientisation du personnel** : Le personnel de cuisine ne mesure pas correctement les conséquences du gaspillage, n'est pas soutenu par une dynamique d'équipe ou n'a pas conscience des quantités jetées au quotidien.
- **Autres** : Les erreurs de commandes, les plats sans succès et d'autres facteurs externes peuvent engendrer du gaspillage.

Causes du gaspillage alimentaire : Responsabilités du client

- **Sentiment mitigé vis-à-vis du Rest-O-Pack** : Rebaptisé ainsi par le Gouvernement wallon en 2016 dans le cadre du plan REGAL, l'ancien *doggy-bag* permet aux clients de repartir avec les restes d'un repas dans une petite barquette en carton. Cette

pratique courante dans les pays anglo-saxons ne fait pas encore l'unanimité en Belgique. En effet, la peur d'être jugé freine encore les clients, considérant qu'il est impoli de demander ses restes (Delacroix, 2015).

- **Portions pour enfants** : Même si de plus en plus d'établissements proposent aujourd'hui des plats pour enfants dans leur menu, ce n'est pas le cas de tous. Aussi, certains plats pour enfants restent malgré tout bien trop copieux, et les parents n'évaluent pas toujours correctement l'appétit des plus jeunes (Bouzon et al., 2015).
- **Autres** : Les clients peuvent commander en trop grande quantité et surestimer leur faim. Ils peuvent aussi gaspiller par habitude ou pour des raisons culturelles (Cnews, 2014). Les goûts personnels et le manque de temps représentent aussi des sources de gaspillage.

4. L'AFSCA et le gaspillage alimentaire

En Belgique, le principal régulateur du secteur de l'Horeca est l'AFSCA, l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. Fondée en 2000, l'AFSCA « *veille à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments [...] de la ferme à la fourchette* » (AFSCA, 2019).

Les règles établies par l'agence sont strictes et sanctionnent par une amende ou une poursuite judiciaire les établissements en cas de non-respect (L'Echo, 2014). Lors d'un contrôle effectué dans un restaurant, les principaux points (cités par CRIOC, 2014) contrôlés concernent :

- Le conditionnement des produits servis aux clients
- La gestion des dates de péremption
- Le respect de la chaîne de froid
- La traçabilité des aliments
- Les conditions de service et de retrait des aliments (les retours d'assiettes ne peuvent plus servir à la consommation humaine ni animale)

Bien que ces règles aient comme objectif premier d'assurer la sécurité alimentaire des individus, elles peuvent aussi avoir un impact sur le gaspillage. En effet, en 2013, le secrétaire général de la Fédération Horeca en Wallonie, Pierre Poriau, évoquait un rapport indirect entre

l'application de ces différentes mesures et la réduction du gaspillage alimentaire (cités par CRIOC, 2014).

Par ailleurs, aucune *loi* en termes de gaspillage alimentaire ne figure sur cette check-list. Contrairement à la grande distribution, la gestion du gaspillage alimentaire dépend donc de chaque restaurateur.

Malgré l'absence de lois contraignantes, l'AFSCA se dit volontaire pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans le domaine de l'Horeca. L'AFSCA soutient les initiatives anti-gaspillage, tant que celles-ci n'impliquent aucun danger pour la santé humaine.

5. Conclusion

Au cours de ce chapitre, nous avons tenté de situer la problématique du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale.

Avec plus de 26 200 établissements en 2017, le secteur est en constante évolution et s'adapte aux exigences des consommateurs et aux nouvelles tendances sociétales (Le Forem, 2017).

Au vu de la grande variété d'établissements présents, quantifier le gaspillage alimentaire au sein du secteur de la restauration est une tâche compliquée. A ce jour, les institutions européennes et la FAO s'accordent sur la moyenne de 14% comme pourcentage de gaspillage généré par le secteur en Europe.

Si la part attribuable au secteur de la restauration n'est pas la plus conséquente par rapport à d'autres filières alimentaires, les conséquences n'en demeurent pas moins considérables. En effet, étant situé au bout de la chaîne alimentaire, le secteur occasionne de lourdes répercussions sur l'environnement.

L'AFSCA, principal régulateur du secteur de l'Horeca en Belgique, soutient les initiatives de lutte contre le gaspillage, mais n'établit, par ailleurs, aucune loi contraignante. Un email reçu de l'agence confirme ce propos en Annexe 2.

Dès lors, il nous semble judicieux de s'intéresser de plus près au système de gestion et traitement des déchets alimentaires, afin d'identifier les solutions les plus adéquates pour les restaurateurs.

Chapitre 3 - La valorisation des déchets alimentaires

Nous avons précédemment établi un constat global sur le gaspillage alimentaire et abordé la problématique au sein du secteur de la restauration commerciale en Belgique.

En dépit du manque de chiffres, nous avons constaté que ce secteur génère de lourdes pertes pour différentes raisons. Ce gaspillage est alloué aux restaurateurs à hauteur de 60%, et aux clients à hauteur de 40% (Hellin, 2015).

Dans ce chapitre, nous analysons la gestion de ces déchets par les restaurateurs. Nous abordons, dans un premier temps, la définition de ces déchets et le concept de valorisation. Ensuite, nous étudions la hiérarchie de traitement des déchets soutenue par l'Union européenne, et établissons un état des lieux de la situation actuelle en Belgique.

1. Biodéchets, concept de valorisation et économie circulaire

Les déchets alimentaires constituent l'ensemble des déchets comestibles (le gaspillage) et non-comestibles, tels que les os, les épluchures, les noyaux, etc. (Bruxelles-Propreté, n.d.). Ces déchets alimentaires font partie d'une catégorie plus large appelée déchets organiques, ou biodéchets, qui englobe aussi les déchets de jardin (Ministère de la Transition écologique et solidaire, 2017). Selon Bruxelles-Propreté (n.d.), les biodéchets représentent jusqu'à 40% du volume d'un sac poubelle en Belgique.

Par ailleurs, la valorisation des déchets désigne l'ensemble des procédés qui permettent le réemploi et le recyclage de ces déchets, dans le but d'obtenir de nouveaux matériaux (Pico, Timmermans & Torregrossa, 2006). La valorisation des déchets repose sur la maximisation et la création de valeur tout en réduisant le gaspillage des ressources (Dubois, Genet, Levieil & Robin, n.d.). La valorisation des déchets s'oppose au concept d'élimination qui, par définition, consiste en la suppression du déchet et marque sa fin de vie.

Les procédés de valorisation peuvent s'appliquer à de nombreuses catégories de déchet, dont les biodéchets. Ces derniers sont particulièrement convoités dans les processus de valorisation puisqu'ils sont constitués de nombreux composés naturels pouvant être réutilisés (Agence de l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie [ADEME], 2018). Seuls les déchets résiduels ne peuvent être valorisés ; il s'agit de l'ensemble des déchets non-recyclables tels que les emballages plastiques etc.

Cependant, pour envisager les procédés de valorisation, un tri sélectif en amont est nécessaire. Trier les déchets en fonction de leur nature est essentiel pour assurer le fonctionnement des méthodes de valorisation. Si les biodéchets sont mélangés à d'autres types de déchets, la valorisation n'est plus possible, et tout le processus de recyclage est interrompu (Bruxelles-Propreté, n.d.).

La valorisation des déchets s'inscrit dans la démarche de transition vers une économie circulaire, soutenue par l'Union européenne depuis 2015. Cette démarche de transition économique s'oppose au système économique linéaire, qui consiste à « *produire, consommer, et jeter* ». A l'inverse, l'objectif d'une économie circulaire est de conserver les matériaux en circulation le plus longtemps possible, en favorisant le réemploi et le recyclage afin de réduire l'extraction et l'épuisement des ressources naturelles (Nollet, n.d.).

En 2015, la Commission européenne adopte son plan « Circular Economy Package ». Les nouvelles mesures pour accélérer la transition de l'économie européenne se répartissent selon trois domaines d'actions déterminants ; la production durable, la consommation responsable et la gestion des déchets (Commission européenne, 2019). Pour cette dernière, la directive 2008/98/CE est révisée et de nouvelles propositions voient le jour (Rebaud, 2016).

Par ailleurs, la Commission européenne s'inspire toujours du même outil de référence pour déterminer sa stratégie relative au traitement des déchets ; l'échelle de Lansink (MAGDÉ, 2019).

2. Outils de référence pour la prise de décision

2.1 Echelle de Lansink

Fondée en 1979 par le politicien néerlandais Ad Lansink, l'échelle de Lansink hiérarchise les solutions pour le traitement des déchets en fonction de leur impact sur l'environnement (Bruxelles-Environnement, 2017). La Figure 10 illustre ces différentes solutions, allant de la plus écologique en haut de l'échelle, à la plus néfaste pour l'environnement en bas.

Figure 10 : Échelle de Lansink



Source : « Waste Hierarchy: Lansink's Ladder », Recycling.com (2016).

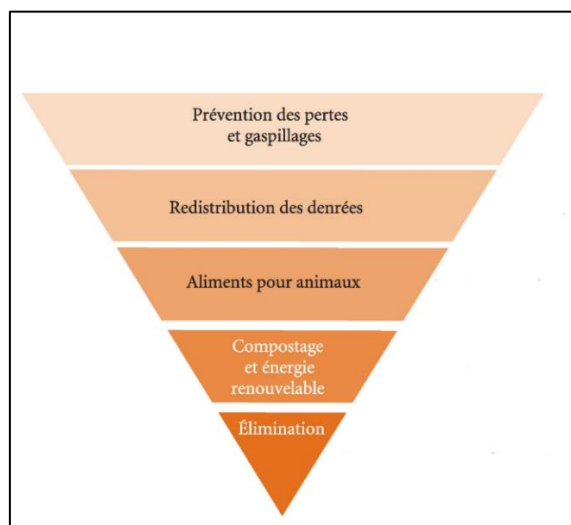
L'échelle de Lansink préconise la prévention qui repose sur l'idée d'éviter les déchets à la source. S'ils sont inévitables, les déchets doivent alors être réutilisés, et ensuite recyclés. Si les déchets ne peuvent être réutilisés ou recyclés, l'échelle de Lansink suggère la valorisation énergétique. Cette quatrième solution vise à transformer les déchets en énergies renouvelables via différents procédés ; valorisation thermique ou valorisation matière. Vient ensuite la solution d'incinération sans récupération d'énergie, qui consiste à incinérer les déchets pour réduire leur volume. La dernière solution est la mise en décharge et l'enfouissement des déchets, considérée comme la solution la plus néfaste pour l'environnement (Ministère de la Transition écologique et solidaire, 2017).

L'échelle de Lansink est devenue un outil de référence quant à la prise de décisions pour le traitement des déchets, et est largement utilisée lors de la création de directives européennes (MAGDé, 2019).

2.2. Échelle de Moerman

L'Union européenne applique la hiérarchie de Lansink pour définir ses stratégies relatives au traitement des déchets. Cependant, pour pouvoir être appliquée aux déchets alimentaires, l'échelle de Lansink nécessite quelques modifications. L'Université de Wageningen aux Pays-Bas a, pour cela, établi une autre hiérarchie inspirée de l'échelle de Lansink, mais qui cible exclusivement les déchets alimentaires. Ce deuxième outil, intitulé échelle de Moerman, est adopté par plusieurs États membres, dont la Belgique lors de l'adoption du plan REGAL en 2015 (Cour des Comptes Européenne, 2016). La figure suivante illustre l'échelle de Moerman.

Figure 11 : Hiérarchie des actions pour minimiser les pertes et gaspillages alimentaires dans la chaîne alimentaire



Source : HLPE (2014). Cités par « Mediterra 2016 : Zéro gaspillage en Méditerranée », Di Terlizzi, Dragotta, El Bilali, Pink & Van Otterdijk (2016), p.299.

D'autres pyramides similaires de gestion des déchets alimentaires ont été élaborées à partir de l'échelle de Lansink, telles que la *Food Waste Pyramid of London*, présentée en Annexe 4, ou la *Food Waste Hierarchy* établie par FoodDrinkEurope en 2013.

Par ailleurs, toutes ces échelles reposent sur la même hiérarchie de traitement des déchets alimentaires. Nous développons chacune de ces solutions dans la section suivante.

2.2.1. Prévention

Prévenir le gaspillage alimentaire est la solution la plus optimale selon l'échelle de Moerman puisqu'elle doit permettre de réduire l'occurrence de la problématique. Cette première mesure consiste à informer, sensibiliser, conscientiser et populariser les données sur le gaspillage alimentaire afin d'encourager les différentes cibles à lutter contre la problématique. Il s'agit donc d'une approche proactive essentielle, dans la mesure où très peu d'obligations légales encadrent le sujet (David, Ducatteuw & Marion, n.d.). Selon le CRIOC (2014), la prévention est l'étape préliminaire pour lutter contre le gaspillage et l'Union européenne l'identifie comme un domaine prioritaire de son plan d'action « Circular Economy Package » (Commission européenne, 2019).

Pour atteindre les objectifs de l'ONU et du Parlement européen, c'est-à-dire réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2030, de nombreuses campagnes de sensibilisation ont

été menées à grande échelle dans les différents pays membres (cf. : 6. Initiatives « anti-gaspi »). Cependant, la prévention est une solution difficile à mettre en place puisqu'elle vise à modifier directement les comportements et habitudes des individus (MAGDé, 2019). Le programme européen GreenCook a notamment piloté plusieurs projets d'aide à ses partenaires pour mettre en place des campagnes de sensibilisation efficaces (2014).

2.2.2. Valorisation pour la consommation humaine

Lorsque la prévention n'est pas suffisante et que le gaspillage alimentaire ne peut être évité, l'échelle de Moerman suggère de valoriser les déchets, en privilégiant d'abord la valorisation pour la consommation humaine.

Cette deuxième solution consiste à trouver des circuits alternatifs, tels que des banques alimentaires ou associations, afin de réexploiter les ressources encore comestibles et éviter de les gaspiller (FoodDrinkEurope, n.d.). La valorisation pour la consommation humaine se traduit aussi par les pratiques de transformation et accommodation des déchets alimentaires en d'autres préparations.

Cette première méthode de valorisation a un impact écologique faible, puisqu'elle vise à réexploiter des ressources déjà existantes et à les conserver dans un cycle de consommation (David et al., n.d.).

2.2.3. Valorisation pour la consommation animale

Si les déchets alimentaires ne peuvent plus servir à la consommation humaine, l'échelle de Moerman suggère la valorisation pour la consommation animale. A nouveau, le réemploi de ces ressources déjà existantes s'inscrit dans une démarche circulaire en évitant d'extraire de nouvelles ressources.

L'élevage industriel est un secteur qui requiert énormément de ressources. Selon la FAO (2011), un tiers de la récolte mondiale de céréales sert à nourrir exclusivement les animaux d'élevage. Valoriser les déchets alimentaires pour la consommation animale vise donc à réduire l'utilisation additionnelle de ressources en favorisant d'abord les déchets alimentaires de la consommation humaine (FAO, 2013).

Cependant, les normes européennes établissent un cadre législatif strict concernant l'alimentation des animaux d'élevage. En Belgique, l'AFSCA interdit la redistribution des déchets alimentaires aux animaux, en raison des crises sanitaires survenues au Royaume-Uni, en Allemagne et aux Pays-Bas et potentiellement provoquées par les restes de cuisine (CRIOC,

2014). Néanmoins, plusieurs institutions cherchent à assouplir ces règles et un projet pilote⁴, financé par l'Union européenne, évalue les perspectives futures de la valorisation pour la consommation animale (Commission européenne, 2016).

2.2.4. Valorisation matière et énergétique

Les derniers procédés de valorisation des déchets alimentaires selon l'échelle de Moerman sont la valorisation matière et la valorisation énergétique. Pour transformer des déchets alimentaires en engrais ou en énergie, trois procédés majeurs peuvent être appliqués ; le compostage, la méthanisation et l'incinération avec récupération d'énergie. Les deux premiers procédés de valorisation s'appliquent aux biodéchets de façon plus globale, tandis que l'incinération concerne plusieurs catégories de déchets (FoodDrinkEurope, n.d.).

Le compostage est une méthode de valorisation des biodéchets basée sur la fermentation. Il s'agit d'un processus biologique naturel qui transforme des déchets organiques en compost, un engrais naturel riche en minéraux. Le compost a de nombreux avantages ; il remplace les engrais chimiques (FAO, 2013), favorise la croissance des végétaux, améliore la qualité des sols et sert de fertilisant naturel pour la production agricole (Wallonie Service Public [SPW], n.d.). En Belgique, le compost peut être réalisé par les particuliers tels que les ménages et les entreprises, mais il est aussi réalisé par les services publics qui disposent de centres de compostage à plus grande échelle. Selon Bruxelles-Environnement, procéder au compostage permettrait de réduire jusqu'à 30% le volume des sacs poubelles (2017).

Par ailleurs, le principe de méthanisation, aussi appelé digestion anaérobie ou biométhanisation, est une technologie basée sur la dégradation de la matière organique par des micro-organismes en l'absence d'oxygène (Mattei, 2019). La dégradation des biodéchets permet de dégager du biogaz, un combustible non-fossile pouvant être transformé en électricité, en chaleur, ainsi qu'en carburant (ADEME, 2018). Parallèlement à cette production d'énergie, la méthanisation permet aussi d'obtenir du digestat, un composé riche en matières organiques utilisé comme fertilisant agricole.

La méthanisation et le compostage sont deux procédés de recyclage. Le recyclage fait référence à un ensemble de procédés « *permettant de transformer des déchets en ressources pour la*

⁴ Projet NOSHAN : projet scientifique financé par l'Union européenne entre 2012 et 2016 visant à explorer le potentiel des déchets alimentaires pour la production de nourriture animale. « *Les résultats du projet ont démontré la faisabilité de la valorisation des déchets alimentaires pour la production d'aliments pour animaux, ainsi que leur viabilité pour se substituer aux matières premières actuellement utilisées* » (Commission européenne, 2016).

fabrication de nouveaux objets » (MAGDé, 2019). Les déchets peuvent être recyclés pour produire de nouveaux objets, comme le plastique dans l'industrie du textile, ou pour reproduire les mêmes qu'auparavant, comme le recyclage des bouteilles en verre (Ministère de la Transition écologique et solidaire, 2017). Ces deux procédés s'inscrivent dans la démarche d'économie circulaire encouragée par l'Union européenne. Ils contribuent au développement d'énergies renouvelables et remplacent les énergies fossiles émettrices de gaz à effet de serre (Gallé, 2018). Pour lutter contre le réchauffement climatique, les énergies renouvelables apparaissent comme une solution durable pour l'avenir partout dans le monde (WWF, n.d.).

Cependant, si ces procédés de valorisation n'apparaissent qu'en bas de l'échelle de Moerman, c'est parce qu'ils ne permettent pas de conserver les aliments dans un cycle de consommation. En étant valorisés par méthanisation ou compostage, les déchets alimentaires ne remplissent plus leur rôle initial ; nourrir. Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les solutions permettant de conserver les déchets alimentaires pour la consommation sont à privilégier selon Moerman. Dans cette logique, la prévention est donc la meilleure solution à mettre en place puisqu'elle empêche la formation de gaspillage alimentaire à sa source.

L'incinération avec récupération d'énergie s'applique aux déchets résiduels et ordures ménagères confondus. Cette solution consiste à brûler les déchets et récupérer la chaleur dégagée, pouvant ensuite être transformée en électricité. Par ailleurs, ce procédé de valorisation fait débat auprès des institutions européennes en raison de son impact sur l'environnement et la santé. En effet, les incinérateurs émettraient des fumées toxiques pour la santé et favoriseraient la pollution atmosphérique (ADEME, 2017). Elle n'est, dès lors, pas recommandée selon l'échelle de Moerman, compte tenu de son impact négatif pour l'environnement.

Cependant, cette méthode reste préférable au procédé final d'élimination des déchets (FAO, 2013).

2.2.5. *Élimination*

L'élimination des déchets est la dernière solution selon l'échelle de Moerman. Cette solution consiste à éliminer les déchets par incinération sans récupération d'énergie ou par enfouissement en décharge (Hygea, n.d.). Ces deux solutions sont à prendre en dernier recours puisqu'elles ne permettent pas de valoriser les déchets. La destruction de ceux-ci nécessite en plus des ressources telles que de l'eau et de l'énergie, augmentant ainsi l'impact négatif pour l'environnement, et implique aussi un coût économique élevé. La mise en décharge et

l'incinération sans récupération d'énergie ont des répercussions importantes sur l'environnement, en rejetant un taux élevé de méthane et en polluant les eaux et nappes phréatiques (Turchet, 2015).

3. Situation en Belgique

3.1 Valorisation pour la consommation humaine et animale

Pour répondre aux objectifs de l'ONU et du Parlement européen d'ici 2030, les États membres s'organisent et déploient leurs moyens pour réduire le gaspillage au sein de leur territoire. En Belgique, la lutte contre le gaspillage alimentaire prend des dimensions de plus en plus importantes. Conformément à la directive européenne 2008/98/CE, la Belgique applique la hiérarchie de Moerman pour le traitement des déchets alimentaires.

Les campagnes de sensibilisation se développent dans les trois Régions et ciblent différents publics ; ménages, consommateurs, écoles, cantines d'entreprises, etc. En 2016, la Région de Bruxelles-Capitale lance l'initiative « Good Food », une politique publique pour soutenir l'alimentation durable à Bruxelles. Pour cela, la stratégie « Good Food » s'adresse aux ménages bruxellois via des campagnes de sensibilisation, articles de presse, évènements et conférences, mais cherche aussi à rassembler une communauté de restaurants prêts à s'engager. Un label a notamment été créé pour soutenir les restaurateurs impliqués dans une démarche durable à Bruxelles ; aujourd'hui, une cinquantaine de restaurants sont concernés par le label Good Food (Bruxelles-Environnement, 2019).

Les initiatives semblables à la politique « Good Food » restent cependant peu nombreuses en Belgique. Alors que les campagnes de sensibilisation pour les ménages et consommateurs s'accumulent, le nombre de campagnes destinées aux restaurateurs demeure peu élevé (CRIOC, 2014).

La valorisation pour la consommation humaine se traduit par des dons aux banques alimentaires et autres associations. En 2013, la Belgique décide d'assouplir ses lois relatives aux dons d'invendus, suivant l'exemple de la France. L'exemption de la TVA sur les dons alimentaires permet de limiter les pertes alimentaires dans le secteur de la grande distribution. Pour le secteur de l'Horeca, l'AFSCA décide de revoir à la baisse ses conditions de traçabilité et soutient l'initiative des Rest-O-Pack (Conso Globe, 2013).

Par ailleurs, l'agence interdit toujours de redistribuer les déchets alimentaires aux animaux en raison des crises sanitaires survenues en Europe (AFSCA, n.d.).

3.2. Valorisation énergétique et matière

Lorsque les procédés de valorisation pour la consommation humaine ou animale ne sont pas envisageables, l'échelle de Moerman sollicite la reconversion des déchets alimentaires en énergies renouvelables et compost. La valorisation énergétique et matière n'est, par ailleurs, efficace que si un tri sélectif à la source permet de différencier les déchets alimentaires des autres.

3.2.1. *Système de tri et collecte des déchets alimentaires*

En Belgique, la gestion des déchets est une compétence communale exercée sous le contrôle de la Région concernée. Très souvent, les communes se regroupent en intercommunales afin de faciliter la mission des services publics (Copidec, 2019). Les Régions sont par ailleurs tenues de respecter les lois et directives adoptées par l'Union européenne, dont la principale en matière de gestion des déchets est la directive 2008/98/CE (Parlement européen, n.d.). Aussi, l'organisation Fost Plus⁵ prend en charge la coordination, la promotion et le financement des systèmes de collecte et de tri des déchets ménagers pour l'ensemble du territoire belge.

Les systèmes de tri et de collecte des déchets sont semblables en Région wallonne, flamande et Région de Bruxelles-Capitale. L'obligation de tri par les citoyens et entreprises est en vigueur dans les trois Régions et concerne les principales catégories de déchets ; les PMC⁶, papiers et cartons, verres, déchets résiduels, huiles usagées, encombrants, etc. (Bruxelles-Environnement, 2017).

Cependant, la collecte des déchets des ménages et des entreprises n'est pas effectuée de la même façon. Lorsque les déchets des entreprises ne dépassent pas un certain seuil, ils peuvent être collectés par la commune ou l'intercommunale en même temps que les déchets ménagers. Mais dans de nombreux cas, l'entreprise doit plutôt faire appel à un collecteur privé. L'entreprise est donc obligé d'organiser sa propre collecte, impliquant un contrat de gestion auprès d'un collecteur agréé. Bien qu'il soit obligatoire, le contrôle du tri sera plus ou moins important en fonction du collecteur (Valipac, n.d.).

⁵ Fost Plus est un organisme privé responsable de la promotion, la coordination et le financement des collectes sélectives, du tri et du recyclage des déchets d'emballages ménagers en Belgique (Fost Plus, 2019).

⁶ Les PMC désignent l'ensemble des bouteilles et flacons en Plastique, les emballages Métalliques et les Cartons à boissons. Les PMC doivent être triés et collectés ensemble pour pouvoir être recyclés (Bruxelles-Propreté, 2019).

En ce qui concerne les déchets alimentaires, la législation ne prévoit aucune obligation légale quant au tri. Cependant, afin de répondre aux exigences de l'Union européenne pour favoriser la transition vers une économie circulaire, le tri des déchets alimentaires est soutenu par les intercommunales. Les initiatives qui encouragent le tri de ces déchets sont de plus en plus généralisées ; des sacs compostables sont à la disposition des citoyens et entreprises qui désirent trier dans une grande majorité des communes. A Bruxelles, les sacs orange sont disponibles depuis 2017 pour récupérer les déchets organiques des ménages et entreprises, afin de les valoriser dans un centre de biométhanisation en dehors de la Région. Néanmoins, ces initiatives restent aujourd'hui basées sur des actes volontaires de la part des citoyens et entreprises ; chacun peut décider de trier ou non ses déchets organiques (OVAM, Bruxelles-Environnement & Portail Wallonie-Environnement, 2019).

Par ailleurs, dans le cadre du plan wallon pour la gestion des déchets⁷, le Gouvernement wallon souhaite rendre le tri des déchets alimentaires obligatoire d'ici 2025. Les ménages ainsi que les entreprises devront nécessairement distinguer déchets alimentaires des déchets résiduels. A Bruxelles, cette obligation devrait être adoptée en 2023, et en 2021 pour la Région Flamande (OVAM, n.d.).

Les systèmes de collecte sont semblables dans les trois Régions. Ils s'organisent autour de la collecte en « porte-à-porte » par les services publics, via les points de collecte ou via des parcs à conteneurs communément appelés « *recyparcs* ».

3.2.2. Procédés de valorisation des déchets alimentaires

Il est important de noter que les chiffres relatifs aux procédés de valorisation peuvent différer d'une étude à l'autre en raison des différentes typologies de déchets, méthodes de mesure et dispersion des données à travers les trois Régions. Dans le cadre de ce mémoire, nous avons décidé de retenir les chiffres d'Eurostat et du projet « Opération Phosphore » pour appréhender l'état des lieux des procédés de valorisation en Belgique.

⁷ Plan Wallon des Déchets-Ressources (PWD-R) adopté le 22 mars 2018 : plan d'action adopté par le gouvernement wallon reprenant plus de 700 mesures favorisant la prévention, le recyclage et la valorisation des déchets.

En 2014, Eurostat estimait la quantité de déchets municipaux⁸ en Belgique à 435 kg par habitant. Parmi ces déchets, 34% étaient recyclés, 21% compostés, 44% incinérés et 1% mis en décharge.

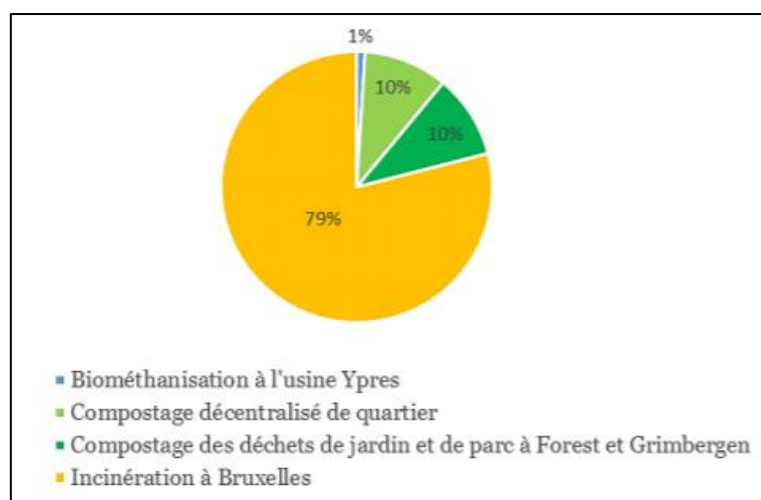
En 2017, le taux de recyclage de ces déchets aurait augmenté de 20%, s'élevant ainsi à 54% (Statistics Belgium, 2019). Ce taux de recyclage étant supérieur à la moyenne européenne, la Belgique s'est classée dans le rang des meilleurs pays recycleurs en Europe. De plus, le chiffre de 89,1% fait souvent échos en matière de recyclage en Belgique. Bien qu'il traduise une bonne performance du pays, ce chiffre correspond en réalité uniquement au taux de recyclage des emballages ménagers, excluant ainsi tous les autres déchets. En ne considérant que la catégorie des biodéchets, 144 000 tonnes sont générées chaque année par les ménages rien qu'à Bruxelles, auxquels s'ajoutent plus de 40 000 tonnes provenant de la distribution et de la restauration, selon l'étude menée par le projet « Opération Phosphore ».

Inaugurée en 2017, l'Opération Phosphore teste sur le terrain de la capitale les innovations pour valoriser les déchets organiques. Financé par la Région de Bruxelles-Capitale, ce projet pilote accompagne des acteurs de la capitale et cherche à diffuser leurs pratiques à plus grande échelle pour augmenter le taux de valorisation des déchets alimentaires. Il a pour objectif « *d'instaurer une complémentarité entre la biométhanisation industrielle, le compostage citoyen et les autres techniques de valorisation* » (Vossaert, 2018).

L'étude menée par l'Opération Phosphore révèle qu'une grande partie de ces déchets organiques sont aujourd'hui incinérés, comme l'indique la Figure 12.

⁸ Les déchets municipaux englobent l'ensemble des déchets produits par les ménages et PME, excluant les matériaux de construction, et collectés via les services publics, les points de collecte ou les parcs à conteneurs (Indicators.be, 2018).

Figure 12 : Pourcentage des déchets organiques traités à Bruxelles selon le type de traitement



Source : « Opération Phosphore, projet de recherche-action participative pour une meilleure gestion des matières organiques à Bruxelles », Opération Phosphore (2019), p.2.

Une large part des déchets alimentaires est valorisée par incinération avec récupération d'énergie, contre seulement 1% par méthanisation et 20% par compostage (Opération Phosphore, 2019). L'Opération Phosphore insiste sur le potentiel d'amélioration des procédés de valorisation plus respectueux de l'environnement, tels que la méthanisation et le compostage. Pour rappel, selon la hiérarchie de Moerman, la valorisation par incinération est le dernier procédé à envisager avant l'élimination, signifiant que les impacts environnementaux sont non-négligeables.

4. Conclusion

Au cours de ce chapitre, nous avons défini les concepts de biodéchets, déchets alimentaires, valorisation et économie circulaire.

Pour s'inscrire dans une démarche durable, l'Union européenne fait référence à l'échelle de Moerman pour traiter les déchets alimentaires. Cette échelle définit la hiérarchie optimale pour le traitement de ces déchets, en considérant l'impact environnemental des différents procédés. Selon cet outil, la prévention doit empêcher la production de déchets et constitue dès lors l'étape préliminaire pour réduire le gaspillage. S'ils sont inévitables, l'échelle de Moerman recommande la valorisation pour la consommation humaine et animale. Viennent ensuite les procédés de méthanisation, compostage et incinération avec récupération d'énergie, ayant un impact de plus en plus négatif sur l'environnement. La dernière solution est l'élimination par mise en décharge et enfouissement, associée à de lourds impacts environnementaux.

Pour être envisagés, tous ces procédés de valorisation supposent, par ailleurs, un tri sélectif à la source. Bien qu'il soit de en plus soutenu en Belgique, le tri des déchets alimentaires n'est pas obligatoire à l'heure actuelle. La fraction de ces déchets valorisés par méthanisation ou compostage reste, dès lors, très faible. À Bruxelles, la valorisation des déchets organiques se développe, bien que 79% des déchets organiques soient encore incinérés.

Pour soutenir les procédés plus respectueux de l'environnement, le projet expérimental « Opération Phosphore » étudie la faisabilité des autres solutions de valorisation.

À une échelle plus globale, les trois Régions s'engagent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, en menant principalement des campagnes de sensibilisation. Cependant, ces dernières visent avant tout les consommateurs. En effet, peu de campagnes semblent ciblés les restaurateurs.

De manière générale, la littérature renseigne peu sur les solutions de réduction du gaspillage dans le secteur de la restauration. Les liens entre procédés de valorisation et secteur de la restauration demeurent aussi peu développés. Pourtant, ce secteur représente un maillon de la chaîne alimentaire déterminant pour lutter contre le gaspillage en Belgique.

Chapitre 4 – Questions de recherche

Le gaspillage alimentaire est un problème complexe qui implique tous les acteurs intervenant le long de la chaîne alimentaire. Le secteur des ménages y contribue à hauteur de 53% en Europe, contre 12% à 14% pour le secteur de la restauration (Parlement européen, 2012). Le gaspillage alimentaire des consommateurs étant le plus conséquent, les décideurs publics y accordent une attention plus particulière.

Par ailleurs, les sorties au restaurant sont de plus en plus fréquentes en Belgique. En 2018, deux francophones sur cinq allaient au moins une fois par mois au restaurant (Lallemand, 2019), et les dépenses pour les repas pris hors domicile⁹ sont en augmentation depuis plusieurs années consécutives (Van Looveren, 2017).

L'échelle de Moerman, outil de référence dans la gestion des déchets alimentaires, hiérarchise les solutions contre le gaspillage selon leur impact écologique. Selon cet outil, les solutions de prévention constituent le meilleur moyen de lutter contre le gaspillage. Viennent ensuite différents procédés de valorisation permettant d'exploiter les ressources de ces déchets en s'inscrivant dans une démarche durable. La priorisation des solutions définie par l'échelle de Moerman est largement appliquée par les différentes institutions européennes. Alors que les campagnes se multiplient pour réduire le gaspillage des consommateurs et de la grande distribution, très peu d'entre elles ciblent le secteur de la restauration en particulier. En effet, les solutions adaptées aux restaurateurs sont encore peu développées. Les informations sur les moyens de valorisation appliqués par les restaurateurs sont aussi peu nombreuses.

De manière générale, la problématique du gaspillage dans le secteur de la restauration demeure peu documentée. De plus, les chiffres disponibles peuvent être une source de confusion ; ils divergent d'une étude à l'autre en raison des différents périmètres d'étude et indicateurs de mesure. Pourtant, étant donné l'ampleur du problème et de ses conséquences, chaque maillon de la chaîne alimentaire doit être pris en compte par les politiques de réduction.

Étant donné l'ambiguïté des chiffres et le manque de données générales, notre travail s'apparente à une recherche exploratoire ayant pour but d'approfondir la problématique du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale. Plus précisément, l'objectif de ce travail est de discerner les solutions les plus adaptées aux restaurateurs, et de

⁹ La Restauration Hors Domicile (RHD) inclut l'ensemble des établissements de la restauration commerciale, restauration collective, restauration rapide (fastfoods, sandwicheries, traiteurs, etc.) ainsi que la restauration dans les lieux de transport et lieux de loisirs (LSA, 2017).

comprendre pourquoi elles ne sont pas encore adoptées par tous. En d'autres termes, nous cherchons à identifier les principales barrières auxquelles sont confrontés les restaurateurs pour valoriser leurs déchets, ainsi que les leviers susceptibles d'agir sur le gaspillage dans ce secteur.

Dès lors, la problématique abordée est la suivante : « **Gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale : quelles solutions pour la valorisation des déchets ?** ».

À l'issue de notre revue de littérature, nous avons choisi de décomposer cette problématique en plusieurs sous-questions de recherche :

1. Dans quelle mesure les restaurateurs sont-ils prêts à s'engager dans la lutte contre le gaspillage, en adoptant des politiques de réduction durables ?
2. Quels sont les incitants et les contraintes pris en compte par les restaurateurs pour valoriser leurs déchets alimentaires ?
3. Quels sont les principaux leviers susceptibles d'agir sur le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale ?

Les liens entre gaspillage, restaurateurs et solutions étant peu développés dans la littérature, ces trois sous-questions de recherche nous semblent pertinentes pour tenter de répondre à la problématique de départ. Elles ont été conçues sur base de nos réflexions et critiques à l'issue de la revue de littérature.

Ces trois sous-questions guideront nos recherches tout au long de la deuxième partie de ce travail.

PARTIE 2 – CADRE EMPIRIQUE

Dans cette deuxième partie, nous développerons, dans un premier temps, la méthodologie utilisée pour tenter de répondre à la question initiale. Cette méthodologie s'organise en deux parties ; d'une part, une partie quantitative basée sur un questionnaire, et d'autre part, une partie qualitative basée sur des entretiens semi-directifs. Nous présenterons ensuite de façon distincte les résultats de chaque partie et poursuivrons avec une analyse détaillée des résultats convergents. Pour terminer, nous aborderons les différentes recommandations, limites de l'étude et perspectives de recherche, ainsi que les principales conclusions de ce mémoire.

1. Méthodologie

1.1. Méthodes de recherche mixtes

Pour tenter d'apporter des éléments de réponse aux trois sous-questions évoquées ci-dessus, nous avons sélectionné la *méthode de recherche mixte* pour mener à bien notre travail.

Définie par l'usage conjoint de données quantitatives et qualitatives, la méthode de recherche mixte combine des outils et techniques d'analyse de ces deux approches pour créer une valeur ajoutée à la recherche (Diallo, 2016). L'objectif principal de cette méthodologie est d'intégrer ces deux types de données pour approfondir les résultats finaux. La méthode de recherche mixte permet ainsi de pallier les points faibles des approches qualitatives et quantitatives. Elle offre aussi une meilleure compréhension du problème, qui est dès lors analysé sous plusieurs angles en même temps (Creswell, 2014).

Une autre caractéristique importante de la méthode de recherche mixte est l'intégration des deux types de données. Cette dernière repose en effet sur le principe de convergence des résultats quantitatifs et qualitatifs, aussi appelé triangulation. C'est cette combinaison de données qualitatives et quantitatives qui apporte la validité de cette méthodologie (Creswell, 2014).

Une typologie des méthodes de recherche mixtes, proposée par John W. Creswell et Vicki Plano-Clark en 2011, distingue six approches différentes, communément appelées *design*, caractérisées par plusieurs facteurs tels que la séquentialité et le poids, la combinaison et l'objectif de chaque méthode (cités par Condomines & Hennequin, 2013). L'Annexe 5 illustre cette typologie des méthodes de recherche mixtes.

Dans le cadre de notre mémoire, nous avons sélectionné le design séquentiel explicatif pour mener à bien notre recherche.

1.2. Procédure du design séquentiel explicatif

La procédure du design séquentiel explicatif se divise en deux parties ; dans un premier temps, le chercheur collecte et expose les résultats quantitatifs. Dans un second temps, il collecte et expose les résultats qualitatifs.

Cette séquentialité présente un double avantage. Tout d'abord, lorsque la première phase quantitative révèle des résultats surprenants, la deuxième phase qualitative est idéale pour approfondir ces résultats. Le chercheur peut, par exemple, choisir les personnes à interroger sur base des résultats quantitatifs. Il peut aussi orienter ses interviews sur un thème frappant issu de la première phase. De plus, l'analyse des données qualitatives permet de faciliter l'interprétation des données quantitatives, en apportant des informations supplémentaires aux premiers résultats (Creswell, 2014).

Le design séquentiel explicatif est, selon Creswell (2014), l'approche à privilégier pour interpréter et comprendre un phénomène sous différents angles.

De par ses multiples atouts, nous avons sélectionné le design séquentiel explicatif pour apporter des éléments de réponses aux trois sous-questions de recherche déterminant notre problématique. Comme l'indique la procédure, nous avons effectué nos recherches en deux temps. Tout d'abord, nous avons procédé à la collecte des données quantitatives grâce à un questionnaire, suivie d'une analyse statistique de celles-ci. Par après, nous avons collecté les données qualitatives via des entretiens semi-directifs et avons procédé à une analyse de contenu pour les interpréter. Pour terminer, nous avons analysé les résultats finaux issus de l'intégration des données quantitatives et qualitatives pour tirer nos conclusions et apporter des éléments de réponse aux différentes questions de recherche.

2. Méthode quantitative

4.1. Collecte des données quantitatives

Notre recherche débute par la collecte des données quantitatives. Pour ce faire, nous avons élaboré un questionnaire en ligne, hébergé sur la plateforme de sondage Google Forms. Facile à manipuler, l'outil Google Forms offre plusieurs fonctionnalités intéressantes dans le cadre de notre recherche, telles que la possibilité de poser un nombre illimité de questions, un visuel

attractant ainsi que des calculs de statistiques et graphiques adéquats pour l'analyse des réponses (Google Forms, 2019).

Le questionnaire en ligne est une méthode rapide, peu coûteuse et offrant la possibilité d'interroger un grand nombre de personnes (de Moerloose & Lambin, 2016). Il permet aussi d'éviter les biais liés au chercheur, puisqu'un questionnaire en ligne n'implique aucun contact en face à face entre ce dernier et les répondants (Giannelloni & Vernet, 2015. Cités par Descamps, 2018).

Le questionnaire final se trouve en Annexe 6.

4.1.1. Choix de l'échantillon

Étant donné l'orientation des sous-questions de recherche, l'échantillon étudié se compose exclusivement de restaurateurs.

Une centaine de restaurants ont été sélectionnés par nos soins, en essayant de diversifier au possible les types de restaurants (brasseries, restaurants italiens, indiens, grecs, restaurants gastronomiques et semi-gastronomiques, restaurants végétariens, etc.). Le critère déterminant de cette sélection était le caractère traditionnel et à service complet des établissements. À la date d'échéance de notre questionnaire, nous avons récolté un total de 29 réponses.

Afin de faciliter nos recherches, nous avons choisi d'élaborer le questionnaire uniquement en français. Dès lors, ce dernier n'a été envoyé qu'à des restaurateurs francophones, en Région wallonne et à Bruxelles. De ce fait, les résultats obtenus ne peuvent être extrapolés à l'ensemble des restaurateurs belges.

Cependant, la diversité des répondants nous autorise à qualifier l'échantillon étudié de pertinent.

De plus, nous avons choisi volontairement de ne pas restreindre notre questionnaire à un seul rôle de la profession. L'objectif étant d'obtenir les opinions de personnes ayant des fonctions différentes au sein d'un même établissement. De ce fait, patrons et gérants mais aussi cuisiniers, commis, serveurs et autres membres du personnel ont été invités à répondre.

4.1.2. Élaboration du questionnaire

Afin d'élaborer un questionnaire quantitatif de qualité, nous avons suivi la procédure de Boyd et Westfall (1972) pour minimiser les risques de biais (cités par de Moerloose & Lambin, 2016).

Cette procédure en sept étapes suggère de rassembler les différentes questions selon des thématiques plus générales associées aux questions de recherche. Pour cela, nous avons organisé les 29 questions du questionnaire autour de deux thématiques introductives, et quatre thématiques générales.

La première thématique introductive comprend trois questions sur le type du restaurant, la fonction du répondant et le nombre moyen de couverts par jour.

Nous avons également jugé intéressant de poser une question supplémentaire sur la « solution idéale » contre le gaspillage avant de démarrer. Selon Vilatte (2007), les questions ouvertes en début de questionnaire ont l'avantage d'attirer l'attention des répondants, et leur offrent la possibilité d'émettre un avis nuancé et personnel. Cette question constitue la seconde thématique introductive, intitulée « *Solution idéale* ».

Enfin, les quatre thématiques générales sont les suivantes ; la perception du gaspillage selon les restaurateurs, leurs moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires, leur positionnement face à certaines solutions innovantes, et leur degré d'engagement vis-à-vis des démarches durables.

La procédure de Boyd et Westfall recommande aussi de déterminer avec précision le type de questions à utiliser. Dans notre cas, nous avons combiné questions ouvertes, dichotomiques et à choix multiples afin d'assurer la richesse du contenu des réponses.

4.1.3. Pré-test

Boyd et Westfall recommandent aussi d'effectuer un pré-test du questionnaire sur un nombre limité de personnes. L'objectif de ce pré-test étant de vérifier si le questionnaire est clair et compréhensible pour les répondants. À l'issue de ce pré-test, nous avons apporté une modification majeure à notre questionnaire ; nous avons choisi de ne pas demander le nom du restaurant, préservant ainsi l'anonymat de l'établissement. Le sujet étant délicat, il nous a été recommandé de rendre le questionnaire anonyme afin d'augmenter le taux de participation.

Une fois ajusté, le questionnaire a été envoyé via les pages Facebook et sites Web des restaurateurs.

4.1.4. Traitement des données

Le traitement des données constitue une étape préliminaire à l'analyse des résultats. Il s'agit de manipuler, trier et organiser les données brutes recueillies de façon à pouvoir extraire les informations pertinentes. Cette étape permet aussi de contrôler les données et supprimer celles jugées non-pertinentes dans le cadre de la recherche. Dans notre cas, une seule fiche de réponse fut supprimée à l'échéance du questionnaire, puisque l'établissement en question se définissait comme un « restaurant d'entreprise », appartenant ainsi à la catégorie de la restauration collective. Dès lors, ce répondant ne remplissait pas le critère de sélection, à savoir travailler dans un restaurant de type traditionnel à service complet. À l'issue du traitement des données, le questionnaire final est dès lors composé de 28 réponses.

La plateforme de sondage que nous avons utilisée, Google Forms, rassemble et organise automatiquement les données issues du questionnaire. Celles-ci sont ensuite présentées sous forme de graphique circulaire, outil statistique largement utilisé pour interpréter et comparer les résultats. Ces graphiques circulaires illustrent le contenu des réponses avec un visuel plus attrayant, mettant en avant les tendances générales qui se dégagent. Par ailleurs, nous avons réalisé des tableaux supplémentaires pour synthétiser les réponses aux questions ouvertes.

4.2. Résultats quantitatifs

Nous pouvons à présent exposer les résultats obtenus à partir de l'analyse statistique de Google Forms.

Pour ce faire, nous avons organisé cette section autour des quatre thématiques générales structurant le questionnaire. Nous avons aussi regroupé les trois questions d'introduction ainsi que la question ouverte dans une même catégorie, intitulée « thématique introductive », afin de faciliter la lecture.

4.2.1. Thématique introductive

Cette première thématique nous informe sur le profil des répondants et sur le type d'établissement. La première question cherche à connaître le type de cuisine proposée au sein de l'établissement, la seconde renseigne sur le nombre moyen de couverts par jour, et la troisième porte sur la fonction exercée par le répondant. Ces trois questions ont pour objectif d'assurer la diversité de l'échantillon.

Les réponses à ces trois questions sont synthétisées dans les tableaux suivants.

Tableau 2 : Répartition des répondants selon le type de cuisine proposée au sein de l'établissement

| Type de cuisine | Brasserie | Gastronomique | Indien | Restauration bio | Bistronomie ¹⁰ | A tendance végétarienne | Pizzeria | TOTAL |
|----------------------|-----------|---------------|--------|------------------|---------------------------|-------------------------|----------|-------|
| Nombre de répondants | 12 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 2 | 28 |

Tableau 3 : Répartition des établissements selon le nombre moyen de couverts par jour

| Nombre moyen de couverts/jour | 0-25 | 25-50 | 50-75 | 75-100 | Plus de 100 | TOTAL |
|-------------------------------|------|-------|-------|--------|-------------|-------|
| Nombre de répondants | 3 | 11 | 3 | 3 | 8 | 28 |

Tableau 4 : Répartition des répondants selon la fonction exercée au sein de l'établissement

| Fonction occupée | Patron/Gérant | Cuisinier | Service en salle | Gestion | Cuisinier/Gérant/Patron | Responsable commercial | TOTAL |
|----------------------|---------------|-----------|------------------|---------|-------------------------|------------------------|-------|
| Nombre de répondants | 22 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 28 |

La répartition des répondants selon le type de cuisine proposée au sein de l'établissement (Tableau 2) ainsi que la répartition selon le nombre moyen de couverts par jour (Tableau 3) traduisent la diversité de l'échantillon. Ces deux questions étant ouvertes, nous avons regroupé le contenu des réponses selon différentes catégories. La catégorie « brasserie » fait référence à de nombreuses cuisines différentes dans le secteur de la restauration, ce qui explique pourquoi elle compte un nombre élevé de répondants.

Par ailleurs, la répartition des répondants selon la fonction exercée n'est pas équilibrée. 78,6% de l'échantillon, soit 22 répondants sur 28, occupent le poste de gérant ou patron. Deux répondants combinent ce poste à la fonction de cuisinier et deux autres répondants occupent un poste administratif (gestion et responsable commercial). Seul un répondant remplit exclusivement la fonction de cuisinier, et un assure le service en salle. Ces premiers résultats seront pris en compte lors du choix de l'échantillon qualitatif (cf. : 3.1.1 Choix de l'échantillon).

¹⁰ Le terme « bistronomie » est issu de la contraction entre « bistrot » et « gastronomie ». « *La bistronomie allie petits prix et cuisine inventive. Les plats sont concoctés à partir de produits bons, sains et simples* ». (Histoire des sens, 2015).

Cette thématique introductive inclut aussi la question ouverte générale, à savoir « *Quelle serait la solution idéale pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre établissement ?* ».

Nous avons synthétisé les réponses obtenues dans le Tableau 5, regroupant les solutions ayant la même tournure. La question étant ouverte, certains répondants ont évoqué plusieurs solutions. Ceci explique pourquoi le total de la fréquence de la réponse est supérieur à 28.

Tableau 5 : Réponses à la question ouverte sur la « solution idéale » selon les restaurateurs

| <i>Solution idéale évoquée</i> | <i>Fréquence de la réponse</i> |
|---|--------------------------------|
| <i>Eduquer et sensibiliser les clients</i> | 2 |
| <i>Eduquer et sensibiliser les restaurateurs/cuisiniers</i> | 1 |
| <i>Réduire les portions</i> | 5 |
| <i>Mieux gérer les stocks et achats de matières premières</i> | 7 |
| <i>Valorisation pour la consommation humaine</i> | 5 |
| <i>Valorisation pour la consommation animale</i> | 2 |
| <i>Valorisation énergétique et matière</i> | 2 |
| <i>Réduire la carte / Proposer un menu unique</i> | 4 |
| <i>Achats de matières premières conditionnées en plus grande quantité</i> | 1 |
| <i>Plus de clients réguliers</i> | 1 |
| <i>Pas ou très peu de gaspillage généré</i> | 3 |
| <i>TOTAL</i> | 33 |

Cette question ouverte permet de plonger le répondant dans le vif du sujet, et d'obtenir un premier avis spontané, non-biaisé par les questions suivantes. La question ouverte peut aussi révéler des réponses non-anticipées par le chercheur et enrichir ainsi ses résultats (Contrepois, 2018).

Nous reviendrons sur le contenu de ces réponses à l'issue des analyses quantitatives et qualitatives (cf. : 4. Triangulation des résultats et discussion), afin de comparer les solutions idéales à la véritable situation des répondants.

4.2.2. Perception du gaspillage

La thématique « *Perception du gaspillage* » permet de situer le problème et déterminer dans quelle mesure les répondants se sentent concernés par le gaspillage. Évaluer correctement une problématique est nécessaire pour aborder les causes, caractéristiques et solutions sous-jacentes. À travers cette thématique, nous cherchons donc à comprendre quelles sont les interprétations des répondants relatives au gaspillage dans leur établissement.

Dans la revue de littérature, nous avons vu que, très souvent, les consommateurs ont tendance à sous-estimer le vrai volume de gaspillage qu'ils engendrent. Il existe en effet un écart entre la perception du gaspillage et le gaspillage réellement généré (Philippon, 2018).

Cependant, mesurer le volume exacte de gaspillage généré par une entreprise ou un ménage peut s'avérer difficile. Les techniques de pesage s'effectuent sur de longues périodes et requièrent du temps et de l'investissement. Par ailleurs, une fois effectuées, elles constituent un puissant moyen de sensibilisation et favorisent les modifications de comportement.

Dans le cadre de son Plan REGAL, le Gouvernement wallon souhaite développer les méthodes de pesage pour le secteur de la restauration d'ici 2025. Bruxelles-Environnement encourage aussi le pesage et autres actions similaires par les restaurateurs pour conscientiser les membres du personnel.

Dans le cadre de notre questionnaire, **22 répondants sur 28** pensent évaluer correctement le volume de gaspillage quotidien au sein de leur établissement. Par ailleurs, les résultats révèlent que **19 répondants sur 28** n'ont jamais effectué de diagnostic pour mesurer exactement ce volume (technique de pesage ou autres).

La dernière question posée relative à la perception du gaspillage cherche à savoir si les membres du personnel se sentent concernés par le gaspillage en travaillant. Trois quarts des répondants, soit **21 répondants sur 28**, estiment que oui. Pour réduire le gaspillage au sein d'un restaurant, les membres du personnel sont les acteurs déterminants d'un éventuel changement. Des projets pilotes réalisés dans des cantines d'entreprises ont révélé que sensibiliser le personnel pouvait réduire le gaspillage de 41% (Bruxelles-Environnement, 2016). Ces projets pilotes démontrent, encore une fois, l'influence de la prévention.

Les résultats aux questions de la thématique « *Perception du gaspillage* » se trouvent en Annexe 8.

4.2.3. Moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires

Les recherches littéraires effectuées dans la première partie de ce mémoire ont permis d'identifier plusieurs catégories de solution contre le gaspillage. L'échelle de Moerman hiérarchise ces solutions en fonction de leur impact sur l'environnement, afin de lutter contre le gaspillage de façon durable. Dès lors, les solutions de prévention sont à privilégier, puisqu'elles empêchent la formation de déchets. Si ces derniers sont inévitables, l'échelle de Moerman propose différents procédés de valorisation, à savoir la valorisation pour la

consommation humaine, la valorisation pour la consommation animale, la valorisation énergétique et la valorisation matière.

À travers cette thématique, nous souhaitons dresser un état des lieux des principaux moyens de valorisation adoptés par notre échantillon. Pour ce faire, huit questions ont été posées aux répondants. Les résultats détaillés se situent en Annexe 9.

Selon la hiérarchie des solutions de lutte contre le gaspillage, la valorisation pour la consommation humaine arrive en première position. Cette stratégie vise à maintenir les aliments comme tels au sein d'un cycle de consommation secondaire. Les aliments non-consommés peuvent être redistribués auprès de banques alimentaires et associations. Ils peuvent aussi être accommodés en d'autres préparations pour prolonger leur durée de vie.

En Belgique, la Fédération Belge des Banques Alimentaires [FBBA] a récupéré plus de 15 000 tonnes de vivres en 2018, pouvant ainsi venir en aide à plus de 159 000 démunis. Les vivres sont récoltés auprès d'entreprises agro-alimentaires, entreprises de la grande distribution, mais aussi établissements de la restauration commerciale et collective. Tout produit encore consommable mais non-commercialisable peut être récupéré par les Banques Alimentaires (FBBA, 2018). Au sein de notre échantillon, seuls **4 répondants sur 28** travaillent en collaboration avec une association qui récupère les invendus.

La question suivante, disponible seulement pour les 24 répondants ayant choisi la réponse « Non », renseigne sur les principaux motifs de ne pas collaborer avec une association. Nous avons synthétisé le contenu de ces réponses dans le tableau suivant.

Tableau 6 : Réponses à la question ouverte sur les principales raisons de ne pas travailler en collaboration avec une association (Banques Alimentaires ou autres)

| <i>Principale raison</i> | <i>Fréquence de la réponse</i> |
|---|--------------------------------|
| <i>Normes d'hygiène imposées par l'AFSCA</i> | 3 |
| <i>Manque de temps</i> | 6 |
| <i>Manque d'infos</i> | 4 |
| <i>Pas assez de restes à donner</i> | 8 |
| <i>Restes donnés à la famille, étudiants ou SDF</i> | 3 |
| <i>TOTAL</i> | 24 |

Parmi les 24 répondants ne collaborant pas avec une association, trois d'entre eux distribuent leurs restes à d'autres individus, tels que la famille, étudiants ou sans domicile fixe. Ils soutiennent ainsi d'une autre façon la valorisation pour la consommation humaine.

Par ailleurs, les 21 répondants restants évoquent diverses raisons pour justifier leur choix. La majorité d'entre eux estiment qu'ils n'ont pas assez de restes à donner. Sur le site de la FBBA, la donation de produits n'est possible qu'à partir d'un certain nombre de palettes. Ces conditions peuvent cependant varier d'une association à l'autre.

Les autres raisons évoquées par notre échantillon sont le manque de temps, suivi d'un manque d'informations et finalement des conditions d'hygiène trop strictes. En effet, certaines démarches nécessitent une organisation particulière, et demandent dès lors du temps et de l'investissement. Il s'agit notamment de la recherche et de la prise de contact avec l'association, du transport des invendus, du tri, du conditionnement, etc. Ces différentes démarches, supportées par les restaurateurs mais aussi par la grande distribution, peuvent constituer un frein à la valorisation. Les conditions de l'AFSCA concernant la responsabilité des donateurs peuvent aussi être mal interprétées et peuvent, dès lors, décourager les dons. Alors que de nombreux projets¹¹ se développent en Belgique pour encourager la valorisation des invendus, ces résultats témoignent la présence de certaines barrières à la valorisation via les associations.

Par ailleurs, une autre méthode pour réduire le gaspillage en valorisant les invendus pour la consommation humaine progresse en Belgique ; la valorisation via les applications smartphone. Ces applications sont de plus en plus nombreuses et proposent différents services. Certaines permettent de repérer les produits en promotion via une DLC bientôt dépassée, d'autres alertent les consommateurs des produits oubliés dans le frigo, d'autres encore permettent de récupérer les invendus frais du jour.

C'est le cas de l'application Too Good To Go, signifiant « Trop bon pour être jeté ». Développée au Danemark en 2015, l'application Too Good To Go a débuté en Belgique en 2018. L'objectif de l'application est de mettre en relation consommateurs et commerces, afin de vendre à petits prix un panier surprise composé d'invendus. Les consommateurs réservent via l'application, et peuvent ensuite récupérer leur panier peu de temps avant la fermeture de l'établissement (Liegeois, 2018). En Belgique, l'application compte plus de 635 000

¹¹ « Récupérer pour améliorer », 2015 ; « Projet Sikaru », 2014 ; Etude de faisabilité de la mise en place d'un système de collecte, tri et redistribution des invendus de MaBru vers le secteur de l'aide alimentaire », 2013 & « La récupération d'invendus pour tous », 2019.

utilisateurs et collabore avec 2 335 établissements. En 2018, 768 357 repas ont été sauvés grâce à l'application (Too Good To Go, n.d.).

Nous avons dès lors posé une question en lien avec l'application dans notre questionnaire, au vu de son succès. Nous avons été surpris de constater que **22 répondants sur 28** n'avaient jamais travaillé avec Too Good To Go, ou une autre application équivalente. Nous avons cherché à comprendre les principales raisons grâce à une question ouverte subsidiaire pour tous les répondants ayant coché la réponse « Non ». Le contenu de ces réponses est synthétisé dans le Tableau 7. Pour les 6 répondants ayant coché la réponse « Oui », nous leur avons demandé quelle était l'application en question (Too Good To Go ou autre). Cinq d'entre eux ont répondu Too Good To Go, et un répondant évoque Proxideal, une application belge reposant sur les mêmes principes.

Tableau 7 : Réponses à la question ouverte sur les principales raisons de ne pas travailler avec Too Good To Go ou une application équivalente

| <i>Principale raison</i> | <i>Fréquence de la réponse</i> |
|--|--------------------------------|
| <i>Impossible à faire dans un restaurant 2 étoiles</i> | 1 |
| <i>Ne connaît pas l'application</i> | 9 |
| <i>Projet en cours avec Too Good To Go</i> | 1 |
| <i>Trop peu de pertes</i> | 10 |
| <i>Pas assez connecté</i> | 1 |
| <i>TOTAL</i> | 22 |

Deux raisons sont largement évoquées par les répondants. Parmi eux, **9 répondants** disent ne pas connaître l'application. Ensuite, **10 répondants** estiment ne pas avoir assez de pertes pour participer au projet.

Finalement, la valorisation des produits alimentaires pour la consommation humaine passe aussi par l'adoption du *doggy-bag* au restaurant, ou Rest-O-Pack. Parmi notre échantillon, **18 répondants** disposent du Rest-O-Pack à la demande des clients, **9 répondants** proposent automatiquement un Rest-O-Pack si le client n'a pas terminé, et seul **un répondant** ne possède pas de Rest-O-Pack dans son établissement.

Afin de comprendre la situation des répondants et leurs moyens actuels pour valoriser les déchets alimentaires, les dernières questions de cette thématique se rapportent aux techniques

de valorisation énergétique et matière. Ces procédés de valorisation sont à appliquer en dernier recours avant l'élimination selon l'échelle de Moerman, l'impact écologique étant élevé.

Au cours de la revue de littérature, nous avons réalisé l'importance du tri des déchets pour permettre la valorisation énergétique et matière. En effet, le tri constitue l'étape préliminaire du processus de valorisation, chaque catégorie de déchets devant être traitée séparément. Bien qu'ils constituent une catégorie de déchets à haut potentiel de valorisation, le tri des biodéchets n'est, par ailleurs, pas obligatoire à l'heure actuelle. Cependant, il est vivement encouragé par les intercommunales à travers les trois Régions.

Dès lors, nous avons questionné notre échantillon sur leurs habitudes en matière de tri, au sein de leur établissement. Parmi eux, **19 répondants** sur 28 affirment trier les principaux déchets (PMC, cartons et verres). **7 répondants** affirment trier les déchets, mais en avouant commettre des erreurs de temps en temps. Finalement, **deux** répondants disent ne pas trier leurs déchets au sein de leur établissement.

Par la suite, nous nous sommes intéressés au tri des déchets alimentaires plus particulièrement. Parmi notre échantillon, **11 répondants** jettent les déchets alimentaires dans la poubelle tout-venant, mélangés aux déchets résiduels. Par ailleurs, ils sont **12** à avoir choisi l'option « Autre (compost, donnés aux animaux, etc.) ». Enfin, **5 répondants** jettent leurs déchets alimentaires exclusivement dans un sac biodégradable fourni par la commune et prévu à cet effet.

Pour clôturer cette thématique, nous nous sommes penchés sur le pourcentage de l'échantillon possédant un compost au sein du restaurant. Au cours de la revue de littérature, nous avons évoqué les nombreux avantages du procédé de compostage. Dans notre cas, la majorité des répondants, **18 répondants sur 28**, ne possède pas de compost au sein de l'établissement, contrairement aux **10 répondants** restants.

4.2.4. Positionnement face à certaines solutions innovantes

Face aux enjeux sociaux, économiques et environnementaux démesurés du gaspillage alimentaire, la problématique est régulièrement au cœur des débats politiques en Europe. De nombreuses solutions sont analysées, qu'elles soient d'ordre logistique, réglementaire, technique ou autre (Faucon, 2016).

Dans la revue de littérature, nous avons mis en avant certaines de ces solutions et plans d'action adoptés dans le monde, en Europe et en Belgique.

Cependant, de nombreuses autres solutions et initiatives plus locales se multiplient, portées par des citoyens, associations et entrepreneurs engagés. À travers cette thématique, nous avons exposé notre échantillon à diverses solutions innovantes afin de déterminer leur positionnement vis-à-vis de ces dernières. Les solutions innovantes évoquées se rapportent à des facteurs économiques, comme l'imposition d'une amende pour les clients, et à des facteurs organisationnels, comme la possibilité de choisir un plat selon deux tailles différentes. Pour cela, sept questions ont été posées.

Les résultats détaillés de ces questions sont illustrés en Annexe 10.

Facteurs économiques

Dans le cadre de notre recherche, nous avons exposé les répondants à quatre solutions innovantes liées à un facteur économique. La première solution innovante consiste à faire payer une amende symbolique lorsque le client ne finit pas son assiette. Cette solution, adoptée principalement par des restaurants de type « buffet à volonté », s'est développée en Allemagne, au Japon, au Brésil mais aussi en Belgique. Les buffets à volonté peuvent inciter les clients à la surconsommation. Avec ce système, les restaurateurs souhaitent conscientiser les clients d'une part, et réduire le gaspillage d'autre part. En Allemagne, Guoyu Luan applique cette méthode dans son restaurant chinois depuis 2016. Selon lui, la quantité de déchets alimentaires aurait largement diminué grâce à cette méthode, passant de 7 kilos par soirée à moins de 2 kilos (Georgen, 2016). Pourtant, dans le cadre de notre questionnaire, **16 répondants** se disent opposés à cette solution, tandis que **12 répondants** se montrent favorables. Les avis sont donc mitigés.

Une autre solution innovante consiste à taxer les restaurateurs ne faisant aucun effort pour réduire le gaspillage, et donner en parallèle un subside aux restaurateurs qui valorisent leurs déchets. Les systèmes de taxes et subsides peuvent affecter les sujets et les inciter à une modification des comportements. Dans le cadre de la préservation de l'environnement, ces taxes sont appelées taxes vertes. Elles ont pour objectif de décourager les comportements néfastes pour l'environnement. À l'inverse, les subsides doivent encourager les comportements ayant un impact positif pour l'environnement (Chiroleu-Assouline, 2013). Parmi notre échantillon, **18 répondants** se disent contre une taxe pénalisant les restaurateurs ne faisant aucun effort. Les **10 répondants** restants y sont favorables. Par ailleurs, la quasi-totalité de l'échantillon (**27 répondants sur 28**) est pour un subside encourageant les restaurateurs qui valorisent leurs déchets. Seul un répondant a choisi l'option « Contre ».

La dernière solution innovante liée à un facteur économique consiste en l'accompagnement du restaurant par une agence externe, moyennant un coût. En France, plusieurs entreprises ont développé ce concept, dont l'entreprise Framheim. L'objectif de cette startup est d'identifier les sources de gaspillage propres à l'établissement, pour proposer par la suite les solutions les plus adaptées. L'entreprise est attentive aux spécificités de chacun et cherche à réduire le gaspillage en amont (Geffrier, 2018). Parmi notre échantillon, **17 répondants sur 28** se disent favorables à recevoir une aide extérieure, moyennant un coût. Les **11 répondants** restants se disent contre.

Facteurs organisationnels

Certaines solutions innovantes impliquent de modifier des aspects du fonctionnement et de l'organisation de l'entreprise. Dans le cadre de notre questionnaire, nous avons exposé trois solutions liées à des facteurs organisationnels.

La première solution consiste à ne travailler qu'avec des producteurs locaux, et cuisiner uniquement des produits de saison. Le modèle de commercialisation des circuits-courts est de plus en plus abordé dans la littérature. Pour lutter contre le gaspillage, certains auteurs (Béclard, 2018 ; de Rostolan, 2018 ; Dethier, 2013 & OCDE, 1998) évoquent une éventuelle corrélation entre circuit-court et gaspillage. Les circuits-courts représentent un modèle de commercialisation alternatif qui cherchent à réduire au maximum le nombre d'intermédiaires entre le consommateur et le producteur d'une part. D'autre part, ils visent à réduire la distance géographique entre les deux acteurs, en soutenant ainsi les producteurs locaux, au plus nationaux (Fontaine, 2016).

Parmi notre échantillon, **100% des répondants** se disent favorables à l'achat de produits locaux et de saison.

La deuxième solution évoquée consiste à l'élaboration du menu en fonction des invendus récupérés au cours de la journée. À Paris, le Refettorio est un restaurant solidaire qui récupère les surplus alimentaires de la grande distribution pour les transformer en repas, servis aux plus démunis. Le restaurant dépend donc des invendus, et n'élabore son menu que quelques heures avant l'ouverture. En Belgique, des initiatives similaires tendent à se développer, telles que l'ASBL Communa et le Collectif à Bruxelles, ainsi que le mouvement solidaire Disco Soup. Ces initiatives locales luttent contre le gaspillage alimentaire et s'inscrivent dans une démarche sociale et solidaire, en soutenant l'inclusion sociale des personnes précarisées (Ezelstad, 2015).

Une large majorité (**25 répondants sur 28**) se dit favorable à cette solution, contre **3 répondants** ayant voté « Contre ».

Une autre solution pour réduire le gaspillage consiste à proposer les plats du menu en plusieurs tailles, laissant ainsi les clients choisir en fonction de leur appétit. De plus en plus de restaurateurs choisissent cette option pour réduire le gaspillage et satisfaire tous les appétits. Parmi notre échantillon, **22 répondants sur 28** se disent favorables à cette solution, et seulement **6 répondants** s'y opposent.

4.2.5. Degré d'engagement vis-à-vis des politiques de réduction

La dernière thématique du questionnaire vise à évaluer le degré d'engagement des répondants vis-à-vis de politiques de réduction du gaspillage.

L'Union européenne s'est fixée l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030. Le premier résultat issu du questionnaire révèle que **50% des répondants** affirment être au courant cet objectif, soit 1 répondant sur 2. Pour atteindre cet objectif, chaque maillon de la chaîne alimentaire doit être pris en compte. Les restaurateurs ont un rôle à jouer dans la lutte contre le gaspillage, puisqu'ils génèrent jusqu'à 14% de l'ensemble des pertes en Europe (Parlement européen, 2012). Parmi notre échantillon, **25 répondants sur 28** se sentent touchés par la problématique du gaspillage au sein de leur établissement. Ils sont aussi **22** à reconnaître avoir déjà réfléchi à des solutions pour réduire ce gaspillage. Le gaspillage alimentaire représente donc un défi pour la majorité de l'échantillon. Les 6 répondants n'ayant jamais réfléchi à des solutions de réduction évoquent un manque de temps, de moyens, ou estiment ne pas générer assez de pertes.

Pour limiter les pertes en cuisine, certaines pratiques professionnelles doivent être révisées. Les restaurateurs doivent apprendre à accommoder les restes, réduire les portions, cuisiner de saison, etc. La quasi-totalité des répondants, soit **27 répondants sur 28**, se dit prête à modifier ses pratiques pour réduire le gaspillage.

Ils sont également **23 répondants sur 28** à se dire prêts à repenser leur logistique interne pour réduire le gaspillage, en s'approvisionnant davantage en circuit-court, en améliorant leur gestion des stocks, etc.

Finalement, **22 répondants sur 28** sont prêts à travailler davantage en collaboration avec des acteurs externes, tels que les Banques Alimentaires, associations locales, applications smartphone, etc.

L'ensemble de ces résultats traduit un degré d'engagement élevé vis-à-vis des politiques de réduction du gaspillage au sein de notre échantillon.

Les résultats détaillés de cette thématique sont illustrés en Annexe 11.

3. Méthode qualitative

3.1. Collecte des données qualitatives

La méthode du design séquentiel explicatif propose de mener une étude qualitative, a posteriori, pour enrichir et clarifier les résultats précédents. Pour ce faire, nous avons débuté cette deuxième étape par la collecte des données qualitatives à travers différents entretiens semi-directifs.

Cette technique de recueil d'informations consiste à organiser le discours des participants autour de thèmes préalablement définis par le chercheur. Les questions sont flexibles et dépendent du déroulement de l'entretien, laissant une certaine marge d'improvisation au chercheur. Les participants peuvent s'exprimer librement autour de ces thèmes et nuancer ainsi leurs propos, ce qui assure une grande richesse et précision des informations recueillies. L'entretien semi-directif est la méthode idéale pour interpréter les attitudes, perceptions et croyances des participants, puisqu'il garantit la spontanéité et la qualité des informations perçues (Euréval, 2010).

3.1.1. Choix de l'échantillon

L'un des avantages majeurs du design séquentiel explicatif réside dans la séquentialité des méthodes quantitatives et qualitatives. En effet, la méthode quantitative réalisée dans un premier temps peut révéler des résultats inattendus et insoupçonnés. La méthode qualitative, réalisée dans un second temps, peut dès lors s'organiser autour de ces résultats inattendus afin d'éclaircir et approfondir ces derniers, en sélectionnant les profils types à interroger (Creswell, 2014).

Au vu de nos résultats quantitatifs, nous avons choisi d'interroger cinq acteurs différents ; un cuisinier « engagé », un cuisinier plus conventionnel, un chef de rang, le porte-parole de Bruxelles-Propreté, et un consommateur. Plusieurs raisons ont motivé ce choix.

Tout d'abord, les résultats de la thématique introductive ont attiré notre attention. Parmi les 28 répondants, 22 occupent le poste de gérant ou patron et 2 répondants combinent plusieurs fonctions. Seul un cuisinier et un chef de rang ont répondu à notre questionnaire. Pourtant,

comme mentionné dans le revue de littérature, le gaspillage alimentaire survient principalement aux phases de préparation en cuisine, selon Hellin (2015). Il nous a semblé, dès lors, inévitable d'interroger des cuisiniers pour analyser la problématique sous un autre angle de vue.

Afin d'approfondir les résultats, nous avons décidé d'interroger un cuisinier plutôt « engagé » dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, et un cuisinier plus conventionnel. L'objectif étant de pouvoir comparer les pratiques professionnelles de chacun.

Nous avons aussi choisi d'interroger un chef de rang, car nous estimons qu'il s'agit d'un poste clé dans l'organisation et le fonctionnement d'un restaurant. En effet, le chef de rang veille au bon déroulement du service, s'occupe de la prise des commandes et débarrasse les clients. Il constitue donc le premier témoin du gaspillage généré par les clients. Ces différentes tâches lui permettent aussi d'interagir et échanger avec les clients. Le chef de rang symbolise, d'une certaine manière, le lien entre le restaurant et sa clientèle.

Ces trois premiers acteurs n'ont pas souhaité divulguer le nom de l'établissement dans lequel ils travaillent. Dans un souci d'anonymat, nous avons remplacé le nom des trois établissements par « Ex », pour « Etablissement n°x ».

Nous avons également choisi d'interroger Monsieur Etienne Cornesse, Porte-parole de Bruxelles-Propreté, pour éclaircir certains résultats. L'avis d'un expert sur les moyens de valorisation des déchets alimentaires peut nous apporter de précieuses informations pour tenter de répondre à la problématique initiale.

Enfin, interroger un consommateur nous semble pertinent pour analyser les habitudes de consommation et expériences au restaurant. Cet acteur externe interprète la problématique sous un autre angle de vue, ce qui permet d'enrichir les résultats.

Ces cinq interviewés sont présentés dans le Tableau 8, par ordre de rencontre. Dans l'analyse qui suit, nous avons remplacé le nom des participants par leurs initiales, afin de faciliter la lecture.

Tableau 8 : Présentation des personnes interviewées

| Personne rencontrée | Âge | Fonction occupée | Nom de l'établissement | Modalité de l'entretien |
|------------------------------|--------|-------------------------------|------------------------|-------------------------|
| Corentin Crutzen [CC] | 26 ans | Cuisinier | E1 | Face-à-face |
| Fabian Torres [FT] | 27 ans | Cuisinier | E2 | Face-à-face |
| Yannick Carrera [YC] | 34 ans | Chef de rang | E3 | Face-à-face |
| Etienne Cornesse [EC] | 52 ans | Directeur de la Communication | Bruxelles-Propreté | Courrier électronique |
| Véronique de Froidmont [VDF] | 48 ans | / | / | Face-à-face |

3.1.2. Guides d'entretiens

Les entretiens semi-directif s'organisent autour d'un guide d'entretien, utilisé par le chercheur pour produire et structurer le discours des participants. Ce document comprend trois grandes parties ; l'introduction et mise en contexte, la liste des thèmes et questions à aborder au cours de l'entretien, et la conclusion (Debret, 2019).

La première partie a pour but d'introduire le sujet et le contexte de la recherche au participant. Cette partie est importante puisqu'elle permet d'établir un climat de confiance, détendu et propice à l'échange.

La deuxième partie reprend l'ensemble des thèmes, sous-thèmes et questions devant être abordés au cours de l'entretien. Les deux méthodes étant liées, les thèmes abordés dans cette partie qualitative se rapportent aux thèmes quantitatifs, à savoir les quatre thématiques générales suivantes ; la perception du gaspillage, les moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires, le positionnement vis-à-vis de solutions innovantes, et le degré d'engagement envers des politiques durables de réduction. Par ailleurs, certains thèmes supplémentaires ont été ajoutés. Ils regroupent l'ensemble des questions n'ayant pas de lien direct avec l'une des quatre thématiques générales.

Finalement, la troisième partie consiste à conclure l'entretien. Le chercheur remercie le participant et répond à ses éventuelles questions.

Dans notre cas, cinq guides d'entretiens différents ont été réalisés. En effet, comme expliqué ci-dessus, l'analyse qualitative a pour but d'approfondir et éclaircir certains résultats quantitatifs. Au vu de nos résultats quantitatifs, nous avons sélectionné cinq profils distincts,

ayant des compétences dans des domaines différents. Nous n'avons, dès lors, aucun intérêt à poser les mêmes questions à chacun. Les thèmes abordés sont donc adaptés à chaque acteur.

Les cinq guides d'entretiens complets sont illustrés en Annexe 12.

3.1.3. Analyse de contenu

Quatre entretiens sur cinq ont été réalisés sur le lieu de travail du participant ou à son domicile. Toutefois, Monsieur Etienne Cornesse fut dans l'incapacité de nous recevoir au cours de notre période de recherche. Il a cependant accepté de répondre à nos questions par courrier électronique. La retranscription complète de ces entretiens se situe en Annexe 13.

Une fois retranscrits, il convient d'appliquer une méthode d'analyse rigoureuse pour traiter l'ensemble de ces informations. L'analyse de contenu est une méthode scientifique de traitement de l'information qui vise à extraire et organiser rigoureusement des données qualitatives, en vue de les interpréter. Cette méthode permet de réduire les biais cognitifs liés au chercheur et assure une plus grande objectivité des résultats (Aubert-Lotarski, 2007).

Pour être efficace, l'analyse de contenu nécessite l'utilisation de grilles d'analyse. Ces grilles permettent d'analyser le contenu des textes de façon systématique, et réduisent les interprétations subjectives. Elles s'organisent autour des thèmes abordés lors de l'entretien, des réponses, extraits des participants, et d'une observation finale du chercheur. Une fois complétées, le chercheur peut comparer les grilles d'analyse de chaque participant pour tirer des conclusions pertinentes.

Les cinq grilles d'analyse complétées se situent en Annexe 14.

3.2. Résultats qualitatifs

Les résultats qualitatifs peuvent à présent être exposés. À nouveau, nous présentons ces résultats en fonction des quatre thématiques générales afin de faciliter la lecture.

En ce qui concerne la perception du gaspillage, les résultats issus des entretiens réalisés sont unanimes ; tous considèrent le gaspillage alimentaire comme une problématique à part entière dans le secteur de la restauration. Chaque participant se dit touché par la problématique. Les membres du personnel, c'est-à-dire CC, FT et YC, sont conscients de ce gaspillage, bien qu'ils aient du mal à l'évaluer correctement. Ils n'ont, par ailleurs, jamais pratiqué de méthode spécifique pour tenter de le mesurer au sein de leur établissement.

Cependant, CC évoque l'avantage des logiciels informatiques pour estimer la fréquentation annuelle au sein de l'établissement, et déterminer au mieux les quantités lors des commandes.

L'avis de VDF, une consommatrice se rendant régulièrement au restaurant, est intéressant puisqu'il évoque la problématique sous un autre angle. Selon elle, les clients d'un restaurant peuvent gaspiller sans se rendre compte des conséquences. Les gestes peuvent paraître plus anodins, une fois sortis du contexte du ménage. Les clients sont là pour passer un bon moment, et peuvent plus facilement délaissé leurs bonnes habitudes. VDF considère, dès lors, que le contexte d'une sortie au restaurant peut influencer la sensibilité des consommateurs au gaspillage.

Par rapport aux moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires, ceux-ci semblent encore peu développés parmi les participants. La valorisation des déchets alimentaires repose sur le tri sélectif à la source. Or, les pratiques de tri dans les établissements visités ne semblent pas encore au point, excepté au sein de E1 qui dispose d'un compost et trie les autres déchets principaux. Pourtant, comme le confirme EC, l'obligation de tri s'applique aux entreprises. Par ailleurs, les collecteurs de ces déchets étant des organismes privés, le contrôle et le respect du tri dépendent d'un collecteur à l'autre. Cette concurrence entre collecteurs semble donc problématique pour atteindre un système de tri sélectif efficace à 100%.

Les autres moyens de valorisation évoqués au cours des entretiens sont les agences externes de récupération, telles que les Banques Alimentaires ou applications smartphone. Les participants sont favorables aux applications telles que Too Good To Go, à condition que la mise en œuvre et la logistique sous-jacentes ne soient pas trop compliquées. VDF estime, par ailleurs, que ce genre d'applications peut être compliqué à intégrer dans un contexte familial, le contenant des paniers étant « surprise » dans le cas de Too Good To Go. D'autres initiatives sont évoquées, telles que les Frigos Solidaires. Le concept est plus simple ; les restaurateurs et autres commerces peuvent déposer leurs invendus à tout moment dans l'un des frigos, sans quantité minimum d'invendus imposée.

Les solutions innovantes abordées dans la partie quantitative ont été exposées durant les entretiens. De manière générale, les participants sont favorables à ces solutions. Ils s'accordent pour dire qu'elles sont efficaces pour réduire le gaspillage, mais aussi pour conscientiser et responsabiliser les citoyens.

Les résultats quantitatifs ont cependant attiré notre attention concernant une solution en particulier ; l'approvisionnement en circuit-court. En effet, la totalité des répondants ont

déclaré être favorables à cette solution. Nous avons, dès lors, approfondi ce concept durant notre entretien avec CC.

CC travaille avec des fournisseurs locaux depuis de nombreuses années. Selon lui, s'approvisionner en circuit-court impacte positivement sa relation avec les produits, ce qui l'incite à moins gaspiller. Ce modèle de commercialisation alternatif est aussi plus durable et écologique dans l'ensemble, un aspect qu'il est intéressant de mettre en avant selon lui.

Nous avons aussi questionné CC et FT sur leur formation cuisine et les pratiques professionnelles enseignées. Au vu de leurs réponses, les gestes « anti-gaspi » ne semblent pas être inculqués suffisamment au cours de ces formations. Les pratiques enseignées restent très basiques, et la dimension écologique n'est que très peu abordée.

Finalement, YC estime qu'il a un rôle à jouer dans la prévention du gaspillage, dans la mesure où il représente le lien entre le restaurant et sa clientèle. Il informe et conseille les clients, avertit lorsque les commandes lui paraissent trop généreuses ou inadaptées, mais ne souhaite pas être anti-commercial pour autant. Il veille donc à ne pas franchir certaines limites. Par ailleurs, YC cherche toujours à comprendre pourquoi un client ne termine pas son assiette. Il informe ensuite le cuisinier de E3, qui peut adapter son plat pour éviter de gaspiller. YC veille aussi à proposer un *doggy-bag* en cas de reste, mais cette pratique n'est pas encore adoptée par tous les clients au sein de E3.

4. Triangulation et discussion des résultats

Au cours des deux sections précédentes, nous avons présenté les résultats quantitatifs et qualitatifs, et mis ces derniers en parallèle avec les sources théoriques. Cette présentation des résultats nous amène désormais à l'analyse de ceux-ci, en vue d'apporter des éléments de réponses aux questions de recherche.

L'étape finale du design séquentiel explicatif repose sur le principe de triangulation, c'est-à-dire la mise en commun des résultats quantitatifs et qualitatifs. Cette étape est essentielle, puisqu'elle permet d'accroître la validité de la recherche, développe une perspective plus complète, et assure une diversité des points de vue. La triangulation est aussi déterminante puisqu'elle permet de mettre en évidence les tendances communes ou divergentes entre les deux méthodes (Bégin-Caouette, 2018).

Au cours de cette section, nous évoquons également plusieurs recommandations managériales pour réduire le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale.

4.1. Dans quelle mesure les restaurateurs sont-ils prêts à s'engager dans la lutte contre le gaspillage, en adoptant des politiques de réduction durables ?

Au vu de ses conséquences sociales, économiques et environnementales, le gaspillage alimentaire constitue aujourd'hui un défi majeur pour les institutions européennes. Les projets de lois, initiatives et projets pilotes se multiplient pour tenter de réduire l'ampleur du problème. Survenant à chaque étape de la chaîne alimentaire, les efforts de chacun sont, cependant, requis pour lutter efficacement contre le gaspillage. En effet, chaque maillon de la chaîne est concerné.

L'Union européenne insiste, dès lors, sur la participation active de chaque acteur. Responsables de 12% à 14% du gaspillage global, l'implication des restaurateurs est, dès lors, primordiale. A travers cette première question, nous avons cherché à savoir dans quelle mesure notre échantillon se sentait-il concerné, et prêt à s'engager pour lutter contre la problématique.

Les résultats quantitatifs et qualitatifs sont unanimes concernant ce point ; une grande majorité des participants se dit touchée par la problématique du gaspillage, et souhaite trouver des solutions pour le réduire.

En effet, aussi bien pour les participants au questionnaire que pour les interviewés, le gaspillage alimentaire constitue une réalité qu'ils confrontent au quotidien. Plus ou moins élevé en fonction des établissements, il constitue un réel défi pour ces restaurateurs. D'une part, près de 90% des répondants au questionnaire se disent touchés par la problématique, et près de 80% déclarent avoir déjà réfléchi à des solutions. D'autre part, les entretiens de CC, FT, YC et VDF révèlent que la problématique touche les différents acteurs du secteur de la restauration, aussi bien les cuisiniers que le personnel de salle et les consommateurs. La problématique est, dès lors, prise en compte par l'ensemble de ces acteurs.

Quant aux démarches durables de réduction, les deux échantillons déclarent être prêts à modifier leurs habitudes, pratiques professionnelles, et logistique interne si cela peut aider à réduire le gaspillage. La quasi-totalité de l'échantillon quantitatif (27 répondants sur 28) se dit prêt à réviser certaines pratiques, en apprenant notamment à accommoder les restes, réduire les portions, etc. CC estime aussi qu'intégrer ces pratiques dans les formations professionnelles de la jeune génération est indispensable. Ces différents résultats témoignent d'une attitude largement favorable envers ces démarches de réduction.

Au cours de notre revue de littérature, nous avons réalisé l'importance des campagnes de sensibilisation pour accroître l'implication de chaque acteur. Bien qu'elles ciblent principalement les ménages, nous constatons que ces campagnes affectent aussi les individus sur leur lieu de travail. Les acteurs de la restauration sont conscients du gaspillage et de ses enjeux.

Par ailleurs, nos résultats quantitatifs et qualitatifs révèlent un fait important ; alors qu'ils se disent prêts à s'engager pour réduire le gaspillage, peu d'entre eux entreprennent réellement une ou plusieurs initiatives de réduction.

En effet, alors que 22 répondants sur 28 se disent être prêts à travailler davantage en collaboration avec les Banques Alimentaires ou autres associations équivalentes, par exemple, seuls 4 répondants le font réellement. Ce décalage s'applique à d'autres solutions, telles que l'utilisation d'une application smartphone, l'apprentissage des techniques d'accommodation des restes, etc. Parmi l'échantillon, ils ne sont que 10 à avoir un compost, et 6 à travailler avec une application smartphone, par exemple.

Dès lors, ils semblent confrontés à certaines barrières pour entreprendre des initiatives concrètes de réduction.

4.2. Quels sont les incitants et les contraintes pris en compte par les restaurateurs pour valoriser leurs déchets alimentaires ?

Nos résultats quantitatifs et qualitatifs ont démontré que les restaurateurs étaient encore peu nombreux à valoriser leurs déchets alimentaires, d'une manière ou d'une autre. À travers cette question de recherche, nous cherchons à comprendre quels sont les principaux incitants et contraintes pris en compte par les restaurateurs pour choisir une méthode de valorisation.

Principaux incitants

A l'issue des analyses quantitatives et qualitatives, nous avons identifié quatre dispositifs incitatifs pouvant influencer les restaurateurs à valoriser leurs déchets alimentaires.

Le premier incitant notable est le système de taxes et subsides. En effet, parmi l'échantillon quantitatif, la quasi-totalité (27 répondants sur 28) se dit favorable à un subside en cas de valorisation. En Espagne et en Grande-Bretagne, par exemple, les incitations fiscales ont un impact positif sur les dons alimentaires, qui sont en constante augmentation (Fourcin, 2017).

Par ailleurs, une taxe pénalisant les restaurateurs peu impliqués peut être efficace par son effet dissuasif. Parmi notre échantillon, 18 répondants déclarent être contre cette taxe, ce qui sous-entend qu'elle peut avoir des effets sur les comportements.

Selon nos résultats, les incitants économiques sont, dès lors, recommandés pour lutter contre le gaspillage.

Le deuxième incitant pouvant influencer positivement les restaurateurs est la simplification de la logistique des associations de récupération. Alors que 22 répondants sur 28 se disent être prêts à travailler davantage avec des acteurs externes (Banques Alimentaires, associations locales, applications smartphone, etc.), ils sont cependant très peu à s'engager réellement. Les répondants évoquent un manque d'informations et de mise en relation avec les associations, ainsi qu'une logistique compliquée au niveau du transport et du conditionnement des invendus (entretien de FT). Selon nos résultats, faciliter la logistique des dons aux associations constitue, dès lors, un incitant significatif à la valorisation pour la consommation humaine.

Troisièmement, nos entretiens avec FT et YC mettent en avant la coopération comme incitant supplémentaire à la valorisation des déchets.

Pour FT, l'organisation des dons semble compliquée, et certains facteurs organisationnels doivent être pris en compte, comme la disponibilité du personnel. Par ailleurs, il considère qu'une collaboration entre restaurateurs à proximité peut faciliter la logistique globale.

Au cours de notre entretien avec YC, ce dernier évoque l'installation d'un compost collectif pour tous les restaurants à proximité de « E3 ». Selon lui, installer un compost dans un restaurant peut être complexe en raison des odeurs, de la place, de l'investissement, etc. Dès lors, un compost collectif placé hors du restaurant, et entretenu par une tierce personne, paraît déjà plus approprié. Selon lui, cette méthode de valorisation est idéale pour le secteur de la restauration.

Ce concept de compost collectif peut aider certains professionnels à franchir le cap. En Belgique, les initiatives de composts collectifs des consommateurs sont de plus en plus nombreuses. Cependant, elles se développent aussi dans les secteurs professionnels. Pour les établissements de la restauration, de nombreux avantages sont mis en avant, notamment en termes d'économies. En effet, les contrats d'enlèvement des déchets d'entreprises coûtent chers. Dès lors, composter ses déchets apparaît comme une alternative moins coûteuse et plus écologique.

Il est toutefois important de rappeler que le compostage n'est recommandé, selon la hiérarchie de Moerman, qu'en dernier recours avant les procédés d'élimination. En effet, le compostage implique l'exclusion des aliments d'un système de consommation.

Finalement, le dernier incitant pouvant être mis en avant concerne l'image du restaurant. S'engager dans une démarche durable peut être un atout pour les restaurateurs. Les clients sont de plus en plus sensibles aux aspects durables et écologiques dans leur quotidien. En mettant en avant les démarches entreprises, à travers les réseaux sociaux par exemple, le restaurateur peut communiquer ses intentions écologiques auprès de sa clientèle. Comme l'indique CC, c'est un moyen comme un autre de fidéliser et d'interagir avec cette dernière. Selon VDF, l'origine des produits peut être un facteur important lors du choix d'un établissement.

Principales contraintes

Par ailleurs, les restaurateurs sont aussi confrontés à certaines contraintes pour valoriser leurs déchets alimentaires.

Premièrement, le cadre réglementaire et la logistique des associations constituent un défi pour les donneurs. La Belgique est aussi montrée du doigt pour le manque d'infrastructures des Banques Alimentaires et autres associations (Fourcin, 2017). Parmi l'échantillon quantitatif, quatre restaurateurs déclarent manquer d'informations, et six pensent ne pas avoir assez de restes pour s'engager. Le manque d'informations et de clarté au niveau des conditions constitue, dès lors, une contrainte significative à la valorisation des déchets pour les restaurateurs.

La deuxième contrainte citée par les répondants et interviewés concerne l'ignorance des obligations, et plus spécifiquement au niveau du tri sélectif. Selon EC, l'ignorance des lois et obligations légales est un obstacle au développement des démarches durables. En effet, la valorisation des déchets implique un tri sélectif à la source. En cas d'erreurs de tri, tout le processus de recyclage en aval est, dès lors, mis à mal. Pourtant obligatoire à Bruxelles depuis 2010, deux interviewés déclarent ne pas, ou ne pas toujours, trier correctement les déchets principaux. Bien que les amendes soient pourtant dissuasives selon EC, des écarts sont à déplorer et empêchent la valorisation de déchets.

Troisièmement, nos entretiens qualitatifs dénoncent un manque d'enseignement des pratiques professionnelles durables au cours des formations cuisine. Selon CC et FT, les formations cuisine demeurent aujourd'hui trop basiques, et n'incluent pas forcément les dimensions

écologiques du secteur. Pourtant, ces gestes sont essentiels pour encourager la valorisation des déchets, tels que l'apprentissage de l'accommodation des restes.

4.3. Quels sont les principaux leviers susceptibles d'agir sur le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale ?

Le secteur de la restauration commerciale est spécifique et s'organise autour d'étapes successives, de l'organisation interne en amont à la consommation des repas en aval. Chacune de ces étapes peut générer du gaspillage, plus ou moins important selon les établissements.

L'analyse conjointe des résultats quantitatifs et qualitatifs a permis d'identifier six leviers principaux susceptibles d'agir sur le gaspillage tout au long de ces étapes.

Gestion des stocks

Le premier levier d'action identifié concerne la gestion des stocks, étape clé de l'organisation interne d'un restaurant.

La gestion des stocks consiste à évaluer correctement les quantités nécessaires pour assurer le bon fonctionnement et la continuité de l'établissement. Il s'agit de contrôler et évaluer les marchandises, pour éviter les ruptures de stocks, mais aussi les excédents qui affectent négativement le chiffre d'affaire. Il existe plusieurs méthodes de gestion des stocks, qui dépendent de l'activité réalisée, des besoins de l'entreprise et des attentes des clients. Par ailleurs, toutes ces méthodes s'organisent autour de deux mêmes variables ; la date de commande et la quantité. Bien qu'il n'existe aucune méthode universelle pour gérer les stocks, la méthode dite « *de recombplètement* » est couramment utilisée dans le secteur de la restauration. Il s'agit de commander à date fixe des quantités variables de marchandises, pour revenir au stock maximum défini au préalable. L'Annexe 7 illustre la méthode de recombplètement. Celle-ci est optimale pour le secteur de la restauration, à condition de définir correctement le stock maximum, basé sur les ventes mensuelles ou annuelles. Si les ventes ne suivent pas les prévisions du restaurateur, l'entreprise générera des surplus et donc potentiellement du gaspillage (Bertola, 2019).

Dès lors, il est essentiel d'appliquer une méthode rigoureuse pour évaluer au mieux les quantités du stock maximum. Selon CC et FT, le manque de communication entre le personnel et le manque d'organisation peuvent impacter les estimations. CC recommande, dès lors, de travailler avec un logiciel informatique enregistrant les additions ou les commandes, fournissant ainsi une vue d'ensemble de la fréquentation annuelle.

Améliorer la gestion des stocks en passant par une méthode d'évaluation fiable constitue, dès lors, un premier levier susceptible de réduire le gaspillage dans ce secteur. Pour cela, la méthode de reconstituer peut être accompagnée d'un logiciel informatique de gestion. Aujourd'hui, ces logiciels sont nombreux et s'organisent autour de multiples algorithmes ; les commandes ou les additions sont enregistrées, pouvant ensuite être reconverties en ingrédients enregistrés dans une base de données. Ces logiciels sont de plus en plus performants et facilitent de nombreux aspects de la restauration.

Réduction des portions

Un autre levier identifié au cours de nos analyses concerne la réduction des portions.

Selon M. J. Brown (2018), la taille d'une portion au restaurant est jusqu'à 2,5 fois plus grande qu'une portion normale. Pourtant, tous les clients ne semblent pas forcément apprécier cette tendance, comme le confirme VDF lors de notre entretien. Un plat trop généreux peut être perçu comme moins raffiné, et dès lors être dévalorisé. FT et YC évoquent aussi ce problème, et considèrent que cela engendre un gaspillage important.

Parmi l'échantillon quantitatif, cinq répondants considèrent que réduire les portions est la solution idéale pour diminuer le gaspillage. De plus, une grande majorité, 22 répondants sur 28, se dit favorable à proposer plusieurs tailles pour chaque plat de la carte. Ces résultats démontrent que cette solution est d'ores et déjà envisagée par les restaurateurs.

Cette solution doit, dès lors, être encouragée, dans la mesure où elle peut agir significativement sur le gaspillage. De plus, FT et YC ne voient aucune difficulté à implémenter ce système au sein de leur établissement.

Circuits-court

A travers la thématique « *Positionnement face à des solutions innovantes* » dans notre questionnaire, nous avons exposé les participants à de multiples solutions. L'une d'elles concerne l'approvisionnement des marchandises en circuit-court. Ayant obtenu 100% des votes favorables, nous avons approfondi le concept des circuits-courts avec CC lors de notre entretien.

Selon lui, s'approvisionner en circuit-court peut agir sur le gaspillage alimentaire à deux niveaux. Tout d'abord, ce modèle alternatif impacte positivement la relation du cuisinier envers les produits et les fournisseurs. En accordant plus d'importance aux produits, en connaissant

leur origine, CC estime faire plus attention au gaspillage. De plus en plus d'études visent à démontrer les liens entre les circuits-courts et la sensibilité au gaspillage. Ce système est, dès lors, soutenu par de nombreuses initiatives locales et citoyennes.

De plus, avec moins d'intermédiaires, résultant d'une chaîne alimentaire plus courte, les risques de pertes et gaspillages sont réduits. En Belgique, plusieurs plateformes référencent l'ensemble des fournisseurs locaux par région, et facilitent ainsi les échanges entre consommateurs et producteurs. Ce modèle alternatif est en pleine évolution et devient une option de plus en plus évidente pour les restaurateurs. Il permet de soutenir une économie plus locale et durable, et représente, de façon plus générale, un modèle alternatif durable et plus respectueux de l'environnement.

D'après CC, les clients sont aussi de plus en plus attentifs à l'origine des produits. Ils sont soucieux de ce qu'ils mangent, et souhaitent diminuer leur empreinte écologique. Cette idée est aussi soutenue par les économistes C. Devillers et B. Kepenne (2017), ayant mené une étude à grande échelle sur les circuits-courts en Belgique. S'approvisionner en circuit-court et proposer une cuisine locale et de saison peut, dès lors, être perçu comme un atout supplémentaire pour les clients.

Tri des déchets alimentaires

À l'heure actuelle, le tri des déchets alimentaires ne constitue pas une obligation légale en Belgique. Il s'agit d'un acte volontaire de la part des citoyens et entreprises, contrairement au tri des cartons, verres et PMC, qui lui est obligatoire. Cependant, l'Union européenne souhaite rendre le tri des biodéchets obligatoire d'ici 2025, pour augmenter la part de déchets recyclés et transiter vers une économie circulaire.

Nos résultats quantitatifs et qualitatifs révèlent que les habitudes de tri laissent encore à désirer. Parmi l'échantillon quantitatif, 11 répondants, soit près de 40% de l'échantillon, jettent actuellement leurs déchets alimentaires dans la poubelle tout-venant. De plus, comme l'indiquent FT et YC, le tri des principaux déchets n'est pas encore appliqué entièrement au sein de certains établissements, bien qu'il constitue une obligation légale. Les entreprises étant soumises à des contrats privés pour la collecte de leurs déchets, les contrôles peuvent s'effectuer à moindre échelle. Selon EC, Porte-parole de Bruxelles-Propreté, les écarts de tri résultent aussi de l'ignorance et de l'indifférence de certains individus.

Imposer le tri des déchets alimentaires peut agir sur le gaspillage dans la mesure où la perception des quantités gaspillées sera améliorée. En effet, les individus peuvent avoir du mal à estimer les quantités gaspillées, comme le confirment plusieurs interviewés. Imposer le tri signifie confronter le personnel au vrai volume de gaspillage, ce qui peut avoir un impact positif sur son comportement. Il permettra, ensuite, de valoriser les déchets inévitables. Le tri obligatoire des déchets alimentaires peut, dès lors, constituer un levier susceptible d'agir sur le gaspillage.

Doggy-bag

Un autre levier identifié concerne la démocratisation du *doggy-bag*, ou Rest-O-Pack en Belgique.

Selon notre entretien avec YC et selon nos différentes sources théoriques, une partie de la population semble encore réticente à l'idée de réclamer un *doggy-bag*. Les consommateurs évoquent la peur d'être jugés, de paraître radin, ou de se voir refuser le *doggy-bag* par le restaurateur (Robine, 2018). Pourtant, parmi notre échantillon quantitatif, la quasi-totalité des répondants (27 répondants sur 28) prévoit un *doggy-bag* pour les clients. Au cours de notre entretien avec YC, ce dernier affirmait aussi ne pas comprendre pourquoi certaines personnes le refusaient. Ceci démontre un décalage entre consommateurs et restaurateurs. La prévention et les campagnes de sensibilisation sont nécessaires pour favoriser un changement des mœurs au niveau des consommateurs.

Ce geste simple constitue un moyen supplémentaire pour réduire le gaspillage dans le secteur de la restauration commerciale. En France, un projet de loi souhaite rendre le *doggy-bag* obligatoire dans tous les établissements de la restauration commerciale d'ici 2021. Par ailleurs, aucune disposition semblable ne semble se développer en Belgique, bien que le Gouvernement wallon ait annoncé vouloir populariser l'usage du Rest-O-Pack dans le cadre du Plan REGAL.

Associations de récupération

L'analyse conjointe des résultats quantitatifs et qualitatifs permet de mettre en avant un dernier levier, celui des associations de récupération. Ces associations récupèrent les invendus et produits non-consommés en vue de les redistribuer aux personnes plus démunies. Les aliments sont donc valorisés pour la consommation humaine, une solution durable pour lutter contre le gaspillage selon l'échelle de Moerman.

Parmi notre échantillon quantitatif, seuls 4 répondants collaborent avec une association. Pourtant, ils sont 22 à se dire favorables à ce genre de collaboration. Les résultats quantitatifs et qualitatifs ont permis d'identifier certaines barrières qui peuvent expliquer ce décalage.

Parmi ces barrières, les répondants déplorent un manque d'informations et d'accès aux associations. CC, FT, et YC évoquent aussi la logistique parfois compliquée de ces associations, principalement au niveau du transport et du conditionnement des invendus.

Par ailleurs, de nombreuses autres initiatives locales se développent en Belgique, telles que le concept des Frigos Solidaires. Cette initiative citoyenne implique moins de contraintes logistiques, puisque chaque commerce, restaurant ou particulier peut venir déposer ses invendus dans un frigo accessible à tous. Rien qu'à Bruxelles, sept frigos sont déjà répartis à travers la ville, et six autres sont en cours de création (BX1, 2019). CC, qui collabore déjà avec le Frigo Solidaire d'Uccle, considère que cette alternative aux Banques Alimentaires est idéale pour les établissements qui génèrent peu de restes.

Le développement et le soutien de ces initiatives locales constituent, dès lors, un levier supplémentaire pour réduire le gaspillage et encourager la valorisation des invendus dans le secteur de la restauration commerciale.

4.4. Recommandations managériales

Le gaspillage alimentaire s'est inscrit, en quelques années, au cœur des préoccupations politiques. Au vu de ses enjeux sociaux, économiques et environnementaux, les initiatives et solutions de lutte se sont multipliées à l'échelle mondiale. Par ailleurs, dans les pays développés, elles ciblent en premier lieu les consommateurs et les ménages, et peuvent dès lors sembler inadaptées pour les restaurateurs. L'usage conjoint d'une méthode quantitative et qualitative a permis d'identifier les principales contraintes rencontrées par les professionnels de ce secteur, ainsi que les incitants pouvant réduire la production de déchets à la source, ou encourager la valorisation de ceux-ci. Ces analyses ont également permis d'identifier certaines pistes de solutions plus adaptées et leviers susceptibles d'agir sur le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale.

Cependant, l'analyse réalisée démontre que de multiples lacunes persistent et que le problème du gaspillage dans le secteur de la restauration doit être davantage considéré. En tenant compte de ces résultats obtenus, nous proposons, dans cette section, quelques recommandations managériales et pistes d'actions pour soutenir le développement de ces solutions.

Tout d'abord, le manque de données, d'indicateurs communs et de définition universelle du gaspillage constituent un frein majeur au développement de potentielles solutions. Les données insuffisantes et variables d'un pays à l'autre impliquent des solutions souvent inadaptées aux différents maillons de la chaîne alimentaire, les spécificités de chacun n'étant pas prises en compte. En vue de minimiser l'ampleur du gaspillage alimentaire dans le monde, l'étape préliminaire réside, dès lors, dans l'élaboration d'une définition commune.

La prévention, qui représente la solution capitale dans la lutte contre le gaspillage, doit être élargie à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. En effet, la revue de littérature a démontré un manque de campagnes ciblant exclusivement les restaurateurs. Pourtant, les campagnes de prévention peuvent influencer considérablement les individus, et contribuer à une modification des comportements. Des chercheurs britanniques de l'université de Stirling (Angus, Gordon, McDermott, & Stead, 2006) ont démontré l'efficacité des campagnes de sensibilisation sur les populations, à condition que celles-ci soient diffusées à grande échelle et répétées aussi souvent que possible (cités par Morissette, 2007). En renforçant la prise de conscience et les connaissances des individus sur les conséquences d'un acte, ces campagnes peuvent avoir un effet significatif sur leurs comportements.

Ensuite, les résultats de cette recherche témoignent que l'une des principales contraintes à la valorisation pour la consommation humaine, selon les restaurateurs, est la quantité trop faible de restes à donner. En effet, cette barrière a été évoquée à de nombreuses reprises lors de nos analyses quantitatives et qualitatives. Bien que les Banques Alimentaires requièrent, en effet, une quantité minimum d'invendus, ce n'est généralement pas le cas des associations locales, telles que les Frigos Solidaires. Il serait, dès lors, judicieux d'assouplir les conditions de dons en termes de quantité, et de soutenir davantage les initiatives à plus petite échelle.

De plus, bien qu'elle n'ait pas été plus approfondie dans le cadre de cette recherche, la valorisation pour la consommation animale mérite d'être examinée de plus près. En effet, la valorisation pour la consommation animale comporte de nombreux avantages et se situe, dès lors, en haut de l'échelle de Moerman. Nourrir les animaux avec les déchets alimentaires permet de conserver les aliments dans un cycle de consommation alternatif et, dès lors, d'éviter l'extraction de nouvelles ressources. En Angleterre, un groupe de restaurateurs a créé le mouvement nommé « The Pig Idea », qui propose de nourrir des cochons avec les déchets alimentaires de leurs établissements. D'une part, ils valorisent la totalité de leurs déchets alimentaires, et d'autre part, ils soutiennent une initiative durable et originale, ce qui peut être

un atout pour l'image du restaurant. Nos résultats ont, en effet, démontré que les clients étaient attentifs aux initiatives écologiques des restaurateurs.

Les résultats de nos analyses témoignent aussi une certaine inefficacité des systèmes de tri sélectif des déchets. Pourtant obligatoire à Bruxelles depuis 2010, certains répondants ont déclaré ne pas trier, ou commettre régulièrement des erreurs, malgré de potentielles amendes. Il est, dès lors, nécessaire de renforcer les systèmes de contrôle au sein des entreprises, dans la mesure où le tri sélectif constitue l'étape préliminaire des processus de recyclage.

Au cours de nos analyses, nous avons également abordé le concept de circuit-court. Les avantages des circuits-courts pour les consommateurs et producteurs sont nombreux. Les circuits-courts assurent la fraîcheur, la saveur et la qualité des produits. Ils permettent aussi de soutenir une économie plus locale et durable, et renforcent les relations entre consommateurs et producteurs. De plus, s'approvisionner en circuit-court a un impact positif pour l'environnement, puisque la distance parcourue par les marchandises est réduite. Avec moins d'intermédiaires, résultant d'une chaîne alimentaire plus courte, les circuits-courts constituent un levier pour réduire le gaspillage. Cependant, les études scientifiques soutenant la corrélation entre circuit-court et gaspillage demeurent peu nombreuses. Il serait, dès lors, judicieux de soutenir et mener davantage d'études pour encourager les restaurateurs à franchir le cap.

5. Limites de l'étude

Toute étude scientifique présente, cependant, certaines limites. Il est, dès lors, essentiel d'adopter un regard critique par rapport à ce travail. Dans le cadre de cette recherche, nous avons identifié cinq limites principales.

La première limite concerne la représentativité des échantillons quantitatifs et qualitatifs. Tout d'abord, bien qu'il soit diversifié, tous les types d'établissements n'ont pas été pris en compte dans l'échantillon quantitatif. Or, chaque type d'établissement est caractérisé par des spécificités particulières, impliquant des solutions différentes. Les solutions évoquées dans ce travail ne sont, dès lors, pas généralisables à l'entièreté des établissements du secteur de la restauration commerciale. Ensuite, l'analyse qualitative repose sur cinq entretiens semi-directifs, ce qui n'est pas suffisant pour pouvoir extrapoler les résultats à une population plus globale. Cependant, il est important de rappeler que l'intérêt de cette analyse qualitative était d'éclaircir les opinions d'individus non-représentés dans l'échantillon quantitatif, ce qui justifie le nombre restreint de personnes interviewées.

La deuxième limite de cette recherche est la possibilité d'un biais de désirabilité sociale, au vu de la problématique abordée. Le biais de désirabilité sociale désigne la tendance des individus à donner des réponses socialement désirables, et ce au détriment des réelles opinions et croyances personnelles (Dompnier, n.d.). Le gaspillage alimentaire est un sujet d'actualité délicat, ce qui peut favoriser l'occurrence de ce biais. De plus, nous avons introduit chaque entretien semi-directif par une brève description du sujet, ce qui a peut-être influencé les réponses des participants.

Une autre limite concerne les risques liés à la méthodologie choisie. Les méthodes de recherche mixtes reposent sur le principe de triangulation, ou l'analyse conjointe de données quantitatives et qualitatives pour interpréter les résultats finaux. Par ailleurs, la triangulation doit être maniée avec prudence étant donné la nature opposée des données collectées (Gondard-Delcroix, 2006).

De plus, chaque méthode utilisée séparément comporte aussi plusieurs limites. Le questionnaire en ligne peut fournir des réponses peu approfondies ou difficiles à analyser. Aussi, la plateforme que nous avons utilisée, Google Forms, ne fournit aucune donnée concernant le temps de réponse de chaque participant. Il se peut, dès lors, que certains participants aient répondu « à l'aveuglette », sans prendre le temps de lire l'entièreté des questions. L'entretien semi-directif, quant à lui, requiert un investissement important de la part du chercheur, pour collecter, traiter, et analyser les données. Les résultats finaux doivent, dès lors, être considérés avec prudence.

Finalement, la question du tri obligatoire des déchets alimentaires étant actuellement au cœur de l'actualité politiques, nous avons éprouvé certaines difficultés à définir le cadre législatif en cours. En effet, les lois et projets de lois sont en constante évolution. De plus, les obligations en matière de tri diffèrent d'une Région à l'autre en Belgique, ce qui complique la compréhension du sujet.

6. Perspectives de recherche

La problématique du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale en Belgique demeure peu documentée dans la littérature. S'intéresser davantage à cette problématique ciblée et mener de nouvelles études permettrait d'approfondir et adapter au mieux les solutions existantes. Par ailleurs, les limites de ce travail nous amènent à envisager plusieurs perspectives de recherche pour ces futures études.

Tout d'abord, il serait judicieux de mener une étude à plus grande échelle, intégrant tous les types d'établissements de la restauration commerciale. En effet, chaque type d'établissement est caractérisé par des spécificités particulières, qui peuvent impacter la mise en œuvre des solutions. Au cours de cette recherche, nous avons tenté de diversifier au maximum notre échantillon. Cependant, certaines catégories d'établissements n'y sont, malgré tout, pas représentées. Les interprétations finales de cette recherche ne peuvent, dès lors, pas être extrapolées à une population plus globale.

De plus, il serait intéressant de mener une étude au niveau national, en tenant compte des spécificités des établissements néerlandophones. En effet, dans le cadre de cette recherche, seuls des établissements francophones ont été pris en compte lors des études quantitatives et qualitatives. Il peut, dès lors, s'avérer intéressant de mener les mêmes études en Région Flamande, afin de comparer les résultats.

Dans le prolongement de ce travail, il serait également intéressant d'appliquer une autre méthodologie, telle qu'une étude de cas dans un établissement spécifique. La présente étude s'est intéressée à un échantillon d'établissements sans faire le point sur un établissement en particulier. Pourtant, l'étude de cas est une méthodologie idéale pour approfondir un sujet « pratique » spécifique. Dans notre contexte, s'intéresser de plus près à un seul établissement permettrait au chercheur de se confronter aux spécificités du secteur de la restauration et d'obtenir une vision plus globale du gaspillage généré. De plus, les résultats obtenus suite à cette méthode peuvent être bénéfiques pour l'entreprise étudiée.

Conclusion

Le gaspillage alimentaire représente l'un des enjeux majeurs à l'aube de ce 21^e siècle. Les conséquences de cette problématique sont considérables, d'un point de vue social, économique et environnemental. Pour lutter efficacement contre le gaspillage, des solutions doivent être envisagées pour chaque maillon de la chaîne alimentaire.

Dans le cadre de ce travail, nous avons mis en évidence un maillon en particulier, celui de la restauration. Le secteur de la restauration commerciale constitue l'un des maillons déterminants dans la lutte contre le gaspillage, dans la mesure où il y contribue à hauteur de 12% à 14% en Europe. Cependant, la revue de littérature, établie dans la première partie de ce travail, a démontré un manque de données disponibles quant aux solutions adaptées à ce secteur.

Sur base de ce constat, nous avons appliqué une méthodologie rigoureuse pour tenter d'identifier les principales solutions adéquates, ainsi que les contraintes et incitants pris en compte par les restaurateurs pour la valorisation de leurs déchets alimentaires.

Les résultats obtenus ont permis d'identifier six leviers principaux susceptibles d'agir sur le gaspillage, dont l'assouplissement des conditions de dons des associations, le renforcement du tri sélectif en entreprise, ou encore le développement des modèles de commercialisation alternatifs, tels que les circuits-courts.

Cependant, ces résultats ont également démontré la présence de lacunes qui freinent le développement des solutions et des procédés de valorisation pour les restaurateurs, telles que la situation concurrentielle des collecteurs pour la collecte des déchets d'entreprise, le manque d'informations et la confusion quant aux conditions de dons des associations, ainsi que les formations professionnelles peu engagées en matière de durabilité.

Par ailleurs, les résultats obtenus sont à considérer avec prudence car l'étude présente certaines limites.

Ce travail de recherche exploratoire a eu pour volonté de s'intéresser aux liens entre le secteur de la restauration commerciale et le gaspillage alimentaire. Nos expériences personnelles au sein de ce secteur nous ont permis de constater avec effroi l'ampleur du gaspillage d'une part, et le manque d'actions entreprises d'autre part. Ce constat a, dès lors, suscité l'intérêt de la présente étude.

Pour minimiser l'ampleur du gaspillage au sein de ce secteur, les solutions évoquées dans ce travail doivent, bien sûr, être approfondies et testées à une échelle plus globale. Par ailleurs, elles constituent un point de départ pour de futures pistes de solution. L'étude a également mis en avant les contraintes, mais aussi les incitants pris en compte par les restaurateurs pour valoriser leurs déchets alimentaires, tels que les systèmes de taxes et subsides, ainsi que les solutions basées sur la coopération. Ces incitants constituent un autre point de départ pour de futures études.

À l'heure où les changements climatiques et l'augmentation démographique constituent des préoccupations majeures au niveau mondial, les conséquences du gaspillage alimentaire traduisent la nécessité d'améliorer les systèmes alimentaires dominants. Ces systèmes alimentaires intensifs et concentrés sont aujourd'hui remis en question, au vu des nombreuses répercussions qu'ils engendrent. En effet, non seulement ils favorisent le gaspillage, mais ils fragilisent aussi la situation économique des producteurs locaux, participent au réchauffement climatique, et détériorent la sensibilité des individus envers les produits, leurs origines et leurs modes de production. Les systèmes alimentaires durables, qui garantissent un accès à la nourriture pour tous sans compromettre l'environnement ni la sécurité des individus, laissent, dès lors, entrevoir de belles perspectives futures pour éradiquer, un jour, le gaspillage alimentaire.

Bibliographie

Agence De l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie. (2017). *L'essentiel de l'incinération*. En ligne <https://www.ademe.fr/expertises/dechets/passer-a-laction/valorisation-energetique/dossier/lincineration/lessentiel-lincineration>, consulté le 28 juin 2019.

Agence De l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie. (2018). *La méthanisation*. En ligne <https://www.ademe.fr/expertises/dechets/passer-a-laction/valorisation-organique/methanisation>

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. (2018). *Comment lire une date de péremption ?* En ligne <http://www.afsca.be/viepratique/datesdeperemption/commentlire/>

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. (2018). *Check-lists « Inspections »*. En ligne http://www.afsca.be/checklists-fr/distribution_outdated.asp, consulté le 10 mai 2019.

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. (2018). *L'AFSCA participe aussi à la lutte contre le gaspillage alimentaire*. En ligne <http://www.afsca.be/consommateurs/viepratique/autres/gaspillagealimentaire/>, consulté le 10 mai 2019.

Aldebert, B., & Rouzies, A. (2014). Quelle place pour les méthodes mixtes dans la recherche francophone en management ? *Management international / International Management / Gestión Internacional*, 19 (1), 43–60. <https://doi.org/10.7202/1028489ar>

Aubert-Lotarski, A. (2007). *Analyse de contenu*. En ligne <http://www.ih2ef.education.fr/conseils/traitement-des-donnees/operations/decrire-et-agreger-des-donnees-chiffrees-et-qualitatives/analyse-de-contenu/?pdfV=1&pdfVersion=1&cHash=4cd5d22ba9>, consulté le 24 juillet 2019.

Bartnik, M. (2014). *10 initiatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire*. En ligne <http://www.lefigaro.fr/conso/2014/10/16/05007-20141016ARTFIG00121-10-initiatives-pour-lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire.php>, consulté le 21 juin 2019.

- Baudichau, J. (2019). *Restaurateur ? Pourquoi ne pas composter, plutôt que de jeter ?* En ligne sur le site Web de 1819-Bruxelles <https://www.1819.brussels/fr/blog/restaurateur-pourquoi-ne-pas-composter-plutot-que-de-jeter>
- Be Circular Be.Brussels. (n.d.). *L'économie circulaire*. En ligne <https://www.circulareconomy.brussels/a-propos/leconomie-circulaire/>, consulté le 17 mai 2019.
- Bégin-Caouette. (2018). *Les méthodes mixtes : le meilleur des deux mondes !* [Powerpoint]. Université du Québec, Montréal. En ligne <https://cirst.openum.ca/files/sites/83/2017/12/Les-methodes-mixtes-Atelier-offert-par-Olivier-Begin-Caouette.pdf>
- Bertola, L. (2019). *Les méthodes de gestion des stocks et d'approvisionnement*. En ligne sur le site Web de Agicap <https://agicap.fr/article/methodes-de-gestion-des-stocks/>, consulté le 23 juillet 2019.
- Black, H., & Michalopoulos, S. (2017). *Le Parlement réclame des objectifs de réduction du gaspillage*. En ligne sur le site Web de Euractiv <https://www.euractiv.fr/section/alimentation/news/parliament-calls-for-mandatory-eu-wide-food-waste-targets-by-2020/>, consulté le 10 mai 2019.
- Bourzai, B. (2013). *Lutte contre le gaspillage alimentaire : Proposition de résolution européenne*. En ligne sur le site Web du Sénat <https://www.senat.fr/ue/pac/UE0075.html>
- Bouzon, C., Humblot, L., Martz, M., Metral, R., Simonetta-Ganzer, A., Theaude, L., Todorov, A., & Vidal, F. (2016). *Le gaspillage alimentaire en restauration collective* (Mémoire de Master). Université de Lorraine, Nancy.
- Brandeleer, C. (2014). *Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire*. En ligne sur le site Web de Centre Avec <https://www.centreavec.be/wp-content/uploads/2019/05/Les-impacts-environnementaux-du-gaspillage-alimentaire.pdf>

- Bricas, N., Esnouf, C., & Russel, M. (2011). *Durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux* [Rapport]. En ligne sur le site Web de Dualine file:///C:/Users/Juliette/Downloads/duALIne_RapportComplet_nov2011.pdf
- Brown, M.-J. (2018). *9 Tips to Measure and Control Portion Sizes*. En ligne sur le site Web de Healthline <https://www.healthline.com/nutrition/portion-control#section2>
- Bruxelles-Environnement. (2016). *Comment réduire le gaspillage alimentaire au restaurant*. En ligne <https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/comment-changer/comment-reduire-le-gaspillage>, consulté le 15 juin 2019.
- Bruxelles-Environnement. (2017). *Des déchets aux ressources, transition vers une économie circulaire*. En ligne <https://environnement.brussels/thematiques/dechets-ressources/des-dechets-aux-ressources>
- Bruxelles-Environnement. (2017). *Focus : Part et gestion des déchets préparés en vue du réemploi et du recyclage*. En ligne <https://environnement.brussels/etat-de-lenvironnement/rapport-2011-2014/dechets/focus-part-et-gestion-des-dechets-prepares-en-vue>
- Bruxelles-Propreté. (2019). *Déchets alimentaires*. En ligne <https://www.arp-gan.be/fr/tri/22-dchets-alimentaires.html>
- BX1 – Médias de Bruxelles. (2019). *Les frigos solidaires toujours plus nombreux à Bruxelles: BE COOL lance son guide pratique*. En ligne <https://bx1.be/news/les-frigos-solidaires-toujours-plus-nombreux-a-bruxelles-be-cool-lance-son-guide-pratique/>, consulté le 21 juillet 2019.
- Chiroleu-Assouline, M. (2013). *Le verdissement de la fiscalité*. En ligne sur le site Web du Centre d'Economie de la Sorbonne <https://sorbonneco.hypotheses.org/tag/taxe-verte/page/2>
- Commission européenne. (2019). *Report from the Commission to the European parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the regions on the implementation of the Circular Action Plan*. En ligne https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/report_implementation_circular_economy_action_plan.pdf

- Condomines, B., & Hennequin, E. (2013). Etudier des sujets sensibles : Les apports d'une approche mixte. *RIMHE : Revue Interdisciplinaire Management, Homme & Entreprise*, 5, 12-27. doi: 10.3917/rimhe.005.0012
- Conso Globe. (2017). *Les 'bonnes pratiques réfrigérateur' pour conserver des aliments sains*. En ligne <https://www.consoglobe.com/bonnes-pratiques-refrigerateur-cg>, consulté le 2 mai 2019.
- Contrepois, S. (2018). *Pourquoi et comment utiliser des questions ouvertes ?* En ligne <https://www.myfeelback.com/fr/blog/pourquoi-comment-utiliser-questions-ouvertes>, consulté le 7 juillet 2019.
- Cour des comptes européenne. (2016). *Lutte contre le gaspillage alimentaire: une occasion pour l'UE d'améliorer l'utilisation des ressources dans la chaîne alimentaire* [Rapport]. En ligne https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_FR.pdf
- Creswell, J. (2014). *Research Design. Qualitative, quantitative, and Mixed Methods Approaches* (4^e éd.). California : SAGE Publications Inc. En ligne https://books.google.be/books/about/Research_Design.html?id=4uB76IC_pOQC&redir_esc=y
- Da Silva, C., Trienekens, J., & Van Der Vorst, J. (2011). *Gestion de la chaîne d'approvisionnement agro-industrielle : concepts et applications* [Rapport]. En ligne sur le site Web de la FAO <http://www.fao.org/3/a-a1369f.pdf>
- Data-Concept. (n.d.). *Présentation de Restobar : logiciel pour les restaurants*. En ligne <http://www.data-concept.be/presentation-de-restobar-logiciel-pour-restaurants.html>, consulté le 20 juillet 2019.
- Daumas, J.-C. (2018). Consommation de masse et grande distribution. *Revue Projet*, 6(367), 6-13. doi: 10.3917/ving.091.76

- De Kerchove, M. (2019). *Consignes pour canettes, tri des déchets organiques obligatoire et conteneurs enterrés : Voici ce qui va changer en matière de propreté*. En ligne <https://www.dhnet.be/regions/bruxelles/consignes-pour-canettes-tri-des-dechets-organiques-obligatoire-et-conteneurs-enterres-voici-ce-qui-va-changer-en-matiere-de-proprete-5d319ed9f20d5a58a83695f3>, consulté le 22 juillet 2019.
- Debret, J. (2019). *Exemple de guide d'entretien (semi-directif ou libre)*. En ligne sur le site Web de Scribbr <https://www.scribbr.fr/memoire/exemple-de-guide-dentretien-pour-entretien-semi-directif-ou-libre/>, consulté le 11 juillet 2019.
- Decamp, C. (2013). *Les circuits-courts solidaires et durables en Wallonie*. En ligne sur le site Web de Credal https://www.credal.be/medias/files/publication/documents/credal/les_circuits_courts_solidaires_et_durable_de_wallonie.pdf
- Degueldre, R. (2016). *Le tri des déchets organiques, c'est tout naturel !* [Brochure]. En ligne sur le site Web de BEP Environnement https://www.bep-environnement.be/wp-content/uploads/2016/09/bep_tri_organiques_leaflet_readytoprint.pdf
- Delacroix, C. (2015). Pourquoi le concept du doggy bag ne prend pas en France. *Les Inrockuptibles*. En ligne <https://www.lesinrocks.com/2015/08/27/style/food/pourquoi-le-concept-du-doggy-bag-ne-passe-pas-en-france/>
- Descamps, C. (2018). *Le cas de la commercialisation des fruits et légumes moches en grande distribution dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire* (Mémoire de Master). Université Catholique de Louvain, Louvain-la-Neuve.
- Devillers, C., & Kepenne, B. (2017). *Un Belge sur deux accorde de l'importance aux circuits-courts pour s'alimenter*. En ligne <https://www.sillonbelge.be/1204/article/2017-08-25/un-belge-sur-deux-accorde-de-limportance-aux-circuits-courts-pour-salimenter>
- Diallo, M. (2016). *Vous avez dit méthodes mixtes ?* En ligne sur le site Web de Acfas <https://www.acfas.ca/publications/decouvrir/2016/05/avez-dit-methodes-mixtes>, consulté le 4 juin 2019.
- Directive 2008/98/UE du Parlement européen et du Conseil du 19 novembre 2008 relative à la gestion des déchets (J.O 19 novembre 2008).

- Dompnier, B. (n.d.). *Désirabilité sociale*. En ligne sur le site Web de Encyclopædia Universalis <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/desirabilite-sociale/>, consulté le 5 août 2019.
- Ducatteeuw, Y., Equeter, C., & Hellin, F. (2015). *Lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'Horeca* [Powerpoint]. En ligne sur le site Web de Union des Classes Moyennes [file:///C:/Users/Juliette/Downloads/lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-ucm-ath-oct2015%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Juliette/Downloads/lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-ucm-ath-oct2015%20(1).pdf)
- Eco-Green. (n.d.). *Les déchets alimentaires*. En ligne <http://ecogreenvalorisation.com/dechets-alimentaires/>, consulté le 4 juin 2019.
- Euréval. (2010). *Réaliser un entretien semi-directif*. En ligne https://eureval.files.wordpress.com/2014/12/ft_entretien.pdf, consulté le 11 juillet 2019.
- Eurostat. (2019). *Record pour les taux de recyclage et l'utilisation de matériaux recyclés dans l'UE* [Communiqué de presse]. En ligne sur le site Web de la Commission européenne <https://ec.europa.eu/eurostat/documents/2995521/9629304/8-04032019-BP-FR.pdf/>
- Ezelstad. (2015). *Bruxelles : 6 projets de récup' alimentaire*. En ligne <http://www.ezelstad.be/2015/01/24/alimentation/>, consulté le 25 juillet 2019.
- Faucon, L. (2016). *Valoriser les produits invendus des grandes surfaces : quelles innovations possibles ?* (Mémoire de Master). Université de Rennes, Rennes.
- Fevia. (n.d.). *Limiter la consommation des ressources*. En ligne <https://www.fevia-duurzaamheid.be/fr/planete/limiter-la-consommation-des-ressources>, consulté le 22 mai 2019.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013). *Reducing the Food Wastage Footprint* [Rapport]. En ligne sur le site Web de la FAO <http://www.fao.org/3/i3342e/i3342e.pdf>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019). *Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires*. En ligne <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/definition/fr/>

- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.). *Elevage et environnement*. En ligne <http://www.fao.org/livestock-environment/fr/>, consulté le 8 mai 2019.
- Fourcin, V. (2017). *Le gaspillage alimentaire : quelles initiatives éco-innovantes au sein de l'Union Européenne ?* (Mémoire de Master). Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, Montpellier.
- Gallé, J. (2018). *Changement climatique : comment sortir de « l'âge des fossiles » ?* En ligne sur le site Web de The Conversation <https://theconversation.com/changement-climatique-comment-sortir-de-lage-des-fossiles-87534>
- Geffrier, F. (2018). *Des nouvelles de Framheim, la société qui lutte contre le gaspillage alimentaire* [Chronique Radio]. France: Europe 1. En ligne <https://www.europe1.fr/emissions/des-nouvelles-des-coups-de-main-de-circuits-courts/des-nouvelles-de-framheim-la-societe-qui-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-3727292>
- Georgen, A. (2016). *Contre le gaspillage, des amendes pour les clients qui ne vident pas leur assiette*. En ligne <http://www.slate.fr/story/122267/amende-clients-vident-pas-assiette>, consulté le 24 juillet 2019.
- Gondard-Delcroix, C. (2006). *La combinaison des analyses qualitatives et quantitatives pour une étude des dynamiques de pauvreté en milieu rural malgache* (Mémoire de Master). Université Montesquieu Bordeaux IV, Bordeaux.
- Goossens, F. (1997). *Rôles des SADA dans la sécurité alimentaire de Kinshasa* [Rapport]. En ligne sur le site Web de la FAO <http://www.fao.org/3/AA039F/aa039f05.htm#bm05.1>
- Graydon. (2019). *Secteur Horeca : chiffres, faits et tendances*. En ligne <https://graydon.be/fr/wiki/secteur-horeca#fc-1120>, consulté le 7 mai 2019.
- Hitti, H. (2016). *Comment gérer ses stocks pour garantir de bons ratios dans son restaurant*. En ligne sur le site Web de Le Blog Zenchef <https://blog.zenchef.fr/comment-gerer-ses-stocks-pour-garantir-de-bons-ratios-dans-son-restaurant/>

- Huysmans, X. (2012). *Horeca*. En ligne sur le site Web de Le Moniteur Belge du fonds de commerce et de l'entreprise <https://www.lemoniteur.be/documentation/horeca-135.html>
- Hygea. (n.d.). *Que deviennent les déchets ?* En ligne <https://www.hygea.be/profils/citoyen/le-devenir-des-dechets/modes-de-traitement.html>, consulté le 4 juin 2019.
- Kamp, B., & Struys, K. (2015). *Le gaspillage alimentaire est la conséquence d'une mauvaise interprétation de la date de péremption*. En ligne sur le site Web de Tetra Pak <https://tetrapak.prezly.com/le-gaspillage-alimentaire-est-la-consequence-dune-mauvaise-interpretation-de-la-date-de-peremption#>, consulté le 7 mai 2019.
- La Chaine Info. (2018). *Les députés rendent les "doggy-bags" obligatoires dans les restaurants*. En ligne <https://www.lci.fr/societe/les-deputes-rendent-les-doggy-bags-obligatoires-dans-les-restaurants-2088606.html>
- Lallemand, A. (2019). *A part au resto, le Belge francophone sort plus rarement*. En ligne sur le site Web de Le Soir <https://plus.lesoir.be/233134/article/2019-06-26/part-au-resto-le-belge-francophone-sort-plus-rarement>, consulté le 3 juillet 2019.
- Le Forem. (2017). *Plateforme Horizons Emploi*. En ligne https://www.leforem.be/Horizonemploi/pdf/secteur_24.pdf, consulté le 5 mai 2019.
- Liegeois, C. (2018). *Too Good To Go : Une application pour dire stop au gaspillage alimentaire*. En ligne sur le site Web de RTBF https://www.rtf.be/info/societe/onpdp/detail_too-good-to-go-une-application-pour-dire-stop-au-gaspillage-alimentaire?id=10060319, consulté le 24 juillet 2019.
- MAGDé. (2019). *Gestion des déchets, qui fait quoi ?* En ligne <https://magde.be/dossiers/gestion-des-dechets-qui-fait-quoi/>, consulté le 14 mai 2019.
- Ministère de la Transition écologique et solidaire. (2017). *Traitement des déchets*. En ligne <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/traitement-des-dechets>
- Morissette, C. (2007). *Les campagnes de prévention sont-elles efficaces ?* En ligne sur le site Web de Passeport Santé

<https://www.passeportsante.net/fr/Actualites/Nouvelles/Fiche.aspx?doc=2007010899>, consulté le 26 juillet 2019.

Nollet, J.-M. (n.d.). *Passer d'une économie linéaire à une économie circulaire*. En ligne sur le site Web du Parti Ecolo <https://ecolo.be/passer-d-une-economie-lineaire-a-une/>

Opération Phosphore. (n.d.). *Le consortium et ses objectifs*. En ligne <https://www.operation-phosphore.brussels/notre-mission>

Philippon, C. (2018). *Les Français sous-estiment le gaspillage alimentaire et l'accumulation de biens qu'ils génèrent*. En ligne <https://www.linfordurable.fr/conso/les-francais-sous-estiment-le-gaspillage-alimentaire-et-laccumulation-de-biens-quils-generent>, consulté le 22 juillet 2019.

Pico, J., Timmermans, M., & Torregrossa, E. (2006). *La valorisation des déchets*. En ligne http://laroche.lycee.free.fr/1S/TPE_2005_2006_1s4/valorisation/TPE_Pico_valorisation.pdf

Planète Energies. (2014). *La méthanisation : du biogaz dans nos déchets*. En ligne <https://www.planete-energies.com/fr/medias/decryptages/la-methanisation-du-biogaz-dans-nos-dechets>

Rebaud, A.-L. (2016). *Pack Economie Circulaire : Analyse des mesures de la Commission Juncker*. En ligne sur le site Web de Pour La Solidarité <http://www.pourlasolidarite.eu/sites/default/files/publications/files/na-2016-pack-eco-circulaire.pdf>

Refresh Bruxelles. (2019). *La récupération d'invendus pour tous*. En ligne <https://refreshbxl.com/news/2019/7/12/la-rcupration-dinvendus-pour-tous>, consulté le 22 juillet 2019.

Remongin, X. (2019). *Comment bien conserver ses légumes ?* En ligne sur le site Web du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation <https://agriculture.gouv.fr/comment-bien-conserver-ses-legumes>

- Robine, D. (2018). *Pourquoi le doggy-bag ne marche-t-il pas en France ?* En ligne <https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/pourquoi-le-doggy-bag-a-t-il-du-mal-a-convaincre-les-clients-des-restaurants-1524591647>, consulté le 20 juillet 2019.
- Scribe, C. (2019). *Reporting gaspillage alimentaire ; les attentes de la Commission européenne.* En ligne sur le site Web du Ministère de la Transition écologique et solidaire https://www.cnis.fr/wp-content/uploads/2019/02/DC_2019_1reReunion_Com_EDD_-Présentation-SDES-C_Scribe.pdf
- Servipac-Salazie. (n.d.). *Comment recycler les déchets organiques ?* En ligne <https://www.servipac-salazie.com/recyclage-dechets/dechets-organiques>, consulté le 24 mai 2019.
- Stevens, F. (2017). *Déchets : il y a valorisation et... valorisation.* En ligne sur le site Web de Inter-Environnement Wallonie <https://www.iew.be/dechets-il-y-a-valorisation-et-valorisation/>
- Too Good To Go. (2019). *Valorisez vos invendus pour un commerce durable.* En ligne <https://toogoodtogo.be/fr-be>, consulté le 24 juillet 2019.
- Turchet, T. (2015). *La mise en décharge.* En ligne sur le site Web de Zero Waste France <https://www.zerowastefrance.org/la-mise-en-decharge/>, consulté le 27 juin 2019.
- Valipac. (n.d.). *Vérifiez vos obligations de tri.* En ligne <https://jetriedansmonentreprise.be/verifiez-vos-obligations/>, consulté le 12 juillet 2019.
- Van Looveren, Y. (2017). *Le Belge va plus souvent au restaurant.* En ligne sur le site Web de Retail Detail <https://www.retaildetail.be/fr/news/food/le-belge-va-plus-souvent-au-restaurant>, consulté le 3 juillet 2019.
- Vandenschrik, J. (2015). *Gestion des surplus et gaspillage, une réflexion nécessaire* [Powerpoint]. En ligne https://www.mis.be/sites/default/files/documents/jacques_vandenschrik_banque_alimentaire_1.pdf, consulté le 22 mai 2019.

Vilatte, J.-C. (2007). *Méthodologie de l'enquête par questionnaire*. Université d'Avignon, Avignon.

Vivre en Belgique. (n.d.). *Recyclage des déchets*. En ligne <https://www.vivreenbelgique.be/8-vie-quotidienne/recyclage-et-dechets>, consulté le 11 juillet 2019.

Vossaert, M. (2018). *L'Opération Phosphore*. En ligne <https://defi.eu/loperation-phosphore/>, consulté le 3 juillet 2019.

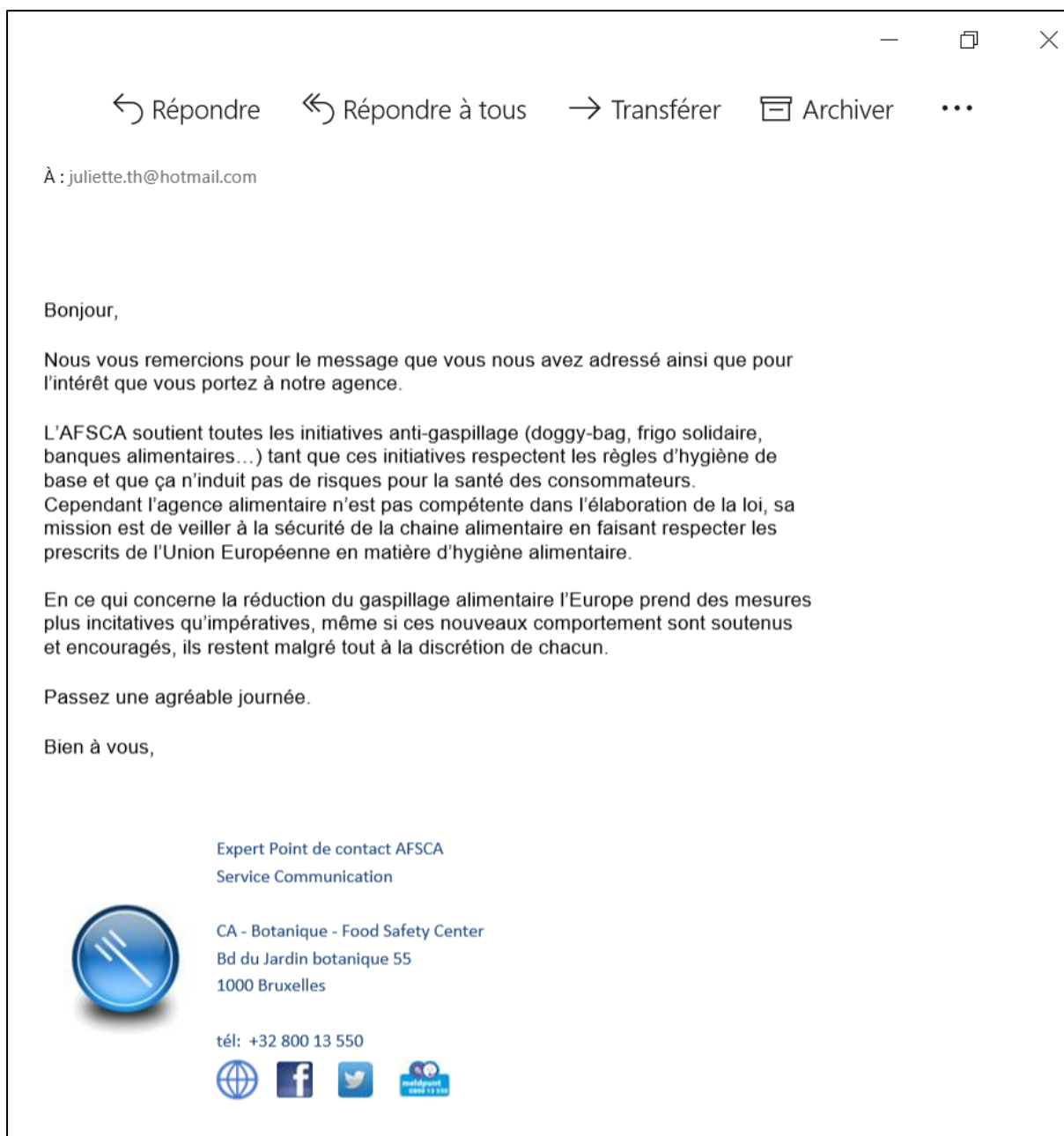
World Wildlife Fund. (n.d.). *Les renouvelables, énergies d'avenir*. En ligne <https://www.wwf.fr/champs-daction/climat-energie/transition-energetique/ENR>

Annexes

Annexe 1 : Liste des 17 Objectifs de Développement Durable



Source : Wallonie Service Public SPW. (n.d.). La Wallonie en route vers les Objectifs de Développement Durable. En ligne http://economiecirculaire.wallonie.be/sites/default/files/2019-06/20190429_Carte%20postale-ODDvfinale.pdf

Annexe 2 : Email de l'AFSCA

Annexe 3 : Email de la Fédération Horeca Wallonie

— 📄 ✕

↶ Répondre ↶ Répondre à tous → Transférer 📁 Archiver ⋮

FW

Federation HoReCa WALLONIE <info@horecawallonie.be>

04-07-19 16:50

✉

À : juliette.th@hotmail.com

Madame TEN HOORN,

Suite à votre courriel, je vous informe que notre fédération a travaillé en étroite collaboration avec l'UCM en vue de l'élaboration d'une brochure « lutte contre le gaspillage alimentaire ».

De plus, le plan régal dont vous trouverez le lien : <http://moinsdedechets.wallonie.be/fr/je-m-engage/gaspillage-alimentaire> est également une initiative en ce sens. Le Gouvernement wallon a adopté un Programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires baptisé «Plan REGAL». L'objectif ? Parvenir à réduire le gaspillage alimentaire de 30% à l'horizon 2025 tel qu'imposé par l'Europe.

Dans le cadre de sa mise en œuvre, la Wallonie promeut notamment l'usage du «Rest-O-Pack» (ex doggy bag) dans l'HoReCa. Celui-ci vise à encourager les clients de restaurants à emporter la part non consommée de leur assiette. Ces kits «Rest-O-Pack» ont déjà été distribué lors du Salon Horecatel en mars 2019. Ils sont accessibles à tout restaurateur qui nous en fait la demande.

Malheureusement, en terme de quantité de gaspillage généré par le secteur de la restauration, je ne détiens pas ce chiffre.

Espérant avoir répondu, tout du moins en partie, à votre question, je vous prie de recevoir, Madame TEN HOORN, l'expression de mes salutations distinguées.

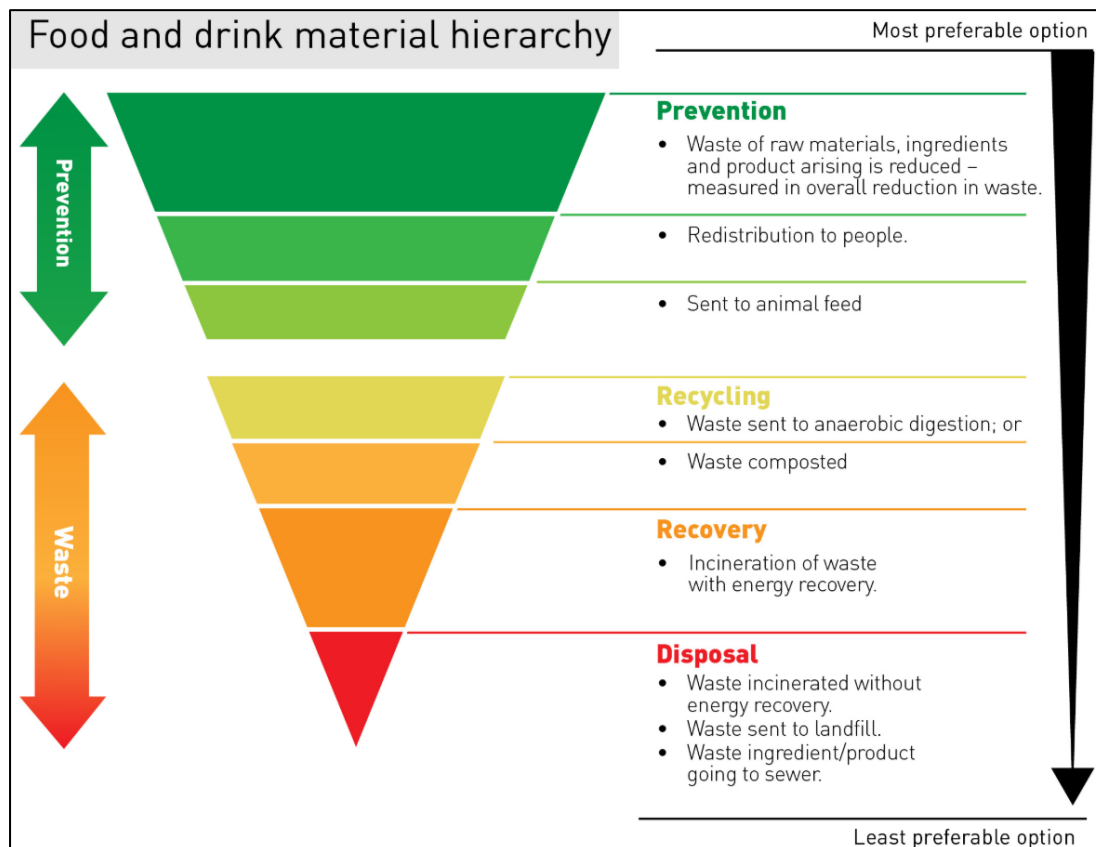
Unis pour notre avenir !

Christine TITEUX
Secrétaire administrative

Fédération HoReCa Wallonie
Avenue G. Bovesse 35 bte 1 • 5100 JAMBES
T 081/72.18.88 • F 081/72.18.89 • www.horecawallonie.be

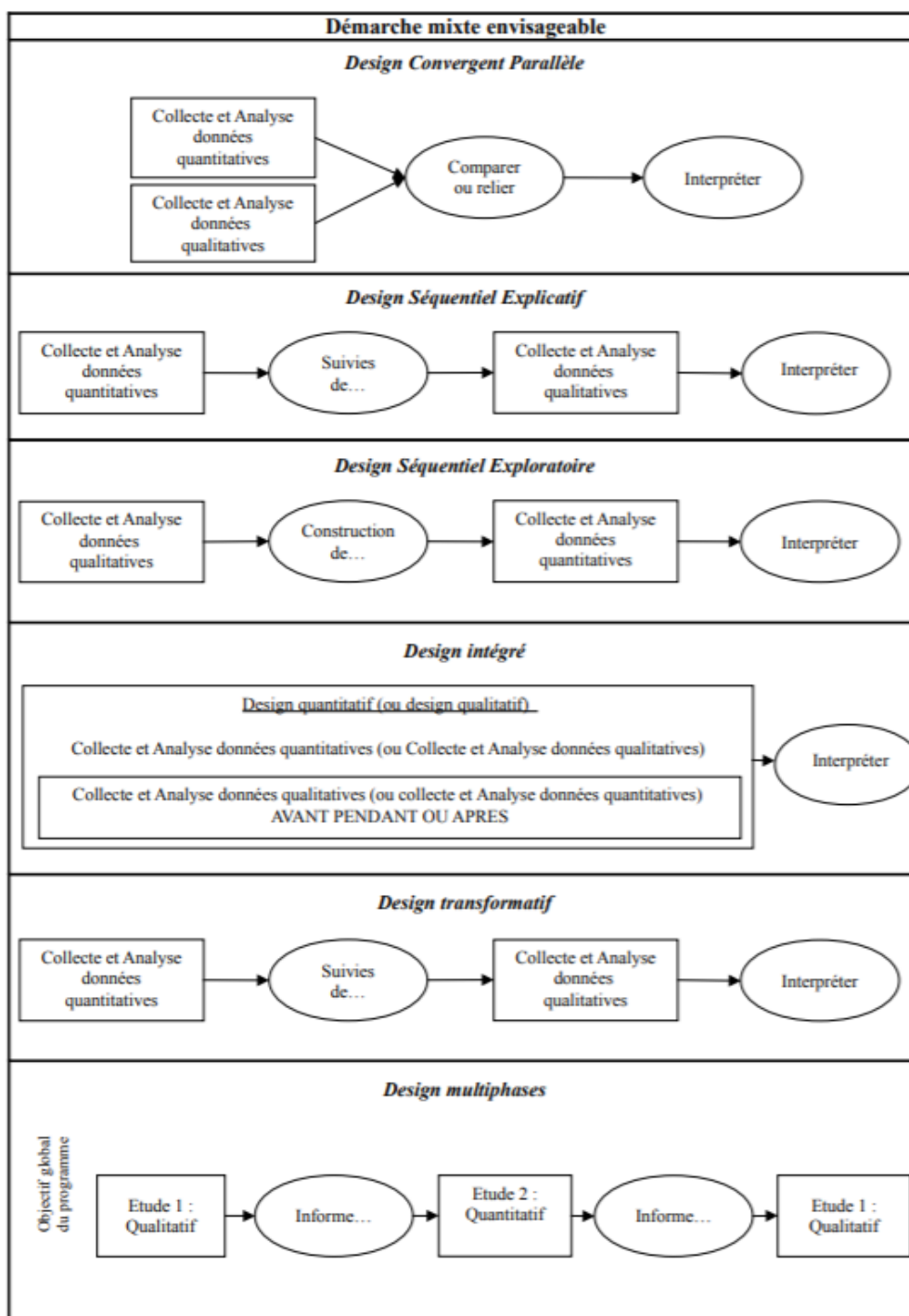
Suivez-nous sur
facebook

Annexe 4 : Food Waste Pyramid for London



Source : Waste and Resources Action Programme. (n.d.). *Food and Drink material hierarchy*. En ligne <http://www.wrap.org.uk/content/why-take-action-legalpolicy-case>

Annexe 5 : Typologie des méthodes de recherche mixtes



Source : Condomines, B., & Hennequin, E. (2013). Etudier des sujets sensibles : Les apports d'une approche mixte. *RIMHE : Revue Interdisciplinaire Management, Homme & Entreprise*, 5, 12-27. doi: 10.3917/rimhe.005.0012

Annexe 6 : Questionnaire quantitatif final

Présentation de l'établissement

Etude menée sur le gaspillage alimentaire des restaurateurs belges dans le cadre d'un mémoire universitaire.

*Obligatoire

Commençons par les présentations ! Quel type de cuisine proposez-vous dans votre établissement (pizzeria, brasserie, gastronomique,...) ? *

Votre réponse _____

Quel est votre rôle au sein du restaurant ? *

Gérant/Patron

Cuisinier

Service en salle

Autre : _____

Quel est votre nombre moyen de couverts par jour ? *

Votre réponse _____

SUIVANT

Avant toute chose...

Quelle serait la solution idéale, selon vous, pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre établissement ?

Votre réponse _____

RETOUR

SUIVANT

Votre perception du gaspillage

Pensez-vous estimer correctement le volume de gaspillage alimentaire journalier dans votre établissement ? *

- Oui
 Non

Avez-vous déjà tenté de mesurer exactement ce volume (Peser vos poubelles, compléter un journal,...) ? *

- Oui
 Non

Selon vous, le personnel de l'établissement se sent-il impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire lorsqu'il travaille ? *

- Oui
 Non

RETOUR

SUIVANT

La valorisation de vos déchets alimentaires

Triez-vous correctement vos déchets, en salle et dans les cuisines (PMC, cartons, autres déchets) ? *

- Oui
 Non
 Oui, mais il peut y avoir des erreurs de temps en temps

Vos déchets alimentaires (restes de repas, déchets de cuisine,...) *

- sont jetés exclusivement dans le sac poubelle orange (sac compostable pour les déchets organiques des communes bruxelloises) ou celui équivalent à votre commune
 sont jetés avec les autres déchets (poubelle blanche)
 Autre (composte, donnés aux animaux,...)

Le Rest-O-Pack (doggy bag) *

- est automatiquement proposé lorsque le client ne finit pas son assiette
 est disponible à la demande du client
 n'est pas disponible dans votre établissement

L'établissement possède-t-il son propre compost ? *

- Oui
 Non

Travaillez-vous en collaboration avec une appli smartphone luttant contre le gaspillage, telle que Too Good To Go ? *

- Oui
- Non

Si oui, laquelle ? Si non, pourquoi ? *

Votre réponse

Travaillez-vous en collaboration avec une association (banque alimentaire ou autre) qui récupère vos invendus (préparations trop copieuses, fruits et légumes non utilisés, restes de pain,...) ? *

- Oui
- Non

Si non, quelles sont les principales raisons de ne pas travailler avec une association ?

Votre réponse

RETOUR

SUIVANT

Des solutions innovantes contre le gaspillage chez les restaurateurs

Quel est votre avis sur ces pratiques adoptées par certains restaurateurs...

Certains restaurants de type « buffet à volonté » imposent aux clients une amende en cas de restes dans l'assiette à la fin du repas. *

- Pour
- Contre

Certains restaurants se fournissent auprès de producteurs locaux et ne cuisinent que des produits de saison. *

- Pour
- Contre

Certains restaurants élaborent leur menu du soir en fonction des invendus qu'ils récupèrent la journée. *

- Pour
- Contre

Certains restaurants proposent des tailles différentes pour chaque plat disponible dans le menu. *

- Pour
- Contre
-

Certains restaurants font appel à une agence externe pour évaluer leur gaspillage et trouver des solutions, moyennant un coût. *

- Pour
- Contre

Une taxe pénalisant les restaurateurs qui ne font aucun effort pour réduire leur gaspillage serait une solution efficace. *

- Pour
- Contre

A l'inverse, un subside pour les restaurateurs qui valorisent leurs déchets serait une solution efficace. *

- Pour
- Contre

RETOUR

SUIVANT

Votre degré d'engagement

Saviez-vous qu'un des objectifs majeurs de l'Union européenne est de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2030 ? *

- Oui
- Non

Vous sentez-vous touché par la problématique du gaspillage alimentaire au sein de votre établissement ? *

- Oui
- Non

Seriez-vous prêt à modifier vos pratiques de cuisine si cela peut permettre de réduire le gaspillage alimentaire (Apprendre à cuisiner les restes, réduire les portions,...) ? *

- Oui
- Non

Seriez-vous prêt à repenser votre logistique interne si cela peut permettre de réduire le gaspillage alimentaire (utiliser la méthode FIFO, se fournir en circuit-court, récupérer des invendus,...) ? *

- Oui
- Non

Seriez-vous prêt à travailler davantage en collaboration avec des acteurs externes (banques alimentaires, applications smartphone, associations locales,...) si cela peut aider à réduire votre gaspillage ? *

- Oui
- Non

Avez-vous déjà réfléchi à des solutions pour réduire le gaspillage
généralisé par votre établissement ? *

Oui

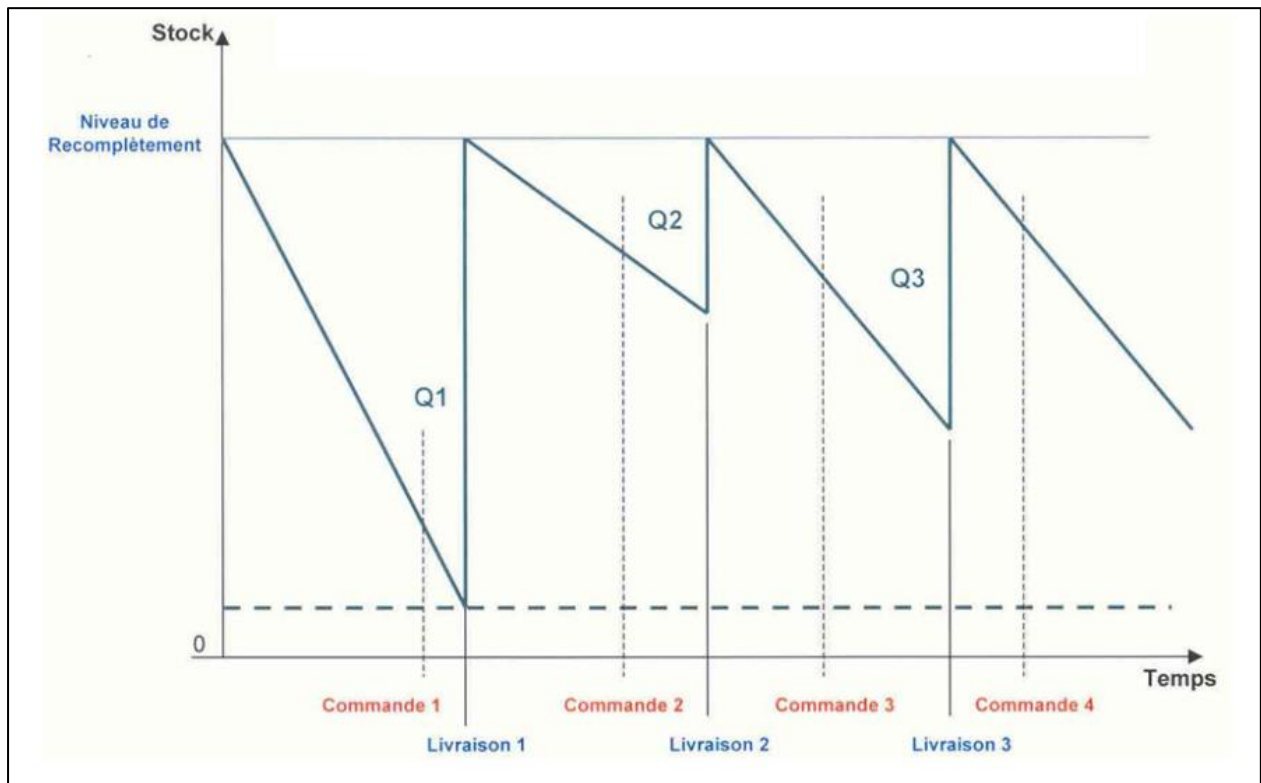
Non

Si non, quels en sont les principaux motifs ?

Votre réponse

RETOUR

ENVOYER

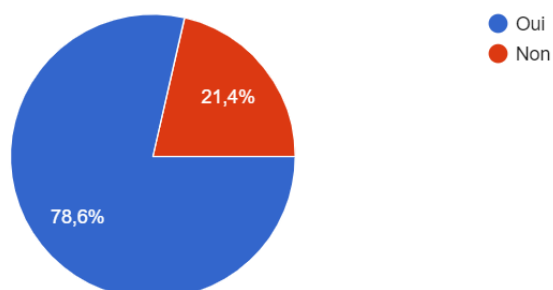
Annexe 7 : Gestion des stocks - Méthode de « reapprovisionnement »

Source : Cicero, J. (2019). *Méthode de reapprovisionnement des stocks*. En ligne
<https://www.qualiblog.fr/outils-et-methodes/methode-de-reapprovisionnement-des-stocks/>

Annexe 8 : Perception du gaspillage – Résultats

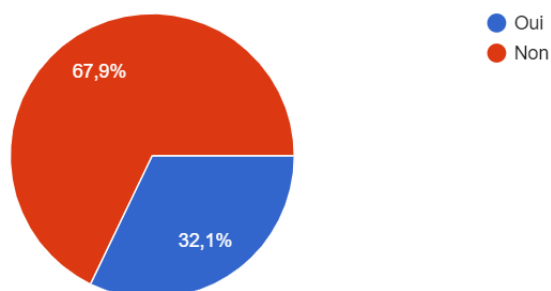
Pensez-vous estimer correctement le volume de gaspillage alimentaire journalier dans votre établissement ?

28 réponses



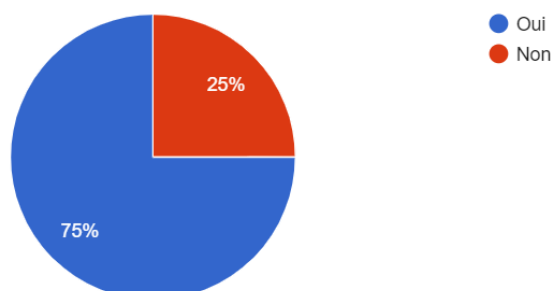
Avez-vous déjà tenté de mesurer exactement ce volume (Peser vos poubelles, compléter un journal,...) ?

28 réponses



Selon vous, le personnel de l'établissement se sent-il impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire lorsqu'il travaille ?

28 réponses



Annexe 9 : Moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires – Résultats

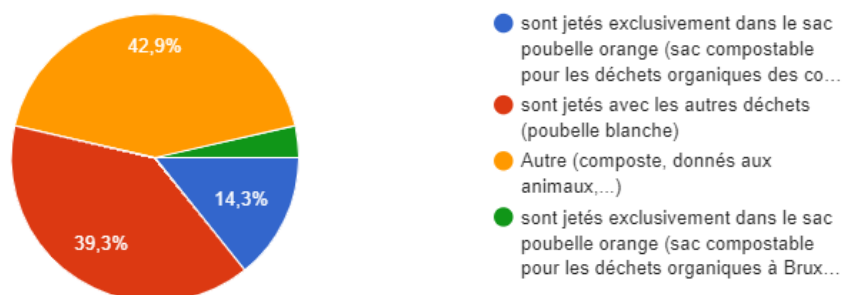
Triez-vous correctement vos déchets, en salle et dans les cuisines (PMC, cartons, autres déchets) ?

28 réponses



Vos déchets alimentaires (restes de repas, déchets de cuisine,...)

28 réponses



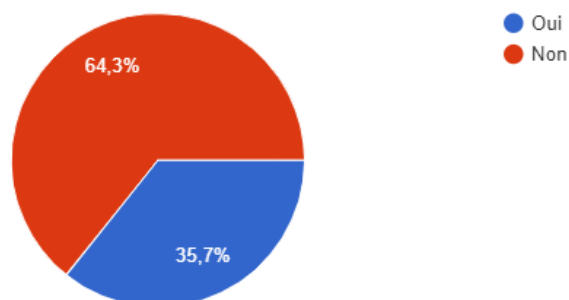
Le Rest-O-Pack (doggy bag)

28 réponses



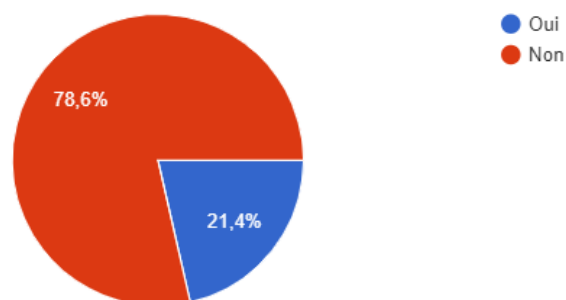
L'établissement possède-t-il son propre compost ?

28 réponses



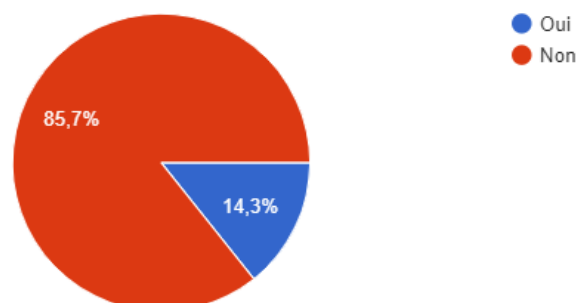
Travaillez-vous en collaboration avec une appli smartphone luttant contre le gaspillage, telle que Too Good To Go ?

28 réponses



Travaillez-vous en collaboration avec une association (banque alimentaire ou autre) qui récupère vos invendus (préparations trop copieuses, fruits et légumes non utilisés, restes de pain,...) ?

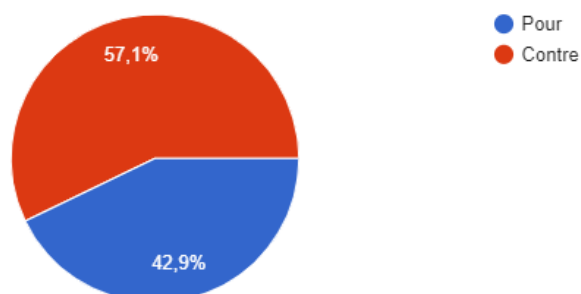
28 réponses



Annexe 10 : Positionnement face à des solutions innovantes – Résultats

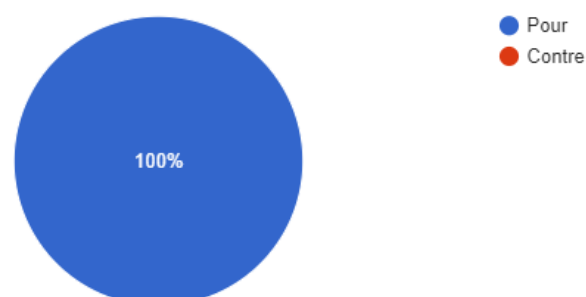
Certains restaurants de type « buffet à volonté » imposent aux clients une amende en cas de restes dans l'assiette à la fin du repas.

28 réponses



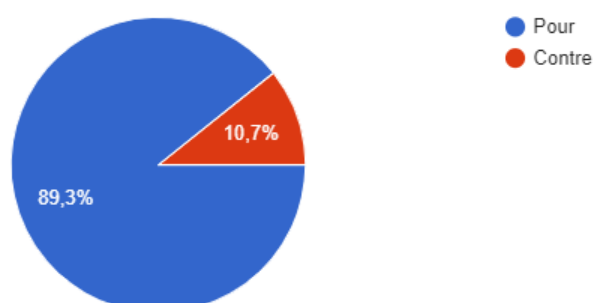
Certains restaurants se fournissent auprès de producteurs locaux et ne cuisinent que des produits de saison.

28 réponses



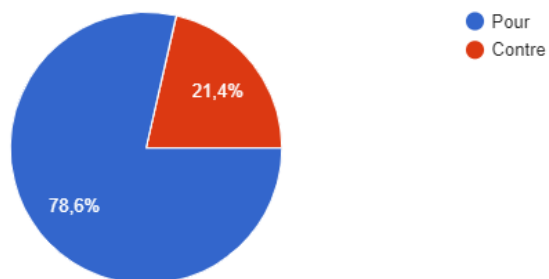
Certains restaurants élaborent leur menu du soir en fonction des invendus qu'ils récupèrent la journée.

28 réponses



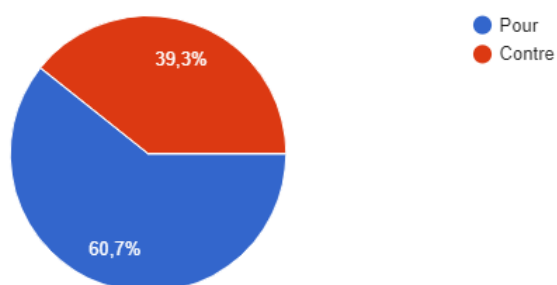
Certains restaurants proposent des tailles différentes pour chaque plat disponible dans le menu.

28 réponses



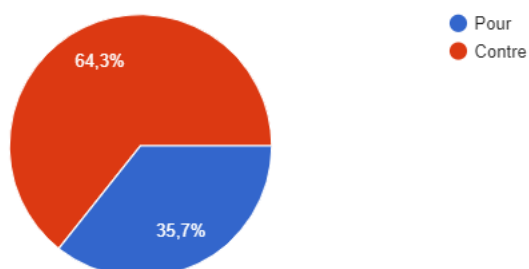
Certains restaurants font appel à une agence externe pour évaluer leur gaspillage et trouver des solutions, moyennant un coût.

28 réponses



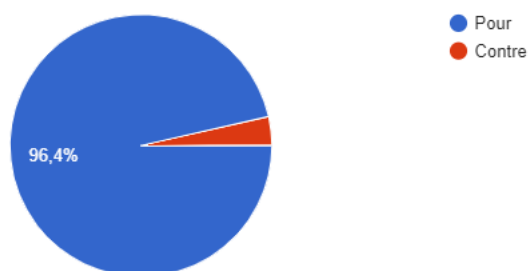
Une taxe pénalisant les restaurateurs qui ne font aucun effort pour réduire leur gaspillage serait une solution efficace.

28 réponses



A l'inverse, un subside pour les restaurateurs qui valorisent leurs déchets serait une solution efficace.

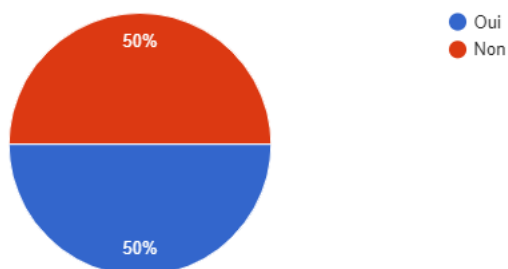
28 réponses



Annexe 11 : Degré d'engagement vis-à-vis des politiques de réduction – Résultats

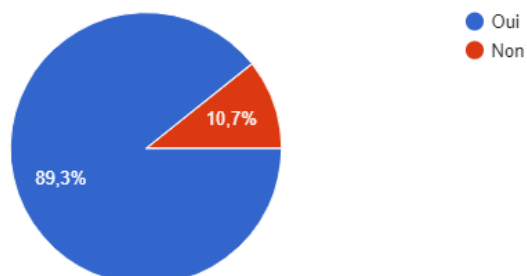
Saviez-vous qu'un des objectifs majeurs de l'Union européenne est de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2030 ?

28 réponses



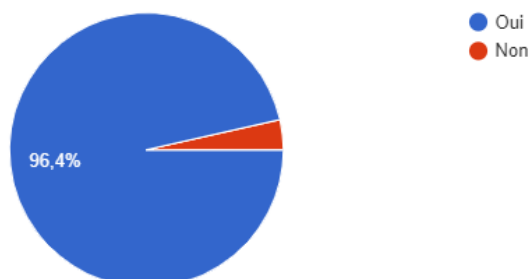
Vous sentez-vous touché par la problématique du gaspillage alimentaire au sein de votre établissement ?

28 réponses



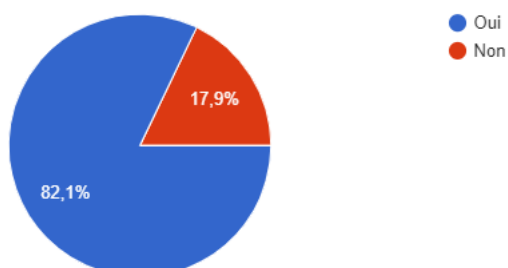
Seriez-vous prêt à modifier vos pratiques de cuisine si cela peut permettre de réduire le gaspillage alimentaire (Apprendre à cuisiner les restes, réduire les portions,...) ?

28 réponses



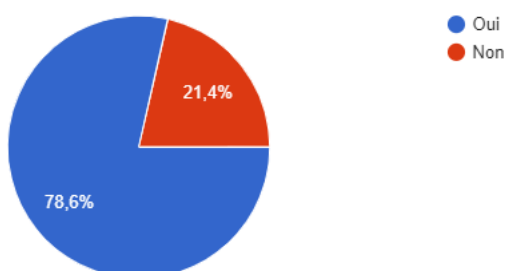
Seriez-vous prêt à repenser votre logistique interne si cela peut permettre de réduire le gaspillage alimentaire (utiliser la méthode FIFO, se fournir en circuit-court, récupérer des invendus,...) ?

28 réponses



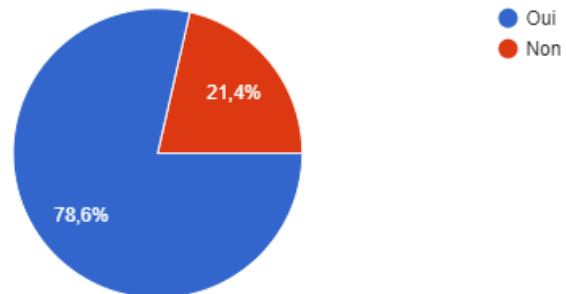
Seriez-vous prêt à travailler davantage en collaboration avec des acteurs externes (banques alimentaires, applications smartphone, associations locales,...) si cela peut aider à réduire votre gaspillage ?

28 réponses



Avez-vous déjà réfléchi à des solutions pour réduire le gaspillage généré par votre établissement ?

28 réponses



Annexe 12 : Guides d'entretiens

12.1. Guide d'entretien 1 – Corentin Crutzen

1. Introduction et mise en contexte

2. Thèmes et questions abordés

| Thèmes abordés | Sous-thèmes | Questions |
|---|---|--|
| Expériences dans le secteur de la restauration | | <ul style="list-style-type: none"> • Pouvez-vous m'en dire plus sur vos expériences passées dans le secteur de la restauration ? • Quel est le concept de votre cuisine ? |
| Solutions innovantes contre le gaspillage | Circuits-courts | <ul style="list-style-type: none"> • Comment fonctionne un circuit-court ? • Quelles sont vos relations avec les fournisseurs ? • Est-il difficile de se fournir en circuit-court lorsque l'on travaille dans une grande ville ? • Travailler en circuit-court impacte, selon vous, votre façon de travailler ? • Travailler en circuit-court impacte, selon vous, votre relation avec les produits ? • Quelles sont les barrières qui découragent les restaurateurs à transiter vers les circuits-courts ? • Quelles sont les perspectives d'avenir pour les circuits-courts, selon vous ? |
| Moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires | Collaboration avec une agence externe (Banques Alimentaire, applications, etc.) | <ul style="list-style-type: none"> • Que deviennent les invendus ? • Travaillez-vous en collaboration avec un organisme externe ? • Quels sont les avantages/inconvénients de ces nouvelles applications « anti-gaspi » ? |
| Autres | Logistique interne | <ul style="list-style-type: none"> • Comment s'organise le système de commande ? • Suivez-vous une certaine logistique pour ranger et organiser les marchandises ? • Comment évaluer correctement les quantités ? |

3. Conclusion et remerciements

12.2. Guide d'entretien 2 – Fabian Torres

1. Introduction et mise en contexte

2. Thèmes et questions abordés

| Thèmes abordés | Sous-thèmes | Questions |
|---|--------------------|---|
| Perception du gaspillage | | <ul style="list-style-type: none"> • Vous sentez-vous touché par la problématique ? • Avez-vous déjà évoqué cette problématique entre collègues ? • Pensez-vous estimer correctement le volume de gaspillage quotidien ? • Quels sont, selon vous, les produits les plus gaspillés ? • Quelles sont, selon vous, les principales sources de gaspillage ? |
| Solutions innovantes contre le gaspillage | | <ul style="list-style-type: none"> • Pensez-vous qu'il serait envisageable de proposer les plats du menu en deux tailles différentes ? • Pourquoi ne pas travailler en collaboration avec une application « anti-gaspi », telle que Too Good To Go ? |
| Autres | Logistique interne | <ul style="list-style-type: none"> • Comment s'organise le système de commande ? • Suivez-vous une certaine logistique pour ranger et organiser les marchandises ? • Comment évaluer correctement les quantités ? |
| | Formation | <ul style="list-style-type: none"> • Quel type de formation avez-vous suivi ? • Avez-vous appris, au cours de cette formation, certaines techniques pour réduire le gaspillage ? |

3. Conclusion et remerciements

12.3. Guide d'entretien 3 – Yannick Carrera

1. Introduction et mise en contexte

2. Thèmes et questions abordés

| Thèmes abordés | Sous-thèmes | Questions |
|---|--------------------------|--|
| Moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires | Tri des déchets | <ul style="list-style-type: none"> • Pouvez-vous m'expliquer comment s'organise le tri des déchets au sein de cet établissement ? • L'action de trier impacte-t-elle votre travail ? • Possédez-vous votre propre compost ? Si non, serait-il envisageable, selon vous, d'en installer un ? • L'établissement propose-t-il des Rest-O-Pack ? Sont-ils automatiquement proposés ? |
| Perception du gaspillage | | <ul style="list-style-type: none"> • Pensez-vous estimer correctement le volume de gaspillage ? • Quels sont, selon vous, les produits les plus gaspillés par les clients ? |
| Solutions innovantes contre le gaspillage alimentaire | | <ul style="list-style-type: none"> • Que pensez-vous de la solution suivant : « rendre le <i>doggy-bag</i> obligatoire » ? • Que pensez-vous de la solution suivante : « une amende imposée lorsque le client ne finit pas son assiette » ? • Certains restaurateurs proposent leurs plats en différentes tailles. Qu'en pensez-vous ? • Pensez-vous qu'une taxe pénalisant les restaurateurs ne faisant aucun effort serait une solution efficace ? A l'inverse, pensez-vous qu'un subside encourageraient les restaurateurs à s'engager dans la lutte contre le gaspillage ? |
| Autres | Rapport avec les clients | <ul style="list-style-type: none"> • Pensez-vous avoir un rôle à jouer dans la prévention du gaspillage auprès des clients ? • Avez-vous déjà évoqué la problématique avec des clients ? |

3. Conclusion et remerciements

12.4. Guide d'entretien 4 – Etienne Cornesse

1. Introduction et mise en contexte

2. Thèmes et questions abordés

| Thèmes abordés | Sous-thèmes | Questions |
|---|-----------------|---|
| Moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires | Tri des déchets | <ul style="list-style-type: none"> • A Bruxelles, le tri des déchets est obligatoire pour les ménages et pour les entreprises. Y a-t-il malgré tout beaucoup d'écarts ? • Selon vous, quelles sont les principales difficultés qui empêchent le tri sélectif d'être efficace à 100% à Bruxelles ? • Selon vous, les amendes imposées en cas de non-respect de la législation de tri sont-elles efficaces ? • En Wallonie, le Gouvernement souhaite rendre le tri des déchets organiques obligatoire d'ici 2015. Qu'en est-il à Bruxelles ? • Si l'obligation de tri des déchets organiques s'applique à Bruxelles, la ville disposera-t-elle des moyens suffisants pour traiter ces déchets ? • Le projet « Opération Phosphore, soutenu par Bruxelles-Propreté et Bruxelles-Environnement, expérimente un projet de micro-méthanisation dans le parc Maximilien. Selon vous, ce projet pourrait-il être développé à plus grande échelle dans la Capitale ? |

3. Conclusion et remerciements

12.5. Guide d'entretien 5 – Véronique de Froidmont

1. Introduction et mise en contexte

2. Thèmes et questions abordés

| Thèmes abordés | Sous-thèmes | Questions |
|---|-------------------------|---|
| Perception du gaspillage | Habitudes au restaurant | <ul style="list-style-type: none"> • A quelle fréquence allez-vous au restaurant ? • Est-ce qu'il y a un type d'établissement que vous affectionnez en particulier ? • Quels sont les facteurs déterminants pour choisir un restaurant ? • Quelle est votre réaction face à un plat trop généreux ? • Pensez-vous gaspiller plus au restaurant qu'à la maison ? |
| Degré d'engagement et perception | Origine des produits | <ul style="list-style-type: none"> • Accordez-vous de l'importance à l'origine des produits ? • Consommer des produits locaux et de saison a de l'importance pour vous ? |
| Solutions innovantes contre le gaspillage | | <ul style="list-style-type: none"> • Certains restaurants, de types buffet à volonté, imposent une amende lorsque le client ne finit pas son assiette. Qu'en pensez-vous ? • Seriez-vous tentée par un restaurant qui ne prépare ses plats qu'avec des invendus ? • Que pensez-vous des restaurants qui proposent plusieurs tailles pour chaque plat ? • Avez-vous déjà utilisé une application smartphone contre le gaspillage ? |

3. Conclusion et remerciements

Annexe 13 : Retranscriptions des entretiens semi-directifs

13.1. Interview avec Corentin Crutzen

Date de l'entretien : 12 juillet 2019

1. Présentation du sujet de mémoire et des conditions de l'entretien

2. Retranscription

Mémorante : Pour commencer, pouvez-vous m'en dire plus sur votre parcours professionnel et sur la fonction que vous occupez aujourd'hui ?

Corentin Crutzen : Oui bien sûr. Alors, après avoir fait des humanités artistiques, j'ai fait une année en école supérieure de théâtre, qui s'est soldée par un échec on va dire. Du coup, après ça j'ai décidé de partir en France, où j'ai eu l'occasion de travailler au sein d'une association. C'est là que j'ai appris à cuisiner, principalement les bases de la cuisine végétarienne. J'ai appris, j'ai reçu rapidement des responsabilités pour différents projets, et c'est comme ça que s'est développé ma passion pour la cuisine.

Après ça, je suis parti et j'ai travaillé pendant 2 ans en Alsace, en tant que chef on va dire, dans un hôtel-restaurant bio et végétarien aussi. Pendant la deuxième année, j'ai fait un CAP cuisine. En France c'est l'équivalent d'une diplôme de base en cuisine. J'ai fait ça en un an en alternance.

Après avoir réussi mon CAP, je suis parti à Noirmoutier, j'ai fait une saison dans un bistro gastronomique. J'ai bossé la pendant 4-5 mois mais ça ne m'a pas trop plu. Il n'y avait pas vraiment une bonne ambiance.

Et après je suis parti à Rennes où j'ai bossé dans le restaurant d'une Biocoop. C'est un réseau de magasins bio en France. Il y avait un gros réseau sur Rennes avec plusieurs restaurants, du style Flunch, comme une sorte de chaîne mais ce sont des indépendants. Il y avait pas mal de monde, entre 100 et 200 couverts par jour. C'était un self-service, donc on avait un buffet d'entrées, une vitrine de desserts et ensuite deux plats du jour. Plus des pâtes avec 2-3 sauces différentes. Tout était fait sur place et tout était végétarien et bio. J'ai bossé la pendant 1 an. En parallèle j'ai monté mon entreprise où je donnais des cours de cuisine vegan pour les adultes. Je faisais aussi un peu de chef à domicile. L'entreprise a existé réellement 6 mois, parce qu'après j'ai déménagé. J'avais lancé une formation où j'expliquais les bases de la cuisine vegan, pour permettre aux gens d'apprendre les bases et cuisiner de manière autonome chez eux après. Ça avait bien fonctionné.

Finalement, je suis revenu en Belgique, j'ai travaillé deux semaines dans un resto près de Schuman mais ça me plaisait pas du tout. Et au final j'ai été engagé au « E1 » à Uccle.

Avec toutes ces expériences dans la restauration, j'imagine que vous avez eu l'occasion de toucher à de nombreuses cuisines différentes ?

En fait, c'était à chaque fois des cuisines essentiellement végétariennes. A Noirmoutier, par contre, c'était pas du tout végétarien. On était près d'un port, du coup il y avait beaucoup de poissons. Peu de viande mais beaucoup de poissons. Pour le reste, c'était très souvent des

cuisines végétariennes. De fil en anguille, j'ai appris la cuisine vegan, qui est très intéressante aussi.

Au « E1 », la cuisine proposée est une cuisine locale. Pouvez-vous m'en dire plus sur le concept de cette cuisine ?

Quand on parle de cuisine locale, on fait référence aux fournisseurs qui doivent être locaux. L'idée, c'est de ne travailler qu'avec des produits fournis par des producteurs à proximité, un maximum en tout cas. L'idée est vraiment de faire au plus proche, de travailler avec des fournisseurs belges, et donc des produits belges. Je pense que nos fournisseurs les plus éloignés viennent des Pays-Bas ou de France. Par contre, il y a aussi certains produits qu'on ne peut pas trouver chez nous, comme les bananes. On est obligés de les faire venir d'Espagne, mais pour tout le reste, les produits viennent d'ici. C'est ce qu'on appelle travailler en circuit-court.

On ne travaille aussi qu'avec des produits bio et de saison. Alors forcément, puisqu'on achète des produits d'ici, on dépend des saisons. On n'aura par exemple pas de betteraves ou de tomates en hiver. Donc c'est une cuisine qui est caractérisée par les quatre saisons.

Pour le reste, l'idée est vraiment de faire au plus proche. C'est ce qui définit une cuisine locale. Les fournisseurs sont très proches de nous, et on est proche d'eux aussi, dans le sens où on se rencontre, on découvre leurs champs, leurs ateliers. On commande pas juste via un site, sans tenir compte de l'humain qu'il y a derrière. Ici, on sait qui a fabriqué ce qu'on va manger entre guillemet. Donc l'idée de cette cuisine, c'est aussi de réduire l'impact écologique.

En fruits et légumes, on a deux fournisseurs. Un dans le Hainaut si je ne me trompe pas. C'est une centrale d'achat en fait, donc beaucoup de producteurs viennent déposer leurs légumes là-bas, et c'est eux qui redistribuent après pour les restaurants, les magasins etc. Ça s'appelle Interbio. Et le deuxième c'est Biofresh. C'est plus un grossiste national pour tous les produits bio, autant des produits frais, secs etc. Et les pommes par contre viennent d'un fournisseur à part.

Peut-on dire que ces deux centrales sont des circuits-courts ?

Alors, Interbio, c'est complètement un circuit-court parce que ce ne sont que des fournisseurs locaux. C'est juste que c'est un rassemblement pour leur permettre une logistique plus simple. Ils viennent chacun déposer leurs marchandises chez Interbio, qui assure après tout le côté vente auprès des commerçants. Donc, c'est un circuit-court, mais orchestré une entreprise au final.

Par contre, Biofresh, c'est plutôt une centrale d'achat nationale. Ils font eux-mêmes venir des produits d'un peu partout, et ensuite ils revendent. Il y a des trucs qui viennent d'un peu partout. On achète un minimum là-bas, mais pour tout ce qui est produits secs, c'est assez simple chez eux.

Peut-on dire que « E1 » travaille en circuit-court ?

On peut le dire oui, complètement. Travailler en circuit-court, ça veut dire travailler avec des produits locaux. Il n'y a pas vraiment de seuil pour dire qu'on l'est ou qu'on ne l'est pas. On peut travailler en circuit-court juste pour acheter des pommes par exemple, mais commander

tout le reste de sa marchandise à l'étranger. Pour les pommes, ce sera quand même du circuit-court. Alors forcément, c'est intéressant quand on ne se fournit que, ou quasi que, auprès de fournisseurs locaux. Mais il n'y a pas de règles. Chez nous, par exemple, on ne le fait pas encore à 100%, mais on est très proche quand même. Les épices, par exemple, ne viennent pas d'ici. Tout comme les huiles asiatiques que j'utilise pour parfumer mes plats. Mais pour toutes les autres bases, fruits et légumes, produits frais, etc., on cherche principalement des fournisseurs belges.

C'est plus difficile de travailler en circuit-court quand on est dans une grande ville ?

Moi je trouve pas, c'est pas plus compliqué. C'est sûr que le côté local est peut-être moins apparent. On doit peut-être faire un peu plus de kilomètres et sortir de la ville pour trouver le fournisseur que si t'étais en pleine campagne et que le fermier d'à côté vendait ses légumes, ça c'est sûr. Mais après, je ne pense pas que ça soit plus compliqué non. Pour avoir travaillé dans d'autres restos dans des grandes villes, c'est très facile de trouver des fournisseurs locaux.

Travaillez-vous aussi en circuit court au cours de vos expériences passées ?

A Rennes oui. Quand je travaillais à la Biocoop, on avait vraiment un gros réseau de fournisseurs locaux, avec qui on travaillait et qui se situait à maximum 30-40 kilomètres, en tout cas pour tout ce qui était fruits et légumes. A Noirmoutier, le chef avait son jardin. Il y a juste l'association où j'ai débuté qui faisait appel à des fournisseurs plus nationaux. Sinon le reste c'était à chaque fois en circuit court.

Pensez-vous que travailler en circuit-court impacte, d'une manière ou d'une autre, votre façon de travailler ?

Ah oui, très clairement. Je trouve ça beaucoup plus intéressant de travailler en circuit court puisque de un, tu connais le producteur, tu as l'occasion de le rencontrer, de papoter avec lui, de comprendre comment il fonctionne et de voir son potager, savoir comment il travaille, savoir les produits qu'il a pour l'instant, ce qui arriver etc. Et du coup, je sais bien que ça influence fortement ma cuisine, les produits que j'utilise et la façon dont je vais les préparer. Donc ça change complètement ton rapport avec les produits, c'est beaucoup plus intéressant. Ça implique une philosophie de travail particulière. Tu es plus attaché, tu accordes plus d'attention à ta cuisine je crois. Tu essayes de moins gaspiller parce que tu sais d'où viennent les produits. Ce qui est chouette aussi, c'est que comme tu dépends entre guillemet des saisons, tu apprends à être créatif. Tu apprends à faire des recettes originales avec des produits belges, pour sortir de l'ordinaire.

Selon vous, quelles sont les principales difficultés qui découragent les restaurateurs à transiter vers des circuits-courts ?

Très clairement, ça demande un travail beaucoup plus approfondi de recherche de fournisseurs. Ça implique d'en avoir beaucoup plus très souvent, et donc ça veut dire plus de factures, plus de commandes.

Au niveau logistique, c'est plus compliqué et ça demande plus de démarches et d'organisation que travailler avec une centrale d'achat où tu passes une seule fois une commande auprès d'un

seul fournisseur. C'est sûr que c'est beaucoup plus simple et du coup il y a beaucoup de gens qui font comme ça. Après c'est une organisation à avoir, et au final c'est surtout au début. Il faut faire une démarche de prospection, rencontrer les producteurs et tout ça. Mais il y en a plein qui le font, c'est que c'est possible, c'est juste dans quel état d'esprit tu es et quels produits tu veux amener dans ton restaurant.

Y a-t-il une différence au niveau des prix ?

Si tu travailles dans du local, pas forcément. Il y a une différence de prix quand tu décides de travailler dans du bio. Ça, ça fait une différence par rapport au conventionnel. Après, que tu travailles avec une centrale d'achat ou avec des fournisseurs locaux, il y a peu de différence. Parfois c'est même moins cher de travailler avec des locaux qu'avec une centrale d'achat puisque tu as tous les intermédiaires en moins à payer, les coûts de transport en moins. A Rennes, on avait un gros volume de fruits et légumes, c'était beaucoup moins cher de travailler avec des fournisseurs locaux pour tous les produits qu'on utilisait tout le temps, parce que eux étaient à côté et nous livraient directement.

Au cours de ma recherche, j'ai réalisé un questionnaire envoyé à des restaurateurs, où je leur demandais quel était leur avis concernant certaines solutions « innovantes ». Une des questions était la suivante « Seriez-vous prêt à ne travailler qu'avec des fournisseurs locaux et des produits de saison ? ». 100% des répondants ont dû être pour. Etes-vous surpris par ce résultat ?

Oui, un peu quand même. Je pense que, comme pour plein d'autres métiers, il y a toujours deux écoles. Ceux qui sont prêts à s'engager et à faire des efforts, et ceux qui travaillent principalement pour l'argent on va dire, et qui négligent certains aspects de la profession. Du coup, c'est surprenant d'avoir ce résultat à 100%.

Je pense que, aujourd'hui, la plupart des restaurateurs commencent quand même à prendre conscience que c'est important de faire ce pas là. Même les grandes chaînes comme les MacDo, etc., commencent petit à petit à travailler avec des produits un peu plus nationaux on va dire. C'est intéressant. Mais du coup je pense que c'est vraiment quelque chose qui est dans l'air du temps chez les restaurateurs. D'ailleurs on le voit aussi dans des émissions comme Top Chef, il y a vraiment cet accent-là. Et puis il y a toute une nouvelle génération de chefs qui arrive et qui ont vraiment cette conscience là aussi, un peu écologique. Ils essayent de faire attention à ça.

Cette nouvelle tendance de restaurants dont vous parlez, est-ce qu'ils sont accessibles à tous ?

Moi je pense que c'est vraiment pour tout le monde. Forcément, le tarif peut cibler différentes catégories. Au « E1 », on ne cuisine que des produits bio et locaux et les prix sont très raisonnables. Bosser en circuit court avec des produits locaux, ça ne veut pas forcément dire faire des prix chers. Pour moi ça n'a rien à voir. Donc je pense que c'est accessible pour tous.

Après, ça va aussi dépendre de l'éducation. Il y a des personnes qui n'ont aucun intérêt pour l'écologie ou autre, et il y a peu de chance qu'ils se retrouvent dans un restaurant comme le

nôtre, par exemple. Mais pour les gens qui tiennent compte de l'environnement, peu importe leur budget, je pense que chacun peut y trouver son compte.

Quelles sont les perspectives d'avenir pour ces nouveaux restaurants, selon vous ?

Pour moi, c'est vraiment l'avenir. Je vois pas d'autres solutions pour la restauration.

Pensez-vous que certains restaurateurs utilisent cette image « green » pour des fins commerciales ?

Il y a certains restaurants, des gros noms à Bruxelles, qui font un carton sur les réseaux où parfois on peut se demander sur leurs intentions. Après, je pense que c'est intéressant d'utiliser cet aspect « green » quand les intentions derrière sont autres que commerciales. C'est intéressant de le mettre en avant, et c'est un moyen de se démarquer. C'est important aussi que les clients le sachent, donc une bonne communication c'est important. Si les intentions sont juste commerciales, ce serait vraiment dommage.

Pouvez-vous m'en dire plus sur le fonctionnement des commandes, au « E1 » ?

Comme on a un atelier en parallèle du restaurant, qui prépare toutes les préparations traiteur et les préparations pour les événements, Nico, le responsable, est celui qui passe toutes les commandes, pour l'atelier et pour le restaurant. Donc moi je lui passe toutes mes commandes et c'est lui qui appelle les fournisseurs. J'ai les catalogues des fournisseurs, donc je sais quels produits je peux commander et chez qui. Je choisis, je fais ma liste, et je l'envoie à Nico.

C'est moi qui choisis les produits et les quantités, mais Nico garde un œil à mes commandes. Il vérifie que tout soit bien de saison, et vérifie que je reste bien les prix. Mais du coup, j'ai cette liberté là de pouvoir choisir les commandes pour les plats du jour etc. Je dois juste tenir compte des produits de saison et adapter mes recettes en fonction des produits disponibles.

Vous évaluez à chaque fois correctement les quantités ?

En général, je sais ce qu'il me faut. Le problème, c'est que souvent tu as des colisages. Donc soit je commande et je garde une partie, et Nico prend l'autre partie ensuite. Soit Nico commande des choses et m'apporte une demi-caisse de quelque chose, et je dois leur trouver une place dans mes recettes. Dans tous les cas, que ça soit moi ou Nico, on trouve toujours quelque chose à faire quand il y a trop. Du coup on a très peu de restes. Et s'il y en a, par exemple des restes de plats du jour, soit Charlotte et Vincent les reprennent à la maison, soit je les prends pour mes colocs. Si vraiment il y en a trop, on les congèle mais c'est rare. On les redistribue souvent entre nous.

Après, tout dépend de la façon dont tu travailles. Quand les restau travaillent avec des cartes fixes, avec l'expérience ils connaissent exactement les quantités dont ils ont besoin. Et puis aussi, tu peux travailler avec des programmes informatiques. Vincent, par exemple, il a enregistré toutes les commandes dans un fichier Excel sur une certaine période, et comme ça il peut se projeter plus facilement. Et ça peut aider pour les commandes. C'est intéressant ce genre de programmes, surtout pour enregistrer les fréquences à des périodes spéciales, comme pendant les vacances ou la rentrée. Ça lui donne une vision globale de son activité et nous ça nous aide pour commander.

Par contre, il y a aussi certains cuisiniers qui commandent plus pour avoir une certaine marge d'erreur. Les restau qui ont un plat du jour ou qui changent régulièrement leur carte, c'est déjà plus compliqué. Ça demande une bonne gestion de la part du cuisinier.

C'est toujours le cuisinier qui s'occupe des commandes ?

Dans toutes mes expériences c'est forcément quelqu'un qui travaille dans les cuisines qui commande oui. Il sait comment ça fonctionne et comment ça part donc oui.

Une fois que les produits arrivent, suivez-vous une certaine logistique pour ranger les produits ?

Oui. C'est toujours la même idée ; mettre les anciens produits devant pour les prendre en premier et pour éviter qu'il y ait des choses qui périssent dans le fond d'un bac. L'idée c'est de faire un roulement des produits, c'est quelque chose de basique que tu apprends dès le début quand tu fais ta formation cuisine. La méthode FIFO, c'est la base, dans toutes les formations, ce sont les savoirs de base. On apprend à mettre les DLC courtes devant pour éviter le gaspillage et pour éviter les pertes d'argent.

A Rennes, tous les matins, on faisait un tour des chambres froides pour vérifier les DLC. Si elles étaient bientôt expirées, on cherchait à mettre le produit dans une des préparations du jour. Au « E1 », comme la cuisine est petite et que je suis le seul dans la cuisine, je sais toujours ce qu'il y a dans mes frigos et ce qui doit être rapidement consommé.

Que faites-vous des invendus, s'ils ne sont pas récupérés par le personnel ?

Tous les samedis, le Frigo Solidaire d'Uccle vient récupérer tous les invendus du frigo et les soupes. Grâce à ça, on reste dans une démarche un peu sociale aussi, c'est important pour nous.

Certains restaurants préfèrent aussi accommoder les restes dans d'autres préparations. Comme je l'ai déjà dit, je garde un œil sur les produits bientôt périmés mais aussi sur les restes. J'essaye de les accommoder comme je peux, il suffit d'être un peu créatif. J'ai aussi l'avantage de préparer deux soupes différentes tous les jours, ou tous les deux jours. S'il me reste une salade de carottes, je peux vite la transformer en soupe, par exemple.

Il y a aussi l'appli Too Good To Go qui est vachement bien. Ce genre d'appli sont super intéressantes parce qu'au final tu as une contrepartie financière de choses qui auraient pu être jetées. Ce qui est dommage, c'est que tu dois payer pour être sur l'appli. Au « E1 », ça vaut pas le coup vu qu'on a pas énormément de restes. Mais je trouve que de manière générale, l'appli est super bien pensée. Il y a un potentiel de business énorme, entre ce que les commerçants vont jeter et ce qui peut encore être vendu pour quelques euros. C'est, pour moi, une appli où chacun est gagnant.

Après, dans notre cas, on a pas assez d'invendus. Ou alors, ils sont récupérés par le personnel. Donc c'est pas intéressant pour nous de payer et d'être visibles sur l'appli, sans rien proposer. Mais pour les autres, c'est bien.

Mais du coup, c'est pour ça que je trouve que le concept des Frigos Solidaires est bien : tu déposes ce que tu veux, quand tu veux, et donc en fonction de ce que tu as. Pour des petits restos comme le nôtre, c'est idéal.

Disposez-vous d'un compost ?

Oui, dans la cour. En fait non, ce n'est pas un compost à proprement parlé puisqu'on ne le conserve pas. C'est un grand conteneur où on jette les déchets alimentaires, et dès qu'il est rempli, on le met sur le trottoir et les services communaux le récupère. Mais du coup comme ce sont des déchets alimentaires triés, ils sont compostés je suppose. Ça équivaut aux sacs orange en gros.

Et vous parvenez à trier vos déchets alimentaires à chaque fois ? Même pendant les périodes de rush ?

Oui. Je pense que c'est une habitude à prendre, tout simplement. On est bien obligé de trier les cartons, je ne vois pas pourquoi ce serait plus compliqué pour la nourriture. Après, c'est sûre que je travaille souvent seul, ou avec une autre personne maximum. Peut-être que dans des grandes cuisines, avec une dizaine de personnes qui travaillent ensemble, et qui se partagent la cuisine, c'est plus compliqué.

Pensez-vous estimer correctement le volume de gaspillage au sein de EI ?

C'est difficile à dire, comme ça peut changer d'un jour à l'autre. Ça dépend vraiment des périodes. Pendant les grandes vacances, on a souvent moins de monde et du coup il peut y avoir plus de gaspillage. Alors que pendant la rentrée par exemple, il y a des jours où c'est la folie, les gens reprennent leurs habitudes et le soir il n'y a plus rien dans les frigos. Mais nous, au « EI », on est particulièrement fort niveau poubelle et gaspillage. On garde la même poubelle très longtemps, on évite au maximum les déchets.

Aussi, comme on a une capacité assez réduite, donc 20 tables, et un seul service, j'arrive à évaluer plus ou moins le nombre de plats du jour que je dois faire. Si j'en fais trop, le personnel le reprend. Ça arrive plus qu'il n'y en ait pas assez que trop ! Et pour les autres plats, je gère bien les DLC donc il y a pas de soucis non plus. Comme je t'ai dit, si je sais qu'un produit va bientôt expirer, j'essaye de le rajouter à un de mes plats, même en déco. En fait, ce qui est bien, c'est que le plat du jour, tu peux facilement l'utiliser comme « fourre-tout » on va dire. Il suffit juste d'être un peu créatif !

Et puis, Charlotte est très pointilleuse avec ça, ça fait partie des valeurs de l'établissement ; on ne gaspille pas. Et pour le gaspillage lié à la cuisine, il est très faible aussi. Quand je travaille un légume dont les fanes peuvent être mangées, je les ajoute à ma soupe en général. On ne propose pas de pain aux clients non plus, je fais des mises-en-bouche à la place, à base de légumes donc à nouveau il y a pas de gaspillage. Franchement, je pense qu'on peut dire qu'on est vraiment bon à ce niveau-là. Et notre clientèle est aussi sensible à ces valeurs donc les retours d'assiettes sont très faibles.

Avez-vous appris des gestes « anti-gaspi » au cours de votre formation cuisine ?

Non. Dans la formation de base que j'ai eu, le CAP cuisine, on t'apprend vraiment que les bases. Ce sont des humanités professionnelles. Même dans les légumes que tu cuisines, c'est très basiques. Il y a aucune sensibilisation au gaspillage. J'ai appris des techniques, mais c'est pas une formation comme ça qui t'apprend le métier de cuisinier. Je pense que ce serait super intéressant, et même indispensable, de traiter ce genre de problème auprès des jeunes. C'est la cuisine du future, c'est vers ça qu'on va. La plupart des grands chefs en parlent depuis 5-10 ans donc c'est primordial, on va vraiment vers ça oui.

3. Conclusion de l'entretien et remerciements

13.2. Interview avec Fabian Torres

Date de l'entretien : 12 juillet 2019

- 1. Présentation du sujet de mémoire et des conditions de l'entretien**
- 2. Retranscription**

Mémorante : Vous sentez-vous concerné par le problème du gaspillage sur votre lieu de travail ?

Fabian Torres : Oui complètement. C'est sous mes yeux, au quotidien, donc je ne peux pas l'éviter. Je dois faire très attention par rapport aux clients, je ne peux pas leur donner des choses périmées, mais je fais aussi attention pour la problématique en général ; on gaspille alors que tout le monde ne mange pas à sa faim.

Avez-vous déjà abordé ce problème entre collègue ?

Oui on en a déjà parlé tous ensemble. Mais le patron est très stricte par rapport à ça, il veut pas qu'on jette parce que ce sont des pertes d'argent, mais il veut pas servir de produits pas frais non plus.

Quels sont, d'après vous, les produits que vous jetez le plus ?

Ici, le produit qu'on utilise le plus, c'est la salade mixte. Elle apparait dans la moitié des recettes et c'est un produit qui pourrit vite. Et même si elle n'est pas encore pourrie, si elle n'a pas un aspect extra-frais, on ne la sert pas. Donc la salade, c'est un problème ici. La règle, c'est qu'on utilise la salade sur deux jours maximum. Après on la jette, automatiquement.

Sinon, on jette aussi assez facilement les autres légumes. En fait, quand ils sont servis crus, ils sont obligés d'être parfaits et extra-frais. Du coup, ça suppose qu'on les jette directement après quelques jours. On prépare aussi les crêpes tous les deux jours. Si on ne les a pas toutes vendues, on jette.

Selon vous, quel est le volume de gaspillage, par jour ?

Euh, c'est très difficile à dire. Chez nous, la cuisine est divisée en deux parties ; il y a le chaud et le froid. On a chacun deux grandes poubelles, et elles sont toutes les quatre remplies à la fin de la journée. Après, on ne jette pas que les déchets alimentaires dans ces poubelles, il y a aussi tous les déchets d'emballage. Donc c'est assez dur à dire. Mais honnêtement, le gaspillage est assez important ici. On prépare des grandes quantités, on a plusieurs services sur la même journée, avec les petits-déjeuners, le lunch, le goûter et les planches mixtes en fin de journée.

Les autres déchets sont-ils correctement triés ?

Euh, ça dépend. Les verres et les cartons oui, enfin la plupart en tout cas. Mais après on n'a pas toujours de sacs bleu ici. Du coup je sais pas trop comment ça se passe mais parfois on mélange plusieurs déchets.

Quelles sont les principales sources de gaspillage, selon vous ?

Je pense qu'on évalue correctement nos besoins, de manière générale, mais il arrive qu'on commande un peu trop vite, sans prendre le temps de faire un état des lieux des frigos avant. Comme la cuisine est divisée en deux, le chaud et le froid d'un côté, quand le boss a le téléphone en main et nous demande ce qu'on a besoin, et qu'on a pas eu le temps de vérifier, on dit toutes les choses basiques pour être sûre, et on verra après. Du coup on se retrouve avec trop de produits. Ça n'arrive pas souvent mais c'est déjà arrivé.

Comme on travaille à beaucoup aussi, il se peut que José utilise la feta en dernier et la range à un autre endroit, pas loin, juste à côté de sa place habituelle, parce qu'il y avait d'autres produits dans le frigo. Moi qui travaille le lendemain, comme j'ai beaucoup de choses à faire, si je ne vois pas la feta au premier coup d'œil, je vais en commander. C'est une autre source de gaspillage qui est déjà arrivée.

Alors le gros problème aussi, c'est qu'on prépare beaucoup de bases de salade ici, comme il y a plusieurs salades à la carte. On prépare les bases le matin, et pendant le rush, on doit juste ajouter les derniers aliments et servir. En fin de service, les bases qui n'ont pas été servies vont à la chambre froide et sont réutilisées le lendemain. Et encore, chaque matin, je dois vérifier si les bases sont encore bien fraîches, sinon je jette et j'en refait. Et le samedi par exemple, les bases qui restent sont jetées, comme on est fermé le dimanche. Et le samedi est toujours très difficile à évaluer ici, parfois c'est le rush, parfois c'est très calme. Donc ça crée parfois des volumes importants de gaspillage.

Pouvez-vous m'en dire plus sur la logistique appliquée lorsqu'une nouvelle commande arrive ?

On applique la méthode FIFO pour ranger les produits dans les frigos. C'est essentiel donc c'est vraiment devenu un réflexe.

Vous travaillez avec quel genre de fournisseurs ?

Comme la plupart du temps, c'est le chef qui s'occupe des commandes, je ne connais pas tous les fournisseurs. Mais la majorité des marchandises viennent de chez Solucious. C'est un peu le fournisseur de tous les resto classiques. C'est une centrale filiale de Colruyt, donc c'est que des produits à très petits prix, et qu'on peut acheter en gros. Il y a aussi Metro, c'est exactement dans le même genre.

Avez-vous appris des gestes « anti-gaspi » au cours de votre formation de cuisinier ?

Oui. J'ai étudié à l'EFPM et j'ai suivi une formation pendant 4 ans. On a appris à accommoder les restes, en soupe et en sauce, ou en smoothie. Je m'en souviens parce que c'était assez ludique, on devait être créatif et le chef avait organisé ça sous forme de jeux. Mais par contre, c'était très court comme enseignement. Je veux dire qu'on a travaillé ce module une fois peut-être, c'était pas une priorité.

Par contre, ce qui est dommage, c'est qu'ici c'est compliqué. On ne propose pas de soupe. Donc on ne sait rien faire des déchets, malheureusement.

Pensez-vous que proposer les plats de la carte en deux tailles différentes serait compliqué à mettre en place ?

Franchement, non ! Au début oui, forcément, le temps de s'adapter. Mais au final, c'est la même recette mais version réduite, il n'y a rien qui change. Ce serait même un gain de temps pendant les rush. Donc complètement envisageable et en plus, vu notre clientèle assez âgée, ça aurait un succès fou je suis sûre !

Avez-vous déjà envisagé de travailler avec une association qui récupère les invendus et les produits non-consommés ?

Je ne sais pas trop si ça a déjà été envisagé ici. Je sais qu'il y a l'application Too Good To Go qui se développe pas mal, mais je ne sais pas si ce serait bien pour nous. Sinon, je suis pour, mais ça signifie qu'il faudrait faire un tri tous les soirs de ce qu'on donne ou pas. Si c'est facile à mettre en place alors oui, si ça demande beaucoup d'organisation, alors à voir... En fait, pour les sandwicheries et les établissements qui proposent du prêt-à-manger, ça me paraît assez simple. Leurs marchandises sont déjà emballées. Mais nous, aujourd'hui par exemple, il reste des lasagnes de légumes. Et c'était le dernier jour pour les vendre. Si on voulait les donner à une association, alors on doit les emballer ou trouver quelque chose pour pouvoir le leur apporter. Ça me paraît assez compliqué. Après, je ne sais pas non plus comment ça fonctionne, si ce sont les associations qui viennent ou si c'est nous qui devons trouver des solutions.

Donc, selon vous, les conditions logistiques des associations peuvent décourager les dons des restaurateurs ?

En tout cas elles doivent être prises en considération. Il suffit pas juste de dire « OK on donne ». Il faut vérifier si il y a assez de personnel pour s'occuper de ça, et voir aussi si ce sera facile pour lui, ou pas. Moi par exemple, je m'occupe de la fermeture du restaurant. Dans mon contrat, je suis censé finir à 18h30. Avec tout ce que j'ai à faire, je quitte rarement l'établissement avant 19h. Alors, si je dois avoir des tâches supplémentaires, pas de soucis mais mon contrat doit changer aussi. Tout ça pour dire qu'il y a plein de choses qui doivent être prises en considération, et du coup ça peut paraître assez compliqué oui. Maintenant c'est peut-être juste une idée. Moi je suis complètement pour donner, mais comme on ne l'a jamais fait ici, je ne sais pas dans quelle mesure c'est compliqué, ou pas.

En fait, ce qui serait bien, c'est trouver un moyen pour s'entraider avec les autres restaurateurs du coin. Si tout le monde a des invendus, autant s'aider pour la logistique. Par exemple, chacun à son tour gère le truc, et s'occupe des invendus de tout le monde. Ça me paraît beaucoup plus simple et ce serait beaucoup plus encourageant. Ça diminuerait la charge de travail de chacun. Mais bon, on ne les connaît pas tous ici et ça suppose que quelqu'un se bouge et prenne les initiatives.

3. Conclusion de l'entretien et remerciements

13.3. Interview avec Yannick Carrera

Date de l'entretien : 14 juillet 2019

- 1. Présentation du sujet de mémoire et des conditions de l'entretien**
- 2. Retranscription**

Mémorante : Pouvez-vous vous présenter et m'expliquer votre parcours professionnel en quelques mots ?

Yannick Carrera : Oui bien sûr. Donc moi c'est Yannick, j'ai 32 ans et je suis actuellement chef de rang ici au « E3 » depuis presque 8 ans. Avant ça, j'ai vécu en France et j'ai accumulé plusieurs petits boulots dans la restauration et dans la vente. Je ne pensais pas du tout travailler dans la restauration à la base, puisque j'ai étudié les langues, mais comme quoi, tout peut arriver.

Déjà 8 ans que vous travaillez ici ! Vous devez connaître ce restaurant comme votre poche !

Oui je le connais par cœur, en effet !

Avant toute chose, vous sentez-vous concerné par la problématique du gaspillage alimentaire ?

Oui complètement. Ici, c'est vraiment une réalité, il est inévitable. A midi, on fait des gros services, et les portions sont super généreuses, donc il y a forcément du gaspillage.

Pensez-vous estimer correctement le volume de gaspillage au sein de cet établissement ?

Mmh non. En fait, je pense qu'on gaspille encore plus que ce qu'on ne l'imagine. Si on accumule tout le gaspillage en salle plus celui en cuisine, je crois que ça fait vraiment beaucoup.

Si je dois vraiment donner un chiffre, je pense qu'en salle, c'est facilement deux grands sacs poubelles par jour de gaspillage. Et encore c'est difficile à dire. Je pense que le vrai volume est même supérieur à ça.

Vous n'avez jamais cherché à le mesurer exactement, en pesant les poubelles par exemple ?

Disons que ça ne nous donnerait pas les bons chiffres puisqu'ici, niveau poubelle, on mélange tout. Et non, sinon on n'a jamais essayé de le mesurer, avec une autre technique. Je sais juste qu'il est très important ici.

On peut donc dire que vous vous sentez concerné par la problématique du gaspillage alimentaire.

Oui complètement. Ici, c'est vraiment une réalité, il est inévitable. A midi, on fait des gros services, et les portions sont super généreuses, donc il y a forcément du gaspillage.

Etes-vous aussi confronté à cette problématique à votre domicile ?

Oui, aussi. Que ça soit ici ou à la maison, je remarque qu'on gaspille beaucoup. Les raisons sont juste différentes. A la maison, on gaspille surtout parce qu'on oublie des choses dans le frigo, ou on achète trop, ou on communique pas assez avec son conjoint et on achète deux fois

la même chose. Donc oui, même si on essaye de faire plus attention à la maison, je pense, puisqu'on se sent directement responsable, il est quand même présent et c'est difficile de le réduire.

Y a-t-il des gestes que vous appliquez aussi bien chez vous qu'ici, pour réduire le gaspillage ?

Je pense que, d'une façon générale, quand on est touché par un problème et sensible à quelque chose, on essaiera de lutter contre peu importe la situation, donc aussi bien au travail qu'à la maison. On en parle beaucoup maintenant, il y a des campagnes qui en parlent, on nous donne des conseils pour le réduire... Donc on essaye de les appliquer partout là où on peut.

Après, nous on travaille dans le domaine de l'alimentation directement. Et on doit respecter un grand nombre de règles d'hygiène. Donc il y a des choses qu'on ne peut pas faire, alors qu'on les ferait chez nous par exemple. Le pain qu'on sert à table par exemple, même s'il n'a vraisemblablement pas été touché, ou à peine touché, je suis censé le jeter. Parce que s'il y a un problème après, c'est moi qui suis responsable, donc je n'ai pas envie de prendre de risque.

Pouvez-vous m'expliquer comment fonctionne le tri des déchets, ici au « E3 » ?

Alors c'est très simple, on ne trie pas. Ni en salle ni en cuisine. On rassemble juste les cartons entre eux, et le verre est mis à côté aussi. D'ailleurs, Bruxelles-Propreté a déjà appelé une fois pour nous prévenir que le verre n'était pas trié et que c'était dangereux pour les gens qui récupèrent nos poubelles. Dans les poubelles, ils ont trouvé une souche avec le nom du restaurateur et c'est comme ça qu'ils nous ont appelé. Mais sinon, tout le reste va dans la poubelle noire. Après ça, on dépose les sacs noirs aux quais de chargement du shopping, et là, il y a un tri à faire ; cartons, verres, PMC et poubelles noires.

Avez-vous déjà abordé le sujet du tri entre collègues ? Avec le patron ?

Je me suis déjà posé la question vu que moi qui habite Bruxelles, je trie chez moi. Je trouvais ça bizarre qu'on ne trie pas ici, mais on en a jamais vraiment parlé. Je me dis que ça va créer des problèmes de logistique. Je vois pas vraiment comment on pourrait installer plusieurs poubelles ici, en haut et en bas. Mais c'est vrai qu'on devrait se renseigner.

A vrai dire, le tri est obligatoire à Bruxelles. Pensez-vous qu'inclure le tri des déchets dans cet établissement aurait des impacts sur votre travail ?

Ah ! Peut-être que pour certains types de restaurants ? Dans tous les cas, si du jour au lendemain, on devait ajouter des nouvelles poubelles et trier pendant les rush, ça aurait des impacts oui. Quand j'y réfléchis, je ne vois vraiment pas où est-ce qu'on mettrait des poubelles supplémentaires. Ça changerait notre façon de travailler, ça c'est sûr. Et en cuisine aussi.

De plus en plus de restaurants installent leur propre compost dans l'établissement, pour valoriser les déchets alimentaires. Serait-ce envisageable ici, selon vous ?

Je pense que vu notre situation, il faudrait plutôt organiser un compost pour tout le shopping, comme il y a plusieurs autres restaurants qui travaillent ici. Et d'ailleurs, il me semble que c'est en cours. Ils parlent de créer un compost pour tous les restaurants du shopping. Nous, je sais pas où est-ce qu'on pourrait le faire, avec les odeurs etc. Donc à notre niveau, on sait rien faire.

Par contre, si le shopping développe ce concept de compost commun, ça deviendrait intéressant pour nous tous. On a beaucoup de déchets alimentaires, et le compost, c'est un moyen super simple de les valoriser. C'est déjà mieux que de les jeter, selon moi.

En tant que chef de rang, vous représentez le lien entre le restaurant et les clients en quelques sorte. Pensez-vous avoir un rôle à jouer dans la prévention du gaspillage ?

Oui, complètement. Ici, tout est énorme, tout est copieux. Si les clients ne finissent pas, la première chose à faire est de proposer un *doggy-bag*. Je ne le fais pas à chaque fois, mais si la personne a laissé la moitié de son plat mais me dit qu'elle a bien aimé, je lui en propose un automatiquement. En fait, ce que j'essaye toujours de faire, c'est de comprendre pourquoi la personne n'a pas terminé. Parce que c'était pas bon, parce qu'il y avait trop.. Et comme ça je préviens le chef en bas pour la prochaine fois.

Par contre, il y a encore beaucoup de clients qui ne veulent pas récupérer leurs restes, et qui ne me demandent rien. Soit par honte je sais pas. On a une clientèle relativement aisée, et ils ont pas forcément envie de remanger la même chose le soir etc.

Aussi, si un seul client me demande plusieurs plats, parce qu'on ne propose pas d'entrées à la carte et qu'il ne connaît pas l'établissement, je ne vais pas hésiter à lui dire que les portions sont super généreuses.

Après, même si j'ai un rôle à jouer contre le gaspillage, je ne peux pas être anti-commercial non plus. Quand par exemple un client me demande une eau plate, on a que des demi-litres, et que la personne en face me dit « moi aussi », je propose en général une bouteille pour les deux. C'est pas très commercial mais je le fais. Par contre pour les plats, si une maman veut commander le risotto pour son petit garçon de 3 ans, le risotto qui est énorme et que je peux parier d'avance qu'il ne mangera même pas le quart de l'assiette, je ne peux rien dire, c'est anti-commercial sinon. Donc voilà, ça dépend, j'essaye de préciser quand je peux mais je ne peux pas être anti-commercial.

J'ai aussi un rôle à jouer dans la mesure où je suis en salle, je débarrasse les tables, et donc je vois directement le gaspillage. Je vois ce que les gens n'ont pas aimé, je vois les plats qui fonctionnent moins, les desserts laissés, les portions trop copieuses. Par exemple, on sert un burger en suggestion, qu'on renouvelle régulièrement, et il a beaucoup de succès. On essaye toujours de faire un burger original. Par contre, on le sert à chaque fois avec une petite salade de choux à côté. C'est une salade coleslaw, avec beaucoup de mayonnaise comme la vraie recette aux Etats-Unis. Eh bien cette salade, je la jette intacte au moins une fois sur deux. Les gens n'y touchent pas, ils n'ont plus faim. Et il y a plein de restaurants comme ça, qui servent un ingrédient qui n'est jamais consommé, et qui sert plus à la déco qu'autre chose. La petite salade de trois feuilles et une tomate avec une pavé de bœuf béarnaise. Elle est là pour décorer, et elle finit à la poubelle. Donc ça, je pense que c'est mon rôle de dire au cuisinier en bas qu'il doit arrêter d'en mettre. Et de manière général, tous les plats qui n'ont pas de succès, je dois le prévenir. Et essayer de comprendre pourquoi ils n'ont pas aimé, et proposer autre chose.

Vous renouvelez souvent votre carte ?

On a toujours une dizaine de plats classiques qui sont tout le temps à la carte, et puis il y a 7-8 suggestions qu'on change tous les mois oui.

Le doggy-bag obligatoire, vous en pensez quoi ?

Moi, je suis franchement pour ! Bon, après, encore faut-il que les gens le gardent et le récupèrent, sinon ça n'a aucun intérêt. Mais si ça peut aider certaines personnes qui n'oseraient pas le demander, pourquoi pas ! Ça ne me dérangerait pas. Le fait d'être obligatoire, ça peut d'une part responsabiliser les gens, puisqu'ils se rendront compte de tout ce qu'ils gaspillent. Et puis en plus, ça supprimera les barrières liées à l'image.

Selon vous, le gaspillage peut avoir un impact sur l'image d'un restaurant ?

Ca fait presque 8 ans que je travaille ici, et je dois dire que je trouve que les gens sont de plus en plus conscients du gaspillage. C'était pas forcément le cas avant. De plus en plus de clients me le disent franchement maintenant. Ils me disent que les plats sont trop copieux. Et ils veulent savoir ce que je fais des restes. Et quand je leur dit que je les jette, ils sont scandalisés. Par contre, ils refusent aussi le *doggy-bag* quand je leur propose donc bon...

Donc oui, je pense que le gaspillage affecte certains clients, mais ils finissent quand même par revenir. Par contre, ça peut aussi impacter positivement l'image du resto, quand on prend des initiatives par exemple. Quand j'ai commencé, on n'avait pas de *doggy-bag*. Le jour où on en a eu, il y a plusieurs habitués qui nous ont dit que c'était bien.

Que pensez-vous du système suivant ; certains restaurants, de type « buffet à volonté », imposent une amende symbolique en cas de restes ?

Moi je trouve ça normal. Dans les buffets à volonté, on a tendance à se servir à volonté justement. Imposer une amende peut être vu comme une alerte, une limite à ne pas dépasser. Les gens sont souvent déraisonnés autour des buffets, ils se servent en quantités astronomiques, et comme c'est à volonté, ils se disent que c'est pas grave s'ils mangent pas tout. L'assiette partira avec le serveur et ils pourront en prendre une nouvelle. Le gaspillage est plus transparent, on le ressent moins que quand on a une seule assiette, et qu'on fait plus attention à la nourriture. Quitte à revenir au buffet si on a encore faim, mais donc je trouve que c'est vraiment une bonne idée.

Pensez-vous que proposer des plats en plusieurs tailles différentes serait une solution efficace contre le gaspillage ?

Ça, je trouve ça très bien ! Moi qui aie un tout petit appétit, je me demande parfois comment les gens font pour terminer leur assiette ici. Et ça m'est déjà arrivé de ne pas finir mon assiette au restaurant alors que c'était bon, mais juste beaucoup trop copieux. Les frites sont servies par kilo parfois, c'est démesuré. Les pâtes aussi ! Comme c'est un produit qui ne coûte pas cher au restaurateur, le cuisinier n'hésite pas sur les quantités, pour faire plaisir aux clients. Mais je trouve que c'est un faux plaisir. Quand tu reçois une jolie assiette, travaillée, avec une préparation spéciale et originale, tu la dégustes encore plus quand il n'est pas trop grand. Donc je trouve ça vraiment bien ! Ça réduirait énormément le gaspillage. En plus, dans notre

clientèle, il y a beaucoup de personnes âgées. Donc ça leur permettrait d'avoir une assiette plus petite, de ne pas se sentir coupable et de profiter comme les autres.

Par contre, je me demande si ce serait réellement intéressant pour le restaurateur ? Si tout le monde décide de prendre les petits plats, qui doivent être moins chers du coup, le chiffre d'affaire diminuerait. Donc oui en tant que client, mais à voir en tant que restaurateur, si c'est vraiment intéressant ou pas.

Que pensez-vous d'un système de taxes et subsides, pour les restaurateurs qui font des efforts contre le gaspillage et ceux qui n'en font pas ?

Je pense que là, on va vraiment dans la bonne direction si ça se passe comme ça. C'est bête mais c'est un peu le bâton et la carotte quoi. Je pense que ce sont des choses qui fonctionnent oui.

Selon vous, travailler avec une association qui récupère les invendus serait envisageable ici ?

Ce serait envisageable ici. Pourquoi pas. Mais à nouveau il faut savoir si ça poserait pas trop de problème au niveau logistique. Qui s'occuperait de ça ? Est-ce qu'on devrait nous préparer les marchandises et leur apporter, ou c'est eux qui s'en chargeraient ? Mais à part ça, je pense que c'est envisageable, et ça donnerait une bonne image aux clients aussi.

3. Conclusion de l'entretien et remerciements

13.4. Courrier électronique – Etienne Cornesse

Courriers électroniques échangés le 1 août 2019

Mémorante : A Bruxelles, le tri des déchets est obligatoire pour les ménages et pour les entreprises. Y a-t-il, malgré tout, beaucoup d'écarts de tri entre ces deux acteurs ?

Etienne Cornesse : Les obligations sont les mêmes pour les ménages et les entreprises. La difficulté pour les entreprises est le contrôle du respect du tri.

Contrairement à la collecte des déchets auprès des habitants qui est un monopole de Bruxelles-Propreté, la collecte des déchets auprès des entreprises est un marché concurrentiel. Les entreprises doivent avoir un contrat d'enlèvement auprès d'une entreprise agréée par Bruxelles-Environnement qui a, comme les communes et la police, le pouvoir de contrôler l'existence de ce contrat. Dans ce contexte, les entreprises collectées par d'autres opérateurs que Bruxelles-Propreté peuvent ne pas trier et voir quand même leurs déchets collectés. Les entreprises collectées par Bruxelles-Propreté bénéficient d'incitants au tri (cfr. notre site).

Depuis juin 2010, année où le tri est devenu obligatoire pour les ménages, Bruxelles-Propreté contrôle quotidiennement 500 sacs blancs (déchets résiduels) pour vérifier que le tri est bien respecté. Si le sac blanc contient des emballages PMC et/ou du papier/carton et/ou des bouteilles/bocaux/flacons en verre, déchets chimiques... c'est que l'habitant ne trie pas, s'il peut être identifié grâce à des indices, il peut encourir une amende.

Selon vous, quelles sont les principales difficultés qui empêchent le tri sélectif d'être efficace à 100% à Bruxelles ?

L'indifférence, l'ignorance de l'obligation ou des consignes, la mauvaise volonté. Pour certains d'entre eux, l'environnement n'est pas une préoccupation.

Selon vous, les amendes imposées en cas de non-respect de la législation de tri sont-elles efficaces ?

La coercition est un moyen nécessaire quand l'information ne suffit pas. Le montant des amendes est dissuasif d'autant plus que des frais d'enlèvement des sacs est à charge du contrevenant.

En Wallonie, le Gouvernement souhaite rendre le tri des déchets organiques obligatoire d'ici 2025. Qu'en est-il à Bruxelles ?

Je suppose que c'est 2025. Le nouveau gouvernement bruxellois, dans sa déclaration de politique générale stipule que le tri des déchets alimentaire sera obligatoire en 2023. Le tri des déchets jardin qui se fait séparément des déchets alimentaires est obligatoire depuis 2010.

Si l'obligation de tri des déchets organiques s'applique à Bruxelles, la ville disposera-t-elle des moyens suffisants pour traiter ces déchets ?

La question du centre de traitement des déchets alimentaires est également évoquée dans la déclaration gouvernementale. La décision de la construction d'une unité de traitement pour les déchets organiques (déchets alimentaires et de jardin) en région bruxelloise est politique. Elle dépend de l'estimation des quantités à traiter. Il faut, en effet, calibrer l'unité de traitement par rapport au gisement de déchets. Aujourd'hui, le tri des déchets alimentaires se fait sur base volontaire, cette évaluation est très difficile. Les déchets alimentaires collectés en région bruxelloise sont envoyés actuellement dans des centres de traitement situés en dehors de la région bruxelloise, le fait que leur tri devienne obligatoire ne pose pas de problème de capacité. En effet, les unités de traitement en dehors de la région ont la capacité de traiter des apports supplémentaires.

Le projet « Opération Phosphore, soutenu par Bruxelles-Propreté et Bruxelles-Environnement, expérimente un projet de micro-méthanisation dans le parc Maximilien. Selon vous, ce projet pourrait-il être développé à plus grande échelle dans la capitale ?

Phosphore soutient différents projets de traitement des déchets organiques. La taille de ces projets est très variable. Certains sont encore à un stade expérimental. Par rapport au projet du parc Maximilien, il est impossible de tirer des conclusions. A nouveau, les décisions seront politiques.

13.5. Interview avec Véronique de Froidmont

Date de l'entretien : 15 juillet 2019

- 1. Présentation du sujet de mémoire et des conditions de l'entretien**
- 2. Retranscription**

Mémorante : Il me semble que vous êtes une adepte des restos ? Quelle est la fréquence de vos sorties au restaurant, selon vous ?

Véronique de Froidmont : Hahaha oui. C'est vrai qu'on va souvent au resto en famille, ou avec mes collègues aussi. Je dirais que je vais au moins deux fois par mois au restaurant. Peut-être un peu plus pendant les vacances.

Est-ce qu'il y a un type d'établissement que vous affectionnez en particulier ?

Oui, il y en a plusieurs. Alors, d'abord, j'adore les restaurants italiens, les vrais restaurants italiens. Pas les pizzerias qui utilisent du concentré de tomate tout fait, des vrais italiens qui parlent italiens et qui proposent une cuisine diversifiée. C'est vraiment mon péché mignon.

Sinon, en général, je suis ouverte à toutes sortes de restaurants, du moment que le personnel soit accueillant, très important pour moi ça, qu'il ait le sourire, soit impliqué dans son travail. Je n'aime pas être là et sentir qu'ils veulent juste rentrer chez eux. Donc ces restaurants avec une ambiance accueillante et chaleureuse, et j'aime aussi quand ils se démarquent, que ça soit au niveau de la déco ou de la cuisine. J'aime bien quand les plats changent de temps en temps, qu'il y ait de nouvelles choses.

Y a-t-il d'autres facteurs qui influencent votre choix lorsqu'il s'agit de choisir un restaurant ?

Par rapport à ce que je viens de dire, je tiens aussi compte du prix forcément. Je fais aussi attention à l'emplacement du restaurant, s'il est situé dans un endroit calme ou pas, avec une terrasse ou pas. Je regarde aussi les commentaires sur Internet, mais je ne le fais pas tout le temps. En fait, ça dépend du contexte. Si je vais au restaurant à midi, vite vite avec mes collègues, je suis beaucoup moins attentive et moins exigeante aussi. Si j'invite des gens, ou si je vais au resto pour fêter une occasion spéciale, je fais plus attention.

Accordez-vous de l'importance à l'origine des produits au restaurant ?

Mmmh, à nouveau, je dirais que ça dépend du contexte. Si c'est une terrasse sur le temps de midi, où je mange une salade César à 12€, je me doute bien que la salade et les tomates ne sont pas forcément bio par exemple. Après, si c'est un restaurant un peu plus cher et plus travaillé, c'est vrai que j'aime bien savoir d'où viennent les produits. Aussi, il ya certains restaurants qui jouent là-dessus. Par exemple, dans la carte, ils mettent une description comme « Notre délicieuse salade au fromage d'Abbaye » etc. etc. Ou encore « Une salade bien de chez nous ». A ce moment-là, ça m'intéresse et ça peut influencer mon choix pour choisir mon plat. Si ce n'est pas écrit, je n'y prête pas vraiment attention. Et encore, ça dépend des produits.

Du coup, quand le restaurant l'affiche clairement, ça devient important pour vous ?

Oui, c'est important. Je sais ce que je mange, je sais que je ne consomme pas des produits qui ont fait des milliers de kilomètres pour venir. Donc si je le sais, ça me fait plaisir et je suis entre guillemet fière de moi, oui.

Seriez-vous tentée par un restaurant qui ne prépare son menu du soir qu'en fonction des invendus récupérés plus tôt dans la journée ? Ça impliquerait que vous n'auriez pas l'occasion de regarder le menu à l'avance, ni de choisir votre plat.

Pourquoi pas une fois, pour l'expérience. Mais du coup, ça dépendrait du prix aussi. Si le restaurant est très cher et que je ne sais pas ce que je vais manger, ça a intérêt à être bon. Mais sinon, pour le concept oui, ça change, c'est original et en plus c'est engagé donc pourquoi pas.

Vous avez sûrement déjà vécu l'expérience de recevoir un plat énorme au restaurant. Quelle est votre réaction par rapport à cette situation ?

Moi je n'aime pas trop ça en fait. C'est déjà arrivé, plusieurs fois même. Je commande un plat de pâtes, qui à la carte à l'air super alléchant, et quand le plat arrive, je suis presque déjà dégoutée. J'ai déjà reçu des assiettes de 500 grammes de pâtes et je me dis juste mais qui peut manger tout ça ? Et c'est dommage, parce que souvent, les assiettes énormes sont beaucoup moins raffinées. Un plat de 500 grammes de pâtes avec 8 scampis, eh bien franchement, ça gâche tout. Ou alors, les pâtes n'ont même plus de sauce. Pareil pour les frites. On en reçoit tellement que la deuxième moitié est déjà froide avant même d'y avoir goûté. Donc franchement, moi, je ne suis pas pour. Je préfère que mon plat soit plus petit, joli, mais bien travaillé, avec des saveurs, des ingrédients spéciaux.

Après, c'est vrai que ça dépend des gens aussi. Quand je vais au restaurant avec mon fils de 25 ans, il râle quand son burger est trop petit. Donc je ne sais pas, je crois que ça dépend vraiment de la perception à la cuisine je dirais, et donc que ça dépend d'une personne à l'autre. Si on paye cher un plat, on espère aussi inconsciemment ne pas être déçu. Et pour les gros mangeurs, qui se disent qu'ils auront pas assez avant même d'avoir mangé, ça peut être décevant.

Chez O Tacos à Louvain-la-Neuve, une chaîne de fast-food de tacos, il y a une phrase sur la vitrine qui dit « Termine ton tacos de 2,5 kg et il est gratuit ». Qu'en pensez-vous ?

Ça ne me donne pas du tout envie. Non franchement, déjà tout ce qui est fast-food, ce n'est pas mon truc. Mais surtout c'est absurde. Personne ne sait avaler 2,5 kg de nourriture en une fois, donc la fin de ce tacos finit d'office à la poubelle. Et les gérants le savent très bien, donc si l'étudiant doit payer son tacos de 2,5kg, et sûrement cher, ils savent en avance qu'il ne sera pas remboursé. C'est vraiment du gaspillage gratuit du coup.

Selon vous, comment évaluez-vous le gaspillage dans un restaurant ?

Il doit être très important, malheureusement, selon moi... Je crois qu'il y a énormément de gens qui ne sont pas conscients du problème et qui pensent que jeter est anodin. En fait, c'est tellement facile de jeter que parfois on s'en rend même pas compte. Un paquet de fromage, ça coûte moins d'un euros. Donc si on a l'impression qu'il est un peu vieux, on ne se sent pas coupable de le jeter. On le rachète et voilà, on est rassuré.

Au restaurant c'est pareil, on est là pour passer un bon moment, on se fait plaisir, on commande des desserts alors qu'on a plus du tout faim. Je pense qu'il y a beaucoup de gens qui ne connaissent pas les conséquences, et qui du coup jettent plus facilement.

Pensez-vous gaspiller plus au restaurant que chez vous, à la maison ?

Je ne pense pas. Je pense que je gaspille beaucoup plus chez moi qu'au restaurant. Je gaspille parce que j'oublie des choses dans le frigo, parce qu'on prépare trop, parce qu'on a des imprévus etc. Alors qu'au restaurant, comme je paye entre guillemet cher mon plat, j'en profite jusqu'à la dernière miette. Et s'il y a des restes que je peux emporter, j'emporte.

A propos du doggy-bag, vous le demandez systématiquement quand vous ne terminez pas votre assiette ?

En fait, je fais plus partie de la catégorie de personnes qui terminent leur assiette. Sauf parfois les pizzas sont trop copieuses, alors je laisse mais à nouveau si c'est en famille, j'ai toujours un de mes trois enfants pour finir. Et si vraiment on a laissé parce que c'était beaucoup trop copieux, je n'hésiterais pas à demander non. Ça me paraît complètement normal, on a payé pour.

Certains restaurants appliquent un système d'amende lorsque les clients ne finissent pas leur assiette, principalement dans des restaurants de type « buffet à volonté ». Qu'en pensez-vous ?

C'est génial ! Je n'avais jamais entendu ça ! Mais je trouve ça complètement normal en tout cas. Dans les buffets à volonté, les gens se goinfrent, littéralement. C'est déroutant de voir des gens se resservir 5, 6, 7 assiettes. Et encore, au final, chacun son appétit, je ne peux pas juger. Mais alors il est hors de question de laisser des restes. Du coup, je trouve que c'est une très bonne idée. Ça peut aider à conscientiser certaines personnes.

Que pensez-vous des restaurants qui proposent les plats en plusieurs tailles différentes ?

Je suis déjà plus perplexe. Ça existe déjà et à chaque fois que j'y suis, j'hésite toujours. Si je prends le petit, j'ai peur de recevoir un truc tout petit. Si je prends un grand, alors je culpabilise pour mon régime, mais pour quelques euros en plus, je me dis que je peux emporter la fin et la manger le lendemain. Mais d'un autre côté, en Italie, les pizzerias proposent souvent plusieurs tailles, et c'est vrai que c'est bien plus pratique. On peut choisir en fonction de notre appétit.

Et niveau gaspillage, je parie que ça aide beaucoup. Donc dans mon cas personnel, parfois ça me perturbe, mais dans l'absolu, c'est vrai que c'est une bonne idée. Même pour les vieilles personnes. Quand je vais au restaurant avec ma maman, elle ne mange même pas la moitié de son plat, c'est trop pour eux, ils en veulent pas autant. Alors pouvoir choisir un petit plat, c'est bien pensé. C'est une bonne idée.

Connaissez-vous l'application Too Good To Go ?

Oui.

L'avez-vous déjà testée ? Etes-vous satisfaite ? Pourquoi ne pas l'utiliser davantage ?

J'ai encore deux filles et un mari à nourrir tous les soirs à la maison, donc je ne peux pas utiliser l'appli tous les jours. Comme ce sont des paniers surprises, niveau organisation, ce serait trop compliqué. Mais je la trouve bien, on avait essayé une fois avec ma fille et on avait été gâtée. Je trouve ça bien pour les étudiants en fait, comme c'est des petit prix c'est idéal, et ils doivent pas cuisiner en plus. Mais dans le cadre d'une famille, c'est pas envisageable tous les jours non.

3. Conclusion de l'entretien et remerciements

Annexe 14 : Grilles d'analyse

14.1. Grille d'analyse – Corentin Crutzen

| Thèmes | Sous-thèmes | Réponses | Extraits | Observations |
|---|-------------------|--|---|---|
| Perception du gaspillage | | <p>Selon CC, le volume de gaspillage est très faible dans l'établissement E1, aussi bien en cuisine que dans les retours d'assiettes. Les plats en trop sont récupérés par le personnel, et les restes sont accommodés en d'autres préparations.</p> <p>Selon CC, la clientèle de E1 est aussi sensible au gaspillage, ce qui implique moins de retours d'assiettes.</p> | <p>« Mais nous au E1, on est particulièrement fort niveau poubelle et gaspillage ».</p> <p>« Si j'en fais trop, le personnel le reprend ».</p> <p>« Et pour le gaspillage lié à la cuisine, il est très faible aussi. Quand je travaille un légume dont les fanes peuvent être mangées, je les ajoute à ma soupe en général ».</p> <p>« Et notre clientèle est aussi sensible à ces valeurs donc les retours d'assiettes sont très faibles ».</p> | Il existe différentes façons d'accommoder les restes en d'autres préparations. Les fanes de fruits et légumes peuvent facilement être transformées en soupe. |
| Solutions innovantes contre le gaspillage ; les circuits-courts | Cuisine locale | Pour CC, la cuisine locale repose sur la préparation de produits saisonniers, fournis par des fournisseurs à proximité. Les fournisseurs se situent en Belgique, ou dans un pays limitrophe. | « L'idée est vraiment de faire au plus proche, de travailler avec des fournisseurs belges, et donc des produits belges. Je pense que nos fournisseurs les plus éloignés viennent des Pays-Bas ou de France ». | Selon CC, travailler en CC pourrait être un levier contre le gaspillage dans la mesure où ce modèle alternatif impacte positivement les relations cuisinier-produits, ainsi que cuisinier-fournisseurs. |
| | Situation de l'E1 | CC se fournit auprès de 2 fournisseurs principaux ; une centrale d'achat (Interbio) et un grossiste national (Biofresh). Il considère Interbio comme un vrai circuit-court, mais pas forcément Biofresh, puisque certains produits viennent de très loin. Exceptées certaines huiles ou épices exotiques, l'ensemble des produits sont issus de circuits-courts. | « Alors Interbio c'est complètement un circuit-court parce que ce sont des fournisseurs locaux. C'est juste que c'est un rassemblement pour leur permettre une logistique plus simple. Par contre, Biofresh, c'est plutôt une centrale d'achat nationale. Ils font eux-mêmes venir des produits d'un peu partout, et ensuite ils revendent ». | S'approvisionner en circuit-court nécessite une organisation particulière au départ, mais ne possède pas de difficultés ou barrières supplémentaires par rapport aux fournisseurs conventionnels. |

| | | | | |
|--|--------------------|--|---|--|
| | <p>Difficultés</p> | <p>CC considère qu'être localisé dans une grande ville n'est pas un problème pour s'approvisionner en circuit-court. Il trouve même que c'est assez facile de trouver des fournisseurs locaux, d'après ses expériences passées.</p> <p>Par ailleurs, travailler en circuit-court nécessite beaucoup plus d'organisation et implique une logistique plus compliquée, selon CC ; plus de commandes et de factures, plus de recherche de fournisseurs. Au niveau des prix, travailler en circuit-court n'est pas forcément plus cher, au contraire. CC considère que ce qui est cher, c'est travailler avec des produits bio. Par contre, les circuits-courts sont parfois même moins chers puisqu'il n'y a pas d'intermédiaires et donc moins de coûts de transport.</p> | <p><i>« Moi je trouve pas, c'est pas plus compliqué ».</i></p> <p><i>« Mais après, je ne pense pas que ça soit plus compliqué non. Pour avoir travaillé dans d'autres restos dans des grandes villes, c'est très facile de trouver des fournisseurs locaux ».</i></p> <p><i>« Très clairement, ça demande un travail beaucoup plus approfondi de recherche de fournisseurs. Ça implique d'en avoir beaucoup plus très souvent, donc ça veut dire plus de factures, plus de commandes. Au niveau logistique c'est plus compliqué et ça demande plus de démarches et d'organisation... ».</i></p> <p><i>« Si tu travailles dans du local, pas forcément. Il y a une différence de prix quand tu décides de travailler dans du bio. Ça ça fait un différence par rapport au conventionnel ».</i></p> | <p>Les perspectives futures des établissements travaillant en circuit-court sont bonnes, puisque de plus en plus de restaurateurs se tournent vers ce modèle alternatif, et particulièrement la jeune génération de chefs.</p> |
| | <p>Impact(s)</p> | <p>CC insiste sur le fait que les circuits-courts impactent sa façon de travailler. Sa relation avec le fournisseur est différente, il accorde plus d'importance aux produits et les prépare différemment. Il dit aussi être plus sensible au gaspillage lorsqu'il connaît l'origine des produits.</p> | <p><i>« Ah oui, très clairement. Je trouve ça beaucoup plus intéressant de travailler en circuit court puisque de un, tu connais le producteur, tu as l'occasion de le rencontrer, de papoter avec lui ».</i></p> <p><i>« Et du coup je sais bien que ça influence fortement ma cuisine, les produits que j'utilise et la façon dont je vais les préparer. Donc ça change complètement ton rapport avec les produits, c'est beaucoup plus intéressant. Ça implique une philosophie de travail particulière ».</i></p> <p><i>« Tu essayes de moins gaspiller parce que tu sais d'où viennent les produits ».</i></p> | |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| | Perspectives futures | CC estime que de plus en plus de restaurateurs prennent conscience de l'importance de la cuisine locale et des circuits-courts. Il trouve aussi que c'est dans l'air du temps, et que ça devient de plus en plus médiatisé. Finalement, CC considère que la nouvelle génération de chefs a cette conscience plus écologique de la cuisine. Selon lui, ils constituent les restaurants du futur. | <p>« Je pense que, aujourd'hui, la plupart des restaurateurs commencent à prendre conscience que c'est important de faire ce pas là ».</p> <p>« D'ailleurs on le voit aussi dans des émissions comme Top Chef, il y a vraiment cet accent-là ».</p> <p>« Et puis il y a toute une nouvelle génération de chefs qui arrive et qui ont vraiment cette conscience là aussi, un peu écologique ».</p> <p>« Pour moi c'est vraiment l'avenir. Je vois pas d'autres solutions pour la restauration ».</p> | |
| Moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires | Collaboration avec une agence externe (Banque Alimentaire, applications, etc.) | CC travaille en collaboration avec les Frigos Solidaires d'Uccle, qui récupèrent les restes. Il trouve aussi que Too Good To Go est une application intéressante, mais il estime ne pas avoir assez de restes que pour s'inscrire. Par ailleurs, la solution des Frigos Solidaires est idéale selon lui puisqu'il peut déposer ce qu'il veut, ce qu'il a et quand il veut dans les frigos. | <p>« Tous les samedis, le frigo solidaire d'Uccle vient récupérer tous les invendus du frigo et les soupes ».</p> <p>« Il y a aussi l'appli Too Good To Go qui est vraiment bien. Ce genre d'appli sont super intéressantes parce qu'au final tu as une contrepartie financière de choses qui auraient pu être jetées ».</p> <p>« Au EI, ça vaut pas le coup vu qu'on a pas énormément de restes ».</p> <p>« ...tu déposes ce que tu veux, quand tu veux, et donc en fonction de ce que tu as. Pour des petits restos comme le nôtre, c'est idéal ».</p> | <p>D'autres initiatives citoyennes ont vu le jour, telles que le concept des Frigos Solidaires.</p> <p>Les restaurateurs n'ayant pas assez de restes, selon eux, n'ont pas d'intérêt à travailler avec l'application Too Good To Go.</p> |

| | | | | |
|--------|--------------------|--|---|--|
| Autres | Logistique interne | <p>CC travaille en collaboration avec un autre cuisinier travaillant dans un atelier ; ils passent leur commandes ensemble. CC doit veiller à ne commander que des produits de saison.</p> <p>Il estime évaluer correctement les quantités dont il a besoin grâce à son expérience. De plus, le gérant dispose d'un fichier informatique reprenant l'ensemble des commandes sur une période d'un an. Ce fichier peut aider CC à estimer au mieux les quantités.</p> <p>Une fois que les produits arrivent, CC applique la méthode FIFO pour les ranger. Il n'applique ensuite aucune autre méthode spécifique pour organiser les produits.</p> | <p><i>« Je dois juste tenir compte des produits de saison et adapter mes recettes en fonction des produits disponibles ».</i></p> <p><i>« Quand les restau travaillent avec des cartes fixes, avec l'expérience ils connaissent exactement les quantités dont ils ont besoin ».</i></p> <p><i>« Vincent, par exemple, il a enregistré toutes les commandes dans un fichier Excel sur une certaine période, et comme ça il peut se projeter plus facilement. Et ça peut aider pour les commandes ».</i></p> <p><i>« Oui. C'est toujours la même idée ; mettre les anciens produits devant pour les prendre en premier et pour éviter qu'il y ait des choses qui périssent dans le fond d'un bac ».</i></p> <p><i>« La méthode FIFO c'est la base, dans toutes les formations, ce sont les savoirs de base ».</i></p> <p><i>« Au El, comme la cuisine est petite et que je suis le seul dans la cuisine, je sais toujours ce qu'il y a dans mes frigos et ce qui doit être rapidement consommé ».</i></p> | <p>La méthode FIFO est une pratique de base dans la restauration. Une fois rangés, aucune autre méthode n'est évoquée pour suivre la traçabilité des produits.</p> <p>Par ailleurs, certains programmes informatiques peuvent être utiles pour estimer au mieux les quantités nécessaires.</p> <p>Pour sensibiliser au gaspillage, il serait intéressant d'initier la jeune génération à certaines pratiques professionnelles écologiques.</p> |
| | Formation cuisine | <p>Ayant débuté en France, CC a obtenu son CAP Cuisine après 1 an de cours. CC estime n'avoir appris aucun geste « anti-gaspi » au cours de sa formation. Par ailleurs, il pense que ce serait intéressant d'éduquer les jeunes cuisiniers à cette problématique.</p> | <p><i>« Non. Dans la formation de base que j'ai eu, le CAP cuisine, on t'apprend vraiment que les bases ».</i></p> <p><i>« Je pense que ce serait super intéressant, et même indispensable de traiter ce genre de problème auprès des jeunes. C'est la cuisine du future, c'est vers ça qu'on va ».</i></p> | |

14.2. Grille d'analyse – Fabian Torres

| Thèmes | Sous-thèmes | Réponses | Extraits | Observations |
|---|--|--|--|--|
| Perception du gaspillage | Attitudes | FT se dit être touché par la problématique. C'est un sujet qu'ils ont déjà évoqué entre collègues. | « Oui complètement. C'est sous mes yeux, au quotidien, donc je ne peux pas l'éviter ». « Oui on en a déjà parlé tous ensemble ». | Les sources de gaspillage en cuisine sont nombreuses et peuvent être liées à une mauvaise organisation de la part du personnel. Evaluer le volume de gaspillage est une tâche difficile, surtout lorsque le restaurant est grand et les services diversifiés. |
| | Sources de gaspillage | Selon FT, les commandes peuvent générer du gaspillage, lorsque celles-ci sont effectuées trop rapidement. L'agencement dans les frigos et le manque de communication peut aussi être une autre source. Finalement, la dernière source de gaspillage évoquée sont les préparations faites à l'avance de certains plats. | « ... il arrive qu'on commande un peu trop vite, sans prendre le temps de faire un état des lieux des frigos avant ». « Moi qui travaille le lendemain, comme j'ai beaucoup de choses à faire, si je ne vois pas la feta au premier coup d'œil, je vais en commander ». « Et encore, chaque matin, je dois vérifier si les bases sont encore bien fraîches, sinon je jette et j'en refait ». | |
| | Volume | Selon FT, le volume exacte de gaspillage est difficile à évaluer. Ce volume est important au sein de E2, selon FT. Il évoque plusieurs poubelles remplies par jour. | « On a chacun deux grandes poubelles, et elles sont toutes les quatre remplies à la fin de la journée ». « Donc c'est assez dur à dire. Mais honnêtement, le gaspillage est assez important ici ». | |
| Solutions innovantes contre le gaspillage et degré d'engagement | Collaboration avec une agence externe (Banques Alimentaires, applications, etc.) | L'avis de FT est mitigé en ce qui concerne les agences externes de récupération. Il se dit être pour, à condition que cela ne soit pas compliqué à mettre en place. Le conditionnement des invendus est, selon lui, un frein aux dons. | « Si c'est facile à mettre en place alors oui, si ça demande beaucoup d'organisation, alors à voir... ». « Si on voulait les donner à une association, alors on doit les emballer ou trouver quelque chose pour pouvoir leu | Les solutions « simples » à mettre sont préférées. Collaborer avec une agence externe peut sembler compliqué, notamment en terme de logistique (préparation des colis, transport, etc.). Certains restaurateurs peuvent aussi |

| | | | | |
|--------|---|--|--|---|
| | | <p>Il dit aussi ne pas être suffisamment informé. Selon lui, beaucoup de facteurs doivent être pris en compte au niveau organisationnel. Une coopération entre restaurateurs locaux pourrait, selon lui, faciliter la logistique des dons, dans la mesure où la charge de travail diminuerait.</p> | <p><i>apporter. Ça me paraît assez compliqué. Après, je ne sais pas non plus comment ça fonctionne, si ce sont les associations qui viennent ou si c'est nous qui devons trouver des solutions ».</i></p> <p><i>« Tout ça pour dire qu'il y a plein de choses qui doivent être prises en considération, et du coup ça peut paraître assez compliqué oui ».</i></p> <p><i>« Par exemple, chacun à son tour gère le truc, et s'occupe des invendus de tout le monde. Ça me paraît beaucoup plus simple et ce serait beaucoup plus encourageant. Ça diminuerait la charge de travail de chacun ».</i></p> | <p>manquer d'informations, ou de personnel pour assurer les dons.</p> <p>Par ailleurs, la coopération entre restaurateurs pourrait faciliter les dons.</p> |
| | Proposer des plats de tailles différentes | <p>FT ne voit aucune difficulté à proposer des plats de tailles différentes au sein de E2. Il pense d'ailleurs que cette solution lui permettrait de gagner du temps pendant les périodes de rush, en plus de satisfaire tous les appétits.</p> | <p><i>« Mais au final, c'est la même recette mais version réduite, il n'y a rien qui change. Ce serait même un gain de temps pendant les rush ».</i></p> | |
| Autres | Logistique interne | <p>FT évoque la méthode FIFO pour agencer les marchandises dans les chambres froides.</p> | <p><i>« On applique la méthode FIFO pour ranger les produits dans les frigos ».</i></p> | <p>Certains gestes « anti-gaspi » sont enseignés selon la formation suivie. Cependant, ils ne peuvent pas tous être appliqués, en fonction du menu proposé par le restaurant.</p> |
| | Formation | <p>FT a suivi une formation à l'EFPM en 4 ans. Certaines pratiques « anti-gaspi » lui ont été enseignées, tels que l'accommodation de restes en soupes, etc. Par contre, cette formation était très courte.</p> | <p><i>« On a appris à accommoder les restes, en soupe et en sauce, ou en smoothie ».</i></p> <p><i>« Mais par contre, c'était très court comme enseignement ».</i></p> | |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | Par ailleurs, FT ne peut appliquer ces méthodes dans l'établissement E2. | <i>« On ne propose pas de soupe. Donc on ne sait rien faire des déchets, malheureusement ».</i> | |
|--|--|--|---|--|

14.3. Grille d'analyse – Yannick Carrera

| Thèmes | Sous-thèmes | Réponses | Extraits | Observations |
|---|-----------------|---|--|--|
| Moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires | Tri des déchets | YC signale que le tri n'est pas effectué correctement au sein de E3. Les cartons et verres sont mis de côté, mais les PMC sont mélangés aux déchets résiduels, tout comme les déchets organiques. Selon lui, trier correctement chaque déchet peut devenir compliqué lorsque l'établissement est grand. Cela peut ralentir les serveurs pendant le service. | « Alors c'est très simple, on ne trie pas. Ni en salle ni en cuisine. On rassemble juste les cartons entre eux, et le verre est mis à côté aussi ». « Mais sinon tout le reste va dans la poubelle noire ». « Dans tous les cas, si du jour au lendemain on devait ajouter des nouvelles poubelles et trier pendant les rush, ça aurait des impacts oui ». | Alors qu'il est légalement obligatoire, le tri n'est pas encore appliqué dans toutes les entreprises, comme chez E3. Pour le personnel, le tri peut sembler compliquer et peut impacter le travail négativement. Dans les centres commerciaux où plusieurs restaurants se côtoient, un concept de compost collectif peut être un bon moyen de valorisation. |
| | Compost | E3 ne possède pas de compost, mais un projet de compost collectif est en cours. YC pense qu'un système de compost collectif serait plus adapté à la situation de E3 (centre commercial). Il pense aussi qu'installer un compost dans un restaurant peut être dérangentant par rapport aux odeurs. Par ailleurs, le concept de compost collectif est idéal, selon lui, pour valoriser les déchets alimentaires. | « Je pense que vu notre situation, il faudrait plutôt organiser un compost pour tout le shopping, comme il y a plusieurs autres restaurants qui travaillent ici. Et d'ailleurs il me semble que c'est en cours ». « Nous, je sais pas où est ce qu'on pourrait le faire, avec les odeurs etc. ». « On a beaucoup de déchets alimentaires, et le compost, c'est un moyen super simple de les valoriser ». | |
| Perception du gaspillage | | YC se dit touché par la problématique. Il n'a cependant jamais évoqué le sujet avec ses collègues, ou très peu. Il pense aussi ne pas l'évaluer correctement. Au sein de E3, ils n'ont jamais cherché à le | « En fait je pense qu'on gaspille encore plus que ce qu'on ne l'imagine ». « Et non sinon on a jamais essayé de le mesurer... ». « Que ça soit ici ou à la maison, je remarque qu'on gaspille | Le gaspillage est difficile à évaluer exactement, surtout lorsque les déchets alimentaires sont jetés avec les autres. Le personnel a du mal à quantifier le volume lorsqu'il n'a jamais procédé à une technique |

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| | | mesurer exactement, grâce au pesage ou autre. YC évoque aussi le gaspillage à son domicile. Selon lui, il est difficile de ne pas gaspiller, que ça soit sur son lieu de travail ou à son domicile. Par ailleurs, il ne peut pas appliquer les mêmes gestes sur son lieu de travail, pour des raisons d'hygiène. | <i>beaucoup. Les raisons sont juste différentes ». « Et on doit respecter un grand nombre de règles d'hygiène. Donc il y a des choses qu'on ne peut pas faire, alors qu'on les ferait chez nous par exemple ».</i> | d'évaluation (pesage par exemple). Le gaspillage est présent dans la sphère professionnelle et privée. Les sources sont différentes, ainsi que les gestes pour le réduire. |
| Solutions innovantes contre le gaspillage et degré d'engagement | Doggy-bag | YC pense qu'un doggy-bag obligatoire serait efficace pour lutter contre le gaspillage, dans la mesure où il peut responsabiliser les clients et réduire les barrières liées à l'image (honte, etc.) | <i>« Moi, je suis franchement pour ». « Le fait d'être obligatoire, ça peut d'une part responsabiliser les gens, puisqu'ils se rendront compte de tout ce qu'ils gaspillent. Et puis en plus, ça supprimera les barrières liées à l'image ».</i> | Dans l'ensemble, les solutions innovantes proposées ici sont acceptées par le personnel d'un restaurant, dans la mesure où elles sont faciles à mettre en place. Le pouvoir de conscientisation de ces différentes solutions est reconnu. |
| | Proposer des plats de tailles différentes | YC pense que cette solution permettrait de réduire le gaspillage, dans le sens où chaque personne pourrait choisir en fonction de son appétit. Il pense aussi que ce système serait adapté à E3, puisque la clientèle est relativement âgée. Cependant, il a un doute quant à la rentabilité de ce système pour le restaurateur. | <i>« Donc je trouve ça vraiment bien ! Ça réduirait énormément le gaspillage. En plus, dans notre clientèle, il y a beaucoup de personnes âgées. Donc ça leur permettrait d'avoir une assiette plus petite, de ne pas se sentir coupable et de profiter comme les autres. Par contre, je me demande si ce serait réellement intéressant pour le restaurateur ? ».</i> | |
| | Amende en cas de restes | YC pense qu'une amende peut être vue comme une alerte pour limiter la surconsommation. C'est, selon lui, une bonne idée pour rendre le gaspillage moins transparent dans les restaurants de type « buffet à volonté ». | <i>« Imposer une amende peut être vu comme une alerte, une limite à ne pas dépasser ». « Le gaspillage est plus transparent, on le ressent moins que quand on a une seule assiette... ».</i> | |

| | | | | |
|--------|---|---|---|--|
| | Système de taxe et subside | YC estime que le système de taxe et subside est efficace. | « C'est bête mais c'est un peu le bâton et la carotte quoi. Je pense que ce sont des choses qui fonctionnent oui ». | |
| | Collaboration avec une agence externe (Banques Alimentaire, applications, etc.) | YC pense que cette solution serait envisageable à condition que la logistique ne soit pas trop compliqué à mettre en place. Selon lui, cette solution améliorerait aussi l'image du restaurant auprès de certains clients. | « Pourquoi pas. Mais à nouveau il faut savoir si ça poserait pas trop de problème au niveau logistique ». « Mais à part ça, je pense que c'est envisageable, et ça donnerait une bonne image aux clients aussi ». | |
| Autres | Rapport avec les clients | YC pense qu'il a un rôle important à jouer dans la prévention du gaspillage au sein de E3. Sa fonction lui permet d'interagir directement avec les clients. Il peut, par exemple, proposer un doggy-bag lorsque la personne ne finit pas son plat. Il cherche aussi toujours à savoir pourquoi la personne n'a pas terminé. Par ailleurs, YC doit penser à l'aspect commercial quand il conseille les clients. En fonction de la commande, il tiendra compte du gaspillage, ou non. | « ...si la personne a laissé la moitié de son plat moi me dit qu'elle a bien aimé, je lui en propose un automatiquement. En fait, ce que j'essaie toujours de faire, c'est de comprendre pourquoi la personne n'a pas terminé ». « Après, même si j'ai un rôle à jouer contre le gaspillage, je ne peux pas être anti-commercial non plus ». « Quand par exemple un client me demande une eau plate, on a que des demi-litres, et que la personne en face me dit « moi aussi », je propose en général une bouteille pour les deux ». « Par contre pour les plats, si une maman veut commander le risotto pour son petit garçon de 3 ans, le risotto qui est énorme et que je peux parier d'avance qu'il ne mangera même pas le quart de l'assiette, je ne peux | Le personnel symbolise la relation entre le restaurant et les clients. Il peut avoir un rôle à jouer dans la prévention du gaspillage, à condition que cela ne devienne pas anti-commercial. |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | <i>rien dire, c'est anti-commercial sinon ».</i> | |
|--|--|--|--|--|

14.4. Grille d'analyse – Etienne Cornesse

| Thèmes | Sous-thèmes | Réponses | Extraits | Observations |
|---|-----------------|---|--|---|
| Moyens actuels de valorisation des déchets alimentaires | Tri des déchets | <p>Selon EC, les écarts de tri entre ménages et entreprises peuvent être dû aux différents moyens de collecte existants. Les ménages sont soumis au même collecteur, alors que les entreprises doivent choisir parmi plusieurs collecteurs. Le contrôle du tri dépend alors du collecteur. Selon lui, les principales difficultés à rendre le tri sélectif efficace à 100% sont l'ignorance des obligations, l'indifférence et la mauvaise volonté.</p> <p>EC estime que le montant des amendes en cas de non-respect de tri est dissuasif.</p> <p>Selon EC, l'obligation de tri des déchets organiques à Bruxelles, prévue pour 2023, n'impliquera pas de problème de capacité, puisqu'il y a plusieurs unités de traitement en dehors de Bruxelles. Par contre, pour installer une unité dans la capitale, il faut d'abord pouvoir estimer correctement la quantité de déchets organiques, ce qui est compliqué puisque le tri n'est pas obligatoire.</p> | <p><i>« Les entreprises doivent avoir un contrat d'enlèvement auprès d'une entreprises agréée par Bruxelles-Environnement qui a, comme les communes et la police, le pouvoir de contrôler l'existence de ce contrat. Dans ce contexte, les entreprises collectées par d'autres opérateurs que Bruxelles-Propreté peuvent ne pas trier et voir quand même leurs déchets collectés ».</i></p> <p><i>« L'indifférence, l'ignorance de l'obligation ou des consignes, la mauvaise volonté. Pour certains d'entre eux, l'environnement n'est pas une préoccupation ».</i></p> <p><i>« Le montant des amendes est dissuasif... »</i></p> <p><i>« La décision de la construction d'une unité de traitement pour les déchets organiques (déchets alimentaires et de jardin) en région bruxelloise est politique. Elle dépend de l'estimation des quantités à traiter ».</i></p> <p><i>« Les déchets alimentaires collectés en région bruxelloise sont envoyés actuellement dans des centres de traitement situés en dehors de la région ».</i></p> | <p>Alors que les collecteurs de déchets sont uniques pour les ménages, ils sont plusieurs à se partager le marché concernant la collecte des déchets d'entreprises. Ceci implique que les contrôles sont différents en fonction de tel ou tel organisme. Il y a, dès lors, moins de respect au niveau du tri des déchets d'entreprises, bien que les amendes soient dissuasives.</p> <p>Selon EC, il ne devrait pas y avoir de problème de capacité pour le traitement des déchets organiques d'ici 2023. Pour installer une unité de traitement à Bruxelles, il faudrait d'abord évaluer la quantité exacte de déchets à traiter, ce qui est compliqué.</p> <p>Les projets soutenus par l'Opération Phosphore sont en phase de test. Il est difficile de dire s'ils pourront être appliqués à plus grande échelle.</p> |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|--|
| | | | <i>bruxelloise, le fait que leur tri devienne obligatoire ne pose pas de problème de capacité ».</i> | |
| | Perspectives pour les projets futurs | <p>Selon EC, la décision de la construction d'une unité de traitement des déchets organiques est d'ordre politique. Selon lui, les projets soutenus par Opération Phosphore sont encore à un stade expérimental, et il est dès lors impossible de tirer des conclusions sur l'extension de ces projets à plus grande échelle.</p> | <p><i>« La décision de la construction d'une unité de traitement pour les déchets organiques (déchets alimentaires et de jardin) en région bruxelloise est politique ».</i></p> <p><i>« La taille de ces projets est très variable. Certains sont encore à un stade expérimental. Par rapport au projet du parc Maximilien, il est impossible de tirer des conclusions ».</i></p> | |

14.5. Grille d'analyse – Véronique de Froidmont

| Thèmes | Sous-thèmes | Réponses | Extraits | Observations |
|--------------------------|-------------|---|--|---|
| Perception du gaspillage | Habitudes | <p>VDF affectionne les restaurants accueillants et originaux (de par leur déco ou leur cuisine). Le prix est aussi un facteur décisif lorsqu'elle doit choisir un établissement, ainsi que l'emplacement et parfois les avis sur Internet. Par ailleurs, ces facteurs varient en fonction du contexte et des personnes qui l'accompagnent.</p> <p>VDF pense que le gaspillage est très important dans le secteur de la restauration, car les gens ont tendance à jeter facilement, parfois sans s'en rendre compte.</p> <p>VDF pense gaspiller plus à la maison qu'au restaurant, à cause d'une mauvaise gestion des courses et des imprévus.</p> | <p><i>« Sinon, en général, je suis ouverte à toutes sortes de restaurants, du moment que le personnel soit accueillant... ».</i></p> <p><i>« ... et j'aime aussi quand ils se démarquent, que ça soit au niveau de la déco ou de la cuisine. J'aime bien quand les plats changent de temps en temps, qu'il y ait de nouvelles choses ».</i></p> <p><i>« ... je tiens aussi compte du prix forcément. Je fais aussi attention à l'emplacement du restaurant, ... Je regarde aussi les commentaires sur Internet... ».</i></p> <p><i>« En fait, ça dépend du contexte ».</i></p> <p><i>« Je pense que je gaspille beaucoup plus chez moi qu'au restaurant. Je gaspille parce que j'oublie des choses dans le frigo, parce qu'on prépare trop, parce qu'on a des imprévus etc.... ».</i></p> <p><i>« Il doit être très important, malheureusement, selon moi... Je crois qu'il y a énormément de gens qui ne sont pas conscients du problème et qui pensent que jeter est anodin ».</i></p> | <p>L'importance accordée à l'origine des produits au restaurant peut dépendre de plusieurs facteurs ; le prix, le contexte, les informations visibles pour le client, etc. Elle peut aussi dépendre de la relation et de la perception d'une personne à la cuisine.</p> <p>Les plats trop copieux ne sont pas forcément appréciés par les clients. Ils peuvent facilement être considérés comme moins appétissants, et moins sophistiqués.</p> <p>Selon VDF, le gaspillage u restaurant peut sembler anodin, même inconscient. Les gens gaspillent sans s'en rendre compte.</p> |

| | | | | |
|--|----------------------|--|---|--|
| | Rapport aux produits | VDF accorde plus d'importance à l'origine des produits lorsque celle-ci est clairement indiquée. Le contexte et le prix peuvent aussi influencer l'importance qu'elle accorde aux produits et à leur origine. | <p>« ... je dirais que ça dépend du contexte ».</p> <p>« Après, si c'est un restaurant un peu plus cher et plus travaillé, c'est vrai que j'aime bien savoir d'où viennent les produits ».</p> <p>« Je sais ce que je mange, je sais que je ne consomme pas des produits qui ont fait des milliers de kilomètres pour venir ».</p> <p>« Par exemple, dans la carte, ils mettent une description du style « Notre délicieuse salade au fromage d'Abbaye » etc. etc. Ou encore « Une salade bien de chez nous ». A ce moment-là, ça m'intéresse et ça peut influencer mon choix pour choisir mon plat. Si c'est pas écrit, je n'y prête pas vraiment attention ».</p> | |
| | Expériences | VDF n'aime pas recevoir un plat trop copieux. Elle trouve que le plat est moins réussi lorsqu'un ingrédient est trop abondant par rapport aux autres. Elle peut facilement se sentir écoeurée. Elle pense aussi que cela dépend des gens et de leur perception à la cuisine. | <p>« Moi je n'aime pas trop ça en fait ».</p> <p>« Et c'est dommage, parce que souvent, les assiettes énormes sont beaucoup moins raffinées ».</p> <p>« Après c'est vrai que ça dépend des gens aussi ».</p> <p>« ... je crois que ça dépend vraiment de la perception à la cuisine je dirais, et donc que ça dépend d'une personne à l'autre ».</p> | |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| Solutions innovantes contre le gaspillage et degré d'engagement | <i>Doggy-bag</i> | VDF finit son assiette la plupart du temps. En cas de reste, elle n'hésite pas à réclamer un <i>doggy-bag</i> . | « <i>En fait je fais plus partie de la catégorie de personnes qui terminent son assiette</i> ». « <i>Et si vraiment on a laissé parce que c'était beaucoup trop copieux, je n'hésiterais pas à demander non</i> ». | Les consommateurs semblent être assez ouverts aux solutions innovantes pour réduire le gaspillage. Ils ont conscience que ces solutions peuvent responsabiliser les citoyens. Par ailleurs, toutes les solutions proposées ne sont pas considérées comme parfaitement adaptées au cadre familial et aux modes de vie. C'est le cas de l'application Too Good To Go, dont la composition du panier récupéré est inconnue à l'avance. |
| | Amende en cas de restes | VDF trouve cette solution tout à fait normale. Elle peut aider à conscientiser les gens. | « <i>Du coup je trouve que c'est une très bonne idée. Ça peut aider à conscientiser certaines personnes</i> ». | |
| | Proposer des plats de tailles différentes | VDF est mitigée dans la mesure où elle a peur de faire le mauvais choix. Mais elle considère cette solution, dans l'ensemble, comme étant efficace contre le gaspillage, et idéale pour les personnes ayant un faible appétit. | « <i>Je suis déjà plus perplexe. Ça existe déjà et à chaque fois que j'y suis, j'hésite toujours</i> ». « <i>Et niveau gaspillage je parie que ça aide beaucoup. Donc dans mon cas personnel, parfois ça me perturbe, mais dans l'absolu, c'est vrai que c'est une bonne idée. Même pour les vieilles personnes</i> ». | |
| | Applications smartphone | VDF considère l'application Too Good To Go bien dans l'absolu, mais estime qu'elle n'est pas adaptée dans un contexte familial, notamment à cause des paniers surprises. Selon elle, l'application est idéale pour les étudiants. | « <i>Comme ce sont des paniers surprises, niveau organisation, ce serait trop compliqué. Mais je la trouve bien...</i> ». « <i>Je trouve ça bien pour les étudiants en fait, comme c'est des petit prix c'est idéal, et ils doivent pas cuisiner en plus</i> ». | |

