



La Clef des Champs se mobilise contre le gaspillage alimentaire

Description

La Clef des Champs se mobilise contre le gaspillage alimentaire



Chaque année, le monde gaspille entre 33 % et 40 % des aliments qui sont produits, selon les chiffres de la [Food Loss and Waste Database](#) de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). En sus des précieuses ressources perdues, nos déchets alimentaires engendrent également des coûts associés et contribuent aux émissions de gaz à effet de serre. Depuis décembre 2021, 22 hôtels et restaurants des six îles de la région bénéficient du programme de [Prévention du gaspillage alimentaire dans l'océan Indien](#), parmi lesquels La Clef des Champs.

Créée depuis trois générations, ce restaurant mauricien est une véritable institution culinaire, connue surtout pour sa cuisine raffinée. Depuis quelques années, l'établissement

s'inscrit dans une démarche de développement durable. Cela se traduit par le tri des déchets, l'élimination graduelle du plastique à usage unique ou encore les partenariats noués avec des petits fournisseurs locaux pour l'approvisionnement de nombreux produits. Pour Arnaud Dalais, directeur de [La Clef des Champs](#), participer à ce programme était donc une évidence.



La Clef des champs participe au programme Prévention du gaspillage alimentaire dans l'océan Indien.

« Le gaspillage alimentaire a un impact environnemental certain, et engendre également des coûts. Personnellement, je suis certain que l'on peut faire beaucoup de choses à partir des ressources qui partent aujourd'hui à la poubelle. Il suffit d'un peu de créativité », explique-t-il emphatiquement. Pour ce faire, le restaurateur bénéficie des données précises qui sont collectées quotidiennement.

En effet, après avoir suivi les formations en décembre 2021, le restaurant a mis en place sa station d'enregistrement début janvier. Celle-ci consiste d'une tablette sur laquelle est installée l'application [Food Intel Tech](#) by LightBlue Consulting, d'une balance électronique et de différents contenants grâce auxquels les déchets sont triés par catégories (fruits, viandes, légumes, etc.) Les données, saisies grâce à la tablette, sont instantanément envoyées à l'ordinateur du chef exécutif, Rakesh Roohan. Elles lui permettent de connaître la quantité de nourriture gaspillée par couvert, les types d'aliments jetés ou encore d'identifier les étapes de préparation qui produisent le plus de déchets.



Rakesh Roochan, le chef ex-coutif du restaurant, consulte quotidiennement les données recueillies.

Grâce à un tableau de bord, il suit quotidiennement le volume de déchets alimentaires produits par ses cuisines. Au cours des dernières semaines, il a formé tous les membres de sa brigade. *«Aujourd'hui, cela fait partie de notre quotidien»*, confie-t-il. *«Grâce au travail de sensibilisation, j'observe que les membres de l'équipe font plus attention, notamment à la découpe des produits, en particulier les légumes. Le fait de pouvoir quantifier les déchets nous permet de nous rendre compte du volume qu'ils représentent»*, poursuit-il.

Toutefois, aucune mesure corrective n'a été prise à ce stade. L'enregistrement des données au quotidien se poursuivra pendant encore quelques semaines afin d'affiner le diagnostic et d'identifier les causes du gaspillage. Ce n'est qu'après cette phase initiale que des initiatives concrètes seront mises en œuvre.

«Je suis convaincu que nous pouvons réduire davantage nos déchets, et surtout mieux valoriser les produits que nous utilisons. Il y a plein d'utilisations possibles avec les pelures, alors que certains légumes n'ont pas forcément besoin d'être jetés», confie Arnaud Dalais. Autant de pistes à explorer pour réduire les déchets alimentaires.

Pour rappel, ce programme, réalisé à l'initiative et avec le support financier de la Représentation de l'Organisation internationale de la Francophonie pour l'Océan Indien, est mis en œuvre par Cap Business Océan Indien, avec la collaboration de [Living Labs Federation](#). Les formations, la technologie et le support technique sont dispensés à distance par [LightBlue Consulting Ltd](#).

Parole au formateur

«Ce projet, que nous menons en collaboration avec Cap Business Océan Indien et Living Labs Federation, grâce au soutien de la Représentation de l'OIF pour l'Océan Indien, est très spécial pour nous. C'est d'abord une opportunité unique de pouvoir travailler avec 22 hôtels et restaurants de six territoires de la région simultanément. C'est aussi la première fois que l'on a l'occasion de transmettre nos connaissances acquises depuis une décennie et notre technologie FIT en langue française, et nous nous en réjouissons !»

À soutenir Benjamin Lephilbert, CEO de LightBlue Consulting Ltd

Cette entreprise sociale à but lucratif travaille principalement sur la prévention du gaspillage alimentaire en Asie, en Europe et dans l'océan Indien. Benjamin Lephilbert est l'un des créateurs de la Food Intel Technology (FIT) et de la certification The PLEDGE on Food Waste. À ce jour, plus de 2 000 professionnels ont été formés et sensibilisés à cette question grâce aux formations dispensées par cette société basée en Thaïlande.

date création

mars 22, 2022