

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

1) Définition :

Le **gaspillage alimentaire au niveau de l'hôtel** est le fait de perdre ou jeter des aliments encore comestibles. Il se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, jusqu'à la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la gestion.

2) Engagements de l'hôtel Sindbad :

Le gaspillage alimentaire est un problème majeur pour le développement durable, la direction générale de l'hôtel Sindbad s'engage par une charte anti-gaspillage de manière responsable de gestion, de contrôle et de prévention de toute sorte de gaspillage alimentaire visant à créer une résolution totale du problème de perte, d'altération et de jetée à la poubelle des produits alimentaires au sein de l'hôtel. Ceci moyennant des axes de progrès, la gouvernance, la bonne gestion d'achat et de stockage, les bonnes pratiques, la sensibilisation et la formation continue.

1) Notre charte d'engagement a pour objectifs de :

- Créer une démarche d'amélioration au sein de la profession (achat, cuisines, restauration et bars) pour que chacun puisse prendre part à cette lutte contre le gaspillage alimentaire et adapte ses pratiques, afin de réduire à 100% les quantités altérés, périmées jetées au poubelle.
- Participer à la sensibilisation des fournisseurs, des employés, des clients et nos collaborateurs aux impacts négatifs et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Contribuer à réduire les impacts environnementaux : pollution, déchets, épuisement des ressources eau et énergie et matières premières engendrés par le gaspillage alimentaire.
- Contribuer à réduire les impacts sociaux et économiques engendrés par le gaspillage alimentaire moyennant des fournisseurs de produits locaux et par des achats écoresponsables.

2) Les axes d'engagements :

La Charte se décline en cinq axes contribuant à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dès la programmation d'achat, l'approvisionnement en produits, durant le stockage, au moment de la transformation et la préparation à la consommation :

a). Le choix des matières premières :

_ L'achat responsable en appliquant une politique d'achat écoresponsable au sein de l'hôtel en identifiant les quantités de produits en tenant compte de l'effectif des clients et selon les besoins.

- le recours aux circuits-courts, en choisissant des fournisseurs locaux,
- les produits de saison,
- les poissons, crustacés et mollusques non menacés par la surpêche ou issus d'élevages biologiques
- les viandes non menacées par l'extinction de leur espèce
- Les produits labellisés, favorisant les produits en vrac ou dont l'emballage est recyclable ou consigné.

_ Tenir compte du cycle de vie du produit et la durée de stockage.

b). La préparation en cuisine

_ Les chefs de cuisines s'engagent à travailler l'ensemble des produits pour ne rien gaspiller notamment en adaptant leurs portions, les recettes et leurs pratiques tenant compte du nombre de nuitées.

_ Impliquer et former leurs équipes aux bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

c). La valorisation des retours cuisines :

- _ Utiliser les restes de cuisine pour d'autres préparations.
- _ Proposer les mets en surplus au restaurant du personnel.
- _ Recycler le surplus plutôt que de le débarrasser.

Reserver le vieux pain ou les épiluchures et les retours plats clients pour l'alimentation animale.

d) Gestion des stocks et les normes de stockage et conservation :

Bien gérer les stocks et bien surveiller les conditions de stockage, de conservation et de congélation les dates limites de consommation DLC et les règles d'hygiène alimentaire.

e). L'échange de pratiques anti-gaspillage :

Les chefs de cuisine les responsables d'approvisionnement, les maitres d'Hôtels et les chefs des bars s'engagent à diffuser leur savoir-faire favorisant la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment à travers la formation continue.

3) Champ d'application :

Cette politique s'applique aux fournisseurs, au service achat des produits alimentaires, les cuisines, pâtisserie, les restaurants les bars, ainsi tous les personnels de l'hôtel en général et particulièrement ceux qui sont en relation directe avec la chaine alimentaire.

4) Mise à jour et révision :

Afin de faciliter son application et ce dans une perspective d'amélioration continue la charte anti-gaspillage alimentaire sera révisé annuellement.

5) Entrée en vigueur :

La charte anti-gaspillage alimentaire entre en vigueur à la date de sa validation par la Direction générale de L'hôtel Sindbad.

6). Rôles et responsabilités :

- Le Directeur Général approuve la présente politique et ses mises à jour et s'assure son application au niveau des départements concernés de la chaine alimentaire.
- Le responsable environnement et développement durable est responsable de l'élaboration, de la mise à jour, du suivi de la présente politique, assure sa communication en interne et externe et la sensibilisation au sein de l'hôtel.

- Le responsable F&B, l'économiste, les chefs de départements de la chaîne Alimentaire (chefs cuisines, maîtres d'hôtel, chef de bars, responsables caves de jour...) et le service hygiène appliquent la présente charte dès la commande, l'acquisition des produits jusqu'à la consommation et assurent la sensibilisation des fournisseurs et des sous-traitants sur le contexte de cette charte de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Le responsable F&B est appelé à communiquer à la direction générale chaque mois un état de suivi sur le gaspillage alimentaire identifié au sein de l'hôtel tout en mentionnant les causes, les quantités et la responsabilité.
- Le responsable F&B est appelé à communiquer au responsable de l'environnement la traçabilité des états de suivi fixant la quantité par nature de produit (Périmé, altéré, retours cuisines, casses ...) pour une meilleure gestion de l'évolution des objectifs de la charte anti gaspillage alimentaire et la charte de développement durable de l'hôtel Sindbad.

Validation le : 18/8/2021

HOTEL SINDBAD

Le Gérant Mr : Hédi FOURATI

