



L'entretien avec Lukas Frohofer, chef de cuisine du centre de soins « im Spitz » à Kloten, met une fois de plus en évidence les ingrédients nécessaires à une mise en œuvre réussie et durable des mesures de Food Save : la visualisation du gaspillage alimentaire, la planification basée sur des valeurs empiriques, des mesures à fort effet de levier – et la satisfaction d'avoir accompli quelque chose ensemble. Lukas Frohofer et son équipe y sont parvenus ainsi.



### « Il faut le voir ! »

Lukas Frohofer, chef de cuisine du centre de soins depuis quatre ans et demi, cite une mesure simple mais très efficace : l'introduction de conteneurs transparents pour les déchets alimentaires. « Il faut le voir ! » Si les collaborateurs ont constamment sous les yeux ce qui est produit en termes de déchets alimentaires, cela conduit automatiquement à un changement de mentalité et à une utilisation plus soignée des denrées alimentaires, Frohofer en est convaincu. Cela a facilité le travail de persuasion du chef de cuisine de 33 ans au sein de son équipe de 17 personnes. Les craintes des collaborateurs, qui pensaient que les mesures allaient leur donner plus de travail, ont été rapidement dissipées après la première mesure concrète, car la nécessité d'agir est devenue évidente. Au bout de deux semaines seulement, les premières mesures Food Save ont été mises en place dans les procédés de cuisine et d'autres propositions d'amélioration ont été faites par les collaborateurs eux-mêmes. Frohofer ne veut rien changer au fait que les mesures sont

effectuées manuellement et non numériquement. Car, selon lui, cela fait aussi partie de la sensibilisation.

### Planification basée sur l'expérience : plus de choux-fleurs, moins de choux de Bruxelles

L'équipe de Lukas Frohofer ne s'occupe pas seulement de l'alimentation quotidienne des 128 résidents de l'établissement médico-social situé sur le site « im Spitz » et des deux stations extérieures qui lui sont rattachées, mais aussi de quatre écoles, de deux crèches et d'un « service de repas » avec livraison à domicile. Les exigences sont très différentes. Le Food Save commence dès la planification et la préparation des menus : salade de carottes pour les adultes, sticks de carottes plutôt pour les enfants. Deux à trois fois par semaine, un menu végétarien est très bien accueilli par les enfants. Chez les résidents du centre de soins, un repas végétarien par semaine suffit parfois à susciter des discussions. Le chou-fleur est très apprécié, les choux de Bruxelles entraînent davantage de retours d'assiette. Ce sont des valeurs empiriques



que Frohofer intègre de manière ciblée dans la planification des menus et des quantités. « Mais il va de soi que nous ne pouvons pas servir uniquement des burgers et des pizzas, même si cela réduirait au minimum les retours d'assiette ».

### Mesures à fort effet de levier

Les différentes parties prenantes proposent des approches différentes en matière de mesures de réduction :

**Écoles/crèches:** 105 à 260 déjeuners sont préparés chaque jour pour les enfants à la demande de la ville de Kloten. Alors qu'avant l'introduction des mesures, le nombre d'enfants n'était déterminé que chaque mois et que le même nombre de repas était livré dans chaque école/crèche, les chiffres sont aujourd'hui ajustés chaque semaine et par établissement. Ainsi, les sorties scolaires sont également enregistrées. Les économies réalisées sont évidentes : le gaspillage alimentaire a pu être réduit d'environ 60 %. L'impact n'est pas seulement écologique, mais aussi économique – avec un effet positif : malgré l'augmentation

« Mais il va de soi que nous ne pouvons pas servir uniquement des burgers et des pizzas, même si cela réduirait au minimum les retours d'assiette. »

des coûts des marchandises et de l'énergie, les prix pour les enfants n'ont pas dû être augmentés.

### Centre de soins (y compris les unités extérieures):

Ici aussi, une réduction considérable a pu être obtenue. Aujourd'hui, les résidents du centre de soins ne se couchent pas avec des gargouillements – cette crainte a pu être dissipée dans le cadre des discussions régulières des résidents avec la direction de l'établissement – mais ils sont nourris de manière plus individuelle. Le levier le plus important a été la forma-

tion du personnel soignant, qui interroge désormais de manière plus ciblée les résidents sur leurs préférences en matière de restauration. Grâce à cela, le retour d'assiette lors des repas du midi et du soir a pu être réduit de plus de 30 % en moyenne. Le potentiel d'économies dans la cuisine a également été exploité. Ce qui a « toujours été fait ainsi » pendant les 52 ans d'existence du centre de soins a été évalué et adapté. Les valeurs empiriques sont aujourd'hui consignées par écrit. Cela permet par exemple d'évaluer de manière relativement précise les quantités nécessaires de soupes et de sauces (louches par personne) et de salades (gr/par personne). Pour ces deux postes, le gaspillage alimentaire a pu être réduit de 42 %. Les restes de légumes sont utilisés pour produire du fond frais et les restes de fruits pour produire du sirop – une contribution importante à la réduction de ce poste : -74 %.

**Service de repas:** Pour la livraison à domicile de clients externes, la cuisine prépare 30 à 40 repas par jour sur commande (au moins 24h à l'avance). Jusqu'en 2021, les repas étaient livrés dans de la vaisselle réutilisable, les restes étaient récupérés et éliminés le lendemain. Aujourd'hui, les repas sont préparés selon le système « Cook and chill », c'est-à-dire qu'ils sont produits, refroidis, portionnés et conditionnés dans des barquettes jetables. Les barquettes jetables peuvent être traitées par le procédé MAP – Modified Atmosphere Packaging (des gaz de protection chassent l'oxygène de l'emballage, qui est la cause principale de la détérioration des aliments). Grâce à ce procédé, les client(e)s peuvent conserver des portions non ouvertes pendant 3 à 4 jours. Les barquettes jetables, composées de matériaux 100 % recyclés, produisent certes plus de déchets (recyclables), mais les repas annulés à court terme peuvent encore être utilisés et le fonctionnement du lave-vaisselle, et donc la consommation d'énergie, d'eau et de produits de nettoyage, peut être réduite. Il a également été possible de réduire les trajets de livraison et d'élargir l'offre pour le samedi et le dimanche.

« Mais cela doit aussi être judicieux sur le plan économique. »

### Le résultat est satisfaisant – sur le plan écologique, économique et communautaire

Lukas Frohofer, qui a lancé l'initiative avec le soutien de United Against Waste (UAW), semble dynamique et motivé. Il est à juste titre fier de ce que lui et son équipe ont réalisé. Cela soude l'équipe et marque en même temps positivement la communication avec l'équipe élargie du centre de soins. Il veut maintenant mettre en place une mesure annuelle et d'autres mesures là où c'est possible. « Mais cela doit aussi être judicieux sur le plan économique », ajoute-t-il. Et c'est le cas. Les mesures prises jusqu'à présent permettent d'éviter chaque année environ dix tonnes de gaspillage alimentaire, ce qui correspond à peu près à une économie de 56 000 francs sur le coût des marchandises. Conclusion : une vision claire des chiffres confirme également que les mesures Food Save sont payantes.

## Faits & chiffres

### Informations sur l'entreprise :

**Collaborateurs Restauration:** 17 (apprentis compris : 25)

**Collaborateurs Soins:** 200, avec Spitex 250

**Centre de soins:** Repas par jour : 384

**Service de repas:** Repas (moyenne par jour) : 35

**Écoles/crèches:** Repas par jour (moyenne par jour, sans sam/dim) : 210

# Réduction obtenue

Centre de soins, y compris stations extérieures et service de repas

Total du gaspillage alimentaire

**-43,4 %**  
(-656,82 Kg)

Par catégorie d'aliments

Viande/poisson/volaile/tofu

**-30,3 %**  
(-23,03 Kg)

Sauces et soupes

**-74,0 %**  
(-174,53 Kg)

Retour d'assiette  
(moyenne midi & soir)

**-31,4 %**  
(-71,70 Kg)

Impact environnemental



-4'069'890UBP  
-39.91%



10'463 Kg CO<sub>2</sub>eq  
-39.20%



-89'946 Liter  
-45.73%



Cela correspond à 4,5  
vols par mois de Francfort  
à New York

# Réduction obtenue

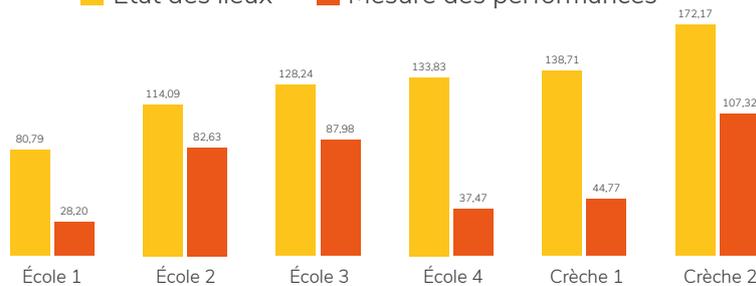
## Écoles/crèches

Total du gaspillage alimentaire par enfant en grammes

**-49,7 %**  
(-56,14 g)

Comparaison : Total du gaspillage par enfant en grammes

■ État des lieux ■ Mesure des performances



Par catégorie d'aliments

Viande/poisson/volaille/tofu :

**-62,1 %**  
(-37,65 Kg)

Féculents :

**-66,2 %**  
(-97,23 Kg)

**Collaborateurs Restauration: 17 (apprentis compris: 25) Collaborateurs Soins: 200, avec Spitex 250 Centre de soins: Repas par jour: 384 Service de repas: Repas (moyenne par jour): 35 Écoles/crèches: Repas par jour (moyenne par jour, sans sam/dim): 210**