



© Ademe

OÙ EN EST-ON DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

DE PLUS EN PLUS DE SOLUTIONS SONT PROPOSÉES POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE. POURTANT, LES DÉCHETS ALIMENTAIRES SONT NOMBREUX À ÊTRE ENREGISTRÉS DANS LES CUISINES CHAQUE ANNÉE. ALORS, LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR ONT-ILS LES MOYENS, EN 2018, DE RENVERSER LA TENDANCE ?

Des millions de tonnes de produits alimentaires sont jetés chaque année en France sans avoir été consommés. Le constat ne s'arrête pas là. En France, une personne sur cinq ne mange pas à sa faim. Le gaspillage, autrement dit l'action de produire pour détruire « est un non-sens », comme le soulignait Guillaume Garot, ex-ministre de l'agroalimentaire, il y a quelques mois dans nos colonnes.

LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIENTÔT CIBLES DE LA LOI

Dans la restauration collective, le gaspillage alimentaire est un réel fléau que les professionnels s'attachent à combattre en innovant et en multipliant les actions de sensibilisation. Alors que la loi, depuis 2016, astreint les collectivités territoriales « à mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de leurs services de restauration collective dont ils assurent la gestion », les États généraux de l'alimentation ont la loi EGalim, présentée en Conseil des ministres le 31 janvier 2018 et adoptée depuis peu. Elle prévoit d'étendre les obligations actuelles de lutte contre le gaspillage et de dons alimentaires aux secteurs de l'agroalimentaire et de la restauration collective.

Le tri, la valorisation des déchets, les méthodes de production ou encore l'organisation interne sont revus, de sorte à limiter la mise en poubelle de ce qui n'a pas été consommé. En cause, les processus d'achat et l'attitude du consommateur, « qui a peur de manquer », comme l'interprètent les sociologues.

« UN NIVEAU DE SURPLUS INTOLÉRABLE »

La prise de conscience, elle, ne date pas d'hier. En temps de guerre déjà, des campagnes de communication incitaient à donner les restes de son assiette aux cochons. Depuis dix ou quinze ans, les déchets sont devenus une préoccupation alarmante. « Le niveau de surplus devenait intolérable, se souvient Anne Didier-Pétremant, chargée commerciale et de communication d'Excellents excédents. Si on rapproche ce phénomène avec le fait que beaucoup de Français sont en situation de précarité aujourd'hui, il y a malaise ». Réduire le gaspillage alimentaire ne se fait pas, hélas, du jour au lendemain. Éducation collective, messages publics et initiatives locales se sont multipliés et parviennent parfois à médiatiser le sujet. Mais cela suffit-il pour amortir tout le volume de déchets alimentaires ? Portraits de professionnels qui y croient, et qui luttent au quotidien contre ce problème de société. *

#1 EGalim, un nouveau sommet à gravir

Eqosphère, dans son costume de start-up, va bien plus loin qu'une simple entreprise numérique. Avec sa réflexion 2.0 autour du gaspillage alimentaire, elle propose à tous les acteurs de l'alimentation de les épauler dans ce challenge majeur de réduction et de valorisation des déchets. En veille législative et en réflexion constante sur l'ensemble des solutions proposées, Xavier Corval, le dirigeant, expérimente actuellement pour toute la filière de la restauration collective, qui sera bientôt contrainte par la loi EGalim de révolutionner ses pratiques pour le bien-être de la planète.

Eqosphère ne se contente pas de redistribuer les invendus à des associations solidaires. Si c'est bien cette démarche qui a motivé Xavier Corval, le fondateur, à s'impliquer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, ce n'est pas comme ça qu'il a conçu Eqosphère, plateforme intelligente de conseil et de prestation qui permet à des lieux et structures identifiés de trouver des solutions sur-mesure afin de réduire leurs déchets. Les challenges, c'est ce qui nourrit l'entreprise au jour le jour.

« On nous a demandé récemment de permettre à la gare de l'Est, à Paris, de ne plus produire deux tonnes de déchets quotidiens, indique le gérant. On prototype alors un dispositif complet de réduction de déchets et valorisation, en mettant toutes les parties prenantes dans la boucle ».

GARE AU "GASPI WASHING"

Et cette chaîne de services passe par de la conception, de l'opérationnel, de l'optimisation, de la valorisation, et de l'analyse de

données. Eqosphère crée même des formations RSE (Responsabilité sociale des entreprises ou organisations) adaptées auprès de leurs collaborateurs afin de les rendre davantage performants dans leur démarche. De nouveaux métiers ont émergé grâce à ces dispositifs innovants, permettant d'évaluer toujours plus précisément la pertinence des solutions. Par son action transversale, Eqosphère prévient également de ce que Xavier Corval appelle le "gaspi washing", la façon dont certains acteurs économiques vont se saisir de cette cause sociale pour assurer la rentabilité de leur modèle. « Certains vont faire accepter aux acteurs de la solidarité de manière implicite l'acquisition d'un volume plus ou moins constant, explique Xavier Corval. Les associations se retrouvent à faire du tri sur leur site et certains produits vont se retrouver fatalement à la poubelle ». Exemple probant, à Montauban : « un élu de la communauté urbaine nous a appelé car au Secours populaire local, la poubelle avait augmenté de 30 tonnes

en un an. Et tout cet acheminement impacte nos impôts directement ».

UN MODÈLE ADAPTÉ AU LEITMOTIV

La clef, chez Eqosphère, c'est une adéquation permanente entre l'offre disponible et les besoins réels des acteurs

de la valorisation et du recyclage. « Eqosphère est une SAS dotée d'un agrément ESUS (Entreprise solidaire d'utilité sociale, ndlr), ce qui signifie que l'entreprise a décidé que ses bénéfices servent à la croissance de l'entreprise. C'est un pari, mais j'y crois ». *

FAIRE DES COMPROMIS N'EST PAS MON STYLE !

Pourquoi se contenter de moins si on veut servir le meilleur ? Le FlexiCombi répond parfaitement à ma philosophie.

MKN FlexiCombi

Une excellence sans compromis.

#mychoice | WWW.MKN.COM