



Food Save Kursaal Bern // Hôtellerie & restauration individuelle

# La coopération plutôt que le compromis dans les grandes structures

Une histoire de réussite Food Save à Berne

Au départ, il y avait l'engagement contre le gaspillage alimentaire. Aujourd'hui, au Kursaal Bern, déjà la planification des menus commencent par le Food Save. En collaboration avec Table Suisse, le « Gmüesgarte » et des établissements partenaires, le directeur de cuisine David Rossegger et son équipe sauvent chaque année 2,5 tonnes de denrées alimentaires de la perte. Une partie de ces coopérations a vu le jour dans le cadre du Food Save Management de UAW. Entretien autour du pudding de pain, des matrices de quantités et des défis liés à la planification écologique des buffets.

27 salles modulables pouvant accueillir des événements jusqu'à 1'357 personnes, 163 chambres et suites, deux restaurants de spécialités, un bar ainsi que des concepts gastronomiques saisonniers sur une terrasse rooftop, sans oublier un casino et une salle culturelle exploitée en partenariat avec le Bierhübeli : au Kursaal Bern, les possibilités de réduire le gaspillage alimentaire sont au moins aussi nombreuses que les offres proposées. La durabilité constitue un véritable fil rouge dans l'ensemble de l'établissement : les chambres sont exemptes de plastique (à l'exception des portions de crème à café), le nettoyage se fait avec des produits écologiques, des abeilles sur le toit contribuent à la biodiversité tout en produisant leur propre miel bio, et la Kursaal Bern AG est membre fondateur de la plateforme climat de la ville de Berne. L'établissement est certifié Green Key, distingué comme « Green Living »



Avec le soutien de

par HotellerieSuisse, atteint le niveau III (leading) de Swisstainable et collabore avec myclimate « Cause We Care » ainsi que, depuis le Food Save Management (FSM), avec United Against Waste (UAW). « Suivre le processus FSM s'est donc imposé comme une évidence », explique le directeur de cuisine David Rossegger. « L'approche correspond pleinement à notre philosophie et complète parfaitement nos autres engagements écologiques. »

## GAME CHANGER : RENDRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE VISIBLE

La première mesure a eu lieu en 2022 – et c'est surtout l'ampleur des quantités qui est restée marquante. « La séparation des restes en différentes catégories d'aliments dans des bacs transparents nous a vraiment ouvert les yeux. Voir ce qui est réellement jeté – et surtout en quelles quantités – nous a fait réfléchir. Dans le quotidien, ces restes passent souvent inaperçus. Là, au contraire, nous étions obligés de regarder : pendant un mois, le food waste était sous nos yeux chaque jour. » Cela a parfois été difficile, reconnaît-il, mais indispensable pour sensibiliser les équipes. Et pour le directeur de cuisine, cet aspect est central : « Ce sont elles qui doivent mettre en œuvre les mesures et les efforts au quotidien. » Pour leur faciliter le travail, l'encadrement de la cuisine a optimisé des matrices de quantités couvrant tous les types d'événements, de l'apéritif debout au dîner à cinq plats. « Ces tableaux indiquent précisément combien commander par composant de menu selon le type d'événement et le nombre de personnes. Par exemple : pour 50 à 100 personnes, nous prévoyons une certaine quantité de viande ; pour 100 à 200 personnes, la quantité par personne diminue ; et à partir de 500 personnes, elle diminue encore. » Penser que les besoins évoluent propor-

« Le Food Save est un processus continu. On n'a jamais vraiment terminé : il y a toujours quelque part quelque chose à optimiser ou des évolutions qui ouvrent de nouvelles possibilités. »

DAVID ROSSEGGER,  
directeur de cuisine



tionnellement au nombre de convives est, selon David Rossegger, une interprétation erronée.

#### ROTATION DES BUFFETS ET BOITES FOOD SAVE

Des processus clairs régissent également la gestion des buffets. Pour 100 convives, un buffet est installé – pour 800 personnes, cela signifie huit buffets. Depuis le FSM, tous restent pleinement approvisionnés et en service pendant environ une demi-heure seulement. « Ensuite, nous les fermons progressivement, jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que deux, qui restent ouverts jusqu'à la fin. » Bien sûr, il reste presque toujours des surplus – mais : « Avoir des restes de deux buffets ou de huit fait une énorme différence. » Les clients sont guidés vers le buffet le plus proche à l'aide de panneaux et s'adaptent très bien à ce fonctionnement.

Sur demande, des boîtes Food Save peuvent également être proposées gratuitement, permettant aux convives d'emporter facilement les éventuels restes à la fin de l'événement. « Nous informons activement les clients de cette possibilité pendant l'événement. » David Rossegger cherche également à influencer

en amont, lors de la définition des souhaits des clients – mais sans forcer : « Bien sûr, nous essayons de les orienter vers des options aussi durables que possible, mais nous ne voulons pas les éduquer. » Selon lui, la demande pour des buffets écologiques et des offres comme les boîtes Food Save est clairement en hausse. Toutefois, pour certains clients la durabilité et de la réduction du gaspillage alimentaire ne font toujours pas une priorité. « Dans ces cas-là, mon atout reste les live cooking stations plutôt que les buffets. Avec un buffet, ce qui a été exposé ne peut pas être réutilisé. Avec des live cooking stations, nous pouvons réutiliser les portions non consommées si nécessaire. »

#### BIEN PLANIFIER, C'EST DÉJÀ A MOITIÉ GAGNER

Si, exceptionnellement, la nourriture vient tout de même à manquer sur s buffets la solution n'est jamais loin :

« Au début du FSM, le restaurant du personnel proposait toujours les mêmes plats que les buffets. Désormais, nous avons introduit un décalage d'un jour. Cela nous permet de calculer plus précisément

pour les clients et, en cas de besoin, d'avoir le repas du personnel du lendemain comme solution de secours. » Une pratique qui fonctionne très bien. De manière générale, David Rossegger plaide pour des calculs plus audacieux – autrement dit, en cas de doute, prévoir légèrement moins, « tout en ayant toujours un plan B en réserve. » Il donne l'exemple d'un buffet avec un émincé de bœuf : si une alternative de qualité équivalente, voire supérieure, est disponible – par exemple un émincé de veau – celle-ci peut servir de solution de repli :

« En service à l'assiette, cela ne fonctionnerait pas. Mais pour un buffet, dans une logique de plan d'urgence, ce n'est pas un problème si les clients qui se resservent une troisième fois reçoivent du veau à la place. » L'équipe de cuisine fait preuve de la même créativité avec les restes de pain et de croissants, ainsi qu'avec les fruits excédentaires et les légumes hors normes. Le pain est transformé en croûtons ou en chapelure. Les croissants deviennent un bread-and-butter pudding devenu légendaire, servi au brunch et lors d'événements. Quant au jus, il est préparé exclusivement à partir de légumes issus du « Gmüesgarte ». « Le 'Gmüesgarte' vend des produits régionaux en surplus ou ne répondant pas aux normes commerciales, qui ne trouvent pas leur place dans la distribution et seraient autrement détruits. »

#### DES FRUITS CONTRE UN DON

Les confitures servies au petit-déjeuner et au brunch au Kursaal Berne sont elles aussi faites maison. Ici, c'est Table Suisse qui fournit les ingrédients – une collaboration directement liée à l'accompagnement de UAW dans le cadre du FSM. « En 2022, l'événement annuel de UAW a eu lieu chez nous. Alexander Pabst a suggéré d'utiliser des denrées excédentaires pour le buffet. C'est ainsi que nous sommes entrés en contact avec Table Suisse » Depuis, celle-ci se rend régulièrement au Kursaal Bern, notamment lorsqu'elle reçoit des quantités importantes de fruits très périssables qu'elle ne peut pas entièrement redistribuer au sein de son réseau. « C'est là que nous intervenons : nous transformons les



baies en confitures ou en gelées, ou encore les prunes excédentaires en gâteaux aux fruits, et en contrepartie, nous faisons un don correspondant à la valeur des marchandises. » Il arrive aussi que ce soient des établissements partenaires qui appellent, lorsqu'ils ont des surplus importants. « Ou alors, c'est nous qui nous trompons dans nos calculs et qui faisons appel à eux. Un système d'échange entre professionnels de la restauration dont tout le monde profite au final », conclut David Rossegger.

#### RAPPEL ANNUEL

Interrogé sur les chantiers encore ouverts, il n'hésite pas longtemps : le restaurant du personnel et la gestion du pain au Giardino Restaurant & Bar. Il est dans la nature même de ce type de démarche que, malgré un engagement important, le chemin vers une solution puisse parfois être long. « Le Food Save est un processus continu. On n'a jamais vraiment terminé : il y a toujours quelque chose à optimiser ou de nouvelles évolutions qui ouvrent des possibilités. L'essentiel est de rester engagé et ouvert. » C'est pourquoi, au Kursaal Bern, les mesures se poursuivent même après la fin officielle du Food Save Management avec un suivi annuel :

« Pour rester mobilisés et sensibilisés au sujet. » Sur ces mots, il retourne en cuisine. Le prochain buffet l'attend.

**Cette success story a été réalisée avec le soutien du canton de Berne.**

Rédactrice: Karin Hänzli

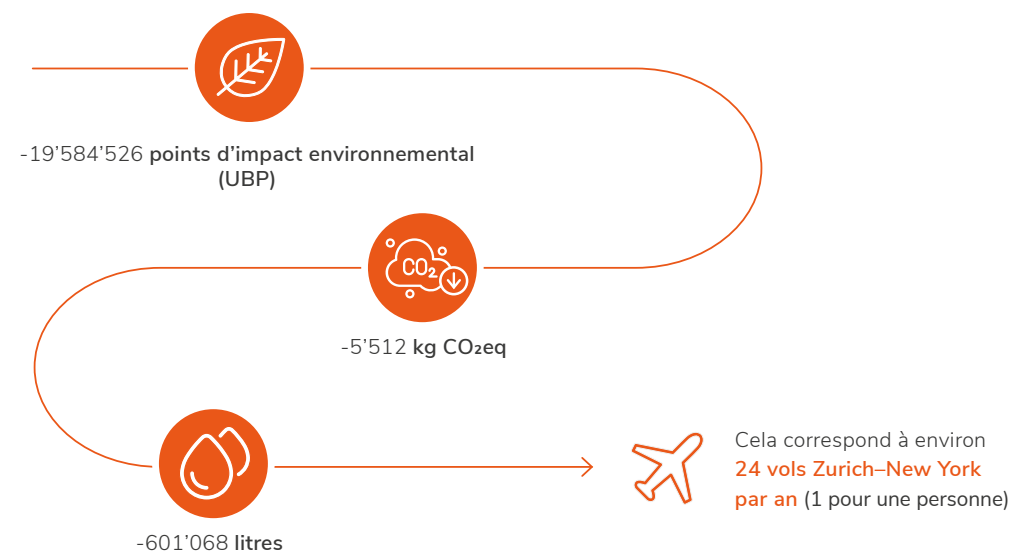
# Réduction obtenue

Ces chiffres montrent la différence entre la mesure initiale et la quatrième mesure, correspondant à l'évaluation des résultats. Entre ces deux étapes, l'équipe du Kursaal Berne s'est intensivement penchée sur le thème du Food Save, a développé de nouvelles coopérations et mis en œuvre des mesures ciblées ayant permis d'atteindre ces résultats..

Denrées Food Save récupérées auprès de Table Suisse

## -2.5 tonnes

Impact environnemental extrapolé sur une année



Food waste total  
par mois

**-446 Kg**  
(22%)

Réduction du food waste  
par client et par mois

**-18 g**  
(19%)

## Facts & Figures

Personnel en cuisine:

# 68 collaborateurs

y compris apprentis, stewarding, auxiliaires et cuisiniers

Événements par an au  
centre de congrès:  
(estimation 2024)

**1'000**

Repas par mois dans l'ensemble  
de l'établissement:  
(en moyenne)

**21'000 à 23'000**  
repas

Avec le soutien de

