



FICHE 01

JE PESE MES RESTES

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

1. DESCRIPTIF

Objectif ?

Le but de cette action est d'identifier la quantité de déchets alimentaires produite par votre restaurant.

On entend par déchets alimentaires :

- Les restes de préparation
- Les restes de repas des convives (les assiettes que les clients n'ont pas terminé)
- Les restes en fin de service (portions non servies)

Pourquoi ?

La finalité de cette action est de prendre conscience des causes du gaspillage alimentaire et de réfléchir

Rodez agglomération – Sensibilisation des restaurateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Fiche 01 Je pèse mes restes

aux moyens de réduire ce gaspillage.

Comment ?

En menant une pesée durant 5 jours et en consignait les résultats de cette pesée sur les fiches prévues à cet effet.

En choisissant, en fonction des résultats les plus significatifs du gaspillage, un geste permettant de réduire les déchets alimentaires, qui sera testé pendant 5 jours.

Ils l'ont fait :

Action « Dose Certa », la « portion juste » (Portugal)

Une étude menée en 2008 sur un restaurant amis en évidence l'intérêt et la nécessité de limiter le gaspillage alimentaire dans les restaurants, en particulier celui généré par les convives et dû à des portions trop importantes. En pesant les différentes catégories de nourriture jetées par les clients, des recettes générant moins de gaspillage (rééquilibrant les différentes composantes des menus) ont été conçues et consignées dans un livre de recette.

Le projet débute par une période de diagnostic où sont pesées les différentes catégories de biodéchets produits lors du stockage, de la préparation et de la consommation des aliments.

2. PRESENTATION DETAILLEE DE LA MISE EN ŒUVRE

2.1. Moyens requis

Moyens humains :

-Un référent au sein du restaurant

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.

Il complétera le E-questionnaire de satisfaction.

-Une implication de l'ensemble du personnel : cuisiniers et personnel de salle.

Moyens matériels :

-Containers.

-1 balance.

-Des grilles de pesée sont fournies au restaurateur.

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
 - Pesons/balances
- ✓ 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 de tous les restes

1. Préparer autant de containers que ce que l'on souhaite peser.

2. En cuisine :

- ✓ Au moment de la préparation :

1 container pour mettre tout ce qui est théoriquement mangeable mais qu'on n'utilise pas (ex : certaines feuilles de salade etc...).

Peser les plats par catégorie (entrée, plats, desserts).

Observations :

-Si les mêmes plats sont proposés pendant toute la durée de l'expérimentation, ne les peser qu'une seule fois.

-Ne pas hésiter à prendre des photos !!

- ✓ Au moment du service

Compter le nombre de plats servis par catégorie

3. En salle : les restes de repas

- ✓ 3 containers dédiés pour jeter les restes de repas (entrée, plats, desserts)
- ✓ 1 container supplémentaire pour le pain
- ✓ Peser les containers et remplir les fiches correspondantes

4. En cuisine : les restes en fin de service destinés à être jetés

- ✓ Peser les plats par catégorie.

5. Répéter l'opération pendant 5 jours.

6. Faire le point avec Rodez agglomération et indiquer sur quel type de restes vous souhaiteriez travailler (restes de préparation, restes de repas, etc...) et choisir un geste de réduction du gaspillage alimentaire que vous souhaiteriez tester.

Point d'attention : il est préférable de choisir un geste dans le domaine où les restes pesés se sont avérés les plus importants.

7. Télécharger la feuille de pesée pour évaluer l'impact du nouveau geste.

Phase 3 : phase de pesée limitée au type de restes sur lequel porte le nouveau geste.

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	✓ Animateur du programme de prévention	Sophie CUESTA Responsable service prévention et gestion des déchets 05 65 73 82 49 sophie.cuesta@agglomeration-rodez.fr