

La restauration durable

La restauration durable

# Comment réduire le gaspillage alimentaire ?





Environnement  
**HoReCa**  
Wallonie

**Collection HoReCa Business**  
est une édition de  
**La Fédération HoReCa Wallonie et  
de la Cellule Environnement**

Avenue Gouverneur Bovesse, 35 Bte 1  
5100 JAMBES  
Tél. : 078/22.30.22  
Fax : 081/72.18.89  
info@horecawallonie.be  
environnement@horecawallonie.be  
www.horecawallonie.be

**Éditeur responsable :**  
Luc Marchal

**Coordination de la collection**  
**« La restauration durable » :**  
Maureen WATTECAMPS  
avec la collaboration de  
Geneviève BOSSU et  
Pierre PORIAU.

**Graphisme et impression :**  
Snel  
Images utilisées sous licence de  
Shutterstock.com  
Dépôt légal : D/2023/11.155/01

*Aucune partie de cette publication ne peut  
être dupliquée et/ou publiée sans  
autorisation écrite préalable de l'éditeur.*

# PRÉFACE

Le secteur Horeca avec ses différentes composantes représente un pan considérable de l'Economie de la Région wallonne. L'Horeca wallon regroupe en effet près de seize mille gestionnaires passionnés par leur métier.

Comme association professionnelle, la Fédération HoReCa Wallonie a notamment comme objectif d'informer, de conseiller et d'accompagner ces gestionnaires dans le développement et la professionnalisation de leurs entreprises.

Préoccupées et fragilisées par les crises successives – économiques, financières, sanitaires et énergétiques – survenues durant cette dernière décennie, les entreprises Horeca ont très peu pris en compte l'émergence et l'importance de nouveaux enjeux tels que la transition numérique et le développement durable dans leur secteur.

Afin d'y remédier, la Fédération HoReCa Wallonie ajoute à ses missions prioritaires la prise en compte des enjeux environnementaux afin d'inscrire les entreprises Horeca dans une perspective de transition économique, écologique et sociale de la Wallonie.

C'est pourquoi, je remercie tout particulièrement le Gouvernement de la Région wallonne pour son soutien, depuis 2021, à la création et au développement pérenne d'une Cellule Environnement au sein de la Fédération HoReCa Wallonie.

De la prise de conscience à la volonté de changement, du diagnostic aux conseils et actions, de l'adaptation des activités aux changements judicieux, ..., l'itinéraire du développement durable dans une entreprise prend du temps et nécessite l'adhésion de tous.

Je suis heureux de vous présenter cette première brochure axée sur « la restauration durable ». Notre Cellule Environnement qui a coordonné la rédaction de ce dossier, y aborde les démarches possibles afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et de réduire les déchets.

Je vous souhaite une excellente lecture et vous remercie pour l'intérêt que vous portez au développement durable dans votre entreprise Horeca.

**Pierre Poriau**  
Secrétaire général

# TABLE DES MATIÈRES

## 1 TRANSITION VERS UNE CUISINE DURABLE 5

## 2 ET SI ON ADAPTAIT LA CARTE? 9

- 2.1. Les produits de saison, c'est meilleur! 11
- 2.2. Les produits locaux 12
- 2.3. Pour les végétariens 14
- 2.4. Communication 14

## 3 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, DE LA RÉCEPTION AU SERVICE 17

- 3.1 Réception des marchandises 18
- 3.2. Optimisation du stockage des marchandises 20
- 3.3. Transformation des produits 22
- 3.4. Congélation et chambre froide 22
- 3.5. Les moyens de conservation des aliments 24
- 3.6. L'étiquetage 26
- 3.7. Les bonnes pratiques à adopter 27

## 4 REST-O-PACK 29

- 4.1. Contenants 30
- 4.2. Responsabilités 31

## 5 QUELQUES EXEMPLES PRATIQUES AFIN DE LIMITER CES DÉCHETS ALIMENTAIRES 33

- 5.1. En salle 34
- 5.2. En cuisine 35
- 5.3. Autres 36

## 6 CONTACTS ET LIENS UTILES 37

## 7 ANNEXES 38

- 1. Durées de conservation recommandées pour les denrées fraîches, réfrigérées ou surgelées (AFSCA) 38
- 2. Les allergènes 39

## 8 BIBLIOGRAPHIE 40

# TRANSITION VERS UNE CUISINE DURABLE



# 1

## TRANSITION VERS UNE CUISINE DURABLE



L'ambition d'une cuisine durable, plus écologique et moins génératrice de déchets alimentaires, est de plus en plus présente dans l'esprit de la population. Cependant, le gaspillage alimentaire est toujours bien réel. En effet, on estime que **30 % de la nourriture mondiale produite sont jetés entre le champs et l'assiette**<sup>1</sup>. Selon la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), en 2019, 14 % des denrées alimentaires étaient perdues entre la récolte et la vente (pertes alimentaires) et 17 % de la production alimentaire étaient jetés ou gaspillés (gaspillage alimentaire) par les ménages, les détaillants et la restauration (Horeca), soit 931 millions de tonnes de nourriture qui sont placés à la poubelle<sup>2</sup>.

La réduction du gaspillage a **trois enjeux : écologique, social et économique**.

### ÉCOLOGIQUE :

Le gaspillage alimentaire a des effets négatifs sur l'environnement. 8 à 10 % des émissions de gaz à effet de serre sont associés à la production de cette nourriture non consommée<sup>3</sup>.

### SOCIAL :

En 2020, ce sont plus de 810 millions de personnes qui ont souffert de la faim dans le monde, soit **1 personne sur 10**. Au vu de ces chiffres, le gaspillage alimentaire est un acte qui doit être réduit. Il est socialement impossible de gaspiller lorsque certaines personnes peinent à se nourrir<sup>4</sup>.

### ÉCONOMIQUE :

Au niveau de la Wallonie, 1,4 milliard d'euros de denrées alimentaires sont jetés ou gaspillés chaque année<sup>5</sup>. Eurostat estime que la part de l'**Horeca** dans le **gaspillage alimentaire est de 14 %**<sup>6</sup>.

En effet, en Wallonie, le secteur Horeca générerait environ 58 g de déchets alimentaires par assiette, en prenant en considération les différents types d'établissements et toutes les étapes dont celles de conservation et de préparation. Les valeurs sont cependant variables en fonction des entreprises<sup>7</sup>.

Une proportion non négligeable est notamment liée aux retours d'assiettes<sup>8</sup>. Au vu de ces résultats, les établissements Horeca pourraient faire de véritables économies. Elles sont estimées entre 330 €/an et 10 000 €/an en fonction de leur typologie (hôtel, café, restaurant, etc)<sup>9</sup>.

En France, selon la Chambre de commerce et d'industrie française, ce sont 90 g de déchets alimentaires par repas qui sont pesés dans le cadre d'une analyse de 12 restaurants. La moitié de ces déchets provient des préparations. Cela équivaut à une perte de 0,50 € à 2 € par repas, soit 9 % du chiffre d'affaires<sup>10</sup>.

**L'enjeu de la réduction du gaspillage alimentaire est donc triple (économique, écologique et social)** et plus que jamais au centre de nos préoccupations. Le « concept » de cuisine écologique grandit de plus en plus et beaucoup de chefs s'y mettent, alors, pourquoi pas vous ?

Ce guide vous permettra de connaître les **bonnes pratiques** à adopter pour diminuer ce gaspillage et dès lors, devenir plus durable !

Avoir des pratiques respectueuses de l'environnement est plus simple qu'on ne pourrait le penser : réduire ses déchets et préparer des plats de saison à base de produits locaux vous permettent déjà d'être sur le bon chemin.

**La Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie vous aide et vous guide vers cet objectif de durabilité ambitieux mais réalisable pas à pas. Vous pouvez mettre des actions en place au fur et à mesure en fonction de votre établissement, de vos capacités et de vos envies.**



## La Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie vous propose

- des informations sectorielles en matière d'environnement
- une gamme de formations variées
- un accompagnement sur mesure pour vos projets
- un partage de bonnes pratiques





# ET SI ON ADAPTAIT LA CARTE?



# 2

## ET SI ON ADAPTAIT LA CARTE?



Votre carte, c'est l'identité de votre établissement et du chef. C'est elle qui va influencer le consommateur à pousser votre porte pour la première fois. Alors choisissez-la bien.

Un premier conseil est d'avoir une carte réduite avec peu de choix. Cela permettra d'avoir un petit stock de produits frais qui seront rapidement utilisés.

Un choix durable dans les produits qui composent les assiettes aura toute son importance sur l'environnement. Bien les choisir sera une étape essentielle dans la transition vers un établissement plus durable et sans gaspillage.

### Mais quels produits choisir?

Selon une étude du WWF Belgique, un **choix durable** dans les produits des assiettes pourrait permettre de **réduire de moitié l'empreinte carbone** de la **consommation alimentaire**, tout en conservant le même budget. L'amélioration de votre carte n'aura donc pas d'impact négatif sur votre établissement, bien au contraire!

Les premiers changements peuvent être simples. Il s'agit d'acheter de saison, d'augmenter voire doubler les portions de végétaux (fruits, légumes, céréales et légumineuses), de réduire l'utilisation des produits d'origine animale et de limiter l'emploi de produits industriels transformés. Pour aller plus loin, vous pouvez également vous intéresser aux produits issus de productions durables et équitables (bonne rétribution des producteurs et préservation de l'environnement)<sup>11</sup>.

Bien définir le choix proposé et connaître les plats qui attirent les consommateurs sont essentiels.



Si vous avez un plat qui n'est presque jamais commandé et qui ne permet pas de réaliser de bénéfices, ne vaut-il pas mieux le supprimer ? En l'enlevant de la carte, vous ne devrez plus avoir en stock les marchandises pour le réaliser. Vous éviterez ainsi un gaspillage alimentaire lié au dépassement de la DLC (date limite de consommation) de ces produits non utilisés à temps.



## 2.1. LES PRODUITS DE SAISON, C'EST MEILLEUR !

Un menu durable tient compte de la saisonnalité. Adapter la carte en fonction des produits de saison offre beaucoup d'avantages : le client peut revenir à chaque saison pour découvrir les nouveaux plats qui ont une durée limitée, sans jamais se lasser. Avoir une carte de courte durée vous permettra d'acheter uniquement les produits nécessaires et réduira ainsi les coûts et le gaspillage alimentaire.

### Les fruits et légumes

Les fruits et légumes de saison sont beaucoup **plus goûteux** car ils ont mûri naturellement sur la plante<sup>12</sup>, ils ont également plus de nutriments.



À l'inverse, les légumes « hors saison » importés ont probablement mûri durant le transport, ce qui les rend généralement moins savoureux<sup>13</sup>. Ces végétaux peuvent également être produits localement, mais dans ce cas, ils seront probablement cultivés dans des conditions industrielles<sup>14</sup>, avec des pesticides ou des engrais chimiques<sup>15</sup>.

Certains produits, récoltés à maturité et hautement périssables, sont transportés par avion<sup>16</sup> ou dans des conditions énergivores (camions réfrigérés, climatisés, etc.)<sup>17</sup>. Cette marchandise est à consommer très rapidement et si tel n'est pas le cas, elle pourrait provoquer des pertes financières. Cependant, il y a des produits exotiques qui sont incontournables et pour lesquels on n'a d'autre choix que de les importer. Ceux-ci dépendent également des saisons, qu'il reste préférable de respecter. Par ailleurs, choisissez la destination qui possède de bonnes pratiques environnementales et qui est la plus proche de chez vous.

Un autre avantage est que les produits de saison sont vendus au juste prix et sont donc **moins chers**. En effet, ils sont peu énergivores et disponibles en grande quantité<sup>18</sup>. Au vu des variations climatiques, il est désormais important de pouvoir s'adapter à la météo. Les produits du mois d'avril de l'année passée seront peut-être « de saison » en mai, voire en juin de cette année ou inversement.

Être en lien régulièrement avec vos producteurs vous permet de connaître l'état des cultures et d'adapter votre carte en fonction<sup>19</sup>. L'établissement peut également utiliser les légumes et les fleurs comestibles de son propre jardin.

Dans tous les cas, les fruits et légumes cultivés à l'extérieur durant leur saison naturelle et consommés localement engendrent généralement les émissions de gaz à effet de serre les plus faibles. Ils sont considérés comme plus respectueux de l'environnement<sup>20</sup>.

Pour en savoir plus sur les produits de saison, il est utile de s'informer directement auprès d'un producteur.

## 2.2. LES PRODUITS LOCAUX

Pour les belges, consommer local est important<sup>21</sup>, c'est même devenu une priorité pour une grande partie d'entre eux. En effet, selon une étude de Fairtrade Belgium, **45 % des belges** interrogés **veulent** faire plus attention à leur **alimentation** en la choisissant **plus durable et locale**<sup>22</sup>. Les produits wallons ont la cote, environ 92 % des francophones (wallons et bruxellois) souhaiteraient consommer d'avantage les aliments de leur région<sup>23</sup>.



Pensez aussi à acheter vos marchandises en circuit court. Il en existe de deux types :

- **la vente directe** (vente à la ferme, marchés, points de vente collectifs gérés par les producteurs, etc.);
- **la vente indirecte** (vente par un autre producteur, un détaillant, une coopérative, etc.).

Par ailleurs, les produits des commandes venant de « plus loin » peuvent être transportés emballés, ce qui va augmenter la quantité de déchets à gérer<sup>24</sup>. Tandis que si vous vous procurez vos produits en circuit court, vous pouvez acheter « en vrac » et les transporter dans des caisses réutilisables, ce qui engendre moins de déchets. **Ces produits en vrac** sont généralement **moins chers de 10 à 45 %** par rapport à ceux emballés et génèrent **jusqu'à 8 fois moins de déchets**<sup>25</sup>. De plus, vous pourrez acheter la quantité désirée et ainsi **limiter le gaspillage alimentaire**. Le choix du producteur, fournisseur ou grossiste est donc primordial!

Consommer des produits locaux et issus de circuits courts s'inscrit parfaitement dans la consommation durable. En effet, la dimension sociale de ce principe prend ici tout son sens<sup>26</sup>. En privilégiant cette bonne pratique, vous pouvez être certain du mode de production et de la **qualité** des produits commandés. Votre **fournisseur** est également plus **joignable** : vous pourrez discuter avec lui de vos envies et besoins afin que votre établissement se porte au mieux. Peut-être vous proposera-t-il des produits auxquels vous n'auriez pas pensé, ce qui améliorera votre carte et étonnera vos clients.

Si vous cherchez de nouveaux producteurs, le site [www.jecuisinelocal.be](http://www.jecuisinelocal.be) reprend environ 1000 points de vente de produits locaux en Wallonie et à Bruxelles.

### 2.3. POUR LES VÉGÉTARIENS

Une grande partie de la population est consciente que réduire sa consommation de viande est un moyen important pour réduire son empreinte environnementale. Depuis 2018, la proportion de végétariens croît remarquablement. En Belgique, en 2022, environ 28 % des personnes sondées se considèrent flexitariennes (réduction de la consommation de viande) et 8 % végétariennes / végétaliennes<sup>27</sup>. En Allemagne une étude indique qu'en moyenne, 4,3 % des adultes (18-79 ans) ont un régime végétarien. Ce type de régime est plus fréquent chez les femmes (6,1 %) et chez les 18-29 ans (9,2 % chez les femmes et 5,0 % chez les hommes)<sup>28</sup>. En **Europe** ce sont près de **50 % des consommateurs qui ont réduit leur consommation de viande**<sup>29</sup>. Il faut néanmoins garder à l'esprit que ces pourcentages varient selon les différents pays.

Cependant, la population trouve qu'il n'y a pas assez de propositions végétariennes dans les restaurants<sup>30</sup>. Dès lors, pour satisfaire aux attentes des clients et afin de diminuer l'impact sur l'environnement, **pensez à proposer au moins une entrée et un plat végétarien sur votre carte.**

Vous pouvez aussi **repenser vos intitulés**, en mettant le végétal au centre de l'assiette et ainsi diminuer la part de produits d'origine animale dans certains plats. Ceci sera bénéfique pour l'environnement et la santé<sup>31</sup>.

**Toutes les initiatives seront les bienvenues pour notre planète.** En effet, dans son rapport, le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) recommande de diminuer sa consommation de viande ainsi que d'augmenter la part des végétaux dans l'alimentation humaine<sup>32</sup>. Si vous servez de la viande, choisissez-la plus durable, locale et de plein air.

### 2.4. COMMUNICATION

Afin de valoriser vos efforts et votre transition vers un établissement plus durable, la **communication de vos gestes éco-responsables est essentielle**. Elle permet de **vous démarquer** de vos concurrents, **d'attirer et de fidéliser** les clients.

66 % des consommateurs interrogés considèrent qu'il est essentiel que les établissements Horeca s'expriment sur leurs démarches pour limiter le gaspillage alimentaire<sup>33</sup>.



Au niveau de la communication vers les clients, la **carte** est une première étape : indiquez-y vos engagements, vos valeurs, vos producteurs locaux, les entreprises équitables, etc. Votre carte physique aussi peut être éco-responsable. Le papier utilisé peut être recyclé ou sourcé de forêts durablement gérées. Certains établissements présentent leurs suggestions écrites sur des ardoises afin de pouvoir facilement faire des modifications, voir via des QR-codes pour limiter l'utilisation de papier. Mais attention, la 4G pollue plus que le Wifi, dès lors le QR-code n'est pas recommandé.

Différents supports de communications existent : **affiches, vitrophanies, communication orale, sites internet, réseaux sociaux**, ... Ces derniers sont de plus en plus populaires à l'heure actuelle<sup>34</sup>. Vos canaux de communications (site internet et réseaux sociaux) véhiculeront vos valeurs, votre attachement à l'environnement et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, et bien plus encore.

Par ailleurs, les clients eux-mêmes feront la publicité de votre établissement s'ils partagent les mêmes valeurs. Partagez leurs publications quand ils parlent de vous, c'est de la publicité gratuite et sincère.

**85% des consommateurs cherchent un restaurant sur internet avant de réserver ! Il est donc essentiel d'avoir une présence sur le web.**

Lorsque vous composez un nouveau plat, lié au changement de saison, faites-le circuler sur les réseaux sociaux et accompagnez-le, pourquoi pas, de photos savoureuses.



Il est **important de communiquer avec les clients** sur vos nouvelles démarches mais il ne faut pas oublier d'**impliquer vos équipes**. Expliquez-leur les actions prises et discutez-en. Ils auront peut-être remarqué des causes de gaspillage alimentaire auxquelles vous n'aviez pas pensé et auront de bonnes propositions pour les réduire. Par la suite, il faudra également **former le personnel** aux nouvelles marches à suivre et aux bonnes pratiques. Les **tenir au courant des progrès** est également important pour leur montrer que leur implication fonctionne.



# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, DE LA RÉCEPTION AU SERVICE



# 3 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, DE LA RÉCEPTION AU SERVICE



Selon une étude du CRIOC<sup>35</sup> (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs), le secteur Horeca serait à l'origine de 14 % du gaspillage alimentaire de la Wallonie. Les pertes alimentaires varient d'un type d'établissement à un autre. Selon la dernière étude en date (2017), en moyenne, on estime un gaspillage alimentaire de 22g/plat pour les cafés-brasseries et 100g/plat pour les restaurants à service complet<sup>36</sup>. Une partie est générée par les retours d'assiettes, le reste des déchets alimentaires provenant d'une gestion parfois incorrecte en cuisine<sup>37</sup>. Qu'il s'agisse de la gestion des stocks, du matériel, de l'hygiène, de la préparation ou des denrées elles-mêmes, chaque étape de la gestion en cuisine est importante pour limiter les déchets.

Ce guide vous permettra de réduire ces déchets alimentaires, notamment en limitant la mauvaise gestion sanitaire. Pour cela, suivez les **bonnes pratiques d'hygiène** basées sur le guide de l'autocontrôle G-023 avalisé par l'AFSCA (Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca).

**Sachez que moins vous produirez de déchets, plus votre entreprise sera rentable !**

Les déchets ont un coût au niveau du stockage (place à prévoir), de leur transport, de leur traitement et ils engendrent des nuisances environnementales. Les réduire, c'est aussi un gain d'argent sur la matière première qui ne sera pas jetée, son traitement et toute la main-d'œuvre associée.

## 3.1. RÉCEPTION DES MARCHANDISES<sup>38</sup>

Après avoir composé votre carte, identifié les partenaires et les produits, il est nécessaire d'acheter en fonction de ce qu'il reste dans les stocks. Prférez autant que possible les petites commandes régulières.

### ◆ Marche en avant

Le flux des marchandises est basé sur le principe de « **marche en avant** ». C'est-à-dire qu'il faut tout mettre en œuvre afin que le propre (marchandises, vaisselle, etc.) ne croise jamais le sale. Les différentes étapes sont séparées soit dans l'espace, soit dans le temps.

## ◆ Contrôle des denrées à la réception

Il est nécessaire de **contrôler les marchandises de manière visuelle** ou par des **mesures plus précises** lors de leur arrivage. Cette démarche est idéalement réalisée par un responsable désigné. Il s'agit d'enregistrer les denrées entrantes dans un « **registre d'entrée** » et de vérifier attentivement leurs conditions de transport et leur état d'arrivée à votre établissement. Pour cela, il faut vérifier l'état général du produit. Si l'emballage est endommagé, bombé, ouvert, déchiré, sans étiquette, si le produit est périmé, a un défaut de couleur, une odeur anormale, ... refusez ces produits sans aucune hésitation. Si des problèmes sont observés à répétition, pensez à revoir vos fournisseurs.

Le contrôle se fait le plus rapidement possible, en un quart d'heure maximum, afin d'éviter de rompre la chaîne du froid ou du chaud. **Contrôlez la température des produits** à cœur à l'aide d'un thermomètre digital bien nettoyé, désinfecté et calibré. Si les produits sont emballés, mesurez la température entre deux produits, sauf en cas de réel doute. Si un produit arrive sans date de conservation, la date de réception doit y être apposée et il faut l'utiliser dans un délai raisonnable.



## 3.2. OPTIMISATION DU STOCKAGE DES MARCHANDISES<sup>39</sup>

### ◆ Déballer

L'ensemble des produits sera déballé et décartonné à l'arrivée afin d'éviter les contaminations extérieures. En effet, vous ne savez pas comment ils ont été stockés précédemment. Ces produits seront placés dans des contenants adaptés. Il y a cependant des exceptions : les aliments sous vide ou sous atmosphère modifiée ne seront ainsi pas déballés.



Lorsqu'on déballer un produit, il est préférable de veiller à ce que son emballage soit propre avant utilisation et à ne pas laisser entrer en cuisine le matériel manié par les fournisseurs lors du transport. Utilisez dès que possible des récipients de cuisine munis de couvercles étiquetés du nom du produit, son origine et l'éventuel numéro de lot. Si le produit est déballé en cuisine, nettoyez et désinfectez le plan de travail après l'opération.

### ◆ Comment stocker

**Limiter le gaspillage, c'est bien stocker** et bien gérer ses marchandises de plusieurs manières. Tout d'abord, il ne faut pas stocker les marchandises à même le sol et éviter le contact direct avec la lumière. Vérifiez également que la température (respect de la chaîne du froid <7°C et de la chaîne du chaud >60°C) ainsi que le taux d'humidité du lieu de stockage soient adéquats.

- ✔ Certains produits (fruits et légumes) ne devraient pas se retrouver côte à côte car ils augmentent la maturité de l'autre. Ce sont des fruits climactériques. Ceux-ci, tels que les pommes et les bananes, dégagent de l'éthylène, ce qui va accélérer le « vieillissement » des autres fruits et légumes.
- ✔ Éviter de trop manipuler les produits fragiles tels que les fraises, les œufs, etc.
- ✔ Il est préférable d'acheter les légumes avec leurs feuilles car ils se conservent plus longtemps. Ce feuillage permettra d'avoir un accompagnement, notamment en salade<sup>40</sup>.
- ✔ Pour que les **biscuits** en vrac ou faits maison gardent leur croquant, mettez-les dans une boîte métallique bien fermée.
- ✔ Pour conserver un **pain** moelleux, ajoutez une moitié de pomme dans l'emballage. Si le pain est trop sec, il est possible de réaliser des toasts, des croutons, de la chapelure, du pudding, ... et le fameux pain perdu.

## ◆ Flux tendu

Les réserves sont proportionnelles aux besoins de l'établissement et les petites commandes régulières sont favorisées. **Mieux vaut travailler à flux tendu.** En effet, un grand volume peut entraîner une non-consommation des denrées en temps voulu et, dès lors, cela aboutira à un gaspillage alimentaire. Une petite carte permet de mieux gérer les stocks, ceux-ci étant restreints, et de s'adapter aux arrivages des producteurs (et donc de la saison). L'ensemble permettra de limiter le gaspillage alimentaire. N'oubliez pas de vérifier le contenu des stocks avant de réaliser vos achats.

Si un plat n'est plus disponible, car vous avez fait le choix de limiter vos stocks, vous pouvez **expliquer en toute transparence** votre démarche de réduction des déchets à vos clients qui seront compréhensifs et admiratifs de votre transition vers la réduction des déchets.

## ◆ Vérifier les dates limites de consommation (DLC) - FIFO

Pour gérer les stocks de manière efficace, un agencement réfléchi est très important. Les **DLC** sont **visibles** et sont fréquemment contrôlées pour pratiquer la **méthode FIFO** (First in First Out) / FEFO (First Expires First Out). Celle-ci permet de placer les produits à utiliser en premier **devant** les autres afin de ne pas les oublier au fond des stocks. Tout ce qui est stocké est protégé, identifié, daté et retiré si la date de fraîcheur est dépassée (ceci ne devrait pas arriver). Utilisez les produits arrivant à date de péremption quelques jours avant celle-ci, en créant un plat du jour ou des suggestions.



**L'agencement des produits a donc toute son importance pour le maintien de la qualité et de la fraîcheur des produits.**



### 3.3. TRANSFORMATION DES PRODUITS<sup>41</sup>

#### ◆ Respect des chaînes du froid et du chaud

Lors de la transformation des produits, il faut bien veiller à **respecter les chaînes du froid et du chaud**.

Lors de la préparation des produits frais, veillez à ne pas rompre trop longtemps la chaîne du froid. Réalisez cette étape dans un local frais, si cela est possible. Il faudra également veiller à évacuer rapidement les (véritables) déchets ainsi qu'à nettoyer et désinfecter le plan de travail et les ustensiles.

#### ◆ Étiquetage

Au niveau de l'étiquetage après transformation, il faut toujours bien y indiquer le nom du produit, la date de préparation, les éventuels allergènes (voir Annexe) et la référence par rapport au registre d'entrée. Si cela est possible, vous pouvez aussi y apposer une DLC.

#### ◆ Réalisation de recettes

Afin de cuisiner les bonnes quantités et d'éviter les surplus, des fiches de recettes peuvent être élaborées pour respecter toujours les mêmes proportions. Dès lors, pesez vos ingrédients. L'ensemble du personnel aura ainsi des fiches mémo de la composition des plats afin de mieux communiquer avec les clients, notamment au sujet des allergènes. Etant donné que les proportions seront toujours les mêmes, vous pourrez optimiser le prix de revient.

### 3.4. CONGÉLATION ET CHAMBRE FROIDE<sup>42</sup>

Il n'existe pas de loi qui limite le temps de congélation. Il n'y a plus **aucun danger biologique à partir de - 18°C**. Il est toutefois **recommandé de ne pas conserver un produit congelé plus de 6 mois** (voir Annexe). Il est d'ailleurs important de veiller à la qualité gustative du produit à sa sortie du congélateur et au bon fonctionnement de ce dernier. La température des installations frigorifiques est **vérifiée une fois par jour** et est indiquée sur un formulaire.

La décongélation se fait au frigo (de préférence) ou au micro-ondes endéans les 2 heures mais pas à température ambiante car **les bactéries se développent entre 10 et 60°C**. A ces températures, il y a un gros risque de contamination. Il est également important d'indiquer le nom du produit, sa date de congélation et les allergènes présents. Il est également conseillé d'utiliser un récipient adéquat à la congélation.



Pour le **stockage en chambre froide**, on veille bien à séparer les produits frais et finis (légumes lavés, viande préparée, produits laitiers, etc.) des produits sales (légumes terreux, viande non dépiautée, etc.), en plaçant ces derniers dans le bas de la chambre froide pour éviter toute contamination des marchandises propres. La température du frigo ou de la chambre froide doit être adaptée aux produits. En effet, certains se conservent à 4°C, d'autres à 7°C. Il ne faut d'ailleurs pas surcharger ces chambres froides pour qu'il y ait une bonne aération et afin de **garder à l'œil les DLC**.

### ◆ **Les énergies**

Au niveau des installations frigorifiques, **surveillez les nouvelles législations** car chaque année, des appareils sont retirés du marché<sup>43</sup>. Pour tous les appareils électriques, privilégiez des catégories peu énergivores (classes A, B ou C; anciennement A++, A+ et A). Ces appareils plus performants consommeront moins et vous **coûteront moins** également<sup>44</sup>. En effet ces installations sont très énergivores et fonctionnent 24h/24.

Au niveau des énergies en général, les **appareils électriques** (tels que les fours) **sont éteints** lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Vous pouvez aussi choisir votre fournisseur d'énergie en fonction de leurs sources (énergies plus vertes telles que l'éolien) et de leurs démarches environnementales. Par ailleurs, pour l'éclairage, on privilégiera les ampoules à basse consommation, tel que le LED.

## 3.5. LES MOYENS DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Pour éviter une partie de ces déchets alimentaires, il est important **de bien gérer son stock**. Un des moyens pour éviter le gaspillage est notamment de mieux conserver ses aliments, voire de faire des modifications de conservation. Il existe différents moyens de conservation qui permettent d'**allonger la durée de vie** des denrées, sans en altérer ni la qualité ni la sécurité alimentaire. Cela permet une **diminution du gaspillage alimentaire**.

L'ensemble des méthodes<sup>45</sup> se base sur un changement de température (traitement par la chaleur ou par le froid) ou sur un changement des conditions environnementales (conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée, fumage ou fumaison, saumurage, confisage, etc.).

### 3.5.1. Traitement par la chaleur : le plus utilisée

#### ◆ Pasteurisation

La technique consiste le plus souvent à soumettre les aliments à une température comprise entre 85° C et 100° C pendant une durée déterminée et à les refroidir brutalement. Le but de cette opération est de **détruire les micro-organismes** susceptibles d'altérer le produit. Une fois la préparation refroidie, il faut alors déterminer une DLC et la placer au frais. Celle-ci se détermine selon le produit pasteurisé et selon les recommandations données par l'AFSCA. Cette méthode a l'avantage de **conserver la saveur des produits**.

#### ◆ Stérilisation

C'est un procédé qui permet de **détruire toute forme microbienne** car la température monte jusqu'à 100° C. Le produit, alors très stable, peut être **conservé à température ambiante**.

#### ◆ Appertisation

Aussi appelée « **conserves** », les denrées alimentaires qui sont traitées de cette manière sont placées dans un récipient étanche et subissent une stérilisation. De la sorte, ces conserves peuvent être gardées **jusqu'à 5 ans à température ambiante**. Elles possèdent une date de durabilité minimale.

Il est également possible de faire des **conserves par le salage ou la pasteurisation** mais il faudra alors placer le récipient **au frigo** pour assurer une bonne conservation.





### 3.5.2. Traitement par le froid

Le traitement par le froid permet de prolonger la durée de conservation d'un aliment car on l'amène à des **températures inférieures à celles qui permettent des conditions optimales aux bactéries pour se développer**. La gamme sensible de température se situe entre 10 et 60° C, valeurs auxquelles les mauvaises bactéries se propagent et rendent les aliments impropres à la consommation.

#### ◆ Congélation

Cette technique permet de passer à des températures inférieures à 0° C, ce qui fait passer l'eau présente dans les aliments de l'état liquide à l'état solide. Dans ces conditions, les bactéries n'ont plus la possibilité de se reproduire. La congélation doit se faire dans des emballages prévus à cet effet. On ne remplit pas trop le congélateur afin de **laisser de l'espace entre les différents produits** qui s'y trouvent, ce qui permet une **congélation homogène**.

Il est nécessaire d'indiquer la date de congélation afin de pouvoir gérer les stocks et ne pas laisser de côté un produit pendant une période trop longue. L'idéal est de placer les produits nouvellement congelés en-dessous des plus anciens afin d'utiliser ceux-ci en premier lieu. Attention : **les produits décongelés ne peuvent plus être recongelés!**

## ◆ Surgélation

La surgélation, quant à elle, concerne les produits placés à -18°C. Ceci permet d'obtenir une conservation plus longue que n'altère pas la texture ni la saveur des aliments. Il ne faut cependant pas dépasser les délais de conservation recommandés par l'AFSCA (Annexe).

### 3.6. L'ÉTIQUETAGE

Selon la Commission Européenne, 10 % du gaspillage alimentaire seraient liés à une mauvaise interprétation des dates de péremption<sup>46</sup>. Afin de prévenir le gaspillage alimentaire, surveillez bien les étiquettes et les dates de péremption. Il en existe de deux sortes :

**DLC : Date limite de consommation.** Il ne faut **pas consommer** les produits **après la date** car la qualité biologique est instable (viandes et poissons, produits laitiers, etc.). Il est **interdit de détenir ce type de produit dont la date est passée** mais il est cependant possible de prolonger leur conservation en les congelant **avant** péremption. Ces produits sont toujours accompagnés de consignes de conservation.

**DDM : Date de durabilité minimale.** Cette indication est utilisée pour les aliments stables (produits secs : miel, chocolat, biscuits, farine, etc.). Elle garantit la qualité optimale du produit mais il peut être consommé après la



date sous certaines conditions de conservation. Il est important de veiller aux conditions organoleptiques (moisissures, boîte de conserve bombée, etc.). Une fois les produits ouverts, il faut respecter les conditions de conservation.

75 % des Belges les confondent. Désormais, faites attention !

## 3.7. LES BONNES PRATIQUES À ADOPTER

### 3.7.1. Les fruits et légumes

#### ◆ Optimisation de l'entièreté des produits

Qui dit cuisine « zéro déchet », dit utilisation des produits de A à Z ! Il est donc conseillé d'utiliser l'entièreté des produits, notamment en réalisant plusieurs plats avec les différentes parties d'un même produit.

Prenons l'exemple du poireau. Généralement, seul le blanc est utilisé mais avec le vert, vous pouvez réaliser un délicieux potage et les racines passées à la friture amèneront du croquant dans une de vos préparations.



Réalisez des chips à partir d'épluchures de légumes en tout genre; des potages à partir des feuilles et fanes de légumes (carotte, brocolis, etc.); un pesto local avec les fanes de radis; les graines de courges (butternut, potimarron, etc.) peuvent remplacer les cacahuètes à l'apéritif.



#### **Les recettes sont infinies et surprendront forcément vos clients.**

En manque d'idées ? Inspirez-vous d'autres cuisiniers ! Vous pouvez réaliser un sirop naturel à partir d'épluchures de pommes pour utiliser jusqu'à 95 % du produit<sup>47</sup>.

Par ailleurs, dans la mesure du possible, préférez ne pas éplucher les légumes, si bien entendu de bonnes pratiques culturelles sont respectées ou s'ils sont Bio. Grâce à cela, vous aurez beaucoup moins de déchets et vos coûts seront réduits. Quoi qu'il en soit, lavez toujours vos fruits et légumes. De nombreuses épluchures sont comestibles et contiennent l'essentiel des macronutriments.

Si vous épluchez les fruits et légumes, utilisez un économètre pour réduire l'épaisseur de l'épluchure.

Les légumes « moches » (ou fruits et légumes non calibrés, voire non esthétiques) ne sont pas à mettre de côté. Laissez-leur une chance dans vos purées, potages, tartes, etc. Ils s'achètent généralement moins cher.

## ◆ Prolonger la vie des légumes

Si un légume est ramolli ou fatigué, différentes astuces, en fonction du légume concerné, existent pour leur rendre leur fraîcheur<sup>48</sup> :

- ✔ Tremper ces légumes dans de l'eau vinaigrée avec deux morceaux de sucre.
- ✔ Passer-les sous l'eau froide, puis placer-les dans un essuie humide dans le frigo, pendant environ une heure.
- ✔ Les choux, les carottes et les pommes de terre préfèrent l'eau salée très fraîche avec des glaçons.

Avec les légumes, soyez créatifs!

## 3.7.2. Les viandes et poissons

Vous ne savez pas quoi faire de certaines parures telles que des arrêtes, des carcasses, etc. Alors, c'est ici que cela se passe!

Utilisez-les afin de réaliser votre fond de sauce du jour. Cette préparation nécessitera de cuire les denrées à plus de 60°C.

Certaines chutes (viande - volaille - poisson) pourraient trouver une autre utilisation (quiches - pâtes - mousses - terrines).



# REST-O-PACK



## REST-O-PACK



Rest-O-Pack est un nouveau nom donné en 2017 au Doggybag, dans le cadre du Plan Régional<sup>49</sup> mis en œuvre par la Région wallonne. Il permet aux clients **d'emporter leurs restes de repas** afin d'éviter de gaspiller. Pour rappel, il est interdit de donner aux animaux ou de réemployer en cuisine des aliments provenant de retours d'assiettes.

De manière générale, 67 % des consommateurs disent avoir l'habitude de consommer leurs restes lors d'un autre repas<sup>50</sup>, alors pourquoi ne pas leur proposer la même possibilité dans un établissement Horeca. Certains clients n'osent simplement pas demander d'emporter leurs surplus d'assiettes mais, si vous leur proposez, ils accepteront volontiers car cela limite le gaspillage alimentaire et leur repas du lendemain sera déjà prêt. Même plus besoin d'y réfléchir pendant des heures! **La communication est la clé de l'anti-gaspi!**

### 4.1. CONTENANTS

Les contenants mis à disposition du client pour reprendre les restes de leur assiette peuvent être soit fournis par le restaurateur, soit amenés par le client.

#### 4.1.1. Contenants fournis par le restaurateur

C'est alors le **restaurateur qui est responsable** de la propreté et de l'adaptabilité du contenant proposé, qu'il soit jetable ou réutilisable. Il est important de veiller à ce que le contenant corresponde aux aliments emportés (sauces, ingrédients de grande taille, etc.). Si le restaurateur opte pour des contenants réutilisables, il faut alors veiller à fournir un contenant bien nettoyé. Il est également possible de mettre en place un système de caution afin que le client les rapporte lors d'une prochaine visite.

Il existe également des entreprises qui fournissent des emballages réutilisables sous forme d'abonnement. Ainsi, vous ne devrez pas vous occuper de la gestion de ces contenants une fois donnés au consommateur.

### 4.1.2. Contenants amenés par le client

Il est tout à fait possible de laisser le client apporter son propre récipient.

Dans ce cas :

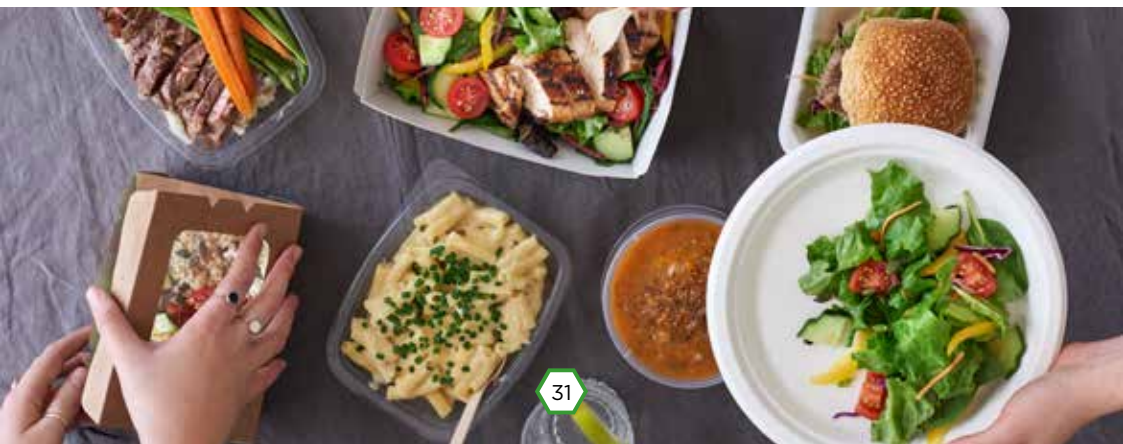
- Vérifiez la propreté du contenant qui doit être approprié à l'emballage d'aliments (pourvu du logo ♻️).
- Un emballage en aluminium ne peut pas contenir de produits acides pour risques de réactions chimiques.
- Vous pouvez indiquer dans votre établissement que vous acceptez les récipients apportés par les clients. Il existe plusieurs autocollants à apposer sur votre porte ou fenêtre. Un est proposé par « Zero Waste Belgium » qui indique aux clients des différents commerces « Contenants bienvenus ». L'autre, disponible à la Fédération HoReCa Wallonie, se concentre sur les établissements Horeca et mentionne « ici, nous acceptons vos contenants réutilisables ».

## 4.2. RESPONSABILITÉS

En tant que professionnel, l'exploitant est responsable de la propreté et de l'hygiène de son établissement.

Selon l'AFSCA, **une fois que le consommateur choisit d'emporter son repas, c'est lui qui en devient responsable**. En effet, il est difficile de garder un contrôle quant au respect des règles de conservation que le client va accorder au produit emporté.

Si vous souhaitez aider votre client à conserver au mieux son Rest-O-Pack, vous pouvez très bien y apposer une étiquette rappelant les bonnes pratiques de conservation des aliments. **Il existe un kit GRATUIT disponible à la Fédération HoReCa Wallonie**. Vous pouvez en faire la demande à [environnement@horecawallonie.be](mailto:environnement@horecawallonie.be).





## **Demandez vos étiquettes et votre kit de communication Rest-O-Pack GRATUITS !**

Vous souhaitez vous positionner en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire et le faire savoir à votre clientèle ?

Vous pouvez proposer à vos clients d'emporter les restes de leurs repas dans un de vos contenants (boîte, barquette, etc.), voire dans les leurs.

La Fédération HoReCa Wallonie met GRATUITEMENT à votre disposition des rouleaux d'étiquettes, ainsi qu'un kit de communication Rest-O-Pack (affiche, autocollant et milieux de table) sur simple demande par mail à [environnement@horecawallonie.be](mailto:environnement@horecawallonie.be).

### **Bien manger, moins jeter!**

Vous devenez responsable de la bonne conservation des restes emportés.  
Remettez-les au frigo dans les 2 heures.  
Consommez-les d'ici 24 à 48 heures.  
Réchauffez-les au-dessus de 60°C.

**PLANIREGAL**  
REDUCTION DES GASPILLAGES ALIMENTAIRES

Fédération  
**HoReCa**  
Wallonie

Wallonie  
environnement  
SPW

*Cette étiquette jaune permet de rappeler au consommateur qu'il est responsable de la bonne conservation des restes emportés*





# QUELQUES EXEMPLES PRATIQUES AFIN DE LIMITER CES DÉCHETS ALIMENTAIRES



## QUELQUES EXEMPLES PRATIQUES



Appliquer l'ensemble du guide vous permet de réduire vos déchets alimentaires mais **vous pouvez toujours aller plus loin. Toutes les initiatives sont les bienvenues, n'hésitez pas à nous communiquer les vôtres!** Voici quelques exemples concrets de ce que vous pouvez mettre en place dans votre établissement.

### 5.1. EN SALLE

- **Impliquez le personnel** pour communiquer sur vos actions de réduction du gaspillage alimentaire avec les clients.
- Sur **la carte**, indiquez la provenance des ingrédients (s'ils viennent de la ferme du village, par exemple) pour mettre en valeur le local.
- Proposez des **plats avec des quantités différentes** (taille entrée ou plat) pour laisser le choix au consommateur en fonction de son appétit.  
*Exemple : un établissement réalisant des burgers peut les proposer simples, doubles ou triples.*
- Indiquez le grammage de certains produits tels que la viande afin que le client sache à quoi s'attendre.
- Proposez au consommateur d'**emporter les restes de son assiette**.
- Demandez au client s'il souhaite du **pain** plutôt que de le lui imposer. Il en est de même pour les cacahuètes, olives apéritives, voire vos graines de courges « Home Made ».
- Pour les **buffets à volonté**, il est préférable de répéter aux clients et d'**afficher** la possibilité de se resservir, pour qu'ils évitent de se servir exagérément. En effet, lors du petit déjeuner dans un hôtel, il n'y a pas forcément du personnel en permanence afin de recommander cette bonne pratique aux clients.  
À volonté ne veut pas dire à gaspiller ou à emporter.
- Au niveau des **banquets/buffets**, pour que la nourriture reste plus fraîche, posez les aliments sur un fond glacé et regarnissez au fur et à mesure pour adapter la quantité à la consommation.



## 5.2. EN CUISINE

- Préférez les fromages à pâte molle qui, de par leur fabrication, ont une meilleure empreinte carbone que les fromages à pâte dure<sup>51</sup>.
- S'il y a beaucoup de retours pour certains plats, **diminuez les portions**, quitte à en adapter le prix de vente. Cela permettra d'augmenter le chiffre d'affaire car il y aura moins de déchets à gérer et les clients commanderont peut-être un fromage ou un dessert.  
*N.B. : 73 % des consommateurs déclarent qu'il est important de disposer de portions justes pour éviter le gaspillage alimentaire<sup>52</sup>.*
- **Économisez l'eau** : protégez les ressources et votre budget. Les eaux de cuisson peuvent parfois être utilisées pour finaliser vos recettes.
- Revalorisez les surplus d'aliments préparés (congélation, transformation, vente sur des applications, etc.).
- Optimisez l'utilisation des ingrédients (cuisine zéro déchet) en travaillant **l'entièreté des produits**.
- Si vous proposez des plats avec de la **viande**, choisissez-la **durable**. Essayer également de ne pas utiliser que des parties dites nobles mais aussi celles généralement négligées. Celles-ci vous seront bien utiles pour des plats mijotés et/ou cuits à basse température. L'utilisation de ces morceaux peu utilisés permet généralement d'augmenter les marges bénéficiaires.
- Proposez **un menu du jour ou des suggestions**. C'est une bonne solution pour écouler vos stocks de façon plus ciblée afin d'utiliser les aliments qui sont proches de leur Date Limite de Consommation.
- Pour éviter l'oxydation de certains produits, les arroser de jus de citron permet de mieux les conserver.

### 5.3. AUTRES

- **Faites des dons** aux banques alimentaires et aux associations. En Belgique, plus de 170.000 personnes en dépendent<sup>53</sup>, alors, plutôt que de jeter les surplus de cuisine, offrez-les (tout en respectant évidemment les règles d'hygiène).
- **Proposez l'eau** du robinet.  
Naturelle, gazeuse ou aromatisée, tout est possible avec l'eau du robinet. Ces eaux peuvent être vendues à des prix abordables, tout en gardant un certain bénéfice et il n'y aura plus de déchets liés à l'eau. Des moyens supplémentaires de filtration peuvent être utilisés, tels que les perles de céramique pour purifier l'eau ou un traitement par une fontaine à eau.  
Vous pouvez également préparer vos boissons artisanales qui raviront de nombreux clients : des thés, des eaux aromatisées, etc. Ces boissons « home-made » peuvent vous permettre de réaliser un bénéfice substantiel<sup>54</sup>!
- **Réalisez un audit** afin d'obtenir des résultats chiffrés : quelle est la quantité de déchets alimentaires produite par semaine, quelles sont les pertes financières associées, ...? De ces analyses peuvent découler des actions ciblées sur certains postes qui génèrent plus de gaspillage alimentaire. La Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie peut vous aider à les mettre en place.
- Vous pouvez **mesurer les déchets produits par « poste »** : les retours d'assiettes, les restes de la préparation des repas, les stocks non utilisés et jetés, etc.
- Mettez en pratique les recommandations d'hygiène de l'AFSCA. En faisant attention aux **bonnes pratiques d'hygiène**, aux chaînes du froid et du chaud, on peut ainsi éviter de perdre des denrées alimentaires.

En bref, ...



# CONTACTS ET LIENS UTILES



## Fédération HoReCa Wallonie • Cellule Environnement

Avenue Gouverneur Bovesse, 35 - Bte 1  
5100 JAMBES  
078/22.30.22  
[www.horecawallonie.be](http://www.horecawallonie.be)



## Conseils • Qualité • Solutions HoReCa

Avenue Gouverneur Bovesse, 35 - Bte 6  
5100 JAMBES  
[www.cqshoreca.be](http://www.cqshoreca.be)



## Horeca Forma Wallonie

Avenue Gouverneur Bovesse, 35 - Bte 2  
5100 JAMBES  
[www.horecaformationwallonie.be](http://www.horecaformationwallonie.be)



## SPW Agriculture, Ressources naturelles et Environnement

Avenue Prince de Liège, 15  
5100 JAMBES  
<http://environnement.wallonie.be/>



## Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie

Rue Grande, 86  
7330 SAINT-GHISLAIN  
<https://www.etudierenhainaut.be/centre-d-excellence-des-metiers-de-l-hotellerie.html>



Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire

## Agence Fédérale pour la sécurité de la Chaîne Alimentaire

Centre administratif Botanique  
Food Safety Center  
Boulevard du Jardin Botanique 55  
B-1000 BRUXELLES  
[www.favv-afscs.be/professionnels/](http://www.favv-afscs.be/professionnels/)

## ANNEXES

1. DURÉES DE CONSERVATION RECOMMANDÉES POUR  
LES DENRÉES FRAÎCHES, RÉFRIGÉRÉES OU SURGELÉES (AFSCA)

Nature	Denrées alimentaires	Durée de conservation
<b>Produits surgelés</b>	Crème glacée artisanale	6 mois
	Autres produits surgelés	3 mois pour les gras et 6 mois pour les autres produits
<b>Denrées fraîches et réfrigérées</b>	Poissons frais, coquillages et crustacés	1 à 3 jours
	Mollusques bivalves vivants, coquillages et crustacés vivants	2 à 3 jours
	Abats	1 à 2 jours
	Viande hachée et préparations dérivées	1 jour
	Volailles	2 jours
	Viandes	2 à 3 jours
	Produits réfrigérés ou pasteurisés	2 à 3 jours
	Pâtisseries avec de la crème ou pudding	1 à 2 jours
	Légumes et fruits	Quelques jours à une semaine
	Beurre et margarine	3 à 6 semaines
	Lait pasteurisé	2 à 4 jours
Sandwichs garnis	1 jour	



## 2. LES ALLERGÈNES

14 allergènes à mentionner	
 <p>Céréales contenant du gluten, à savoir: blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées</p>	 <p>Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland</p>
 <p>Crustacés</p>	 <p>Céleri</p>
 <p>Œufs</p>	 <p>Moutarde</p>
 <p>Poissons</p>	 <p>Graines de sésame</p>
 <p>Arachides</p>	 <p>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l</p>
 <p>Soja</p>	 <p>Lupin</p>
 <p>Lait (y compris le lactose)</p>	 <p>Mollusques</p>

# BIBLIOGRAPHIE

- <sup>1</sup> SOFA 2019 (fao.org)
- <sup>2 3</sup> FAO - Nouvelles: Pertes et gaspillage alimentaires: un fléau à combattre d'urgence pour atteindre les objectifs que le monde s'est fixés pour 2030
- <sup>4</sup> FAO - Nouvelles: Un rapport des Nations Unies: L'année de la pandémie est marquée par une hausse de la faim dans le monde
- <sup>5</sup> brochure-gaspillage-23-janvier-2018.pdf
- <sup>6</sup> Caractérisation de l'offre disponible en produits d'entretien (wallonie.be)
- <sup>7 8 9</sup> Pertes\_alimentaires\_HORECA2016\_2017\_rapport de synthèse\_20171016 (wallonie.be)
- <sup>10</sup> cci-reduction-gaspillage-alimentaire-restauration-commerciale\_2018\_cle4bbe81.pdf
- <sup>11</sup> Alimentation et impact environnemental?- #jecuisinelocal - APAQ-W
- <sup>12</sup> Fruits et légumes de saison : le juste prix du goût - #jecuisinelocal - APAQ-W
- <sup>13</sup> Consommer local et de saison: 5 conseils pour être un consommateur responsable - Société - Plusmagazine (levif.be)
- <sup>14</sup> Bio: pas de tomates en hiver sous les serres chauffées - France 24
- <sup>15 17</sup> Pourquoi manger de saison? - Greenpeace France
- <sup>16 20 32</sup> Les fruits et légumes saisonniers sont-ils meilleurs pour l'environnement? | Eufic
- <sup>18</sup> Manger de saison, pourquoi? comment? - Le Var des gastronomes
- <sup>19</sup> goodfrance\_livreblanc-gastronomieresponsable.pdf
- <sup>21</sup> Les habitudes alimentaires des Belges, par Incidence
- <sup>22</sup> De plus en plus de Belges attentifs à l'alimentation durable - Le Soir
- <sup>23 26</sup> Consommer local : vers une alimentation plus durable - ELLE.be
- <sup>24</sup> Pourquoi manger de saison?- Greenpeace France
- <sup>25</sup> Zéro déchets au resto (environnement.brussels)
- <sup>27</sup> La consommation de viande en Belgique continue de baisser · EVA maakt het plantaardig (evavzw.be)
- <sup>28</sup> Journal of Health Monitoring | 2/2016 | Vegetarian diet in Germany (rki.de)
- <sup>29 30</sup> Eva - moitié des Européens réduisent leur consommation de viande



- 
- 31 Slow Meat - Themes - Slow Food International
- 33 50 Deliverect | Pourquoi les engagements écoresponsables sont essentiels pour le succès des restaurants aujourd'hui
- 34 85% des consommateurs recherchent des informations sur internet avant de se rendre au restaurant (neorestauracion.com)
- 35 Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs, Le gaspillage alimentaire dans l'Horeca en Wallonie
- 36 37 Pertes\_alimentaires\_HORECA2016\_2017\_rapport de synthèse\_20171016 (wallonie.be)
- 38 39 41 42 G-023\_v2\_04072013\_fr.pdf (favv-afscfa.be)
- 40 GreenCook\_Book\_FR.pdf (espace-environnement.be)
- 43 La législation Européenne relative aux gaz F EU 517/2014, qu'est-ce qui change à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022? (frixis.be)
- 44 Consommation Frigo : combien consomme votre réfrigérateur? (fournisseurs-electricite.com)
- 45 Conservation-des-aliments.pdf (economie.gouv.fr)
- 46 Comment les dates de consommation vont évoluer - Le Soir
- 47 Zéro déchet en cuisine : 4 recettes anti-gaspillage de Thierry Marx | Régal (regal.fr)
- 48 Manger Des Légumes Flétris | Conseils de Nicolas Durand - Nicolas Durand (nicolas-durand.fr)
- 49 Le Plan Régal s'étend de 2015 à 2025 et vise à diminuer de 30 % le gaspillage alimentaire d'ici la fin de celui-ci par diverses actions consultables dans la brochure de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires
- 51 Une alimentation BON POUR LE CLIMAT - Bon pour le climat
- 52 Deliverect | Pourquoi les engagements écoresponsables sont essentiels pour le succès des restaurants aujourd'hui
- 53 AFSCA - Publication: Des excédents alimentaires?(favv-afscfa.be)
- 54 Zéro déchets au resto (environnement.brussels)

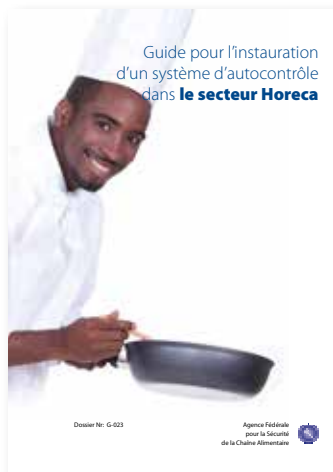


## Le Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca (G-023)

Chaque entreprise où sont manipulées des denrées alimentaires doit respecter des procédures de sécurité et d'hygiène (les restaurants, les cafés, etc.).

Celles-ci sont reprises dans le Guide sectoriel. Chaque exploitant Horeca doit décrire des procédures d'hygiène, détecter et analyser les points de risques, pratiquer des mesures de contrôles, former le personnel, etc.

Le « Guide » vous explique, de manière complète comment vous devez procéder, dans le respect des prescriptions légales en matière d'hygiène en général.



## Le Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur B2C (G-044)

Le « Guide » vous explique, de manière simple, comment vous devez procéder dans le respect des prescriptions légales en matière d'hygiène en général.

Si ces guides vous intéressent, nous vous remercions de bien vouloir nous envoyer un mail à [info@horecawallonie.be](mailto:info@horecawallonie.be).

*Si vous êtes membre de la Fédération, vous pouvez bénéficier gratuitement d'un exemplaire de chaque Guide*



Vous vous êtes toujours demandé comment vous pouviez avoir d'aussi grandes quantités de déchets organiques? Vous voulez les réduire et réduire le gaspillage alimentaire? Alors vous êtes au bon endroit!

La **Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie** vous propose son guide « La restauration durable: Comment réduire le gaspillage alimentaire? » afin de vous aider, restaurateurs, frituristes, hôteliers, cafetiers, etc. dans votre réduction de déchets.

Ensemble, nous aborderons les différents postes susceptibles de créer des déchets et de polluer, de la création de la carte jusqu'à l'assiette du consommateur. Vous connaîtrez tout pour devenir un **établissement plus durable**, tout en faisant des économies.

Suivez-le guide afin de tout savoir sur la réduction du gaspillage alimentaire.

### POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Contactez la Cellule Environnement

078/22.30.22 ou 0470/34.79.54

✉ [environnement@horecawallonie.be](mailto:environnement@horecawallonie.be)

### FÉDÉRATION HORECA WALLONIE ASBL

Avenue Gouverneur Bovesse 35 bte 1

5100 Jambes

NE : 0416.290.940

