

Lutter contre le gaspillage alimentaire en milieu institutionnel

Au Québec, 1,2 M tonnes d'aliments comestibles sont jetées chaque année. Au sein d'une institution, le gaspillage alimentaire (GA) représente des coûts importants et fait gonfler l'empreinte écologique des services alimentaires.

En institution, les causes du GA sont multiples. Selon les acteurs et actrices du milieu, le GA est souvent dû à des **enjeux de gestion des denrées** : surestimation des besoins, portions non adaptées aux besoins de la clientèle, enjeux d'approvisionnement, etc.

Quantifier les pertes et le gaspillage alimentaire

La première étape est de quantifier le gaspillage alimentaire dans votre institution. Cela permet de mettre un chiffre sur le GA et d'en identifier les causes dans votre établissement.



Une façon recommandée pour quantifier le GA est de **peser chaque type d'aliments jetés** au cours d'une période donnée. La quantification demande beaucoup de main-d'œuvre et d'efforts, mais c'est une étape primordiale pour votre démarche de réduction du gaspillage alimentaire! Selon les ressources disponibles, vous pouvez mettre l'accent sur certaines étapes de la production, ou sur certains aliments souvent gaspillés.



On peut faire de bonnes estimations en choisissant **une courte période représentative** d'une saison ou d'une semaine normale, durant laquelle on calcule tout ce qui est jeté. Une quantification de certains items ciblés peut aussi être menée en continu, pour mieux saisir l'évolution à travers les saisons et les cycles de menus.

Cette démarche permet aussi de sensibiliser les équipes à la quantité d'aliments jetés, et a un impact sur leurs pratiques. Pour plus d'informations sur les méthodes de quantification, consultez les ressources.

Étapes pour quantifier les pertes et le gaspillage alimentaire



1. Identifier une période de temps représentative durant laquelle s'effectuera la quantification.



2. Déterminer le protocole de récupération des PGA dans l'établissement.



3. Former les équipes sur le protocole et la pertinence de la démarche.



4. Mesurer et calculer tous les aliments gaspillés.



5. Extraire les données pertinentes.



6. Planifier les prochaines étapes selon les données récoltées.

Améliorer la gestion des services alimentaires

Le gaspillage alimentaire en institution est souvent lié à la manière dont les plats sont préparés.

Une **surestimation des besoins de la clientèle**, la **construction des menus** et les **outils de gestion désuets** sont des causes de gaspillage souvent évoquées par le milieu institutionnel.

Pistes d'amélioration pour les institutions

- Adopter des **menus harmonisés** entre les établissements d'un même regroupement.
- **Moderniser les logiciels** de gestion de stocks et de commandes.
- Utiliser des **recettes standardisées** qui indiquent la quantité de portions produites pour mieux planifier.
- Ajouter une **clause de gestion du gaspillage alimentaire** dans les contrats de concessionnaire, si applicable.
- **Réviser la planification et l'offre des menus** dans une optique de réduction du GA, tel que le service aux chambres qui permet une réduction considérable à la fois dans les services alimentaires que chez la clientèle.

Modifier le menu pour limiter le gaspillage alimentaire

Modifier le menu d'une institution peut limiter grandement le gaspillage alimentaire. On peut travailler en amont, pour **optimiser le menu et** la gestion des aliments selon leurs formats et s'ouvrir à **une plus grande flexibilité**.

Bien que les **menus à la carte** soient idéaux pour réduire le gaspillage alimentaire, ils ne sont pas adaptés aux réalités de toutes les institutions. Toutefois, il existe plusieurs autres voies d'action.

Améliorer son menu pour réduire le gaspillage alimentaire

- Concevoir les menus de façon à inclure moins de matières premières périssables différentes et à diversifier la façon de les cuisiner
- Garder une certaine flexibilité dans la description des menus : « Légumes de saison », « soupe du jour » ou « salade » permet d'utiliser les surplus d'aliments encore consommables.
- Offrir des demi-portions ou des portions augmentées, selon les besoins.
- Adapter l'offre alimentaire aux préférences de la clientèle longue durée, en notant ce qu'elle préfère habituellement.

Sensibiliser sa communauté au gaspillage alimentaire

La lutte au GA concerne toutes les personnes qui œuvrent au sein d'une institution. Souvent, ce sont les personnes sur le terrain qui constatent les causes du GA. Il est donc essentiel de les intégrer dans la démarche. Voici des exemples de sensibilisation au GA :

- Afficher publiquement la quantité d'aliments gaspillés hebdomadairement, pour sensibiliser les équipes
- Consulter régulièrement les équipes sur le terrain pour identifier leurs défis au quotidien dans la lutte au GA
- Créer des canaux de communication entre les cuisines, les personnes sur le terrain et les services de gestion
- Intégrer la lutte au GA dans la formation des employé(e)s



Que faire avec les restants encore bons?



Si des aliments sont encore consommables, mais ne peuvent pas être servis à la clientèle, plusieurs options sont disponibles pour redistribuer ces aliments :

- Participer à des initiatives d'économie circulaire qui valorisent des résidus alimentaires
 - Ex. : donner le marc de café à une champignonnière locale
 - Ex. : donner les épluchures de légumes à des entreprises qui élèvent des insectes comestibles
- Redistribuer les portions non consommées à des organismes en sécurité alimentaire
 - Ex. : La Tablée des chefs
- Installer un réfrigérateur/congélateur collectif pour la communauté (clientèle, personnes employées, familles de la clientèle, etc.)

Renseignez-vous sur les [exigences du MAPAQ sur le don d'aliment](#).

Ressources :

- [Réduction du gaspillage alimentaire institutionnel](#) - Commun'assiette
- [Guide sur le gaspillage alimentaire](#) - Recyc Québec
- [Pourquoi et comment mesurer le gaspillage alimentaire : Guide Pratique](#) - Commission de coopération environnementale
- [Guide pratique - Pour réduire le gaspillage alimentaire en milieu de la santé](#) - CISSS de l'Outaouais et CIUSSS Saguenay-Lac-Saint-Jean
- [Formation : Réduire son gaspillage alimentaire en service alimentaire](#) - ITHQ



Cette fiche a été réalisée grâce aux efforts du comité Critères de durabilité de la communauté de pratique Commun'assiette Montréal.