



Depuis trois ans, les deux cantines de la MCB sont engagées pour réduire le gaspillage alimentaire à travers la certification internationale The PLEDGE on Food Waste.



Les deux cantines de la MCB servent du lundi au vendredi environ 2000 personnes. Il s'agit probablement de la plus grande cantine de l'île.



Pour obtenir la certification The PLEDGE on Food Waste, 95 critères doivent être respectés.

MCB ENGAGE LA PLUS GRANDE CANTINE DE MAURICE CONTRE LE GASPILLAGE

La Mauritius Commercial Bank (MCB), l'un des plus grands employeurs du pays, compte environ 4 400 collaborateurs à travers le groupe et ses filiales. Ce que l'on sait moins, c'est qu'elle gère probablement la plus grande cantine de Maurice, avec deux restaurants d'entreprise (à Port Louis et à Saint Jean) servant ensemble près de 2 000 repas par jour. Depuis trois ans, ces cantines sont engagées dans une démarche structurée pour réduire le gaspillage alimentaire à travers la certification internationale The PLEDGE on Food Waste.

Pour limiter son impact environnemental, la MCB a aussi fait le choix d'intégrer la prévention du gaspillage dans sa gestion quotidienne. En 2021, elle a adhéré au programme The PLEDGE on

Food Waste, conçu par LightBlue, entreprise récompensée par les Nations unies, et lancé à Maurice sous l'initiative de Business Mauritius. Six mois d'efforts continus ont été nécessaires pour que les restaurants de La Passerelle (au siège de Port Louis) et de Saint Jean soient certifiés, début 2022, au niveau Gold. Cette certification repose sur une norme internationale de prévention du gaspillage, structurée autour de sept piliers : documentation des processus, engagement du personnel, suivi des déchets, manipulation et préparation des aliments, engagement des clients et gestion post-consommation. Au total, 95 critères doivent être respectés, impliquant non seulement les équipes de cuisine mais aussi des services comme les finances ou les ressources humaines.

Une certification maintenue grâce à un haut niveau de conformité

Depuis cette première reconnaissance, la banque a maintenu le cap. En 2023, elle a obtenu un taux de conformité de 98 %, contre 94 % l'année précédente. "L'objectif n'est pas le score, mais la démarche d'amélioration continue", souligne Enrico Rodati, responsable

du catering à la MCB. Selon lui, la certification sert avant tout à renforcer les contrôles et à fédérer les équipes autour d'un objectif commun : produire mieux, en évitant le gaspillage à la source. Chaque cycle de certification comprend des audits rigoureux et un examen approfondi des pratiques. Les responsables doivent documenter leurs actions, démontrer et mesurer les résultats obtenus, et soumettre les preuves. "Grâce à ce processus, nous affinons constamment nos méthodes et sensibilisons l'ensemble du personnel", poursuit Enrico Rodati.

De nouvelles pratiques pour réduire le gaspillage

Les résultats sont tangibles. Parmi les mesures les plus efficaces figure l'obligation pour les employés de réserver leur repas au moins 48 heures à l'avance. Cette décision, soutenue par la direction et mise en œuvre via une plateforme numérique, permet aux équipes en cuisine de produire juste ce qu'il faut. "Tout est pesé", explique Enrico Rodati. "Nous savons exactement combien de repas sont à préparer, et les rares plats non récupérés sont revendus aux employés." Autre initiative structurante : le service à l'assiette. Chaque employé reçoit une portion

adaptée à ses besoins. Et la nature humaine étant ce qu'elle est, cela réduit considérablement les restes dans les assiettes. "Dans la restauration, les buffets sont souvent synonymes de gaspillage. En servant à la demande, nous avons réduit les pertes de manière spectaculaire", souligne le responsable.

Une dynamique collective et durable

Au-delà de la mise en place de ces pratiques, le PLEDGE encourage la communication et l'engagement interne. La MCB s'efforce désormais de mieux informer et impliquer ses collaborateurs autour de cette démarche. "Nous voulons renforcer la sensibilisation du personnel et des cadres dirigeants, car la réussite dépend de la participation de tous", confie Enrico Rodati.



"L'objectif n'est pas le score, mais la démarche d'amélioration continue", souligne Enrico Rodati, responsable du catering à la MCB.

Cette mobilisation est déjà visible : si, au départ, seuls le responsable de l'approvisionnement et le chef du service de restauration géraient la certification, c'est désormais le directeur général lui-même qui signe les engagements de la banque. Un symbole fort de la portée institutionnelle de cette initiative. Pour aller plus loin Enrico Rodati espère trouver des exutoires pour tous les déchets organiques composés de restes. Faute d'initiatives nationales, la MCB, comme d'autres entreprises du privé à Maurice, doit nouer des partenariats pour trouver des solutions pérennes pour la gestion des déchets. En réduisant le gaspillage dans ses cantines, la MCB montre qu'une entreprise peut conjuguer efficacité opérationnelle et responsabilité environnementale, tout en engageant et motivant son personnel autour d'un objectif commun. À travers cette démarche, la première banque du pays prouve que la lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas qu'une affaire de cuisine, mais bien une question de culture d'entreprise et de cohérence dans l'action.