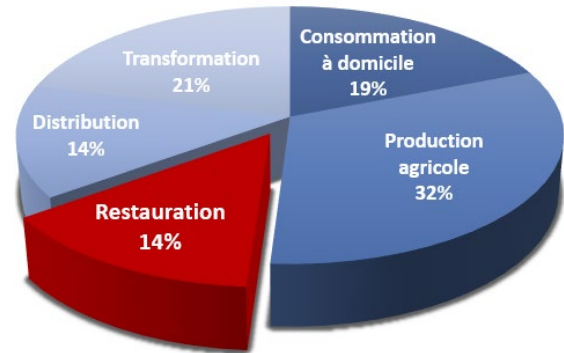




## LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE

- 10 millions de tonnes de nourriture jetées chaque année
- Représentant 16 milliards d'€
- 14% du gaspillage alimentaire provient de la restauration

Les sources du gaspillage alimentaire :



## Les causes du gaspillage alimentaire dans la restauration :

Mauvaise gestion de la production

Offre et demande en inadéquation

Rupture de chaîne du froid

Surproduction

Mauvaise gestion de stocks

## ACTEURS DE LA RESTAURATION : COMMENT AGIR ?



### 1 – Donner du sens à sa démarche : comprendre pourquoi je souhaite réduire mon gaspillage alimentaire

### 2 – Analyser son gaspillage existant

- ✓ Enregistrer, peser, quantifier les pertes – idéalement sur plusieurs jours :
  - Utiliser des poubelles transparentes et si possible, les disposer à plusieurs postes de gaspillage : stockage, production, retour assiettes
  - Renforcer l'analyse par des discussions avec ses employés
- ✓ Sur base de l'analyse, identifier des objectifs clairs et chiffrés de réduction du gaspillage

### 3 – Les grands leviers de la réduction du gaspillage

#### La commande

- ✓ Anticiper la fréquentation à venir (optimiser système gestion des réservations)
- ✓ Adapter les quantités de commandes par rapport aux prévisions d'activité
- ✓ Vérifier ses niveaux de stocks avant de commander

### 3 – Les grands leviers de la réduction du gaspillage – suite :

#### Le stockage

- ✓ Ne pas surstocker : connaître son niveau minimum/maximum de stock
- ✓ Respecter la logique « Premier rentré – premier sorti »
- ✓ Maîtriser les produits aux DLC courtes (systèmes d'alerte, étiquettes etc.)
- ✓ Réaliser des inventaires fréquents, surtout sur les produits sensibles et à DLC courtes

#### La production

- ✓ Etablir des fiches techniques et les respecter scrupuleusement
- ✓ Sortir seulement les quantités adaptées à la fréquentation et aux fiches techniques
- ✓ Vérifier fréquemment la taille des portions
- ✓ Privilégier les cuissons minute
- ✓ Réutiliser les chutes ou les restes de certains produits dans des recettes

#### Le menu

- ✓ Préférer une carte réduite
- ✓ Proposer des plats du jour : ils permettent d'écouler les fins de stocks
- ✓ Mutualiser des ingrédients dans plusieurs recettes
- ✓ Analyse après-vente : connaître ses quantités vendues pour adapter les commandes

#### Les surplus / retours clients

- ✓ Proposer aux clients d'emporter leurs plats non consommés
- ✓ Proposer les surplus à des organisations type Restos du cœur, Too Good to Go ...

### 4 – COM – MU – NI – QUER ! :



- ✓ **En interne** : la réduction du gaspillage doit être un objectif stratégique managérial. Impliquer et sensibiliser tous les employés : encourager le partage de bonnes pratiques (boîte à idées ...) et intégrer la réduction du gaspillage dans la routine de chacun
- ✓ **En externe** : communiquer auprès de vos clients : site internet, réseaux sociaux, dans votre restaurant etc. Votre démarche deviendra un différentiel concurrentiel important !

### 5 – S'évaluer et contrôler

- ✓ Faire des analyses régulières (exemple : tous les 3 mois) pour vérifier que les objectifs de réduction du gaspillage ont été atteints

#### Focus sur la vente à emporter :

Pour limiter les pertes, veillez à demander le paiement des commandes en avance !

Accompagnement opérationnel en proximité

#### VOUS N'ÊTES PAS SEULS

*Notre ADN, vous accompagner dans toutes les opérations concrètes vous permettant de garantir la réussite de votre établissement.*

Plus d'infos sur [www.entegraps.fr](http://www.entegraps.fr)

Soutien et accompagnement  
sur la maîtrise du coût denrées

Le bon produit adapté à votre prestation,  
au meilleur prix