Les pratiques adaptées au développement durable

Le dictionnaire Larousse définit le développement durant ainsi « Mode de développement qui assure la satisfaction des besoins essentiels des générations actuelles, particulièrement des personnes les plus démunies, tout en sauvegardant la capacité des générations futures à satisfaire leurs propres besoins ». Aujourd'hui, l'hôtellerie-restauration cherche à adapter ses pratiques vers un développement durable.

Situation professionnelle : Vous travaillez à l'hôtel 4 étoiles Beau séjour. Les clients prêtant de plus en plus attention à la protection de l'environnement, le directeur du restaurant et le directeur d'hébergement, souhaitent obtenir un écolabel européen. Dans ce but, ils créent un groupe de réflexion pour étudier les pratiques de l'environnement. Vous participez à ce groupe de réflexion.

Document 1

Exemples de gaspillage au restaurant hôtel Bon Séjour

→Activités :

①Vous faites le tour du restaurant dans le but de détecter d'éventuelles sources de gaspillage. Observez les photos du **document 1** et citez les origines de gaspillage que vous constatez.

➢Le retour des assiettes en plonge et un robinet qui fuit.

② Vous faites à présent le tour des étages pour relever le gaspillage dans les étages. Enumérez les différentes origines de gaspillage que pouvez rencontrer.

➢Les produits d'entretien mal dosés, l'eau qui coule trop longtemps pendant le nettoyage de la salle de bains, le chauffage dans les chambres non occupées, la lumière permanente dans les couloirs, etc

③ Classez une de vos réponses dans chaque colonne du tableau suivant :

Gaspillage alimentaire	Gaspillage énergétique
La nourriture dans les assiettes au retour à la plonge (par exemple)	Le chauffage dans les chambres non occupées (par exemple). Les lumières qui restent allumées dans les cuisines, dans les vestiaires du personnel.

I Le tri des déchets

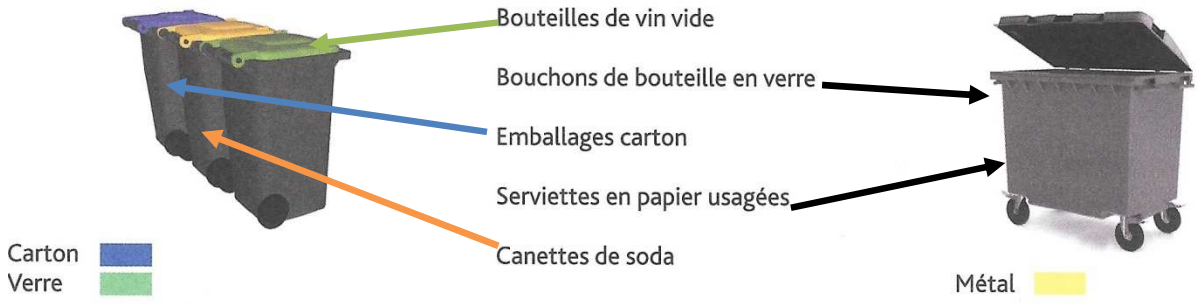
Recycler les déchets permet de les réduire et cette pratique protège l'environnement de façon durable. Mais pour cela, il faut commencer par trier les déchets de façon sélective, c'est-à-dire qu'il faut que les déchets soient séparés pour favoriser le traitement propre et valoriser les « matières » par le recyclage. Il est ainsi possible de diminuer le gaspillage.

https://www.sybert.fr/que_faire_de_mes_dechets/la_collecte_selective/les_bons_gestes_de_tri/

	Déchets recyclables		Déchets non recyclables
Déchets non alimentaires	Les emballages en plastique, en carton et en métal	Les bouteilles et flacons en plastique, ainsi que leurs bouchons, les petits cartons fins, les briques alimentaires et les emballages métalliques (comme les cannettes et boîtes de conserve)	Les pots de yaourts, les sacs en plastique, les barquettes en plastique
	Le papier	Les journaux, les prospectus, les catalogues, les lettres	Les films en plastique autour des journaux, la fenêtre plastique des enveloppes
	Le verre	Les bouteilles, les pots et les bocaux	La vaisselle en verre ou en faïence, les miroirs. Jeter les bouteilles et les bocaux sans leur bouchon

	Déchets	Traitement	ATTENTION
Déchets alimentaires	Les épluchures de fruits et de légumes, les coquilles d'œufs	Ce sont des déchets à composter.	Éviter de mettre des pelures d'ananas, d'agrumes et d'avocats dans le compost.
	Le marc de café et les sachets de thé	Ce sont des déchets à composter.	
	L'huile	Des sociétés viennent récupérer l'huile des restaurants.	

④ Triez les déchets suivants à l'aide des flèches. Associez chaque type de déchet au contenant correspondant.



II La lutte contre le gaspillage alimentaire

Document 2

« Le gaspillage est un véritable fléau représentatif de notre époque : Acheter, consommer, jeter sans se soucier des conséquences……Notre métier de restaurateur, nos valeurs, sont en totale contradiction avec le schéma ! » C'est ainsi que Roland Héguy, Président de L'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) a commencé son édito du Guide des bonnes pratiques de chefs pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant.
Les principales causes des pertes alimentaires en restauration :

- Difficulté d'évaluer le nombre de repas à servir ;
- Quantité dans les assiettes inadaptée à l'appétit du client ;
- Mauvaise gestion des stocks en cuisine ;
- Minimas de commandes imposés par certains fournisseurs ;
- Règles strictes en matière de sécurité sanitaire.

⑤ Donnez une situation en exemple pour illustrer le gaspillage alimentaire au restaurant de l'hôtel Beau séjour, puis proposez une mesure pour lutter contre ce gaspillage.

	Exemple de situation	**Mesure pour lutter contre ce gaspillage**
Difficulté d'évaluer le nombre de repas à servir	Quand il y a moins de clients que l'on pensait, il faut jeter les plats du jour non vendus…	Servir les invendus au personnel, ou les transformer pour les proposer autrement.
Quantité dans les assiettes inadaptées à l'appétit du client	Le client ne termine pas son assiette trop copieuse.	Dialoguer avec le client pour lui proposer un plat en adéquation avec son appétit, proposer un menu anti-gaspi, proposer un doggy bag.

III L'économie des fluides et des énergies

Document 3

Optimiser sa consommation d'eau

Les guides de bonnes pratiques de chefs pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant suggère des mesures à prendre pour optimiser la consommation d'eau.

• Au niveau du personnel : impliquer et sensibiliser les salariés, proposer des mesures d'économie à l'aide de gestes simples : ne pas laisser l'eau couler en continu, gérer les fuites d'eau de manière efficace.

Au niveau de la plonge : faire tremper la vaisselle pour éviter d'utiliser la douchette trop longtemps ; faire fonctionner le lave-verre et le lave vaisselle lorsque les paniers sont pleins ; faire fonctionner le lave-verre en circuit fermé.

Au niveau des équipements : installer des régulateurs de débit sur les robinets et des chasses d'eau double volume : réduire la consommation des machines à glaçons (machine à paillettes, fonctionnement 1 fois par semaine puis mise au congélateur des glaçons)..

Document 4

Optimiser sa consommation d'énergie

Les guides de bonnes pratiques de chefs pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant suggère des mesures à prendre pour optimiser la consommation d'énergie.

• Au niveau du personnel : impliquer et sensibiliser les salariés, proposer des mesures d'économie d'énergie en adoptant quelques réflexes : ne pas laisser les portes des chambres froides ouvertes trop longtemps.

• Au niveau des éclairages : privilégier la lumière naturelle et l'utilisation des ampoules basse consommation ; utiliser des détecteurs de présence (toilettes, réserves, certains couloirs…)

• Au niveau des équipements : choisir des appareils qui consomment peu d'énergie ; ne pas surcharger les chambres froides, bien les entretenir.

• Au niveau du chauffage : le baisser dans les pièces non utilisées (par exemple la salle de restaurant entre les services, les chambres non occupées…), ne pas couvrir les radiateurs.

⑥ Surlignez dans les **documents 3 et 4** les éco-gestes que l'hôtel restaurant Beau séjour pourrait mettre en œuvre au niveau de son restaurant.