

Quid des déchets alimentaires dans les réseaux de restauration rapide ?

Propos introductifs

Les résultats de notre étude ont permis de mettre en exergue l'origine des déchets alimentaires produits dans les restaurants ainsi que le volume qu'ils représentent.

L'origine des déchets alimentaires produits dans les restaurants

Les raisons pour lesquelles un produit alimentaire devient un déchet sont variées et impliquent les clients comme les restaurateurs, comme l'illustrent les éléments ci-dessous :

- Des clients qui « finissent pas leurs assiettes » pour diverses raisons
 - « On va jeter des produits qui reviennent en cuisine parce que le client n'est pas satisfait. [...] Ça arrive dans les salades qui sont de producteurs locaux à côté de chez nous, parfois on a des petites bestioles dans nos salades malgré le fait qu'elles soient passées au micro-chlore ou ce genre de choses. » (Franchiseur)
 - « Il y a très peu de pertes, à part ce que les clients ne consomment pas et ne veulent pas ramener chez eux, parce qu'on leur propose de ramener les restes chez eux. » (Franchiseur)
 - « Les doggy bag, c'est très bien justement [...] mais ce n'est pas encore le cas dans certains fast-foods. » (Consommateurs)
 - « Il y a trop de quantité. Sinon, il y a aussi les aliments, ça m'est déjà arrivé d'avoir des aliments qui sont non-inscrits sur la carte et qui sont servis quand même dans les plats. » (Consommateur)
- Des restaurateurs qui n'ont d'autres choix, parfois, d'avoir de « la casse alimentaire »
 - « Quand vous épluchez tout ce qui est fruits et légumes, ça part dedans. Si nous avons de la casse en alimentaire, les casses du quotidien... Je mets, par exemple, une [type de produit] à cuire, et puis elle est trop cuite donc, elle part en alimentaire. Des fruits et légumes qui peuvent être abimés, donc ça part en alimentaire. Les DLC dépassées, donc s'il y a besoin, il faut les jeter, donc c'est de l'alimentaire également. » (Franchisé)
 - « Alors, on a un système de production et de préparation qui est quand même particulier puisqu'on ne prépare rien à l'avance. C'est-à-dire qu'on fait à la demande du client. Donc déjà, on a beaucoup moins de déchets alimentaires. » (Franchisé)

Le volume représenté par les déchets alimentaires dans la restauration rapide

Le volume de déchets alimentaires générés dans la restauration rapide peut être calculé de plusieurs façons, comme indiqué ci-dessous.

- Le volume en termes de coûts pour les restaurateurs
 - « En valeur de pertes, je pense qu'en moyenne on est à 100-150 euros maximum, par jour. C'est très peu, ils font attention à ne pas gâcher. » (Franchiseur)
 - « Les déchets organiques, c'est très lourd. On est au moins à 10 000 € de traitement par an. » (Franchisé)
 - « Nous, grosso modo, la casse en magasin, même si on la valorise par des dégustations, elle représente 4% du chiffre d'affaires H.T. » (Franchiseur)

« Les pertes, je peux vous les chiffrer, c'est à peu près de l'ordre de 3 à 5% [du chiffre d'affaire de chaque restaurant]. » (Franchiseur)

« Alors en alimentaire, [...] on va dire que ça peut tourner entre 10 et 20 points. » (Franchisé)

- Le volume en termes de quantité

« Chez nous, on fait à peu près une tonne de déchets alimentaires. Et encore, on ne met pas tout, parce que tous les [déchets du type poisson, etc.] ne passent pas dedans. Donc on fait 1 tonne pour un petit restaurant de 35m² et 50m² avec la cuisine. » (Franchiseur)

« Par semaine, [...] on a 6 poubelles en tout, on en remplit 4 de 150 litres. On a 4 ramassages, on doit être sur un volume d'à peu près 2000 litres par semaine. » (Franchisé)

Propos conclusifs

La prise de conscience du volume de déchets alimentaires générés dans la restauration rapide ne peut qu'encourager les franchiseurs et les franchisés à agir. L'identification de l'origine de ces déchets alimentaires permettra aux franchiseurs et franchisés du secteur de gérer plus efficacement les produits alimentaires transformés et consommés dans leurs restaurants (ex. : optimisation des stocks, doggy bags) et les déchets issus de ces produits alimentaires (ex. : compost).

NB : Cette fiche pratique est issue d'une étude empirique intitulée « La gestion des déchets dans les chaînes de restauration rapide », menée par les étudiants du Master Franchise & Commerce en Réseau – IGR-IAE Rennes – Université de Rennes 1, et coordonnée par Rozenn Perrigot, Professeur des Universités et Directrice du Centre sur la Franchise & le Commerce en Réseau. Plus d'une centaine de franchiseurs, franchisés et clients ont contribué à cette étude en acceptant d'être interviewés durant l'automne 2019.