

# Réduction des émissions de GES liées au gaspillage alimentaire



Le groupe Accor agit pour réduire les émissions de gaz à effet de serre liées au gaspillage alimentaire, en cohérence avec sa stratégie carbone conforme aux SBT (Sciences Based Targets). Le groupe Accor a pris un engagement de réduction du gaspillage alimentaire de 30% entre 2015 et 2021. Grâce au partenariat établi avec la start-up *Too Good To Go*, les hôtels et restaurants Accor revendent à prix modestes les denrées alimentaires non consommées limitant ainsi le gaspillage alimentaire, et les émissions carbone.

<b>Date de démarrage du projet</b>	Septembre 2016		
<b>Localisation du projet</b> Lieux de mise en place du projet à ce stade et géographie cible si reproductibilité	La solution de Too Good To Go est déployée chez Accor dans <b>650 hôtels situés en Europe. En France, 300 hôtels</b> sont aujourd'hui partenaires de Too Good To Go pour revendre à petits prix les produits non consommés, essentiellement ceux des petits déjeuners.  Il est également envisagé de déployer prochainement des pilotes en Amérique du Nord.		
<b>Objectifs recherchés du projet</b> Nature de l'innovation climat du projet avec rappel du problème/enjeu traité	<b>Plus de 8% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde sont liées au gaspillage alimentaire. Or, une part encore trop importante des aliments achetés dans les restaurants des hôtels ne sont pas consommés.</b>  Ce projet établi en partenariat avec la startup Too Good To Go a donc pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire des hôtels et restaurants gérés par le groupe Accor		
<b>Description détaillée du projet</b>	<i>Too Good To Go</i> apporte aux hôtels du Groupe une solution permettant de réduire le gaspillage alimentaire issu de leurs produits non consommés. Cette solution consiste à redistribuer les repas en toute sécurité à la fin des services et permet aux hôtels d'agir, via l'application <i>Too Good To Go</i> , et de proposer ainsi des plats, ou produits alimentaires à des nouveaux clients potentiels.		
<b>Principaux leviers de réduction des émissions de gaz à effet de serre du projet</b>	<b>Leviers de réduction</b>	<b>Précisions sur les aspects du projet associés</b>	
	<input checked="" type="checkbox"/> Sobriété énergétique et ressources (notamment comportements)	La limitation du gaspillage alimentaire entraîne, toutes choses égales par ailleurs, une baisse de la production agroalimentaire, du transport de marchandises, et des volumes transformés	
	<input type="checkbox"/> Décarbonation de l'énergie		
	<input type="checkbox"/> Amélioration de l'efficacité énergétique		
	<input type="checkbox"/> Amélioration de l'efficacité en ressources non énergétiques		
	<input type="checkbox"/> Absorption d'émissions : création de puits de carbone, d'émissions négatives (BECCS, CCU/S, ...)		
<input type="checkbox"/> Financement d'émetteurs bas-carbone ou désinvestissement d'actifs carbonés			
<b>Scope(s) d'émissions sur le(s)quel(s) le projet a un impact significatif et quantification des réductions des émissions de GES par scope d'émissions</b>		<b>Aspects du projet contribuant à la réduction des émissions par catégorie d'émissions</b>	<b>Quantification des réductions des émissions de GES par catégorie d'émissions</b>
	<b>Réduction de la dépendance de l'entreprise au carbone</b>		
	<b>Scope 1</b> <i>Émissions directes générées par l'activité de l'entreprise.</i>		
	<b>Scope 2</b> <i>Émissions indirectes associées à la consommation d'électricité et de chaleur de l'entreprise.</i>		
	<b>Scope 3</b> <i>Émissions induites (en amont ou en aval) par les activités, produits et/ou services de</i>	La réduction des émissions de CO2 correspond à la réduction des volumes produits, transportés, et transformés,	135 tCO2eq/an (depuis 2016)

	<p><i>l'entreprise sur sa chaîne de valeur.</i></p> <p>toutes choses égales par ailleurs</p>
	<p><b>Augmentation des puits de carbone</b></p> <p><b>Absorption d'émissions</b> <i>Création de puits de carbone, (BECCS, CCU/S, ...)</i></p>
	<p><b>Émissions de GES évitées par l'entreprise chez les autres</b></p> <p><b>Émissions évitées</b> <i>Emissions évitées par les activités, produits et/ou services de l'entreprise porteuse du projet ou par le financement de projet de réduction d'émissions.</i></p>
	<p><b>Précisions sur le calcul ou autres remarques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kilo de déchets alimentaires équivaut à 2,5 kilos en équivalent CO2 (FAO, 2013). On considère qu'un repas équivaut à 1kg de nourriture</li> <li>• Depuis 2016, 650 hôtels Accor ont redistribué 450 000 repas et évité plus de 1 125 tonnes de CO2 avec Too Good To Go.</li> </ul>
<b>Modalité de vérification de cette quantification</b>	<p><b>Référentiel de calcul utilisé (base ADEME, GHG protocol, ...)</b> : Recherches menées par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO, 2013)</p> <p><b>Vérification du calcul (interne ou externe)</b> : Données fournies par Too Good To Go, voir <a href="https://toogoodtogo.fr/fr/movement/knowledge/empreinte-carbone">https://toogoodtogo.fr/fr/movement/knowledge/empreinte-carbone</a></p>
<b>Autres bénéfices environnementaux et sociaux du projet</b>	<p>Ce projet permet de multiplier les initiatives au sein de tous les hôtels du groupe Accor pour revendre les denrées non utilisées à des prix abordables, il contribue en ce sens aux ODD suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ODD 2 Zéro faim ;</li> <li>• ODD 12 Consommation et production responsables.</li> </ul>
<b>Niveau de maturité du projet</b>	<p><input type="checkbox"/> Test prototype en laboratoire (TRL 7)</p> <p><input type="checkbox"/> Test en réel (TRL 7-8)</p> <p><input type="checkbox"/> Prototype pré-commercial (TRL 9)</p> <p><input type="checkbox"/> Mise en œuvre à petite échelle</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Mise en œuvre à moyenne ou grande échelle</p> <p><b>Remarques</b> : Cliquez ici ou appuyez ici pour préciser le niveau de maturité du projet</p>
<b>Potentiel et condition de reproductibilité du projet avec potentiel associé en matière d'impact climat</b>	<p>Cette solution de lutte contre le gaspillage alimentaire est déployable dans l'ensemble des hôtels situés dans les pays d'implantation de l'application Too Good To Go.</p> <p>Les équipes du siège du Groupe Accor doivent apporter un certain support aux centaines de sites (hôtels) pour mettre en place la solution Too Good To Go au sein de leur fonctionnement opérationnel.</p>
<b>Montant de l'investissement réalisé (en €)</b>	<p>Aucun investissement financier n'a été réalisé pour ce projet, si ce n'est la formation des équipes à l'utilisation de l'application Too Good To Go.</p>
<b>Rentabilité économique du projet (ROI)</b>	<p><input checked="" type="checkbox"/> CT (0-3ans)</p> <p><input type="checkbox"/> MT (4-10 ans)</p> <p><input type="checkbox"/> LT (&gt; 10 ans)</p> <p><b>Remarques</b> : Des économies financières, liées à la revente de produits qui étaient auparavant jetés, sont réalisées. Les tarifs des paniers sont différents selon les pays. En France, chaque panier petit-déjeuner permet à un établissement de récupérer 1.40€ et chaque panier restaurant en moyenne 2.90€. En moyenne (et hors crise), chaque hôtel sauve environ 45 paniers/mois soit un revenu de 1 161€/an/établissement, via des produits qui auraient été jetés.</p>
<b>Partenariats engagés</b>	<p>Le Groupe Accor lutte contre le gaspillage alimentaire grâce au partenariat établi avec la startup Too Good To Go sur le périmètre européen à ce stade.</p>
<b>Commentaires libres du porteur de projet</b>	<p>Un partenariat « start up » - « grand groupe », extrêmement positif et impactant.</p>
<b>Pour en savoir plus sur le projet</b>	
<b>Contacter l'entreprise porteuse du projet</b>	<p><a href="mailto:commercant@toogoodtogo.fr">commercant@toogoodtogo.fr</a> <a href="mailto:delphine.stroh@accor.com">delphine.stroh@accor.com</a></p>
<b>Liens URL du projet</b>	<p><a href="https://group.accor.com/fr-FR/Actualites/2020/06/world-environment-day-too-good-to-go">https://group.accor.com/fr-FR/Actualites/2020/06/world-environment-day-too-good-to-go</a></p>

<https://toogoodtogo.fr/fr/movement/businesses/hotels>

Illustrations du projet

