

CUISINE

(Production alimentaire)

Pour connaître les bonnes pratiques applicables au volet service aux tables, buffets ou traiteurs, veuillez vous référer à la [fiche Services alimentaires](#).



Réduire le gaspillage alimentaire en optimisant les opérations



Réduire la consommation de plastique et de produits à usage unique



Allonger la durée de vie des biens



Optimiser la gestion des matières résiduelles (GMR) grâce à des équipements et des modalités de tri, de conditionnement et de collecte appropriés aux différents flux visés et aux espaces de travail

VOYAGER AUTREMENT GRÂCE À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Outils pour favoriser l'adoption de pratiques en économie circulaire dans les hébergements touristiques.



Image : Hôtel Albert par G5

BONNES PRATIQUES

1

Réduire à la source (gaspillage alimentaire, articles à usage unique et consommation d'eau)



Élaborer des menus ayant pour objectif de diminuer le gaspillage alimentaire

- Faire le lien avec le département événementiel pour éviter de sur-planifier la quantité de repas et ajuster la portion selon la clientèle type
- Transformer les aliments (ex. : faire des potages à partir des légumes flétris)
- Utiliser un équipement pour déshydrater les aliments qui arrivent à leur fin de vie, afin de les conserver plus longtemps
- Utiliser des ingrédients multifonctionnels pour réduire l'inventaire et les pertes (ex. : tomates pouvant être utilisées pour des sauces, soupes, salades, etc.)
- Transformer les résidus de production en de nouveaux mets (ex. : pelures à transformer en croustilles, fanes à ajouter aux soupes ou aux sauces ou bien à transformer en bouillon ou en pesto)



Effectuer une caractérisation des matières résiduelles ou un audit visuel rapide pour identifier les matières résiduelles valorisables qui sont actuellement jetées ou pour quantifier et qualifier les pertes alimentaires (ex. : matières recyclables, matières organiques, produits qui pourraient être donnés, équipements qui pourraient être réparés)

- Il est possible d'évaluer ces pertes à différents endroits de l'établissement, afin d'identifier les points chauds à travailler pour éliminer le gaspillage
 - › Par exemple, le gaspillage alimentaire provient-il des restants de repas, des pertes durant la production ou de la surproduction?



Établir des procédures d'achats strictes pour limiter l'achat de produits emballés ou suremballés, sauf si c'est pour limiter le gaspillage alimentaire

- Favoriser les achats en gros formats (ex. : jus, condiments, sucre, sel, poivre, lait)
- Éviter l'utilisation de sacs sous vide, si possible, puisque ces emballages sont souvent non recyclables, car souillés



Planter une unité de décongélation autonome, qui permet de réduire la consommation d'eau en la recirculant en continu



Image : Auberge du Lac Taureau

2

Prolonger la durée de vie des équipements



Mettre en place un calendrier d'entretien des équipements de réfrigération, de cuisson, etc.



Entreprendre des démarches pour réparer les équipements, en cas de bris

3

Opter pour le don, la location et le partage



Faire le don des surplus alimentaires à des organismes



Établir des partenariats locaux pour l'approvisionnement et le partage de ressources tel que :

- Récupérer des aliments invendus provenant d'un supermarché local, afin de les transformer (ex. : légumes flétris)
- Partager les ressources matérielles (équipements utilisés en cuisine) ou humaines (employés) avec d'autres établissements ou entreprises de la région selon les besoins de chacun

4

Recycler et composter



Mettre à disposition un bac de récupération bleu pour la récupération des matières recyclables et un bac brun pour la récupération des résidus alimentaires à côté de chaque poubelle à déchets



Valorisation des résidus alimentaires

- Vers l'alimentation animale → donner les aliments à une ferme ou évaluer la possibilité d'implanter un poulailler sur place pour lui donner les restes de nourriture
- Vers la transformation en de nouveaux produits tel que :
 - › Marc de café : utilisation comme substrat pour la culture de champignons
 - › Drêche brassicole : utilisée comme nourriture pour les animaux, transformée en farine pour les boulangeries ou transformateurs alimentaires ou même utilisée en produits d'hygiène corporelle, comme du savon ou autres produits
 - › Marc de raisin : utilisé pour produire du cuir végétal
- Vers le compostage (sur site ou sur une plateforme externe)
- Vers la biométhanisation ou la valorisation énergétique



Identifier tous les bacs de tri des matières résiduelles à l'aide de pictogrammes de signalisation

5

Planter un jardin potager sur place permettant l'approvisionnement de la cuisine

EXEMPLES DE CAS

Voir l'ensemble des vidéos



Hôtel Château Laurier Québec

- Culture de champignons dans un espace du stationnement souterrain. Les champignons sont ensuite utilisés par la cuisine.



Auberge des 21

- Réaménagement de la cour intérieure, afin de créer un jardin potager pour l'utilisation des récoltes en cuisine.



Auberge du Lac Taureau

- Implantation d'un système de décongélation autonome en circuit fermé, afin de réduire considérablement la consommation d'eau potable.



Hôtel Albert par G5

- Implantation de la collecte des résidus alimentaires en cuisine en réutilisant les chaudières de mayonnaise comme bacs de tri, et utilisation des résidus pour l'alimentation de cochons.



Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix

- Récupération des résidus alimentaires des cuisines et production de compost sur site pour fertiliser la terre agricole présente sur le terrain de l'établissement. La terre agricole permet d'alimenter les cuisines de l'établissement avec 40 différentes variétés de légumes.
- Implantation d'une haie brise-vent constituée d'espèces de plantes et arbres fruitiers, pour alimenter les cuisines.

TRUCS UTILES

1

Le remplacement des produits individuels par des produits en vrac ou grand format ne doit pas entraîner le gaspillage ou la perte de produits, l'impact environnemental du produit étant généralement supérieur à son contenant.

2

De manière générale, les articles en plastique biodégradable, oxo-biodégradable ou compostable ne sont pas de bonnes solutions de rechange au plastique classique. Il est préférable d'opter pour une option réutilisable ou retirer l'article, si possible.

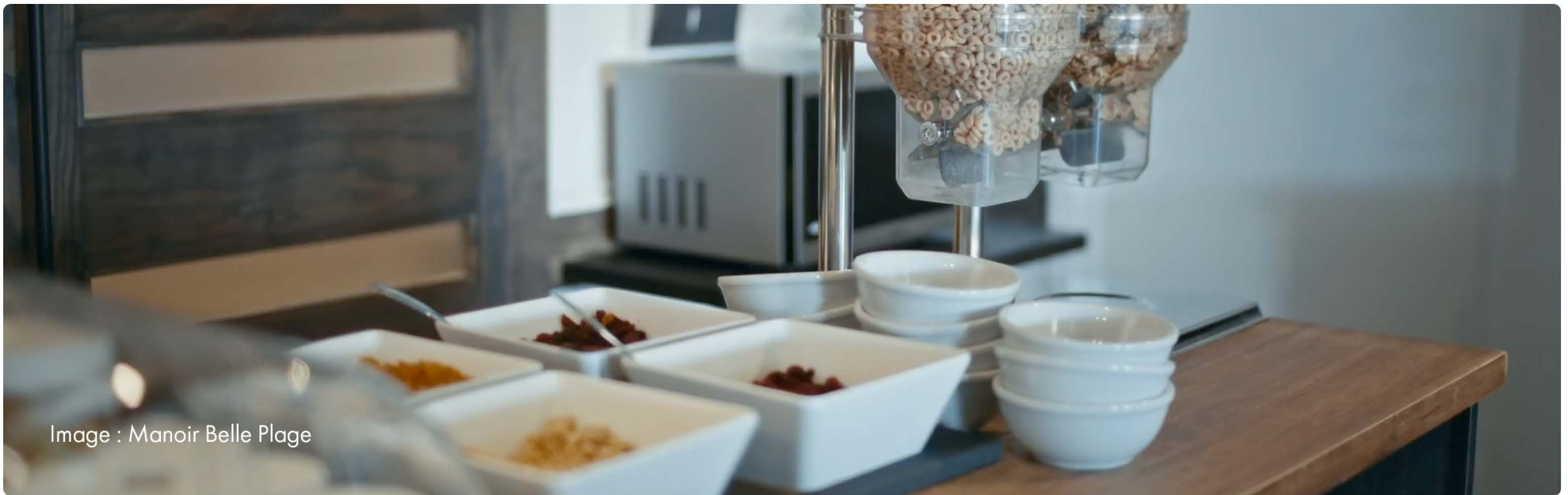


Image : Manoir Belle Plage

RESSOURCES UTILES

Guide pratique des portions parfaites :

<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire/>

Guide de conservation de A à Z :

https://lovefoodhatewaste.ca/fr/a-z/?utm_source=RQ&utm_medium=Paid+FR&utm_campaign=A-Z

Fiche Meilleur avant, bon après? :

https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-p-echeries-alimentation/alimentation/conservation-aliments/Fl_Meilleur-avant_Bon-apres_MAPAQ.pdf

Afin d'avoir plus d'information sur les bonnes pratiques d'approvisionnement responsable, se référer au [Guide sur l'approvisionnement responsable](#) ainsi qu'aux outils disponibles auprès du Réseau d'organisation pour l'approvisionnement responsables (ECPAR) :

<https://www.ecpar.org/fr/ressources/nos-outils/>

Outils pour aider à gérer les matières organiques :

<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/se-conformer/matieres-organiques/>

Visuels à télécharger/pictogrammes pour créer ses propres affiches de signalisation de tri des matières résiduelles :

<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/performer/outils-guides-et-etudes/pictogrammes-signalisation/>

Produit par Stratzer, cet outil a été réalisé grâce à la collaboration et au soutien financier de RECYC-QUÉBEC et du ministère du Tourisme, dans le cadre du projet vitrine en économie circulaire destiné au secteur de l'hébergement touristique.