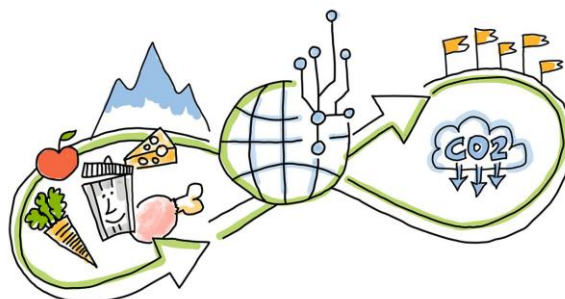


ENQUÊTE AUPRÈS DES ÉTABLISSEMENTS DE CAFÉ-HÔTELLERIE- RESTAURATION DES ALPES-MARITIMES SUR LEUR PRODUCTION ET GESTION DES BIODÉCHETS

Analyse des résultats



NOTE MÉTHODOLOGIQUE

L'enquête a été effectuée auprès d'établissements du secteur café-hôtellerie-restauration entre le **26 février et le 15 mars 2024**, sur la base des quotas suivants :

	Nombre d'établissements recensés dans le département des Alpes-Maritimes	Nombre d'enquêtes prévues
Hôtels et hébergement similaire (5510Z)	1337	150
Restauration traditionnelle (5610A)	4731	170
Cafétérias et autres libres-services (5610B)	17	0
Restauration de type rapide (5610C)	4621	160
Débites de boissons (5630Z)	997	50

Tableau 1 : Quota d'enquêtes selon le type d'activité des établissements

	Nombre d'établissements recensés dans le département des Alpes-Maritimes	Nombre d'enquêtes prévues
Littoral	8715	395
Moyen-Pays	2322	105
Haut-Pays	666	30

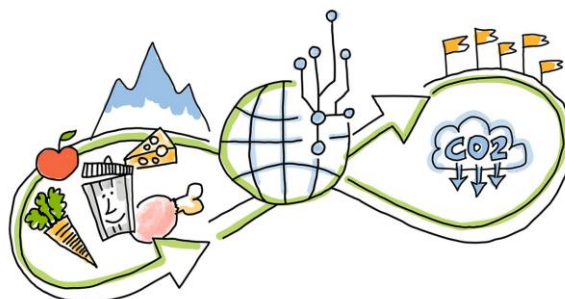
Tableau 2 : Quota d'enquêtes selon la localisation géographique des établissements

Les établissements ont été interrogés selon 2 questionnaires (cf. ANNEXES). L'un à destination des établissements hôteliers, l'autre à destination des restaurants (traditionnels et rapides) et cafés/débites de boissons.

Caractéristiques des établissements ayant répondu à l'enquête

541 établissements ont répondu à l'enquête : 391 cafés-restaurants et 150 hôtels.

Territoire	Cafés Restaurants	Hôtels	Total CHR
Littoral	277 (71 %)	117 (78 %)	394 (73 %)
Moyen-Pays	86 (22 %)	20 (13 %)	106 (20 %)
Haut-Pays	27 (7 %)	13 (9 %)	40 (7 %)



Caractéristiques des **391 cafés & restaurants** ayant répondu à l'enquête :

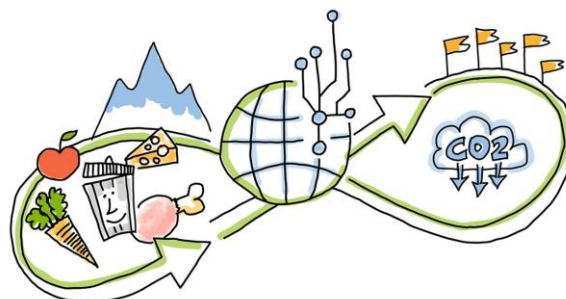
Catégorie	Nombre d'établissements	%
Brasserie	44	11%
Traditionnelle	147	38%
Gastronomique	5	1%
Rapide sur place et à emporter	122	31%
Rapide à emporter uniquement	46	12%
Rapide sur place uniquement	10	3%

Caractéristiques des **150 hôtels** ayant répondu à l'enquête :

Catégorie	Nombre d'établissements	%
1 étoile	3	2%
2 étoiles	31	21%
3 étoiles	56	37%
4 étoiles	37	25%
5 étoiles	4	3%
Non classé	19	13%

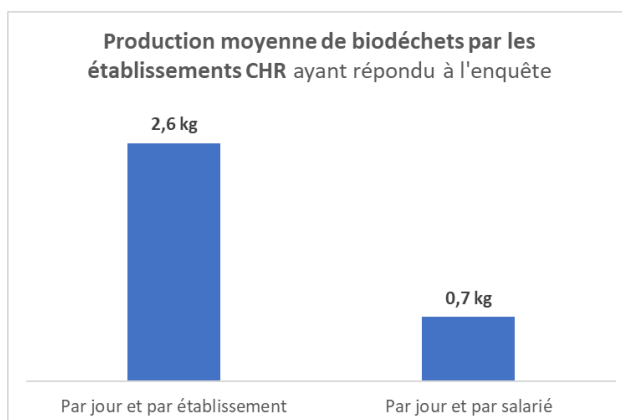
Restaurant	Nombre d'établissements	%
Oui	34	23%
Non	115	77%

Nombre de lits	Nombre d'établissements	%
Moins de 50	103	69%
50-100	29	19%
100-200	13	9%
Plus de 200	4	3%



I. PRODUCTION DE BIODECHETS

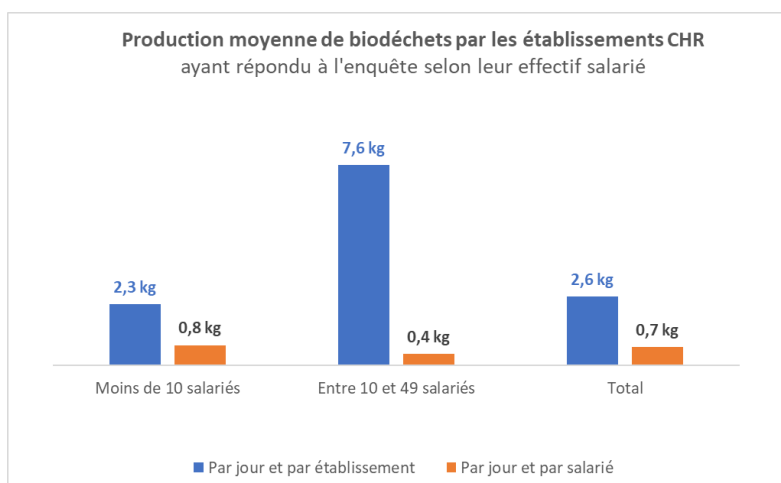
La production moyenne de biodéchets des professionnels interrogés dans le cadre de l'enquête s'élève à **2,6 kg par jour et par établissement**. Rapporté à leur nombre d'emplois salariés, la production moyenne de biodéchets s'élève à **0,7 kg par jour et par salarié**.



Graphique 1 : Production moyenne de biodéchets par jour et par établissement selon le type d'établissement

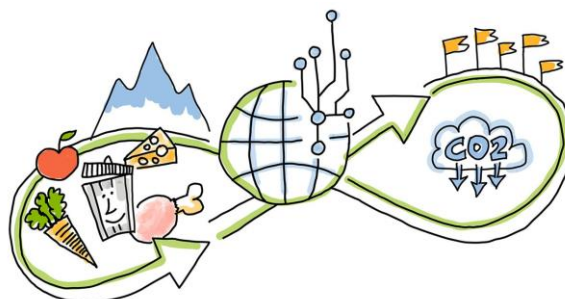
Production de biodéchets selon l'effectif salarié des établissements

La production de biodéchets augmente avec la tranche d'effectifs salariés des établissements interrogés. Aussi, le volume de biodéchets s'élève à 2,3 kg par jour et par établissement pour les établissements de moins de 10 salariés alors qu'il atteint 7,6 kg par jour pour les établissements de 10 à 49 salariés¹.



Graphique 2 : Production moyenne de biodéchets selon la tranche d'effectifs salariés

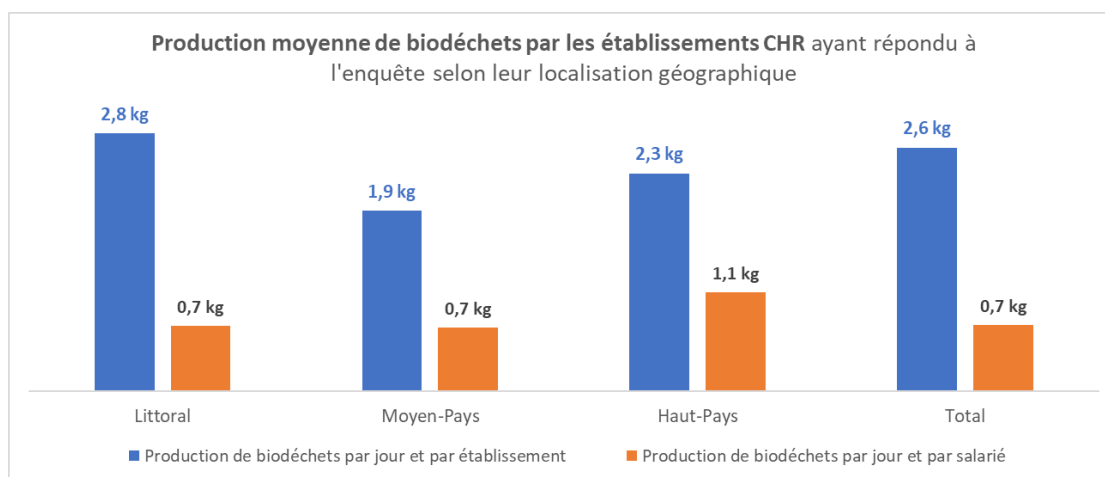
¹ Le nombre d'établissements de plus de 50 salariés ayant répondu à l'enquête étant très faibles, les ratios n'ont pas été calculés.



Cependant, lorsque la production de biodéchets est rapportée à leur effectif salarié, les établissements de moins de 10 salariés produisent 0,8 kg de biodéchets par jour et par emploi salarié, soit deux fois plus que le volume observé pour les établissements de 10 à 49 salariés (0,4 kg par jour et par emploi salarié).

Production de biodéchets selon localisation géographique des établissements

La production de biodéchets est plus importante dans les établissements localisés dans les communes littorales. Son volume s'élève à 2,8 kg par jour et par établissement contre respectivement 1,9 kg et 2,3 kg pour les établissements localisés dans les moyen-pays et haut-pays.



Graphique 3 : Production moyenne de biodéchets selon la localisation géographique

Cela peut être mis en relation avec la taille des établissements. En effet, les établissements localisés dans les communes littorales emploient en moyenne 5,9 salariés contre 1,8 salariés dans les communes du haut-pays et 3,8 dans celles du moyen-pays. Aussi, lorsque la production de biodéchets des établissements est rapportée à leur effectif salarié, c'est dans le haut-pays qu'elle est la plus importante : 1,1 kg par jour et par emploi salarié contre 0,7 kg pour les établissements du littoral et du moyen-pays.

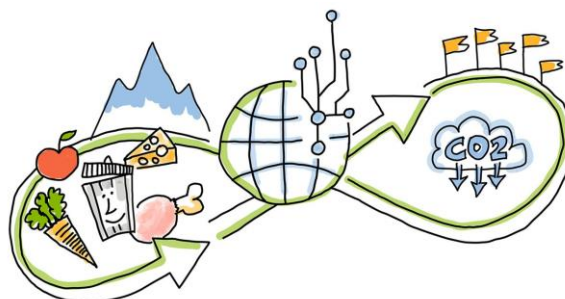
Production de biodéchets selon le type d'établissements

La production de biodéchets varie en fonction du type d'activité exercée par les établissements interrogés. Elle est plus importante dans les hôtels que dans les cafés et restaurants :

- **3 kg** par jour et par établissement pour les hôtels ;
- **1,1 kg** par jour et par établissement pour les cafés ;
- **2,6 kg** par jour et par établissement pour les restaurants.

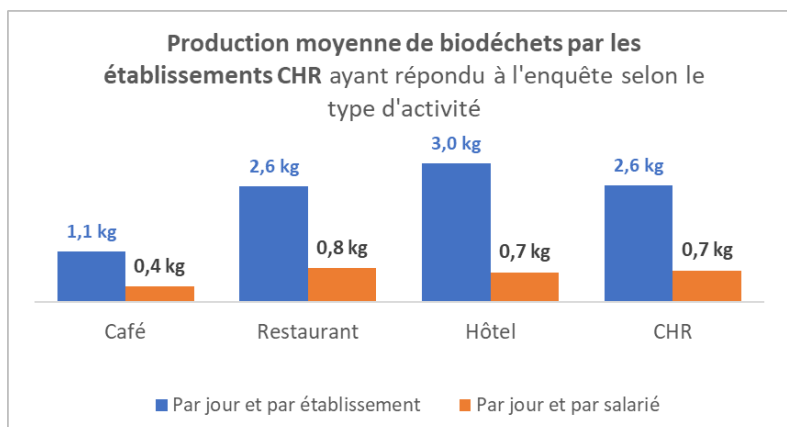
A l'instar de la localisation géographique, cela s'explique en partie par la taille des établissements. De fait, les hôtels ayant répondu à l'enquête emploi, en moyenne, 8,2 salariés contre :

- 2,5 salariés pour les cafés ;



- 4,3 pour les restaurants.

Aussi, rapportée à l'effectif salarié des établissements, la production moyenne de biodéchets entre les hôtels et les restaurants tend à s'équilibrer voire s'inverser, avec respectivement 0,7 kg par jour et par salarié pour les hôtels et 0,8 kg pour les restaurants. Seule la production de biodéchets des cafés reste bien inférieure, en lien avec une activité de restauration limitée voire inexistante.

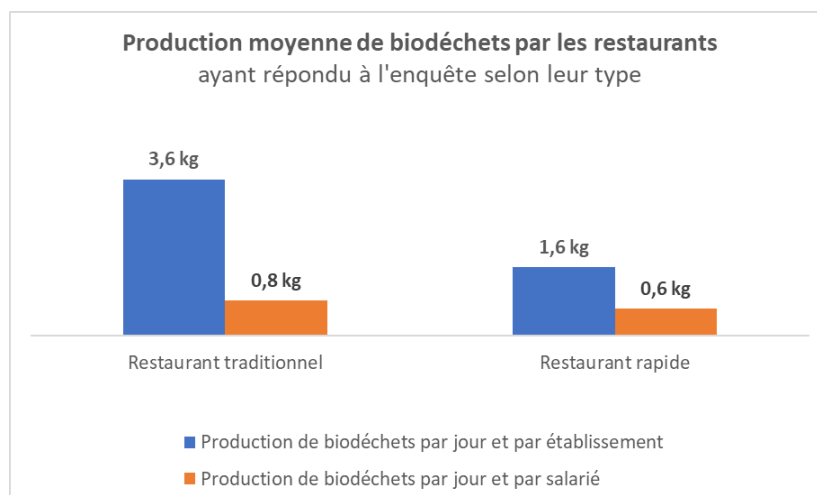


Graphique 4 : Production moyenne de biodéchets selon l'activité

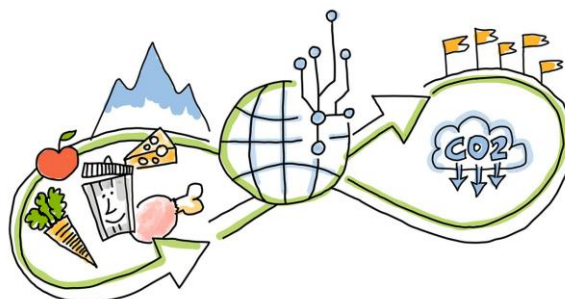
Focus sur les restaurants

La production de biodéchets varie selon le type de restaurants : traditionnels ou rapides.

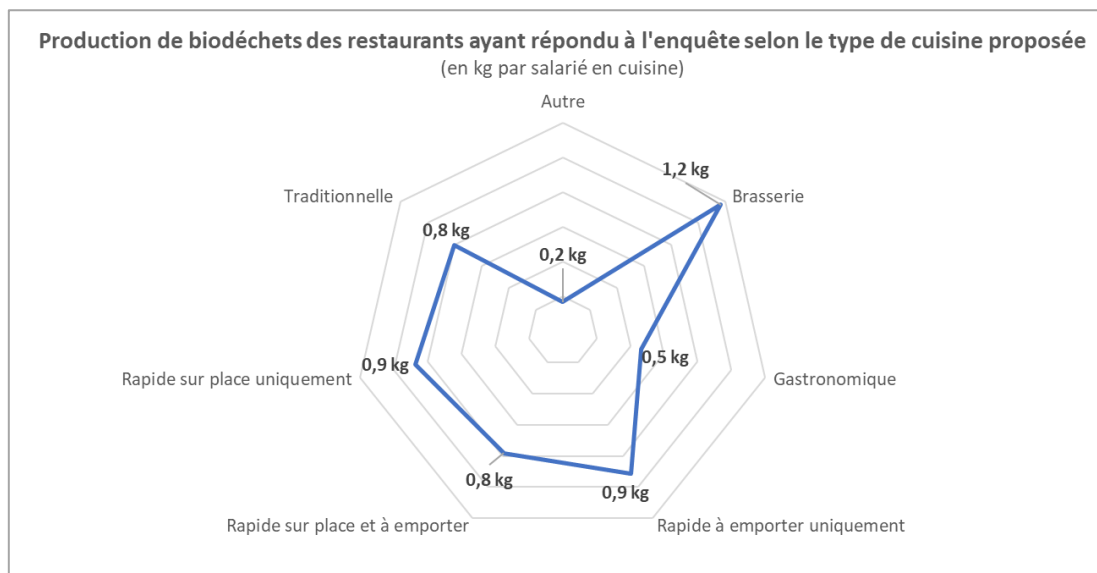
En effet, le volume de biodéchets s'élève à **3,2 kg par jour et par établissement** pour les restaurants traditionnels contre **1,6 kg par jour et par établissement** pour les restaurants rapides. Cette tendance se confirme (dans des proportions moindres) lorsque la production de biodéchets est rapportée au nombre de repas servis par les établissements : **0,1 kg par jour par repas** pour la restauration traditionnelle contre **0,06 kg** pour la restauration rapide.



Graphique 5 : Production moyenne de biodéchets des restaurants selon leur type



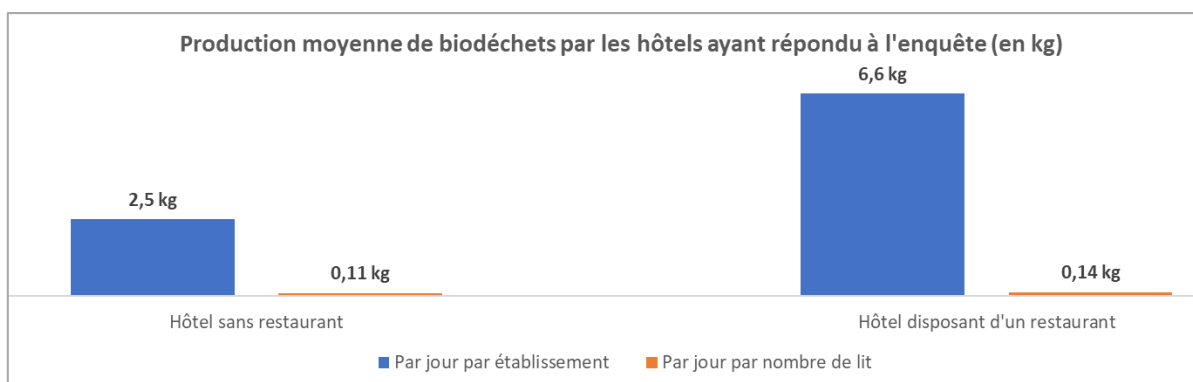
Des différences sont également observées au sein même de la restauration traditionnelle, en fonction du type de cuisine proposée. Les brasseries produisent en moyenne 1,2 kg de biodéchets par jour et par salarié en cuisine contre 0,5 kg pour les restaurants gastronomiques.



Graphique 6: Production moyenne de biodéchets par jour et par restaurant (en kg) selon le type de restauration proposée

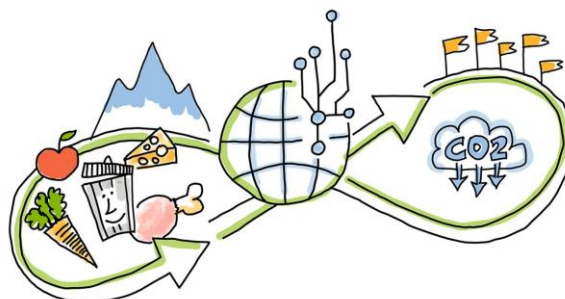
Focus sur les établissements hôteliers

De manière assez logique, les hôtels disposant d'un restaurant produisent un volume de biodéchets plus important (6,6 kg par jour et par établissement) que les hôtels sans restaurant (2,5 kg par jour et par établissement).

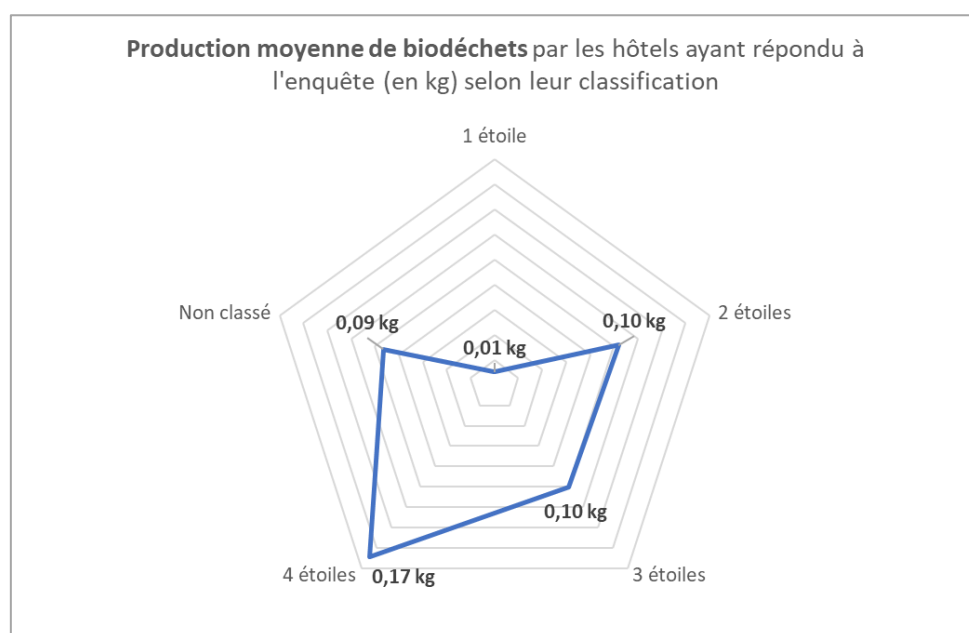


Graphique 7 : Production moyenne de biodéchets des hôtels selon la présence ou non d'un restaurant

La production de biodéchets varie également en fonction de la catégorie d'hôtels. Les hôtels 4 étoiles produisent un volume moyen de biodéchets plus important que les autres catégories d'hôtels : 5 kg par jour et par établissement contre 3 kg en moyenne pour les hôtels toutes catégories confondues.



Cette observation se confirme lorsque l'on rapporte la production journalière de biodéchets des différentes catégories d'hôtels au nombre de lits dont ils disposent. Le ratio moyen obtenu pour les hôtels 4* s'élève à 0,17 kg par lit contre 0,11 kg pour les hôtels toutes catégories confondues.



Graphique 8 : Production moyenne de biodéchets par jour et par hôtel (en kg) selon le nombre d'étoiles

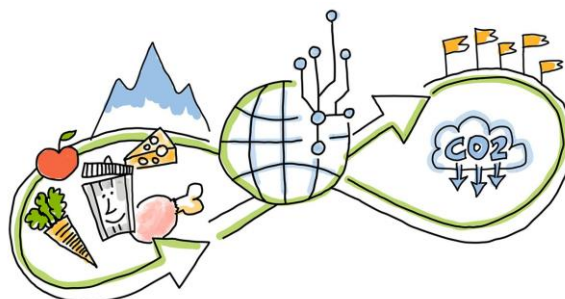
EVALUATION DU POTENTIEL DE BIODECHETS DE LA FILIERE CHR DANS LE DEPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES

Sur la base des résultats de l'enquête, une nouvelle estimation du potentiel de biodéchets de la filière café-hôtellerie-restauration dans les Alpes-Maritimes a été réalisée. Le ratio de production de biodéchets par jour et par emploi salarié observé pour les établissements enquêtés (cf. ci-dessous) a été appliqué aux établissements non enquêtés, selon leur code NAF et leur effectif salarié².

	Production de biodéchets par salarié (en kg)
Café -- > 5630Z	0,351
Restaurant traditionnel -- > 5610A + 5610B	0,816
Restaurant rapide -- > 5610C	0,629
Hôtel -- > 5510Z	0,661

Selon cette méthode, le potentiel de biodéchets de la filière CHR dans les Alpes-Maritimes s'élève à **25 250 kg par jour**.

² Données d'effectif salarié issues du modèle MAGE (Modèle d'Analyse Géolocalisé de l'Économie) développé par la CCI Aix-Marseille-Provence.



II. GESTION DES BIODECHETS

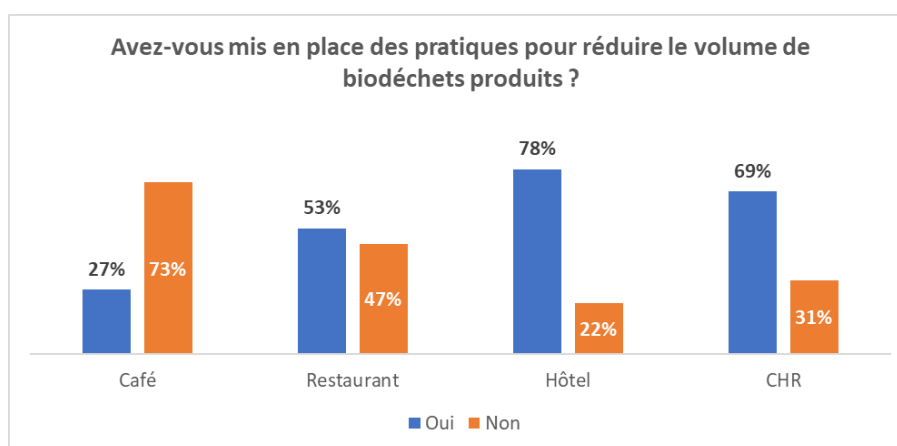
Deux tiers des établissements interrogés dans le cadre de l'enquête ont engagé des mesures pour réduire leur volume de biodéchets. A noter que cette part varie en fonction de la taille de l'établissement. Elle s'élève à :

- 67 % pour les établissements employant entre 10 et 49 salariés ;
- 57 % pour les établissements de moins de 10 salariés.

De manière générale, les démarches mises en place consistent avant tout à limiter le gaspillage alimentaire et à veiller à une revalorisation des surplus de consommation ou des éventuels restes. Cela passe par notamment :

- Leur consommation par le personnel ;
- Leur utilisation pour de l'alimentation animale ;
- Leur intégration dans des dispositifs de type « Too Good to Go » ;
- Leur don à des associations.

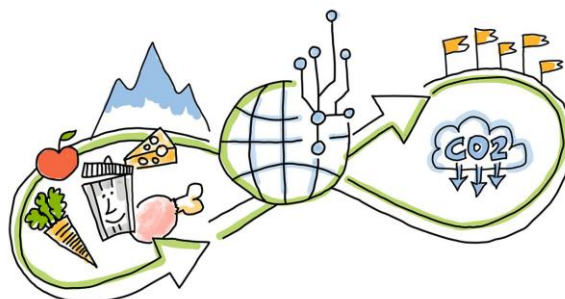
La mise en œuvre de démarches de réduction des biodéchets semble plus avancée dans le secteur hôtelier. Elles concernent 78 % des hôtels interrogés contre 53 % des restaurants et 27 % des cafés interrogés.



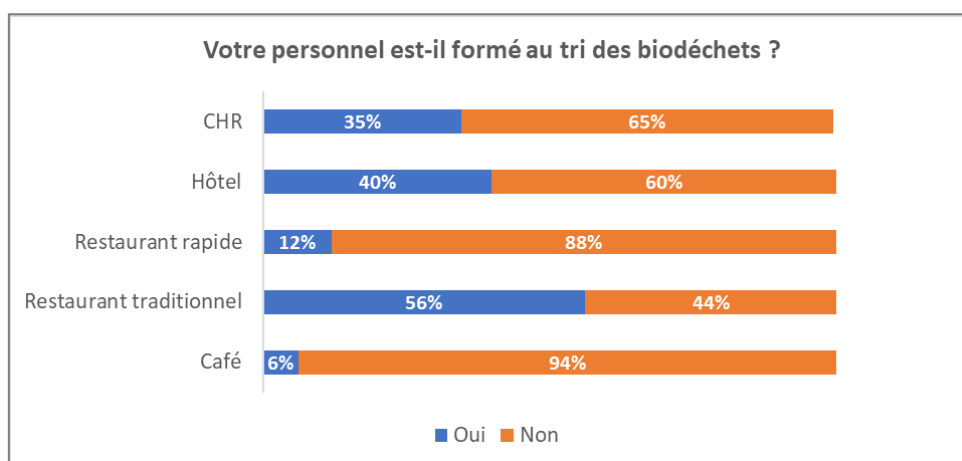
Graphique 9 : Mise en place de pratiques pour réduire le volume de biodéchets

Le type de pratiques mises en œuvre pour réduire la production de biodéchets diffère entre les établissements d'hôtellerie et les cafés-restaurants.

Alors que les hôtels tendent à réduire leur production de biodéchets grâce à une optimisation renforcée de la gestion des stocks et des commandes (permise notamment par la possibilité d'anticiper le nombre de petits-déjeuners à servir en demandant à leur client de les réserver la veille), les cafés-restaurants s'orientent plutôt vers une adaptation de la manière de cuisiner et de la carte proposée au client : choix des produits (DLC), valorisation complète des produits, portion réduite, carte plus restreinte ...



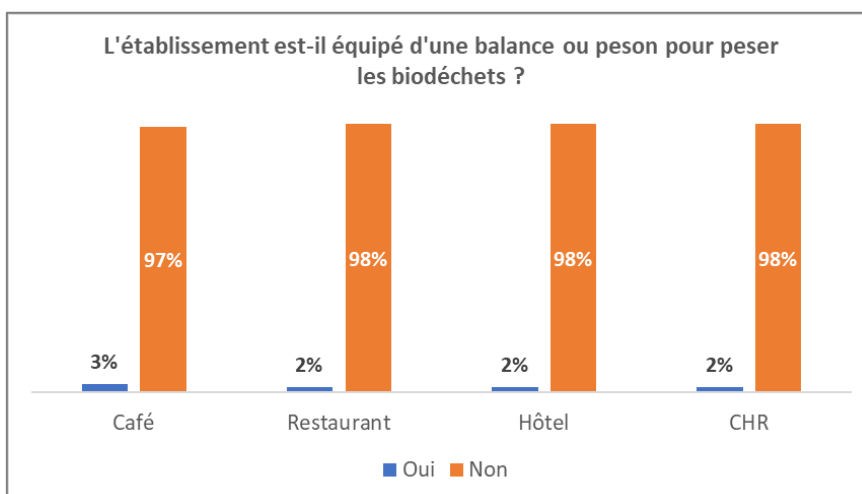
Les professionnels interrogés dans le cadre de l'enquête s'inscrivent également dans une logique de montée en compétences sur la question des biodéchets. Aussi, plus d'un tiers entre eux (35 %) disposent d'un personnel formé au tri des biodéchets. A noter, que ce ratio diffère selon la typologie de l'établissement enquêté. En effet, alors que dans les restaurants traditionnels plus de la moitié du personnel est formé au tri des biodéchets, cette proportion tombe à 12 % dans les restaurants rapides et à 6 % dans les cafés.



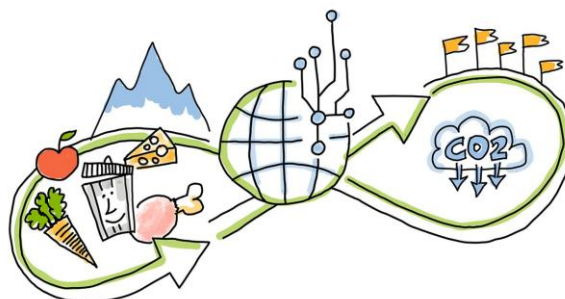
Graphique 10 : Formation du personnel au tri des biodéchets

III. AXES D'AMÉLIORATION & DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

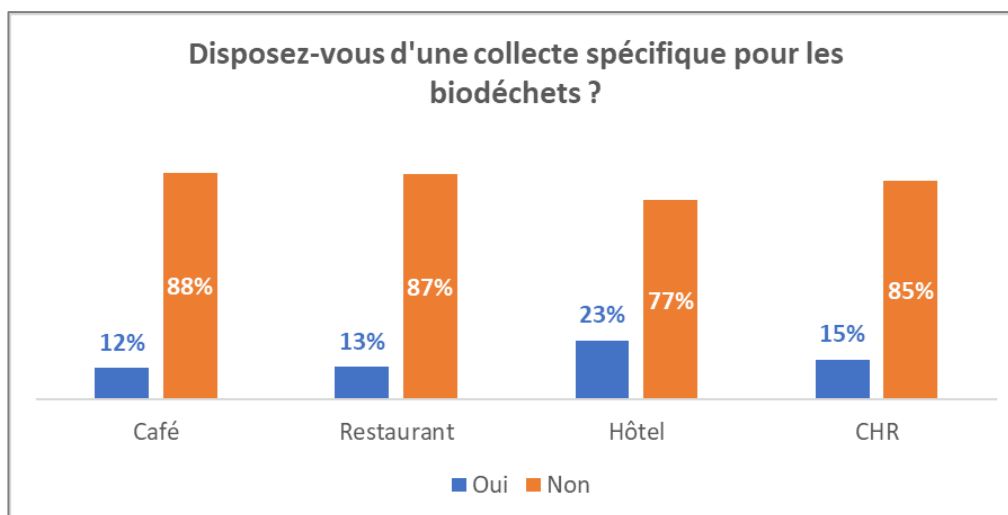
Compte tenu des résultats de l'enquête, l'un des premiers axes d'amélioration quant à une meilleure évaluation de la production de biodéchets concerne l'équipement des établissements CHR en balance ou peson. En effet, **98 %** des établissements CHR répondants ne sont pas équipés d'une balance pour peser les biodéchets. Ce ratio est identique, qu'il s'agisse des cafés-restaurants ou des hôtels, et évolue peu quelles que soient les caractéristiques de l'établissement répondant.



Graphique 11 : Équipement des établissements en balance ou peson



Par ailleurs, **85 %** des professionnels ayant répondu à l'enquête ne disposent pas de collecte spécifique pour les biodéchets. La grande majorité d'entre eux (81 %) ne dispose pas, non plus, de solutions alternatives.



Graphique 12 : Collecte spécifique pour les biodéchets

Ce ratio varie en fonction de la taille de l'établissement. Les entreprises de plus de 10 salariés sont proportionnellement plus nombreuses à disposer d'une collecte spécifique pour les biodéchets : 26 % contre 15 % pour l'ensemble des établissements répondants.

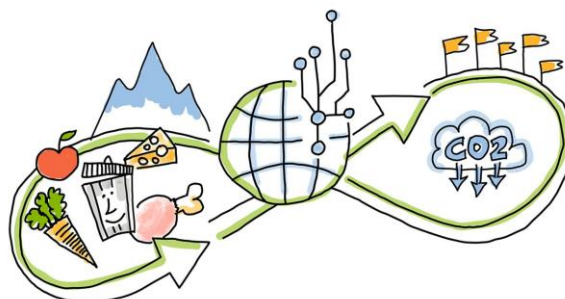
Les professionnels ont fait part de certaines difficultés dans la gestion de leurs biodéchets. Ces dernières concernent principalement :

- Le **manque de place pour le stockage** (48 % des répondants). A noter que cette difficulté est plus prégnante pour les cafés-restaurants (51 %) que pour les hôtels (41 %) ;
- **Les problématiques d'hygiène et d'odeur**, bien que dans une moindre mesure (respectivement 16 et 11 % des répondants).

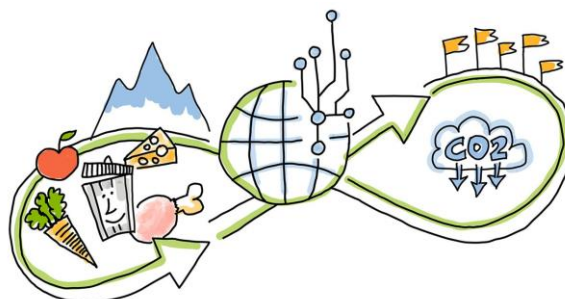
Par ailleurs, l'acculturation sur ces questions semble également un enjeu fort. En effet, le manque de réflexe ou la méconnaissance des enjeux sont les premières raisons évoquées pour justifier l'absence de collecte spécifique ou de solutions alternatives. D'autant qu'un tiers d'entre eux jugent leur production de biodéchets insuffisante pour mettre en œuvre des mesures dédiées.

Le renforcement des équipements mis à disposition constitue une attente forte chez les professionnels enquêtés, notamment chez les hôteliers. Pour les professionnels du secteur CHR, la gestion des biodéchets est confrontée à certaines difficultés, comme le manque de place pour leur stockage et dans une moindre mesure l'odeur & l'hygiène.

Enfin, **un soutien financier** pourrait inciter à une meilleure gestion des biodéchets alimentaires. Les professionnels interrogés ont confirmé leur intérêt pour des aides financières mais également pour la



création d'un nouveau modèle économique où leurs biodéchets pourraient s'insérer dans une logique marchande de revente.



ANNEXES

Annexe 1 : Questionnaire sur la production et la gestion des biodéchets par les établissements hôteliers des Alpes-Maritimes

I. Votre établissement : (Merci de bien vouloir compléter ou rectifier si nécessaire)

1. Nom de l'entreprise ou Raison sociale :
2. Adresse :
3. Complément d'adresse :
4. Code postal :
5. Ville :
6. Téléphone :
7. Adresse mail :
8. Numéro de SIRET (14 chiffres) :
9. Nom et prénom du dirigeant :
10. Nom et prénom du répondant à cette enquête :

II. Caractéristiques de l'établissement : (données protégées par le secret statistique)

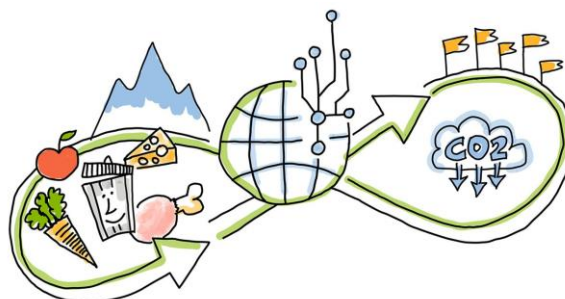
11. Dans quelle catégorie est classé votre établissement :
 Non classé 1 * 2 * 3 * 4 * 5 *
12. Nombre de lits :

III. Votre activité

13. Nombre de petits-déjeuners servis en 2023 :
14. L'hôtel dispose-t-il d'un restaurant : Non Oui

Si oui

15. Quel type de restauration propose le restaurant (1 seul choix possible) :
 Gastronomique
 Traditionnel
 Brasserie
 Bar
16. Nombre de repas servis en 2023 :
17. Nombre de salariés (ETP) du restaurant :
18. Dont nombre de salariés (ETP) en cuisine :
19. Quel est le volume de vos achats alimentaires par semaine (hors liquide) : kg
20. Quelle est la répartition de ces achats par type de produits (en %) :
 Fruits et Légumes : %
 Viandes & Charcuterie : %
 Poissons & Produits de la mer : %
 Épicerie : %
 Autres : %

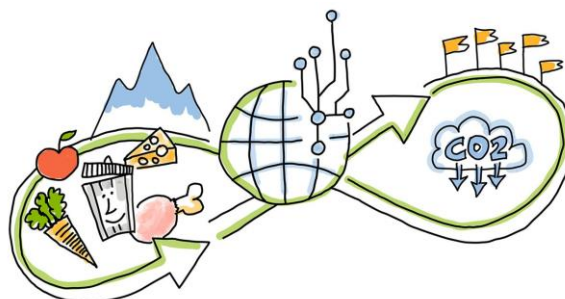


IV. Production de biodéchets

21. Quelle est la quantité estimée de biodéchets que vous produisez par jour :
- Kg Ne sait pas
22. Quelle est la répartition de biodéchets entre les restes de repas et les restes de fabrication :
- Restes de petits-déjeuners/repas : % Restes de fabrication : %
23. L'établissement est-il équipé d'une balance ou peson pour peser les biodéchets : Non Oui
24. Avez-vous mis en place des pratiques pour réduire le volume de biodéchets produits :
- Non Oui
25. Si oui, pouvez-vous les décrire :
26. Si non, qu'est ce qui pourrait vous y inciter/aider (1 seul choix possible) :
- Assistance technologique et/ou numérique (IA...)
- Achat de vos biodéchets
- Labellisation de votre établissement
- Aide financière
- Autre. Précisez :

V. Gestion des biodéchets

27. Disposez-vous d'une collecte spécifique pour les biodéchets : Non Oui
- **Si non**
28. Quelle solution avez-vous mise en place : Aucune Compost
- Autre :
29. En l'absence de solutions, pouvez-vous en expliquer les raisons :
30. Quelles sont les principales difficultés rencontrées dans la gestion de vos biodéchets :
- Manque de place pour le stockage
- Manque de personnel
- Coût
- Odeur
- Hygiène
- Autre :
31. Votre personnel est-il formé au tri des biodéchets : Non Oui
32. Seriez-vous intéressé par une formation ou un accompagnement pour améliorer la gestion de vos biodéchets : Non Oui



Annexe 2 : Questionnaire sur la production et la gestion des biodéchets par les établissements de restauration des Alpes-Maritimes

VI. Votre établissement : *(Merci de bien vouloir compléter ou rectifier si nécessaire)*

33. Nom de l'entreprise ou Raison sociale :
34. Adresse :
35. Complément d'adresse :
36. Code postal :
37. Ville :
38. Téléphone :
39. Adresse mail :
40. Numéro de SIRET (14 chiffres) :
41. Nom et prénom du dirigeant :
42. Nom et prénom du répondant à cette enquête :

VII. Caractéristiques de l'établissement : *(données protégées par le secret statistique)*

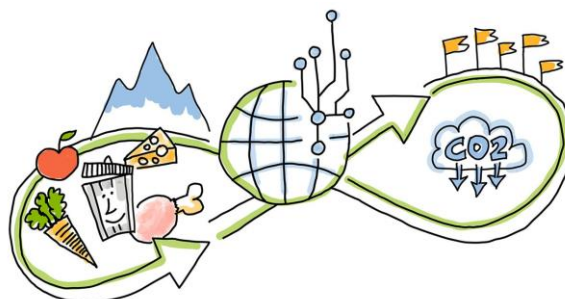
43. Type d'établissement : Café Restaurant NC
44. Quel type de restauration proposez-vous (1 seul choix possible) :
- Gastronomique
 - Traditionnel
 - Brasserie
 - Rapide sur place et à emporter
 - Rapide sur place uniquement
 - Rapide à emporter uniquement
 - Aucune
45. Nombre de salariés en équivalent à temps plein (ETP) :
46. Dont nombre de salariés en équivalent à temps plein en cuisine (ETP) :

VIII. Votre activité

47. Nombre de repas servis en 2023 (ou nombre de tickets en 2023 pour restauration rapide) :
48. Quel est le volume de vos achats alimentaires par semaine (hors liquide) : kg
49. Quelle est la répartition de ces achats par type de produits (en %) :
- Fruits et Légumes : %
 - Viandes & Charcuterie : %
 - Poissons & Produits de la mer : %
 - Épicerie : %
 - Autres : %

IX. Production de biodéchets

50. Quelle est la quantité estimée de biodéchets que vous produisez par jour :



- Kg Ne sait pas

51. Quelle est la répartition de biodéchets entre les restes de repas et les restes de fabrication :

- Restes de petits-déjeuners/repas : % Restes de fabrication : %

52. L'établissement est-il équipé d'une balance ou peson pour peser les biodéchets : Non Oui

53. Avez-vous mis en place des pratiques pour réduire le volume de biodéchets produits :

- Non Oui

54. Si oui, pouvez-vous les décrire :

55. Si non, qu'est ce qui pourrait vous y inciter/aider (1 seul choix possible) :

- Assistance technologique et/ou numérique (IA...)
- Achat de vos biodéchets
- Labellisation de votre établissement
- Aide financière
- Autre. Précisez :

X. Gestion des biodéchets

56. Disposez-vous d'une collecte spécifique pour les biodéchets : Non Oui

Si non

57. Quelle solution avez-vous mise en place : Aucune Compost
 Autre :

58. En l'absence de solutions, pouvez-vous en expliquer les raisons :

59. Quelles sont les principales difficultés rencontrées dans la gestion de vos biodéchets :

- Manque de place pour le stockage
- Manque de personnel
- Coût
- Odeur
- Hygiène
- Autre :

60. Votre personnel est-il formé au tri des biodéchets : Non Oui

61. Seriez-vous intéressé par une formation ou un accompagnement pour améliorer la gestion de vos biodéchets : Non Oui