

## « LE REGARD SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVOLUE FORTEMENT EN FRANCE » Forte de son expérience dans 35 pays, la société Orbisk, qui accompagne les acteurs de l'hôtellerie-restauration dans leur réduction des déchets alimentaires, constate la prise de conscience grandissante des Français à cet égard.

« La conscience collective est déjà bien présente en France et peut tirer énormément profit d'un travail autour de la réduction de la production de gaspillage alimentaire », observe Eliza Letouzé, Business Development Manager pour Orbisk. La start up néerlandaise, experte de la réduction de la production de déchets alimentaires en hôtellerie-restauration, fait le point sur l'état d'esprit des acteurs français à ce sujet et la solution d'Orbisk.

### Une sensibilisation centrée sur la revalorisation des déchets, à compléter

« En France, on voit apparaître une prise de conscience grandissante au sein des acteurs de la restauration en ce qui concerne les problématiques environnementales de la gestion des déchets alimentaires, constate Eliza Letouzé, Business Development Manager Orbisk. L'équipe d'Orbisk, société qui œuvre contre le gaspillage alimentaire depuis 5 ans, souligne que la France agit déjà beaucoup sur la revalorisation des déchets. Ils sont utilisés pour réaliser du compost directement sur site ou sont collectés par des entreprises spécialisées qui les utilisent pour du compostage également, ou encore pour nourrir des animaux. La revente des invendus via Too Good To Go fonctionne également très bien. « Ces initiatives méritent d'être complétées en travaillant également sur la réduction de la création de déchets dès l'amont, estime Eliza Letouzé. La revalorisation et la prévention sont deux leviers complémentaires. »

Au-delà de l'aspect écologique, cette gestion dès l'amont permet aux sociétés de réaliser des économies impressionnantes à long terme. En effet, il est estimé qu'un chef cuisine 1 jour par semaine pour la poubelle. De belles initiatives de prévention en France se rencontrent déjà chez certains acteurs, comme des affiches au niveau des buffets visant à encourager les clients à faire attention et à réduire la taille de leurs portions. Il est possible d'aller plus loin, notamment grâce à l'intelligence artificielle. Elle permet d'automatiser les tâches chronophages lorsqu'elles sont réalisées manuellement (peser, noter les déchets avant qu'ils soient mis à la poubelle par exemple). En tant qu'outil, l'IA devient un réel soutien et permet au personnel de concentrer son temps sur l'essentiel.



« Pour qu'un changement soit effectif il faut que les choses se fassent de manière encourageante et non punitive », déclare Eliza Letouzé, Business Development Manager d'Orbisk.

En France, les changements peuvent être mal accueillis s'ils ne sont pas accompagnés de réelles explications sur leur intérêt. « Pour qu'un changement, une nouvelle loi ou l'utilisation d'un nouvel outil, soit effectif, il faut que les choses se fassent de manière encourageante et non punitive afin que les personnes concernées se rendent compte de son impact futur positif », analyse Eliza Letouzé.

Par ailleurs, l'accompagnement pour la France est différent puisque c'est LE pays de la gastronomie donc limiter le gaspillage alimentaire a toujours fait partie du travail d'un chef français. Implémenter avec succès de la technologie en cuisine peut paraître irréalisable sans contrainte aux yeux des acteurs, ce qui peut représenter un frein. Pourtant il est totalement possible d'avoir un outil, tel qu'Orbisk, qui ne bouscule pas du tout les processus en place. « Pour lever ce type de freins, les acteurs français, comme dans les autres pays latins, ont plus d'attente en termes de rencontres physiques et d'accompagnement car il y a un réel besoin de créer une relation de confiance », relève Eliza Letouzé.

## La législation : vecteur d'action

La loi AGEC, passée en début d'année, encourage les acteurs de l'hôtellerie-restauration à se mettre en action. Elle vise à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 grâce à plusieurs leviers : former et sensibiliser, agir en prévention donc en amont (là où Orbisk peut intervenir), revaloriser les déchets et faire des donations.

L'application de cette loi peut être perçue comme irréalisable pour les équipes en cuisine, car cela semble demander beaucoup d'effort et de temps. Pourtant de nombreuses solutions sont disponibles, dont Orbisk, pour accompagner la transition. S'attaquer au sujet de la réduction du gaspillage alimentaire, c'est faire des économies massives sur le long terme. Il est important de voir au-delà de l'investissement à court terme dans de nouveaux process ou outils, et regarder l'impact économique futur. En effet, 1kg de déchets alimentaires représente 7€ perdus, sachant qu'un hôtel jette en moyenne 70 à 90 kg de nourriture par jour et un restaurant de cuisine collective met à la poubelle entre 50 à 75 kg.

Orbisk s'est donnée pour mission de rendre le système alimentaire mondial plus durable grâce à une technologie innovante. La société propose un moniteur de pointe piloté par l'intelligence artificielle qui permet aux cuisines professionnelles de diminuer leur production de déchets alimentaires. Ils sont en mesure d'optimiser leur processus en se basant sur les données chiffrées collectées et accessibles via un tableau de bord interactif. Les chefs suivent les progrès réalisés, ce qui facilite la prise de décisions. Les entreprises économisent ainsi de l'argent, réduisent leur impact environnemental et contribuent à un système alimentaire plus durable.

L'accueil et l'utilisation d'Orbisk se fait progressivement sur le territoire français depuis 2023 « *Beaucoup de questions sont posées à propos de la praticité de notre outil, déclare Eliza Letouzé. Une fois l'outil testé, nos clients sont souvent étonnés de la facilité d'utilisation et de la rapidité de la prise en main, qui ne demande aucun effort.* » Les coachs d'Orbisk sont là pour aider les chefs à faire des connexions entre les données récoltées, cœur de la solution, et ce qu'il se passe en cuisine. Ils proposent un accompagnement personnalisé à chacun de leurs clients en s'adaptant en fonction de leurs motivations, de leurs freins et de leurs contraintes. « *Par exemple, les coachs Orbisk ont totalement conscience que la satisfaction client est primordiale notamment au sein d'établissement au standing élevé, affirme Eliza Letouzé. C'est pourquoi notre solution est adaptable et ne représente aucun risque pour la gestion de la satisfaction client.* »

La société les accompagne dans la construction du plan d'action des chefs pour diminuer leur gaspillage à la source. Ils bénéficient aussi du retour d'expérience des autres clients et de leurs bonnes pratiques pour atteindre une réduction de 30 à 50 % de déchets alimentaires. « *Les conseils qu'on apporte à nos interlocuteurs se basent sur des données concrètes et personnalisées : nous regardons leur gaspillage dans le temps (par semaine, par jour, par service), par catégorie d'ingrédients et poids mais aussi la provenance (buffet, produits cuisinés ou non...).* Nous pouvons ainsi préconiser des actions pertinentes et efficaces », détaille Eliza Letouzé. Exemple : si les données permettent de constater que 9kg de pommes de terre reviennent des assiettes chaque jour, alors le coach Orbisk peut proposer de ne plus proposer d'accompagnement à base de pommes de terre lorsque des frites sont déjà servies. Un travail sur la taille des portions, sur la conception des buffets, sur la production de pain, sur la communication concernant le nombre de clients lors des banquets représentent également des recommandations récurrentes. C'est grâce à cet accompagnement et à son service global qu'Orbisk a su s'imposer dans environ 35 pays dans le monde et a installé plus de 500 moniteurs dans des établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration.

