

# Semaine de la Réduction des Déchets

## 12 conseils pour réduire ses déchets



### 01. Faites un diagnostic

Un diagnostic est indispensable afin d'identifier les causes et les quantités de déchets quotidiens au sein de votre structure. 3 étapes sont nécessaires :

- Mesurez vos « quantités préparées », en y ôtant les déchets dits « inévitables », tels que les peaux, os, etc.
- Effectuez la pesée des « retours assiettes », à l'issue de votre service.
- Identifiez le volume des « excédents de production » en pesant une seconde fois les plats de service à l'issue du repas.

### 02. Mettez en place un plan d'actions

Un effort de priorisation est nécessaire afin de cibler vos actions sur les pertes les plus significatives. Identifiez également une ou deux actions, qui offriront des résultats rapidement visibles pour la motivation de votre équipe. Enfin, prenez le temps de fixer des objectifs et indicateurs concrets afin de pouvoir évaluer ces actions correctives.

### 03. Engagez vos collaborateurs

Afin de sensibiliser vos équipes dans la réduction de leurs déchets, un travail éducatif est nécessaire :

- Impliquez vos collaborateurs en communiquant régulièrement sur votre plan d'action.
- Organisez des débats, des animations pour permettre à vos équipes de réfléchir et d'œuvrer en tant que groupe.
- Gardez à l'esprit que le changement passe souvent par le partage de messages simples et réguliers.

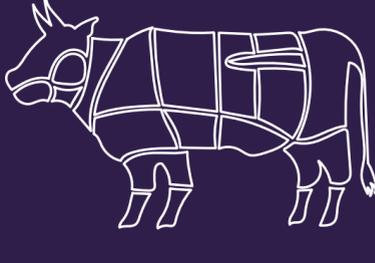
### 04. Maîtrisez vos achats

Evitez d'acheter en grosse quantité afin d'éviter la surutilisation d'un produit. Aussi, une relation saine avec ses fournisseurs peut vous permettre de vous faire livrer une seconde fois si vous êtes amenés à manquer d'ingrédients. Par ailleurs, un menu élaboré en amont vous assure un bon prévisionnel. N'oubliez pas non plus de commander des fruits et légumes de saison !



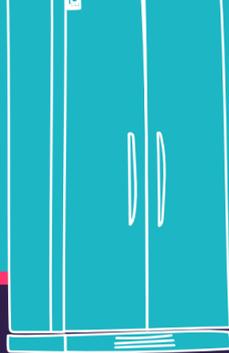
### 05. Instaurez une politique de restauration circuits courts

Favoriser les produits locaux au sein des marchés publics est une manière de réduire ses déchets alimentaires. Moins de transports, optimisation du cycle de vie des aliments, possibilité d'allotir au maximum (sur les pièces de viande pour utiliser toutes les parties de l'animal, par exemple), vous y trouverez beaucoup d'avantages. Un travail de sourcing grâce à des rencontres avec les producteurs devrait vous accompagner dans cette démarche.



### 06. Optimisez vos stocks

A la réception de vos produits, soyez vigilants concernant leur qualité (maturité des fruits et légumes, par exemple), afin qu'ils soient consommés au meilleur moment. Organisez votre zone de stockage en fonction du type et de la durée de conservation et opérez une vérification régulière et scrupuleuse de ces derniers.



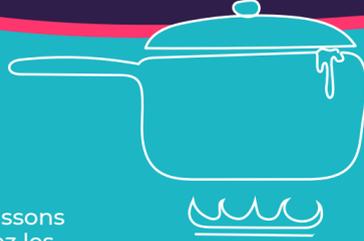
### 07. Le matériel adéquat & des équipements innovants

Assurez la maintenance régulière de votre matériel et de vos équipements : en évitant les défaillances techniques, vous minimisez considérablement vos pertes. Parmi ces innovations, l'outil **Facilities by MAPAL** vous assure un suivi précis et complet de vos équipements et de leur maintenance.



### 08. Revoyez vos modes de production et de cuisson

Afin d'éviter la surproduction, pensez à des cuissons graduelles, adaptées aux effectifs : vous éviterez les pertes dues à la cuisson d'une quantité trop importante. Par ailleurs, pensez également à la cuisson basse température de vos aliments : cette cuisson a pour bénéfice d'entraîner moins de perte.



### 09. Une mise en place irréprochable

Partagez avec vos équipes des fiches recette précises afin d'obtenir des portions idéales. Enfin, il est important d'adapter vos plats en fonction des choix de vos clients : repérez les recettes les plus plébiscitées !



☆☆☆☆☆



### 10. Une distribution irréprochable

A la place des traditionnelles lignes de self, pour une démarche responsabilisante et une certaine liberté pour chacun mettez en place un service sous forme de buffet :

- Mettez à disposition de grands saladiers et contenants, chacun pourra se servir de manière autonome, selon sa morphologie ou sa faim.
- Utilisez également des petites assiettes pour les entrées, qui encouragent à se servir une fois, et à se resservir si besoin.



### 11. Un vaisselier adapté et varié

N'hésitez pas à faire un effort sur votre vaisselier en présentant vos plats dans des assiettes et des saladiers plus variés et surtout, plus petits. La présentation de vos plats dans des contenants attirants est toujours un plus. Aussi, en mettant à disposition de petites assiettes ou bols, avec la possibilité de se resservir vous éviterez considérablement les pertes !



### 12. Valorisez vos excédents

La valorisation de vos déchets passe, bien évidemment, par son tri :

- Effectuez un tri quotidien, et à chaque étape.
- Faites preuve de créativité en cuisine : revisitez vos biodéchets (fanés, chips d'épluchures, etc) ou la décoration.
- Pensez aux dons pour vos invendus auprès de banques alimentaires et d'associations.

