A table !

Alimentation

En résumé :

- **L’approvisionnement, la qualité des produits et les déchets sont des problèmes fréquents**
- **Connaître les fournisseurs d’un établissement permet d’estimer la qualité des plats**
- **Une carte respectant les saisons avec un choix limité est signe de fiabilité**

Quel est le problème ?

Le poids des déchets

Le secteur de la restauration en France produit chaque année environ **7 milliards de repas**, cela représente plus de 900 000 tonnes de biodéchets : soit en moyenne **140g de déchets alimentaires par repas**. Depuis 2016, les restaurateurs sont obligés de trouver un moyen de valoriser leurs déchets alimentaires lorsqu'ils dépassent les 10 tonnes par an. Cela représente un établissement ouvert 7 jours sur 7 qui prépare plus de 200 repas par jour.

En France, **33% du gaspillage alimentaire provient de la consommation**. Les pertes sont plus importantes à la maison (19%) qu’aux restaurants (14%) mais ces derniers ne représentent que 15% des repas !

Hormis les déchets alimentaires, il y a de nombreux autres déchets issues des restaurants. La loi oblige depuis 2016 les entreprises à **trier cinq matières : papier et carton, verre, plastique, métaux et bois**. La plupart des restaurants appliquent ce tri, mais en 2019 quinze chaînes de restauration rapide ont été rappelées à l'ordre par la secrétaire d'État à la Transition écologique et solidaire pour non-respect du tri des déchets.

Les circuits d'approvisionnements

Aujourd'hui, les acteurs de la restauration s'approvisionnent majoritairement auprès de grossistes : peu de restaurants connaissent les producteurs des produits qu'ils transforment. En effet, près de **85% des approvisionnements des restaurants sont issus d'un commerce de gros** (grossistes). Seuls 11% des achats sont faits directement auprès des producteurs et ce sont principalement les restaurants gastronomiques qui fonctionnent par ce circuit là (données de 2018).

Passer par un grossiste pour s'approvisionner n'est pas un problème en soit, il est possible d'avoir des produits de qualité ou labellisés auprès de ces fournisseurs. En revanche, **connaître ses producteurs à de nombreux avantages** : cela permet de consommer local, d'être en accord avec les saisons, de mieux connaître les conditions de production et bien sûr de redonner du sens au lien entre le producteur, le restaurateur et le consommateur.

La variété et l'attractivité des plats ou boissons

Les restaurateurs doivent être capable de satisfaire les envies de leurs clients tant sur la qualité que le choix. Il leur est parfois difficile de **créer des cartes attractives en fonction de la saisonnalité** des produits et doivent en même temps gérer leurs stocks car les denrées sont périssables.

La variété du menu minimise le risque d'ennui des clients et répond aux différents régimes alimentaires. En revanche, la difficulté est d'assurer la qualité : **avoir une importante variété de plats de qualité à sa carte est une tâche complexe**. Cela nécessite beaucoup de temps de préparation mais également de recherche pour trouver de bon producteur de vin naturel ou de viande responsable par exemple.

De ce fait, certains restaurateurs préfèrent avoir **une carte très variée pour répondre à toutes les envies, quitte à rogner sur la qualité** en cuisinant des produits de qualité médiocre.

L'impact social

Le caractère social ne doit pas être oublié : le secteur de la restauration a toujours dû faire face à un renouvellement du personnel élevé. **29% des salariés de l'hôtellerie-restauration ont moins d'un an d'ancienneté**. La rotation des employés est 2 à 3 fois plus élevée que dans n'importe quelle autre secteur. Ce sont des emplois principalement occupés par des jeunes et des étudiants. Le rythme de travail est rapide, stressant et physique, des conditions qui ne conviennent pas à tous. De même, les **salaires sont relativement modestes et les emplois du temps fragmentés**, difficilement supportables pour une famille par exemple.

Quelles sont les solutions ?

Les consommateurs sont de plus en **plus conscients et informés** des problèmes environnementaux et veulent **mieux se nourrir** y compris lorsqu'ils se rendent au restaurant. De leur côté, les restaurants et les bars ont été amenés à développer des cartes plus qualitatives : **aliments plus sains, plus locaux, plus équitables, moins polluants**… pour répondre à la demande. Mais comment savoir si un restaurateur prend bien en compte l'environnement et le respect des produits ?

Demander la provenance des produits

Un restaurateur doit être en capacité de vous donner le nom de ces producteurs ou l'origine de ces produits : **c'est un gage de professionnalisme mais également de qualité**. La transparence dans la provenance des produits, c'est aussi être honnête jusqu'au bout et préciser si tel produit est surgelé ou n'est pas fait maison par exemple. Le fait d'avoir connaissance de ces informations permet d'accorder **sa confiance à un établissement**.

Les labels : qualité et fiabilité

Pour les produits français, le bio avec la certification "Agriculture Biologique" est le plus connu et le plus utilisé des labels mais il en existe d'autres qui sont au moins aussi engageants. Découvrir une gamme de bière, vin ou soda bio au sein d'un bar est signe que le responsable à **une réflexion éthique sur sa gamme de produits**. Quant aux restaurateurs, ils indiquent souvent sur leur carte si une partie ou la totalité des produits qu'ils cuisinent sont labellisés. Pour les produits venant de l'étranger comme le café, le chocolat… Il existe des labels issus du commerce équitable. Ils permettent d'importer des produits tout en contribuant à une production saine et des conditions de travail justes.

Faire découvrir de nouvelles saveurs

Certains repoussent les limites et élaborent des plats avec **des variétés anciennes de légumes** comme les courgettes jaunes, les aubergines blanches, les topinambours... ou **des races rustiques normande**s comme le porc de Bayeux, la poule de Gournay, le mouton Avranchin... Ces initiatives servent à faire revivre des variétés ou espèces consommées autrefois mais oubliées progressivement depuis l'après-guerre. Avoir ce type de produit à la carte est **un signe d'engagement de la part d'un restaurateur** : il souhaite faire découvrir des produits oubliés de qualité.

Réduire le gaspillage alimentaire

Aujourd’hui, le secteur se mobilise pour donner leurs invendus à des associations ou pour vendre à bas prix des paniers de denrées arrivant en fin de date limite de consommation. De votre côté, **vous pouvez demander à partir avec vos restes quand vous ne finissez pas votre repas**.

En effet, les restaurants ont l’obligation de vous mettre à disposition des “doggy-bags” (ou “gourmet-bags”) depuis le 1er juillet 2021. Ce sont simplement des **boîtes réutilisables ou recyclables** permettant d’emporter la fin de son assiette pour éviter le gaspillage au cas où vous avez les yeux plus gros que le ventre.

Cuisiner au fil des saisons

Un restaurant travaillant des produits frais doit **faire évoluer sa carte** au fur et à mesure de l'année en suivant le rythme des productions locales de saison. C'est pourquoi vous ne devriez pas trouver de fraises, de tomates, de poivron... en hiver et de clémentine, de potiron, d'endives... en été par exemple.

Si c'est le cas, il y a de bonne chance que le restaurateur **n'utilise pas des produits frai**s ou alors ce ne sont **pas des produits locaux**. Peut-être a-t-il anticipé et préparé des bocaux maison l'été dernier pour pouvoir mettre des poivrons à sa carte en hiver ? Dans ce cas, il l'indiquera sur sa carte sans aucun doute !

Opter pour plus de végétal

L'offre de plat végétal était encore assez pauvre il y a quelques années : on se contentait juste de la classique salade de crudité avec une vinaigrette pas toujours faite maison. Désormais, de plus en plus de restaurants innovent et créent des plats originaux et gourmands exclusivement végétal. **C'est peut être l'occasion de tester !** En entrée ou en plat, opter pour une assiette sans viande ni poisson de temps à autres permet de réduire votre impact sur l'environnement sans prendre le parti d'un régime spécifique. C'est aussi l'occasion **de découvrir de nouveaux goûts, produits et associations de saveurs**.

Une carte avec un choix réduit

Comme exposé dans les problèmes, avoir une carte variée est important dans un restaurant mais cela est bien souvent **au détriment de la qualité au delà d'un certain nombre de plats proposés**. En effet, une grande variété implique beaucoup de stockage pour le restaurateur et engendre des coûts. Pour les compenser et pouvoir garder des prix corrects, la solution est de rogner sur la qualité en achetant des produits bas de gamme ou congelés. C'est pourquoi vous pouvez garder à l'esprit qu'un restaurant **proposant plus de 30 plats** (de l'apéritif au dessert) à sa carte cuisine rarement de bon produits.

Où puis-je trouver ces établissements ?

Vous pouvez d'ores et déjà commencer à constituer **une liste des restaurants et bars** qui vous semble respecter les critères énoncés précédemment. N'hésitez pas à leur poser directement vos questions, vous vous apercevrez rapidement si votre interlocuteur connaît ses produits ou non et s'il a une réflexion éthique sur la carte qu'il propose.

Le site aurendezvousdesnormands.fr met à votre disposition **un annuaire recensant les restaurants, bars et traiteurs responsables** ! Ces structures respectent la charte du réseau #M!EUH pour une consommation responsable !

Rendez-vous sur l'accueil du site, indiquez l'endroit où vous habitez et choisissez la catégorie Restaurants Bars Traiteurs. N'oubliez pas de cliquer sur « **Consommez #M!EUH** » et appuyez sur la loupe. **Bonne recherche !**

Sources

- Restauration et développement durable : enjeux et meilleures pratiques - UTOPIES
- Les restaurants se mettent à la cuisine écoresponsable - Le Monde

- Comment devenir un restaurant écoresponsable ? Des gestes simples pour l'environnement - Malou
- La gestion des déchets au restaurant - L'Hôtellerie Restauration
- Le gaspillage en quelques chiffres - Zéro Gâchis
- Tri des déchets : les chaînes de restauration rapide signent un contrat d’engagement pour trier leurs déchets - Gouvernement.fr
- Gaspillage alimentaire - Ministère de la Transition Ecologique
- La variété du menu - HRI Mag
- Panorama de la consommation alimentaire hors domicile - France Agrimer