



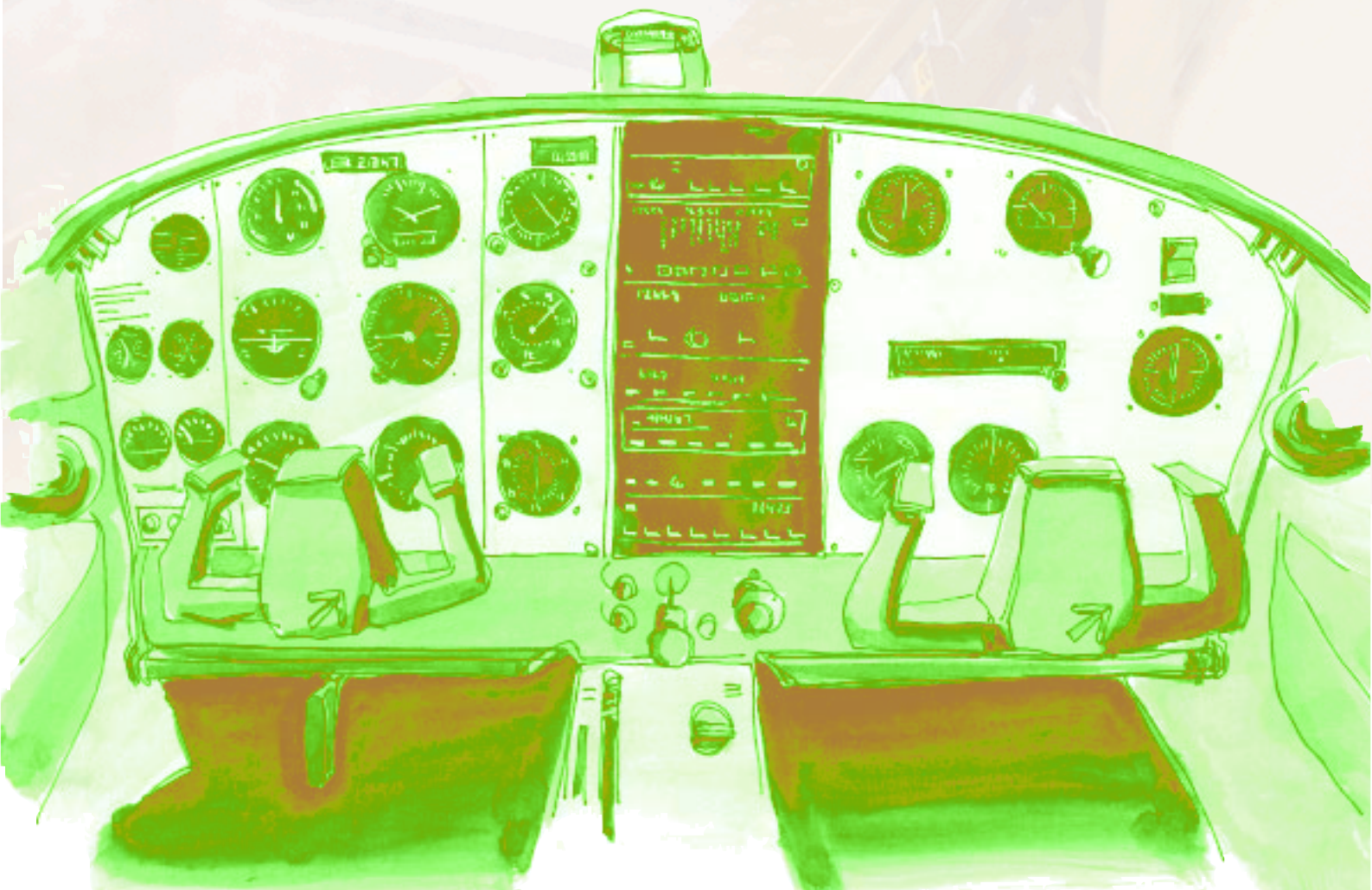
Un tableau de bord pour gérer et communiquer les performances environnementales des cuisines collectives

La gestion environnementale n'est plus aujourd'hui réservée aux industries de production. Les sociétés de restauration collectives, en tant que prestataires de services, doivent répondre aux exigences de leur clientèle. Ceux-ci exigent non seulement une alimentation saine et un environnement agréable et une hygiène impeccable mais, de plus en plus, une gestion environnementale maîtrisée.

Ce document présente brièvement les activités des cuisines collectives et leurs impacts environnementaux.

Quelques conseils pratiques vont permettre à l'ensemble des acteurs des cuisines collectives, y compris les fournisseurs et sous-traitants, de prester un service de qualité tout en respectant l'environnement.

Les quelques indicateurs de performance environnementale présentés ici aideront les responsables des cuisines collectives à gérer et suivre les aspects environnementaux de leurs activités. Ensuite ces indicateurs leur permettront aussi de communiquer ces performances environnementales de façon plus claire et transparente à leur personnel, leurs fournisseurs et leurs clients. Les tableaux de bord environnementaux s'intègrent parfaitement dans une démarche de mise en place d'un système de management environnemental du type ISO 14001 ou EMAS.



La cuisine et l'environnement

- Quelques conseils pratiques

22

Les activités d'achat de produits et services

Selon le type d'organisation auquel appartient la cuisine collective, la centrale d'achats négocie, référence et/ou achète les produits et services utilisés en cuisine.

- *Construisez un dialogue entre la centrale d'achat de la cuisine et les divers fournisseurs autour des questions environnementales (produits et services, emballages et transport).*

La livraison des marchandises et la mobilité du personnel

Les véhicules utilisés pour l'approvisionnement en marchandises, pour les livraisons des plats et pour les déplacements domicile-travail du personnel peuvent porter gravement atteinte à l'environnement et à la santé des personnes.

- *Faites livrer les marchandises de façon groupée*
- *Effectuez les livraisons avec des véhicules plus écologiques (voiture électrique, LPG, catalyseur, etc)*
- *Utilisez des incitants financiers pour les déplacements domicile-travail plus écologiques (vélo, transports en commun).*

Le stockage des marchandises

Les groupes de stockages froids ou réfrigérés consomment énormément d'énergie. Ils utilisent pour leur fonctionnement des produits dangereux pour l'environnement.

- *Fermez les portes des frigos et chambres froides. Placez des rideaux de protection devant l'entrée des chambres froides.*
- *Vérifiez que vos installations de refroidissement sont exemptes de CFC (R₁₁, R₁₂, etc) et qu'ils utilisent plutôt des HFC (R₂₂₃, R₂₇, etc) ou de l'ammoniac que des HCFC (R₂₂, R₁₂₃, etc).*

La composition des repas

Le choix des aliments utilisés dans la composition des repas a des impacts environnementaux et sociaux indirects importants liés au type d'agriculture, au transport, au travail des personnes, etc.

- *Agriculture biologique, sans OGM, traçabilité, commerce équitable, appellation d'origine contrôlée, agriculture locale sont autant de termes qui démontrent la prise en compte du développement durable au sein de la cuisine et aussi une meilleure qualité des mets.*

La préparation des repas

Le déconditionnement des aliments crée des déchets et le lavage des aliments frais utilise beaucoup d'eau. Le préchauffage et l'utilisation de fours et autres installations de cuissons consomment beaucoup d'énergie.

- *Compostez vos déchets et triez les emballages.*
- *Fermer les robinets !*
- *Sensibilisez votre personnel aux gestes qui économisent l'énergie !*

La vente et la consommation des repas

La tenue à une certaine température (chaude ou froide) des plats et boissons consomme beaucoup d'énergie. L'utilisation de vaisselle à usage unique engendre une énorme quantité de déchets.

- *Veillez à bien isoler les présentoirs chauds et froids pour qu'il y ait un minimum de déperdition d'énergie.*
- *Utilisez de préférence de la vaisselle réutilisable. Si vous n'avez pas le choix, préférez le carton au plastique.*

L'hygiène et le nettoyage

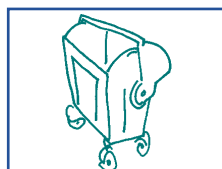
L'utilisation irréfléchie de produits d'entretien peut poser de gros problèmes environnementaux en termes d'eaux usées, d'atteinte à la santé des travailleurs et de production de déchets. La législation sur l'hygiène veut que l'on utilise plus d'essuies synthétiques en cuisine. L'utilisation d'essuie-tout en papier crée beaucoup de déchets.

- *Réduisez l'utilisation d'eau de javel et utilisez des produits biodégradables*
- *Choisissez des produits d'entretien fournis sous forme de centrales de dosage ou avec doseurs individuels*
- *Demandez à votre fournisseur s'il reprend ses emballages ou s'il peut fournir des recharges*
- *Utilisez des distributeurs essuie-tout feuilles à feuilles et commandez du papier recyclé non blanchi au chlore.*

La gestion des bâtiments et des installations

L'entretien des installations et du bâtiment est effectué, soit par le propriétaire des lieux, soit par des sociétés de maintenance.

- *Elaborez un plan d'action avec le propriétaire et les sociétés de maintenance autour des thématiques environnementales suivantes : chauffage, électricité, eau et eaux usées, aspects légaux, enlèvement des déchets, qualité de l'air, stockage des produits dangereux,...*



Mesurez votre performance environnementale

Des indicateurs environnementaux pour chacun

Consommation de ressources énergétiques

- Coût de annuel de l'énergie (électricité, gaz, mazout)
- KWh d'électricité consommée / repas vendus
- Minutes de fonctionnement à vide des installations / jour
- Nbre de frigos avec un label écologique de basse consommation d'énergie / nbre total des frigos

Gérant, Comptabilité, Gestionnaire des bâtiments
Gérant, Comptabilité, Gestionnaire des bâtiments
Personnel de cuisine (laverie, cuisson)
Gérant, services de maintenance

Consommation d'eau et rejets d' eaux usées

- M³ d'eau consommée / repas vendus
- Nbre de robinets équipés de filtres économiseurs / total des robinets
- Fréquence d'entretien du dégraisseur / an

Comptabilité, Gestionnaire des bâtiments
Gérant
Gérant, Société de maintenance

Eco-consommation et prévention des déchets

- Nbre de menus certifiés biologiques proposés / mois
- Nbre de procédures d'achat incluant des critères environnementaux
- % de fournisseurs ayant une politique environnementale publique
- % de matières premières écologiques référencés
- Gr d'emballage / kg de marchandise achetée
- % de produits livrés dans des bacs réutilisables et repris par le fournisseur
- Nbre de vaisselle à usage unique / total de vaisselle utilisée
- Litres de boissons soft vendus en emballages jetables (canettes, PET, gobelets) / total des litres boissons vendus par trimestre
- Nbre de rouleaux d'essuie-tout papier utilisés / an /employé

Gérant
Service achats
Service achats, fournisseurs
Service achats
Service achats, fournisseurs
Gérant, fournisseurs, service achats
Service achats, gérant
Gérant, comptabilité
Gérant, personnel, service achats, comptabilité

Tri des déchets

- Coûts d'enlèvement des déchets
- gr de déchets triés et non triés /repas vendu
- Nbre de certificats d'enlèvements de déchets dangereux reçus / an
- Nbre de poubelles pour assurer le tri dans la salle / capacité de remplissage de la salle (nbre de couverts)

Comptabilité, client
Gérant, Collecteur de déchets
Gestionnaire des bâtiments, Collecteur de déchets
Gérant, personnel de salle

Utilisation de produits chimiques ou dangereux

- Litres de produits d'entretiens sols consommés par mois / m² surface de la cuisine
- Litres des produits d'entretien vaisselle consommés / 1000 repas vendus
- % de produits d'entretien raccordés à une centrale de dosage
- Nbre de produits d'entretien qui demandent le port de gants, lunettes ou masque

Personnel de cuisine, service d'entretien
Gérant, personnel de cuisine en laverie
Gérant, personnel de cuisine en laverie
Gérant, personnel de cuisine

Qualité de l'air

- Litres de différents liquides frigogènes (CFC, HCFC (R22), ammoniac et HFC) contenus dans les installations frigorifiques

Services techniques ou société de maintenance

Transport des marchandises et mobilité du personnel

- Nbre de livraisons /semaine par les différents fournisseurs
- Litres de carburant consommé pour les livraisons de repas en extérieur /an
- Modes de transport utilisé pour le déplacement domicile-travail du personnel de cuisine (voiture – transports en commun – vélo - pied)

Gérant, personnel de cuisine, fournisseurs
Gérant, comptabilité
Personnel de cuisine

Système de gestion environnementale

- Nbre de propositions d'actions environnementales provenant du personnel / mois
- Nbre d'actions environnementales mises en œuvres /an
- Nbre d'objectifs environnementaux atteints / objectifs prévus

Responsable environnement
Responsable environnement
Responsable environnement

Formation et communication

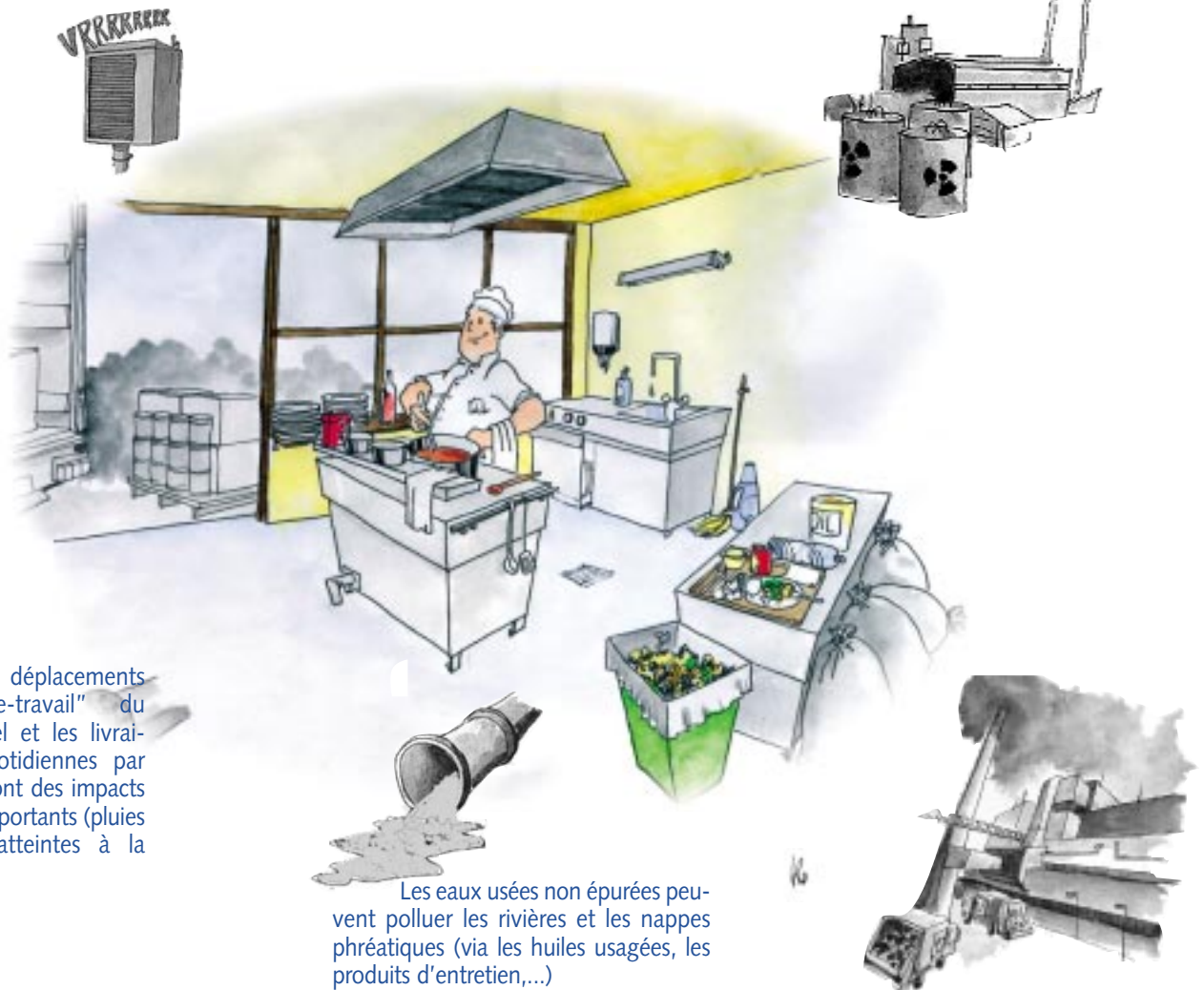
- Budget prévu par an pour les formations environnementales
- Nbre d'heures de formation environnementale /an / travailleur
- Nbre de réunions environnementales avec le personnel de cuisine / mois

Gérant, Agence Interim
Gérant, Agence Interim
Responsable environnement

L'impact environnemental des activités d'une cuisine

Les systèmes de ventilation et manipulations diverses de matériel peuvent être sources de nuisances sonores

L'énergie électrique provient des centrales nucléaires ou thermiques qui produisent des déchets radioactifs ou contribuent à l'effet de serre



Les déplacements "domicile-travail" du personnel et les livraisons quotidiennes par camion ont des impacts nocifs importants (pluies acides, atteintes à la santé,...)

Les eaux usées non épurées peuvent polluer les rivières et les nappes phréatiques (via les huiles usagées, les produits d'entretien,...)

La mise en décharge ou l'incinération des déchets non triés polluent gravement l'air, les sol, les nappes phréatiques, etc.

Consultez notre site internet sur les indicateurs de performances environnementales
<http://www.abece.be/germaine>



Institut Eco-Conseil
7, Boulevard de Merckem
5000 Namur
Tél : 081 74 45 46 - Fax : 081 73 99 74
e-mail : econseil@skypro.be
<http://www.eco-conseil.be>



**Association Belge des Eco-Conseillers
et Conseillers en Environnement (ABECE)**
Marcel van Meesche
35 rue van Elewyck - 1050 Bruxelles
Tél : 02 644 96 66 - Fax : 02 644 94 20
e-mail : abece@skynet.be
<http://www.abece.be>



**Services fédéraux des affaires scientifiques,
techniques et culturelles**
8 rue de la Science
1000 Bruxelles
Tel 02 238 34 11 - Fax 02 230 59 12
<http://www.sstc.be>