

LE GASPILLAGE DANS LA RESTAURATION

Selon l'*USDA*, en 2008 aux États-Unis, les familles et la restauration (cantines, fast food, restaurants, etc.) ont gaspillé environ 39 millions de tonnes de nourriture, soit 19% de l'approvisionnement alimentaire au détail (Buzby, 2011).

Entre 4 et 10% de la nourriture achetée dans la restauration sont gaspillés dans les cuisines avant même d'être servis (LeanPath, 2008).

Une autre part plutôt significative, mais non quantifiée, est servie mais n'est pas consommée.

Les autres sources du gaspillage dans ce secteur sont liées aux grandes portions préparées et servies, aux standards de qualité prévus par certaines chaînes de restauration et à la nécessité de garantir des réserves constantes pour proposer plusieurs menus différents à tout instant (Kantor, 1997).

Le comportement et la culture du personnel de cuisine peuvent constituer une autre source de gaspillage.

Aux États-Unis, le gaspillage dans l'assiette représente la fraction la plus importante de pertes dans le secteur de la restauration. Celles-ci sont liées principalement à l'abondance des portions ou aux associations d'aliments peut appréciées des clients.

En moyenne, les clients laissent 17% de leur plat (Bloom, 2010) et seuls 55% de ces restes sont ramenés à la maison par les clients. (Bloom, 2010).

Les portions ont beaucoup augmenté ces dernières trente années. Aux États-Unis, entre 1982 et 2002, pour une tranche moyenne de pizza, on compte 70% de calories en plus, la salade César au poulet a vu doubler le nombre de ses calories et le biscuit au chocolat les a quadruplés (*National Heart*, 2011).

Aujourd'hui, les portions sont de 2 à 8 fois plus grandes que ne le prévoient les standards de l'*USDA* et de *FDA* (Young, 2003).

Les buffets sont aussi de grands producteurs de gaspillage, car il est souvent impossible de réutiliser ou de donner la plupart des produits qui sont présentés, à cause des restrictions hygiéniques et sanitaires.

Dans les chaînes de restauration, la gestion centralisée rend souvent plus difficile la prévention des risques, car le manque de flexibilité des unités locales rend impossible la réutilisation créative de la nourriture ou des restes.

Par ailleurs, les fast food doivent souvent respecter des standards qualitatifs. Par exemple, les frites des McDonald doivent être jetées si elles n'ont pas été vendues dans les 7 minutes qui suivent leur préparation et les hamburgers après 20 minutes. Ces restrictions sont la cause d'un gaspillage qui atteint chaque année environ 10% de la production des fast food (Bloom 2010).

D'après une étude de l'Université de Bologne sur un groupe de cantines scolaires de la commune de Vérone, un peu plus de 15% de la nourriture produite, soit 6 523,35 kg, ne sont pas servis et sont traités comme des déchets. Avec ce qui est jeté, il serait possible de fournir 64 repas complets et 62 repas incomplets supplémentaires par jour d'ouverture de l'école.

BIBLIOGRAPHIE

Buzby J.C. et autres., *The Value of Retail- and Consumer-Level Fruit and Vegetable Losses in the United States*, *The Journal of Consumer Affairs*, Fall (2011):492-515

LeanPath, 2008, *Short Guide to Food Waste Management Best Practices*, www.leanpath.com/docs/Waste_Guide_o.pdf.

National Heart, Lung, and Blood Institute, (2011) "Portion Distortion 2," hp2010.nhlbihin.net/oei_ss/menu.htm#sl2.

Kantor L., Lipton K., Manchester A., and Oliveira V., "Estimating and Addressing America's Food Losses," *USDA Food Review January-April 1997*, p. 2-12.

Young L., Nestle M., "Expanding Portion Sizes in the U.S. Marketplace: Implications for U.S. Counseling," *Journal of the American Dietetic Association*, Vol. 13, No. 2, February 2003, portionteller.com/pdf/portsize.pdf.