



FICHE 04

PAIEMENT AU POIDS, A LA BRESILIENNE

<p>Complexité :</p> <p style="text-align: center; color: blue;">*****</p>	<p>Durée de l'action :</p> <p style="text-align: center;">4 semaines</p>	<p>Produits visés :</p> <p><input type="checkbox"/> Restes de préparation des repas</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Restes de repas</p> <p><input type="checkbox"/> Restes en fin de service</p>
<p>Facteurs de gaspillage visés :</p> <p><input type="checkbox"/> Approvisionnement</p> <p><input type="checkbox"/> Gestion des stocks</p> <p><input type="checkbox"/> Préparation</p> <p><input type="checkbox"/> Pratiques professionnelles en cuisine</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Service/Consommation des clients</p>		<p>Public cible :</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Restaurateurs traditionnels (5610.A)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Cafétérias et autres libre-services (5610.B)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Restauration rapide (5610.C)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Débits de boissons ayant une activité de restauration (5630.Z)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Hôtels-Restaurants (5510.Z)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Traiteurs (5621.Z)</p>

1. DESCRIPTIF

Objectif ?

Facturer le repas au poids (en self-service ou sur un choix de divers entrées, plats et desserts). Ainsi le client détermine lui-même la quantité de nourriture qu'il souhaite consommer pour chaque plat, et ne se voit pas imposer des denrées qu'il ne désire pas.

Pourquoi ?

Le prix payé étant le prix réellement consommé, le client se sert/commande une quantité adaptée à sa faim, générant ainsi moins de gaspillage. Le client comme le restaurant réalisent ainsi des économies.

Comment ?

Ce concept est difficilement compatible avec un service à l'assiette, à la française ou à l'anglaise. Il est adapté à une organisation de type « self service ».

Ils l'ont fait :

Restaurant du Fleuve

La commune de Régina (900 habitants) est à mi-chemin entre Cayenne et Oiapoque (ville frontière au Brésil). Ce type de restaurant avec « paiement au poids » est très répandu au Brésil, à la fois dans la restauration populaire mais aussi dans la restauration gastronomique ; on les appelle les « buffets au kilo » ou « ao kilo ».

Ce principe essaime en Guyane, avec ce restaurant à Régina ; trois autres restaurants brésiliens à Cayenne proposent aussi des repas au kilo : Porta Verde, Rodeio et Cupuaçu (environ 15€ le kilo). Le restaurant du Fleuve à Régina estime produire 20 à 30 % de déchets alimentaire en moins qu'un restaurant classique.

Restaurant lyonnais

<http://videos.tf1.fr/jt-13h/2013/lyon-un-restaurant-ou-vous-payez-au-poids-8272473.html>

2. PRESENTATION DETAILLEE DE LA MISE EN ŒUVRE

2.1. Moyens requis

Moyens humains :

-1 référent est nécessaire pour l'opération.

Rôle du référent :

Le référent sera le coordinateur de l'opération (idéalement le propriétaire/gérant/responsable de l'établissement). Il s'assurera de la bonne marche de l'action. Il veillera à ce que les feuilles de pesée soient correctement remplies et assurera la liaison avec Rodez agglomération.

-La sensibilisation de l'ensemble du personnel est nécessaire.

Moyens matériels :

- Containers.
- 1 balance.
- 1 balance de cuisine avec tar.
- 1 système d'affichage des prix au kilo (ex : ardoises).
- Des fiches de pesées transmises par le bureau d'étude.

2.2. Organisation à mettre en place

Phase 1 : phase de préparation de l'opération

- ✓ Récupérer et préparer le matériel nécessaire à l'opération.
- Fiches de pesée
- Containers
- 1 balance
- 1 balance de cuisine avec tar
- 1 système réfrigéré ou chauffant si l'on veut mettre en place un système de buffet.
- Ardoises ou équivalent.

- ✓ Déterminer les prix au kilo par catégorie de plats et les implications pour la facturation client (traitement informatique en caisse, pesée en cuisine ou en salle).

- ✓ Organiser une réunion avec le personnel
- Présenter les objectifs et le déroulé de l'opération en s'appuyant sur la fiche et le « kit participant ».
- Identifier le référent
-

Phase 2 : phase de pesée avant la mise en place du paiement au poids

- ✓ Peser les restes de repas (les assiettes que les convives n'ont pas terminé) avant la mise en place du nouveau dispositif.
- ✓ Répéter l'opération pendant 5 jours.

Phase 3 : phase de pesée après la mise en place du paiement au poids

- ✓ Mettre en place le nouveau dispositif.
- ✓ Peser les restes de repas.
- ✓ Faire le point avec Rodez agglomération et faire remonter toute difficulté (« entretien à mi-chemin »).
- ✓ Répéter la pesée pendant 5 jours.

Phase 4 : compilation des résultats

- ✓ Compiler les résultats et les adresser à Rodez agglomération (données quantitatives).

3. CONTACTS

Structure		Rôle	Coordonnées
Rodez agglomération	Direction gestion des déchets	✓ Porteur de l'action.	Sophie CUESTA Responsable service prévention et valorisation 05 65 73 82 49 sophie.cuesta@agglo-grandrodez.fr