16 octobre Journée de Lutte contre le gaspillage alimentaire

Maîtrise du gaspillage: les solutions agroalimentaires pour la Restauration

La maîtrise du gaspillage alimentaire est un enjeu important pour la restauration. Un pacte d'engagement contre le gaspillage alimentaire a été mis en place et signé par un grand nombre de restaurateurs et l'ANIA représentant les entreprises agroalimentaires. Le gouvernement a fixé un objectif visant à réduire le gaspillage alimentaire de 50% à horizon 2025. Cette maîtrise du gaspillage est une responsabilité partagée par tous. Les industries agroalimentaires spécialisées sur les marchés de la Consommation Hors Domicile ont donc innové pour répondre aux contraintes des restaurateurs face à cet enjeu qui représente 15% du gaspillage alimentaire en France. Aujourd'hui, plusieurs solutions concrètes existent pour agir favorablement sur la maîtrise du gaspillage.

Les solutions proposées par l'industrie agroalimentaire Food Service sont :

- **L'aide à la gestion des matières premières** est un levier important dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Lors des commandes il faut prévoir le taux de perte des produits lors de leur transformation (pluche, découpe, perte à la cuisson) afin d'obtenir la juste quantité de produits à servir. De nombreux produits agroalimentaires apportent des réponses à cette problématique : pas d'incertitude liée à l'épluchage ou à la découpe, une connaissance du taux de perte à la cuisson, mais aussi l'indication du nombre de portions par conditionnement.
- **Des solutions de conservation des produits :** les dates de conservation précises indiquées sur les produits permettent d'anticiper et de gérer plus aisément le flux produits, ces derniers pouvant la plupart du temps être conservés plusieurs jours.
- **Des portions adaptées au type de convives** : adaptation des grammages des portions en fonction des recommandations du GERCM notamment en restauration scolaire.
- **Des cuissons en flux tendu ou cuissons « minute »** : difficile de produire juste ce qu'il faut lorsqu'on ne connait pas à l'avance le nombre exact de ses clients à venir. Les produits précuits ou les cuissons minute sont des réponses à ces problématiques

Le GECO Food Service s'est impliqué dans le comité de lutte concernant la maitrise du gaspillage alimentaire en restauration et est signataire de la *Charte d'engagement des IAA dans la lutte contre le gaspillage alimentaire de l'ANIA.*

A propos du GECO Food Service, le référent des industriels sur le marché du Food Service

Association créée en 1976, le GECO Food Service fédère aujourd'hui une centaine d'industriels (TPE, PME et groupes) qui fabriquent et commercialisent des produits et services destinés à différents segments de marché de la CHD : restauration collective et commerciale, vente à emporter, restauration rapide, etc. Au sein du GECO Food Service, ces industriels sont répartis en 3 collèges: Agroalimentaire, Equipements de cuisine professionnelle, Hygiène et sécurité.

Pour répondre aux attentes de toute la filière de la CHD, le GECO Food Service réalise des études, gère les statistiques de vente des industriels sur leurs marchés, veille sur les réglementations impactant la restauration (nutrition, développement durable, commerce, consommation) et réunit ses membres dans des commissions de travail : développement durable, marchés publics, nutrition-santé, chiffres et statistiques, hygiène et sécurité alimentaire.

Plus d'informations sur http://www.gecofoodservice.com/ ou sur le compte LinkedIn GECO Food Service