



Communiqué de presse
29 SEPTEMBRE 2023

Gaspillage alimentaire : l'IA au service des hôtels Accor

A L'OCCASION DE LA JOURNÉE INTERNATIONALE DE SENSIBILISATION AUX PERTES ET GASPILLAGES DE NOURRITURE, ACCOR, ACTEUR MAJEUR DE L'HOSPITALITÉ AVEC 5 500 HOTELS, 10 000 BARS & RESTAURANTS, QUI SERT 200 MILLIONS DE REPAS DANS LE MONDE CHAQUE ANNÉE, MISE NOTAMMENT SUR L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE ET UN TRAVAIL DE RÉFÉRENCIEMENT COMMUN POUR ALLER PLUS LOIN.

Accor incite ses établissements à mesurer leur gaspillage alimentaire

La réduction ne passe que par une mesure précise. Dès lors, pour estimer précisément le gaspillage alimentaire et se conformer aux référentiels communs, chaque établissement est encouragé à mesurer ses déchets en utilisant un outil de reporting en ligne personnalisé pour les hôtels Accor. Cet outil, Gaia, facilite alors la mesure et le suivi par les hôtels des performances sur les postes énergie, eau, déchets et empreinte carbone, afin qu'ils puissent suivre avec précision leurs actions de développement durable. A ce jour, 71 % des hôtels filiales, managés et franchisés du Groupe, soit plus de 3 900 hôtels l'ont adopté. Le Groupe prévoit de l'étendre à l'ensemble de ses hôtels ayant une activité de restauration d'ici 2025.

Au sein de l'IFWC, Accor travaille à la définition d'une méthodologie commune de mesure et à l'établissement de bonnes pratiques de réduction dans la restauration commerciale et collective.

Brune Poirson, Directrice du Développement Durable commente : *Accor est engagé depuis longtemps pour transformer en profondeur nos façons de travailler et accompagner nos hôtels et nos hôtes vers une consommation plus vertueuse. Pour aller plus loin, il est nécessaire d'une part de travailler sur des référentiels communs à toute l'industrie. Ainsi, Accor est un membre engagé de l'IFWC (International Food Waste Coalition) qui œuvre à définir et mettre en place une méthodologie et des objectifs de mesure et de réduction du gaspillage alimentaire. D'autre part, il est indispensable de déployer des méthodes de travail, de reporting et d'analyse basés sur une rigueur scientifique. Pour se faire, Accor s'appuie sur les récentes avancées technologiques en*



termes d'Intelligence Artificielle. Ainsi, grâce à ces deux leviers, le Groupe ambitionne de dépasser l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2030.

Les déchets alimentaires représentent près de 20 tonnes de déchets par an et par hôtel en moyenne, soit environ 43 % des déchets d'un hôtel. Tandis que 45% des déchets alimentaires dans les hôtels sont issus de la production ou de la préparation excessive, 34 % sont dus aux restes dans les assiettes. Les 20% restants sont le résultat d'une mauvaise gestion des stocks.

Pour accélérer, Accor s'allie à trois start-ups utilisant l'Intelligence Artificielle

Afin de réduire le gaspillage à la source, 200 pilotes ont été lancés dans les établissements qui génèrent un important chiffre d'affaires sur la partie restauration.

Depuis 2016 **Winnow Vision** scanne et reconnaît visuellement les surplus alimentaires pour obtenir des données détaillées sur leur quantité et leur nature, permettant ainsi aux équipes d'ajuster les menus et de réduire les déchets alimentaires. La solution équipe actuellement une centaine d'établissements comme le *Fairmont Jakarta* qui a baissé ses déchets alimentaires de 16% en 1 an, soit 1,6 tonnes ou encore le Novotel London Excel qui les a baissés de 39% soit 12 tonnes évitées.

Avec l'aide de l'Intelligence Artificielle, **Orbisk**, startup distinguée lors du défi Accor à Viva Technology 2021, scanne les restes pour obtenir des données claires sur la quantité et le type d'aliments jetés, dans le but d'adapter les menus pour réduire les déchets. C'est le cas notamment du *Sofitel The Palm* à Dubai qui a réduit son gaspillage alimentaire de 13% en 5 mois avec ce qui correspond à un nombre de kilogrammes annualisé de 3 tonnes ou encore le *Novotel Amsterdam Schiphol Airport* qui a réduit de 35% ses déchets, l'équivalent de 8 tonnes évitées en deux ans.

Enfin, **Fullsoon**, un outil de gestion prédictive pour les restaurants, estime le nombre de clients, les plats qui vont être commandés et la quantité exacte d'ingrédients dont on a besoin pour leur préparation. Cette start-up est sortie de notre programme d'intrapreneuriat initié par l'Innovation Lab et a permis à un collaborateur du Groupe de dédier 100% de son temps pour mettre en œuvre son idée, financer son projet, créer sa start-up et enfin quitter le Groupe pour que Fullsoon prenne son envol. Damien Perrot Global Chief Design, Technical Services & Innovation Officer PME : *Nous travaillons à la mise en route de 10 pilotes d'ici fin 2023 avant de pouvoir déployer sur un grand nombre d'hôtels à travers le monde avec comme ambition 6% d'optimisation de la marge F&B et 800€ d'économie de déchet en moyenne par mois et par hôtel.*



Faire évoluer les habitudes

Le partage de méthodes exemplaires pour influencer positivement les comportements des collaborateurs, et notamment des chefs en cuisine, est un autre levier d'action. Ainsi, le Groupe a conçu des modules de formations spécifiques sur ces sujets pour les équipes de cuisine.

La sensibilisation des clients à la lutte contre le gaspillage alimentaire représente également une mobilisation indispensable et quotidienne des équipes : Interagir, sensibiliser et embarquer dans notre voyage et les encourager à adopter des habitudes plus responsables. Vendre les aliments non consommés à des prix réduits ou en faire don grâce à notre partenariat lancé dès 2017 avec Too Good to Go est un autre engagement. Sur 2023, on dénombre 685 hôtels actifs et 137 116 paniers récupérés soit + de 345 Tonnes de CO2 évités et 137 tonnes de nourritures sauvées de la poubelle.



A PROPOS DE ACCOR

[Accor](#) est un leader mondial de l'hospitalité proposant des expériences dans plus de 110 pays avec 5 500 hôtels, 10 000 restaurants & bars, des espaces bien-être ou encore de télétravail. Le Groupe déploie un écosystème parmi les plus diversifiés du secteur, grâce à plus de 40 marques hôtelières allant du luxe à l'économie, en passant par le lifestyle avec Ennismore. Accor s'attache à agir concrètement en matière d'éthique et d'intégrité professionnelle, de tourisme responsable, de développement durable, d'engagement solidaire, et de diversité & inclusion. Fondée en 1967, Accor SA, dont le siège social est situé en France, est une société cotée sur Euronext Paris (code ISIN : FR0000120404) et sur le marché OTC aux États-Unis (code : ACCYY). Pour plus d'informations, rendez-vous sur group.accor.com ou suivez-nous sur [Twitter](#), [Facebook](#), [LinkedIn](#), [Instagram](#) et [TikTok](#).

ORIENT EXPRESS \ RAFFLES \ FAENA \ BANYAN TREE \ FAIRMONT \ MANTIS \ EMBLEMS \ SOFITEL \ MGALLERY
21C MUSEUM HOTEL \ 25HOURS \ DELANO \ GLENEAGLES \ HYDE \ JO&JOE \ MAMA SHELTER \ MONDRIAN
MORGANS ORIGINALS \ SLS \ SO \ THE HOXTON \ WORKING FROM \ RIXOS \ PARIS SOCIETY
ART SERIES \ PULLMAN \ SWISSÔTEL \ MÖVENPICK \ GRAND MERCURE \ PEPPERS \ THE SEBEL \ MANTRA
HANDWRITTEN COLLECTION \ NOVOTEL \ MERCURE \ TRIBE \ ADAGIO \ BREAKFREE \ IBIS \ IBIS STYLES \ GREET
IBIS BUDGET \ HOTELF1