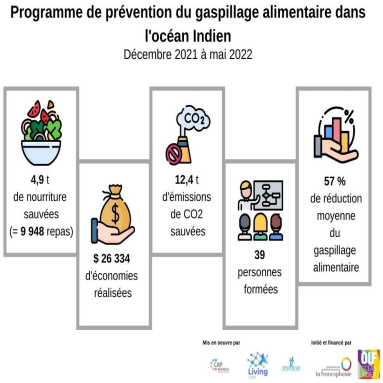
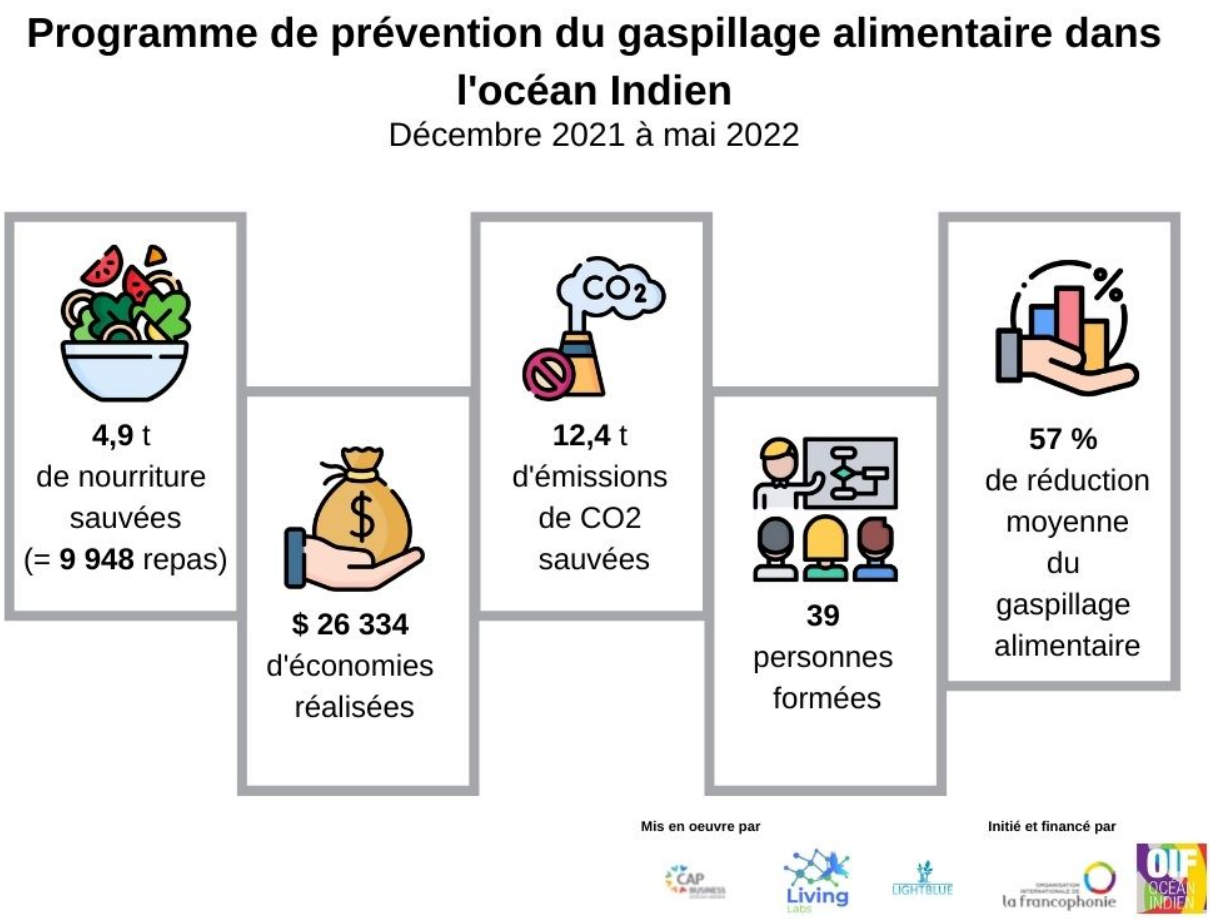


Prévention du gaspillage alimentaire : Les trois infos à retenir de notre programme

Description

Prévention du gaspillage alimentaire : Les trois infos à retenir de notre programme



Le gaspillage alimentaire est un problème majeur à travers le monde. Consciente de cela, Cap Business Océan Indien a accompagné,

de décembre 2021 à mai 2022, une vingtaine d'hôtels et de restaurants des Comores, de Madagascar, de Maurice, de Mayotte,

de La Réunion et des Seychelles. Initié et financé par la Représentation de l'Organisation internationale de la Francophonie pour l'océan Indien, ce projet pilote avait pour but de donner les outils nécessaires aux professionnels de ces secteurs pour qu'ils puissent réduire le volume de déchets que génèrent leurs cuisines.

Voici les trois principaux résultats à retenir de ce projet pilote.

1. 4,9 tonnes de nourriture sauvées

Ce programme, dont la mise en œuvre a duré cinq mois, a permis de sauver presque cinq tonnes de nourriture. Ce volume représente l'équivalent d'un peu plus de 9,900 repas. En termes financiers, les économies réalisées sont importantes, puisqu'elles s'élèvent à plus

de 26,000 dollars (USD). Sur le plan environnemental, cela équivaut à environ 12,4 tonnes de CO_2 qui n'ont pas été rejetées dans l'atmosphère !

2. Réduction moyenne de 57% du gaspillage

Grâce au travail de sensibilisation et les mesures mises en place dans les cuisines, les établissements sont parvenus à réduire leur gaspillage de 57% en moyenne. Ce résultat est plus que satisfaisant, étant donné que l'objectif fixé au départ était de 25 à 35%.

Cela démontre surtout la motivation des équipes qui ont parfaitement saisi cette problématique et ses enjeux.

3. 39 professionnels formés

La formation était un volet important de ce projet. Au total, 39 personnes ont été formées et sensibilisées. Ils ont notamment été initiés à l'utilisation d'une application de suivi du gaspillage alimentaire – Food Intel Tech – développée par LightBlue Consulting. Les participants ont ainsi pu accéder gratuitement à ce système de suivi pendant toute la durée du programme.

Les chefs recevaient un rapport hebdomadaire, ce qui leur permettait de mieux comprendre le phénomène dans leurs cuisines et de mettre en place des actions pour réduire le gaspillage. Ce programme a notamment permis aux équipes de mieux comprendre l'intérêt de l'enregistrement des données. Cette procédure, parfois redoutée par les professionnels, a permis aux bénéficiaires de mieux utiliser certaines ressources, ce qui a débouché sur des gains économiques.

Ce programme a été mis en œuvre grâce à l'appui technique de Living Labs Federation et de LightBlue Consulting Ltd.

Bon à savoir

Un restaurant de taille moyenne gaspille l'équivalent de 6 à 14% de son revenu en déchets alimentaires.

date créée
juillet 2022