

## Le développement durable

### Collaboration avec la start-up Kitro

Comme nous vous l'avions annoncé dans un précédent numéro, nous avons collaboré durant 5 mois avec la start-up Kitro, laquelle lutte **contre la problématique des déchets alimentaires** dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration en voulant comprendre la source des déchets ainsi qu'en réduisant le gaspillage **évitable**.

La technologie utilisée pour atteindre cet objectif est l'installation **d'une poubelle équipée d'une caméra au-dessus et d'une balance en-dessous**, ce qui permet aux collaborateurs de Kitro de collecter automatiquement le poids, l'heure et l'image de chaque article jeté. Grâce à cette technologie, ces derniers ont également distingué les déchets évitables (tels que surplus de production) de ceux inévitables (telles que coquilles d'œuf) dans les rapports mensuels qu'ils ont réalisés durant tout le temps de notre collaboration.

La cuisine étant le secteur prioritairement concerné par cette notion de déchets alimentaires, ce lieu a naturellement été choisi pour l'emplacement de cette poubelle connectée. Dans l'analyse des résultats, il faut toutefois prendre en compte le fait que les **déchets alimentaires ayant pu être produits sur les unités** (lors d'un repas d'animation par exemple), même si de moindre mesure, ont également été jetés dans cette unique poubelle connectée.

### Analyses de février à juin 2020 : bilan de Kitro

**Des exemplaires du rapport rédigé par Kitro seront mis à disposition sur chaque unité et ses résultats seront discutés lors du Groupe des Aînés du 7 septembre.** En effet, le but à ce stade est de pouvoir sensibiliser l'ensemble des résidents et collaborateurs à cette gestion des déchets alimentaires évitables et ainsi de réunir les éventuelles propositions d'amélioration, cette thématique étant la responsabilité de tout un chacun.

Ci-dessous, un aperçu des principaux résultats ressortis, en tenant compte que la cuisine de la Fondation les Baumettes produit 600 repas par jour tout au long de l'année :

- Le volume total de nourriture (évitable et inévitable) jeté sur 5 mois s'élève à **5'753 kg**, ce qui représente **CHF 28'382.-**. Ces chiffres peuvent paraître conséquents, mais en soi ils équivalent à une perte de **50gr/couvert, soit CHF 0.33/couvert**.



- Ces 50gr de gaspillage/couvert représentent malgré tout une belle performance de base **puisque'ils placent la Fondation les Baumettes en-dessous de la moyenne (69gr)** enregistrée pour les institutions de même type. Ce résultat reflète la sensibilité du secteur de la cuisine envers un mode de consommation durable et ses nombreuses actions déjà entreprises dans ce sens.

- Malgré les défis que le Covid-19 a engendrés avec une légère hausse de perte sur le mois d'avril, nos chiffres sont rapidement revenus sur le mois de juin à des quantités similaires à celles en début de mesure. **Cela dénote une capacité d'adaptation rapide et une excellente maîtrise des procédés en cuisine** en dépit des nouvelles règles imposées par le contexte pandémique.

- Les ingrédients principalement gaspillés car jetés et sur lesquels la cuisine va travailler dès l'automne prochain sont : **les sauces/potages (830kg) - le pain (576kg) et les retours d'assiette (514kg)**. Des animations culinaires étant fréquemment organisées en compagnie des résidents, ce travail de réflexion sur la réduction de ce type de déchets nécessitera également la collaboration étroite du personnel des unités.

### **Analyses de février à juin 2020 : bilan de la Fondation les Baumettes**

Ces chiffres ressortis par un organisme externe et qui rejoignent ceux obtenus lors d'une analyse interne réalisée par la cuisine nous confortent dans le fait que nous sommes sur la bonne voie quant à notre gestion des déchets alimentaires ; ils nous ont également permis de cibler des denrées plus spécifiques sur lesquelles travailler. Toutefois, peu au courant de notre organisation interne, les collaborateurs de Kitro n'ont malheureusement pas pu nous livrer de recommandations/pistes d'amélioration tangibles pour la suite.

Stéphanie Bonvin

Déléguée au développement durable

