

Dans le cadre du projet européen CEFoodCycle, la CCI Nice Côte d'Azur a organisé deux événements marquants en mars 2025 pour sensibiliser les cafés, hôtels et restaurants du territoire maralpin à l'économie circulaire et les accompagner dans la gestion de leurs biodéchets.

Un atelier ludique pour comprendre l'économie circulaire

Le 20 mars dernier, les professionnels du secteur CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants) ont participé à une Fresque de l'économie circulaire spécialement adaptée à leurs enjeux. Cet atelier interactif leur a permis de visualiser concrètement comment transformer leurs biodéchets en véritables ressources.

« Ce que j'ai apprécié, c'est le côté très ludique. Il y a eu de nombreux échanges avec beaucoup d'explications et pleins de nouveautés que je ne connaissais pas », témoigne Sandra Molineri, manager de la Maison Durante. L'approche pédagogique a été particulièrement efficace pour sensibiliser les participants à la valeur potentielle des déchets alimentaires qu'ils produisent quotidiennement.

Des établissements déjà engagés dans la démarche

Certains établissements prestigieux ont déjà mis en place des pratiques exemplaires, comme l'explique Mathieu Merlet, responsable qualité et achat au Negresco : *« Aujourd'hui nos biodéchets sont revalorisés en compostage mais pour éviter le maximum de quantité à envoyer en revalorisation, nos équipes travaillent sur la conception de recettes pour limiter les déperditions. À chaque recette, tous les déchets sont valorisés dans des jus, des soupes, des sauces. On a carrément des plats sans déchets à la carte et on travaille la taille des portions pour éviter le gaspillage alimentaire. »* Il précise également qu'« un travail conséquent est réalisé avec nos fournisseurs pour limiter un impact sur les livraisons », notamment en réduisant les suremballages et en remplaçant le polystyrène par des contenants réutilisables.

Une formation pratique pour passer à l'action

Le 31 mars, une formation anti-gaspillage alimentaire a complété ce dispositif. Alliant théorie et pratique, cette journée a permis aux participants d'identifier des leviers d'action concrets et de mieux comprendre la réglementation sur les biodéchets. Certains professionnels font face à des contraintes comme Arpan Shah du Restaurant le Rossetti qui

évoque le manque de « *place pour stocker les biodéchets dans le vieux Nice* » et le « *coût* », néanmoins, il a participé à l'expérimentation du tri et collecte en vélo cargo organisée par la CCI Nice Côte d'Azur et a sensibilisé ses équipes. Marc Salichon du Méridien Nice propose une solution immédiate : « *Le plus facile à mettre en place et surtout le plus rapidement, c'est de nommer un référent en cuisine et en salle pour qu'ils puissent dynamiser les équipes afin de sensibiliser et d'avoir un suivi au quotidien.* »

Une dynamique collective en marche

Ces deux événements ont créé une véritable dynamique parmi les professionnels du secteur. Plusieurs participants ont d'ores et déjà exprimé leur volonté de mettre en œuvre des actions concrètes au sein de leurs établissements. La CCI Nice Côte d'Azur poursuit son engagement pour accompagner les cafés, hôtels et restaurants des Alpes-Maritimes dans leur transition vers une économie plus circulaire et durable.

*Les événements s'inscrivent dans le projet européen CEFoodCycle, co-financé par l'[Union européenne](#) dans le cadre du [programme Interreg Espace Alpin](#).
[Retrouvez toute l'actualité CEFoodCycle](#).*

Communiqué de presse :

<https://www.cote-azur.cci.fr/lhotellerie-et-la-restauration-se-mobilisent-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité