

## Réduire les déchets alimentaires dans les hôtels

La production de notre nourriture a un impact énorme sur notre planète. La perte des déchets alimentaires représente la perte de tout ce qui contribue à la production alimentaire, y compris l'énergie, l'eau et l'habitat faunique. Pour mettre en place une stratégie de gestion alimentaire efficace, votre établissement devrait : 1) séparer les déchets alimentaires de tous les autres déchets ; 2) mesurer la quantité générée sur une base quotidienne ou hebdomadaire ; 3) utiliser des mesures pour mettre en place des stratégies de prévention ; 4) donner ce qui ne peut pas être évité ; et 5) détourner des décharges ce qui ne peut pas être évité ou donné. La liste qui suit est une présente de façon détaillée comment atteindre ces 5 piliers avec des références aux autres informations disponibles dans la trousse à outils [Réduire les déchets alimentaires dans les hôtels](#).

### TRI

- Choisissez un dispositif de tri qui correspond à vos besoins et à votre budget. [Chapitre 5 : Tri et mesure, Étape 1](#)
- Fournissez et placez des bacs (de préférence verts pour les déchets alimentaires) dans les zones appropriées de l'hôtel afin de récolter tous les déchets. [Chapitre 5 : Tri et mesure, Étape 2](#)
- Formez et contrôlez le personnel sur le nouveau système de tri et veillez à sa mise en application. [Voir le Chapitre 5 : Tri et mesure, Étape 3 et \[HotelKitchen.org/Formation\]\(https://HotelKitchen.org/Formation\) pour consulter les vidéos](#)

### MESURE

- Choisissez une méthode ou une technologie de mesure qui correspond à vos besoins et à votre budget. Les options comprennent la demande de rapports améliorés auprès des transporteurs de déchets, le comptage manuel quotidien des poubelles, ou l'installation d'une technologie de mesure et de déviation. [Chapitre 5 : Tri et mesure, Étape 1](#)
- Récoltez les données à l'aide de votre système de mesure au cours d'une période de temps définie afin d'établir une base, idéalement en cherchant à déterminer le gaspillage par client. [Chapitre 5 : Tri et mesure, Étape 4](#)
- Fixez des objectifs pour réduire la surproduction et sauver les denrées alimentaires sous-utilisées. [Chapitre 5 : Tri et mesure, Étape 5](#)

### PRÉVENTION

#### ÉVITEZ LES GASPILLAGES LORS DE LA PLANIFICATION

[Chapitre 6 : Prévention, page 29 et Annexes D et G](#)

- Incorporez les principes de réduction des déchets dans les menus vendus par le personnel de ventes du traiteur/événement et formez le personnel pour vendre les menus
- Garantisiez le compte précis du bon de commande du banquet (BEO)
- Utilisez les données démographiques des clients concernant la consommation de nourriture pour réduire la surproduction
- Élaborez une stratégie pour vous procurer des ingrédients produisant peu de déchets et maximiser leur utilisation

#### ÉVITEZ LE GASPILLAGE LORS DE LA RÉCEPTION ET DE L'ENTREPOSAGE

[Chapitre 6 : Prévention, page 30](#)

- Inspectez correctement les commandes lors de la réception des ingrédients afin de vérifier la qualité et la précision de la commande
- Assurez une gestion du stockage alimentaire appropriée (principe du premier entré, premier sorti) pour minimiser la détérioration
- Stockez correctement tout aliment sous-utilisé pour sa réutilisation ou sa donation en faire don

#### ÉVITEZ LA PRODUCTION DE DÉCHETS PENDANT LA PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS ET DES REPAS

[Chapitre 6 : Prévention, page 31](#)

- Informez sur les quantités d'ingrédients et de repas en fournissant le nombre exact de clients
- Utilisez les données observées et/ou historiques pour éclairer l'élaboration des menus (mangeurs de viande ou les groupes à faible teneur en glucides)
- Assurez la taille appropriée des portions. Remarque : une personne moyenne consomme < 1,2 lb/repas

#### ÉVITEZ LE GASPILLAGE PENDANT ET APRÈS LE SERVICE

[Chapitre 6 : Prévention, page 32 et Annexes D et J](#)

- Réorganisez les buffets de petit déjeuner et d'événement avec des modèles produisant peu de déchets
- Remplissez et débarrassez efficacement les buffets pour assurer une alimentation suffisante avec un minimum d'aliments après service
- Préparez des messages encourageant la consommation consciente à l'attention des clients et à inclure sur les tables ou le buffet ; des exemples de messages figurent au [Chapitre 4 : Pour commencer, page 18](#)
- Maximisez la donation possible en maintenant les normes de sécurité alimentaire sur les aliments préparés mais non consommés lors du service

### DONATION

- Identifiez un ou plusieurs partenaire(s) communautaire(s) de récupération alimentaire de confiance et élaborez un contrat de partenariat d'aide alimentaire. [Chapitre 7 : Récupération des denrées alimentaires sous-utilisées, Donation : Étape 2](#)
- Informez et formez le personnel sur les nouvelles procédures [Chapitre 7 : Récupération des denrées alimentaires sous-utilisées, Donation : Étape 4](#)
- Recueillez des données et rédigez un rapport de performance [Chapitre 7 : Récupération des denrées alimentaires sous-utilisées, Donation : Étape 5](#)
- Intégrez la donation à tous les événements et négociations de contrat avec les clients et à toutes les réunions de BEO. [Annexe D](#)

### RÉAFFECTATION

- Prenez connaissance de la réglementation locale en vigueur et des exigences en matière d'élimination des déchets. [Chapitre 7 : Récupération des denrées alimentaires sous-utilisées, Réaffectation : Étape 1](#)
- Évaluez les options locales pour la réaffectation basées sur les contraintes de propriété, y compris la collaboration avec les composteurs, les agriculteurs locaux, les digesteurs sur place et les digesteurs anaérobies locaux. [Chapitre 7 : Récupération des denrées alimentaires sous-utilisées, Réaffectation : Étape 2](#)
- Formez le personnel sur toutes les nouvelles technologies ou méthodes. [Chapitre 7 : Récupération des denrées alimentaires sous-utilisées, Réaffectation : Étape 3](#)
- Sollicitez des mesures lorsque vous choisissez une option de réaffectation. [Chapitre 7 : Récupération des denrées alimentaires sous-utilisées, Réaffectation : Étape 4](#)

