



RÉDUIRE

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

EN RESTAURATION COMMERCIALE

GUIDE PRATIQUE

SOMMAIRE

AGIR DÈS L'ACHAT	6
AGIR DÈS LA RÉCEPTION DES PRODUITS, LORS DU STOCKAGE	7
AGIR LORS DE LA PRÉPARATION, LA CUISSON & L'ASSEMBLAGE	8
RÉDUIRE SA CONSOMMATION D'EAU ET D'ÉNERGIE	9
AGIR LORS DU SERVICE ET À POSTERIORI	10
TRIER ET VALORISER SES DÉCHETS	11
ANNEXES : FICHES TECHNIQUES	12
Check-list	
Cahier des charges	
Fiche technique	
Feuille de marché	
Relevé de températures des produits finis en chambre froide	
Conservation enceintes froides	
Température des denrées	





INTRODUCTION

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans un restaurant commercial s'engage à toutes les étapes du process : de l'acte d'achat à l'avis client en passant par le stockage, la cuisine, le service.

Tous les types de restauration sont concernés : restaurants traditionnels, thématiques, gastronomiques...

Le restaurateur pourra à la fois réaliser des économies, encore mieux satisfaire sa clientèle, mais également contribuer à la préservation des ressources.

QUELQUES CHIFFRES

PESÉES DES RESTES ALIMENTAIRES RÉALISÉES SUR 12 RESTAURANTS TRADITIONNELS :

90g par repas, dont la moitié pour les déchets de préparation.

Soit de **0,50€** à plus de **2€** par repas
9% du chiffre d'affaires en moyenne.



AGIR DÈS L'ACHAT

Rédiger un **cahier des charges** avec les fournisseurs pour les achats de produits.

INTÉRÊT ?

Apporter des précisions sur les produits attendus :

- qualité, gamme (gueules cassées, pêche durable, parties nobles pour la viande...),
- origine (produits locaux, viande française...),
- calibre (plus ou moins 10 grammes pour les portions de viande, de poisson...)
- date limite de consommation.

Et sur les conditions de livraison :

- les horaires de livraison afin de permettre la présence d'une personne formée lors de la livraison pour la vérification des températures des aliments,
- les emballages consignés comme les boissons (repris par le fournisseur) ou réduits au maximum, voire compostables, recyclables, afin de réduire le volume d'emballage à traiter.



BONNES PRATIQUES

PRIVILÉGIER
LES PRODUITS
LOCAUX, BIO, NE PAS
S'INTERDIRE L'ACHAT DE
LÉGUMES MOCHES, DE PRODUITS
PROCHES DE LA DATE LIMITE
DE CONSOMMATION

Réaliser une **fiche de recensement des stocks** avant achat.

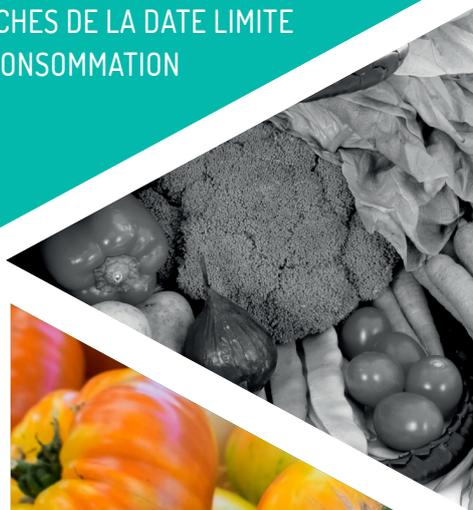
INTÉRÊT ? Utiliser les produits stockés et n'acheter que les produits manquant.

Réaliser une **fiche technique des plats** : détailler les ingrédients, la quantité, le matériel à prévoir, le process de fabrication, la planification des tâches.

INTÉRÊT ? Harmoniser les pratiques entre les membres de l'équipe, faciliter la polyvalence.

Réaliser une **feuille de marché** (une liste de courses) en fonction des stocks et des fiches techniques.

INTÉRÊT ? Commander au plus près des besoins.





DÈS LA

AGIR RÉCEPTION DES PRODUITS, LORS DU STOCKAGE

Vérifier les **températures à la livraison.**

INTÉRÊT ?

Respecter les températures pour justifier de la traçabilité.

Vérifier que la **commande reçue** est complète.

INTÉRÊT ? Respecter le cahier des charges.

Déconditionner les suremballages puis stocker : dédier un espace au déconditionnement et au tri des déchets d'emballage (5 flux : papier/carton, métal, plastique, verre, bois) **OBLIGATOIRE.**

INTÉRÊT ?

Respecter les obligations réglementaires, la marche en avant.

Laver les légumes à l'eau (vinaigrée), les sécher, puis les stocker ; portionner les grosses pièces dès réception. Prévoir un temps dédié les jours de livraison.

INTÉRÊT ? Faciliter le stockage des produits qui peuvent alors cohabiter.

Stocker les produits en chambre froide selon les consignes températures exigées par produit : **OBLIGATOIRE**
poissons, vidés avant stockage, de 0 à 2°C,
légumes et fromages de 6 à 8°C,
produits de la mer vivants à 5°C,
viandes, produits élaborés de 3 à 4°C, stockés en haut.

INTÉRÊT ?

Conserver les produits dans les conditions optimales.

Vérifier les températures à la prise de service.

INTÉRÊT ? Assurer la traçabilité de la chaîne du froid.



Astuce : vérifier grâce à une bouteille d'eau avec thermomètre placée au fond de la chambre froide.

RÉFÉRENCES

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.





LORS DE

AGIR LA PRÉPARATION, LA CUISSON & L'ASSEMBLAGE

Parer et éplucher dans un espace dédié (légumerie, découpe poisson).

INTÉRÊT ? Respecter la marche en avant.

Attention : on ne peut congeler un produit carné / poisson cru, à moins de faire valider le process par la DDPP.

Fabriquer des **portions avec pesées** : se référer à la fiche technique et peser la portion établie. Se focaliser sur les produits chers.

INTÉRÊT ? Optimiser le prix de revient.

Utiliser le produit au maximum comme les épluchures pour fond de sauce, bouillon de légumes, les parures de poissons pour fumet, le pain pour le pudding, la chapelure...

INTÉRÊT ? Réduire les coûts.



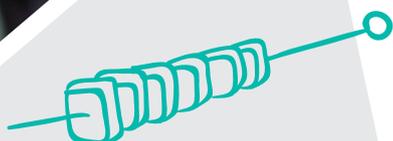
Astuce : si le fond de sauce est refroidi rapidement, il peut être conservé trois jours.

Optimiser le produit en respectant le classement des catégories de cuisson par type de viande : parties nobles en cuisson rapide, partie du milieu pour braisé et ragoût, partie basse pour ragoût et pot au feu. Des pièces moins nobles permettent de faire plus de marge.



Astuce : les parties basses peuvent être cuisinées en sous-vide (+67°C) et valorisées comme les meilleurs morceaux.

Ces cuissons peuvent être faites la nuit, lorsque l'énergie est moins coûteuse. Le matériel est alors disponible en journée. Le produit peut être conservé trois jours s'il est refroidi à +10°C en moins de 2 heures. La conservation peut être plus longue, si elle est validée par un laboratoire.



Utiliser des produits en lien avec le plat lors du dressage : supprimer les superflus sans valeur ajoutée, comme la feuille de salade et le quartier de tomate.

Dresser sur des assiettes chaudes pour éviter les retours cuisine.

Prolonger la durée de vie des portions restantes :

- avec la cuisson sous-vide,
- en refroidissant rapidement des produits préparés et non servis : utiliser une cellule de refroidissement ou un bac d'eau froide avec de la glace (à plus 10°C en moins de 2 heures).

INTÉRÊT ? Conserver la saveur et le goût, mieux préserver les nutriments et vitamines des aliments.

VIDÉO 

POUR ALLER PLUS LOIN ... DES ACTIONS SONT ÉGALEMENT MENÉES DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE :

<https://www.youtube.com/watch?v=XCwwtLNDRUs>

VIDÉO

**You
Tube**

LIEN VIDÉO :

<https://youtu.be/TBIWHksPjC0>



SA RÉDUIRE CONSUMMATION D'EAU, D'ÉNERGIE & DE PRODUITS D'ENTRETIEN



Installer des réducteurs de pression sur les robinets.

Faire un diagnostic de ses consommations énergétiques et mettre en place les mesures correctives.

Travailler avec des doseurs sur les produits d'entretien.



AGIR SERVICE ET À POSTERIORI

Mettre en avant les **producteurs locaux**, fournisseurs sur la carte.

INTÉRÊT ?

Communiquer auprès de la clientèle sur l'offre du restaurant, les produits de qualité.

Indiquer sur la carte le **grammage de certaines portions**, surtout pour la viande (petite ou grosse portion).

INTÉRÊT ?

Répondre aux besoins du client, à une petite, une grosse faim.



Informer sur les **plats proposés** lors de la prise de commande : produits, préparation, quantité.

INTÉRÊT ?

S'assurer que le client sera satisfait des produits et de la quantité qui lui seront servis, proposer certains plats en priorité afin d'éviter de les jeter.

Vérifier la satisfaction client et informer le chef de cuisine : demander habilement les raisons des restes dans l'assiette et montrer ainsi de l'intérêt au client.

INTÉRÊT ?

Ajuster la fiche technique si besoin (quantité, produits) : modifier un ingrédient, diminuer la quantité.

Proposer un **gourmet bag**.

S'inscrire sur les **applications** pour proposer des portions de fin de service à coût plus faible.

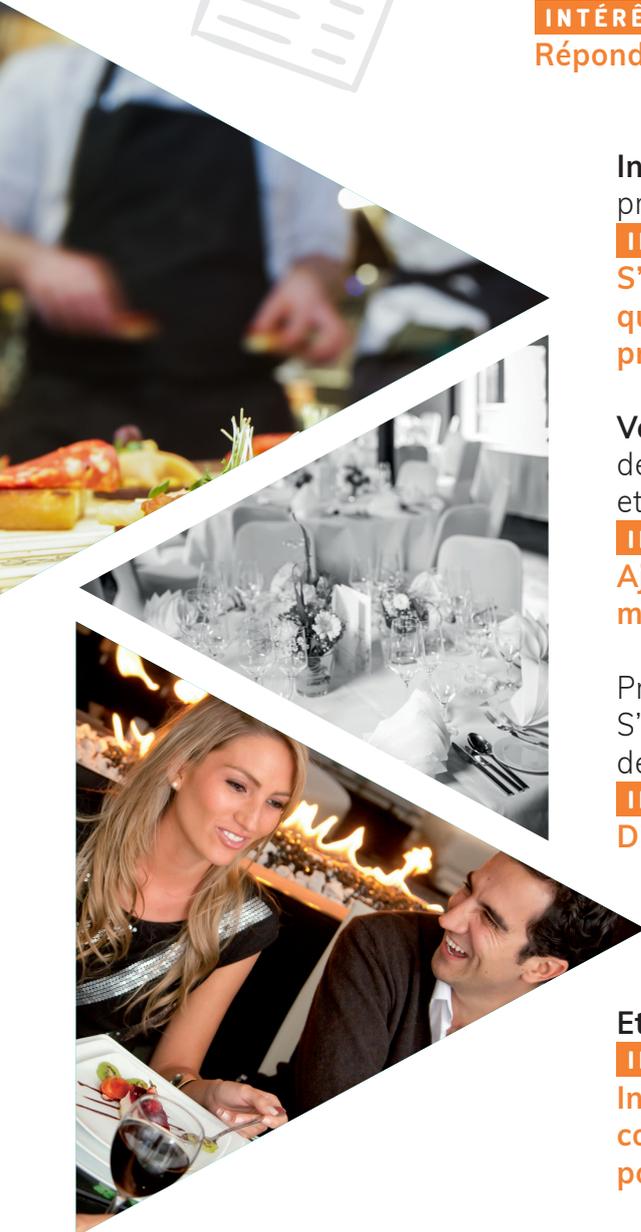
INTÉRÊT ?

Diminuer le volume de déchets.

Etre présent sur internet et gérer sa e-réputation.

INTÉRÊT ?

Inciter à la réservation pour mieux anticiper le nombre de couverts, mettre en avant l'offre du restaurant, ses actions pour éviter le gaspillage alimentaire par exemple.





TRIER & VALORISER SES DÉCHETS

Privilégier les contenants réutilisables et négocier avec les fournisseurs la reprise des emballages.

Organiser le tri des déchets.

Le tri des 5 flux est obligatoire : papier/carton, métal, plastique, verre, bois.

Organiser les points de collecte au sein de l'établissement pour faciliter le tri dans les bacs à ordures ménagères, le composteur, les bacs jaunes (papiers, cartons d'emballage, emballages métalliques, briques alimentaires, bouteilles, flacons et bidons en plastique, le plus souvent films souples en plastique également), les bacs pour graisses usagées, les bacs pour le verre. Au-delà les bouchons de liège, piles, ampoules, seront triés pour être recyclés.

Valoriser les biodéchets (épluchures, marc de café...).



Astuce : être imaginatif et en phase avec son environnement proche : composteur, poules, méthaniseur...

Prétraiter les graisses.

Utiliser un bac à graisse démontable permettant d'associer les huiles et les graisses sans passage de prestataire.

Attention : même si l'installation d'un bac à graisse est conseillée afin de prétraiter l'eau graisseuse usée, elle est obligatoire si le règlement d'assainissement applicable le prévoit.



ANNEXE 1

Check-list

	ACTIONS À RÉALISER	FAIT	À FAIRE	NON CONCERNÉ
AGIR DÈS L'ACHAT	Réalisez un cahier des charges pour les achats et les livraisons de produits : clause qualité, calibrage, DLC, horaires de livraison.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Réalisez une fiche technique des plats	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Réalisez une fiche de recensement des stocks avant achats	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Réalisez une feuille de marché	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
AGIR DÈS LA RÉCEPTION DES PRODUITS, LORS DU STOCKAGE	Vérifiez les températures à la livraison (avec une fiche de contrôle à réception ou fiche de suivi pour le transport sur la base du cahier des charges)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Vérifiez la commande reçue (complète et conforme)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Déconditionnez les suremballages puis stockage	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Lavez les légumes puis stockez dès réception	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Stockez en chambre froide selon les consignes températures exigées par produit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Vérifiez les températures à la prise de service	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
AGIR LORS DE LA PRÉPARATION, LA CUISSON, L'ASSEMBLAGE	Parez - épluchez dans un espace dédié (légumerie, découpe poisson...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Fabriquez des portions avec pesées (suivant la fiche technique)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Utilisez le produit au maximum (épluchures pour fond de sauce, parures poissons pour fumets...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Optimisez le produit en respectant le classement des catégories de cuisson par type de viande	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Lors du dressage, utilisez des produits en lien avec le plat (supprimez les superflus sans valeur ajoutée)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Dressez sur assiette chaude pour les plats chauds	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Utilisez du sous vide (pour prolonger la durée de vie des portions restantes)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Refroidissez rapidement des produits préparés et non servis	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
AGIR LORS DU SERVICE ET A POSTERIORI	Mettez en avant les producteurs locaux, fournisseurs sur la carte	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Indiquez sur la carte le grammage de certaines portions, surtout pour la viande (petite ou grosse portion)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Informez sur les plats proposés lors de la prise de commande : produits, préparation, quantité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Vérifiez la satisfaction client et informez le chef de cuisine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Proposez un gourmet-bag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Inscrivez-vous sur les applications pour proposer des portions de fin de service à cout plus faible	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Communiquez sur internet, les réseaux sociaux et gérez votre e-réputation	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
TRIER ET VALORISER SES DÉCHETS	Privilégiez les contenants réutilisables	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Négociez avec les fournisseurs la reprise des emballages	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Organisez le tri des déchets	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Valorisez les bio-déchets	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Prétraitez les graisses	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Cahier des charges

Le fournisseur s'engage à livrer des produits conformes au présent cahier des charges qualité et aux fiches techniques fournisseur en sa possession, à la réglementation en vigueur et aux normes applicables.

1. Gammes de produits

- Provenance – lieu d'abattage – n° de lot... (1 semaine à 6 mois)
- Origine : produits locaux, produits de saison, circuits courts...
- Labels
- Traçabilité (allergènes ?)
- Fraîcheur : familles par gamme
- Viande :
 - Choix des morceaux par catégorie
 - % de graisse, % déchets, % de perte à la cuisson...
- Calibrage : grammage des portions
- DLC

2. Livraisons

- Délais
- Horaires de livraison (prévoir une personne formée pour le contrôle visuel du conditionnement à réception, pesée, comptage (en priorité les produits les plus chers et les plus récurrents), le contrôle des températures viande, poisson, produits élaborés (limite de tolérance sur les températures))
- Conditionnement (demander des emballages consignés ou réduits au maximum voire compostables, recyclables)

3. Modalités de paiement

- Détails de paiement
- Fonctionnement pour les avoirs
- Etat des encours
- Le suivi en ligne

4. Suivi commercial

- Réactivité – souplesse - dépannage
- Visites / propositions de nouveautés, promotions / démos
- Aide à la fiche de stock

Relevé de températures des produits finis en chambre froide

Mois : Semaine : Horaires de référence :

DATE	T° CIBLE	TOLÉRANCE	T° MESURÉE	REMARQUES
	3°C	+3°C > 6°C max		
	3°C	+3°C > 6°C max		
	3°C	+3°C > 6°C max		
	3°C	+3°C > 6°C max		
	3°C	+3°C > 6°C max		
	3°C	+3°C > 6°C max		
	3°C	+3°C > 6°C max		



Astuce : se munir d'une bouteille d'eau avec un thermomètre et les placer au fond de la chambre froide

Actions en cas de non-conformité :

Signature :

Conservation dans les enceintes froides

Introduction :

Outre rationaliser l'espace, le rangement doit permettre aussi d'éviter les contaminations croisées (liées au contact de produits de natures différentes).

Méthode :

Il faut adapter les températures des produits en fonction des familles d'aliment (cf. *Tableau de conservation des aliments*).

Prévoir de nommer les étagères en fonction d'un type de produit qu'elles reçoivent : produits bruts, produits crus, produits cuits ou élaborés.

Règle de base :

Si on ne dispose que d'un élément froid il est nécessaire de respecter cette règle de base : produits bruts (les plus contaminants) en bas, produits crus en intermédiaire et produits élaborés - cuits en haut.

A savoir pour optimiser la conservation des aliments :

- Les aliments doivent être étiquetés.
- Les aliments doivent être conditionnés (film ou boîte hermétique).
- Les aliments doivent être rangés frais dans les enceintes froides (10°C maximum).
- Les aliments supposés à risques doivent être éloignés des ventilations de froid !



ANNEXE 7

Températures des denrées

EXTRAIT DE L'ARRÊTÉ DU 21 DÉCEMBRE 2009

Relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	- 18 °C

Nota. — La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.
(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	3 °C

Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.
 (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004
 (1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.

NB : Pour les crustacés et coquillages vivants la température idéale est aux alentours de 5°C (plus froid ils meurent...).

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------



TOUS ENSEMBLE GASPILLONS MOINS !

RÉALISÉ EN PARTENARIAT AVEC :

