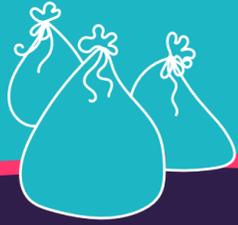


# Semaine de la Réduction des Déchets

## 10 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

Évitez 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. Optimisez vos stocks

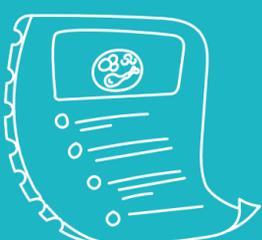
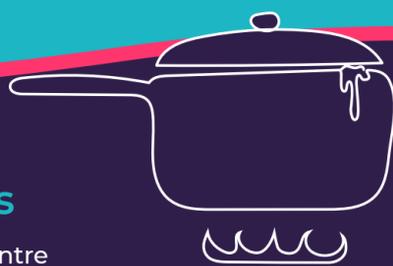
À la réception de vos produits, soyez vigilants concernant leur qualité (maturité des fruits et légumes, par exemple), afin qu'ils soient consommés au meilleur moment. Organisez votre zone de stockage en fonction du type et de la durée de conservation et opérez une vérification régulière et scrupuleuse de ces derniers : ainsi, aucun risque de manquer ou de se retrouver en situation excédentaire.

### 06. Le matériel adéquat

Assurez l'entretien régulier et la maintenance de votre matériel et de vos équipements : en évitant les défaillances techniques (rupture de la chaîne de froid, par exemple) vous minimisez considérablement vos pertes.

### 07. Des équipements innovants

La technologie se met au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire : frigos et distributeurs connectés, ou encore la mise en place d'« eco-cook ». Parmi ces innovations, l'outil Facilities by MAPAL vous assure un suivi précis et complet de vos équipements et de leur maintenance.



☆☆☆☆☆

### 08. 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 !



### 09. Impliquez votre clientèle

Sensibilisez et permettez à vos clients de devenir acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de votre structure :

- Lors la prise de commande, demandez à vos clients s'ils souhaitent une petite, moyenne ou grande portion. Vous pourrez ainsi adapter vos quantités et éviter les retours assiettes.
- Mettez en place un système de doggy bag, afin que vos clients puissent emporter avec eux les restes de leurs plats.



N'oubliez pas de proposer des contenants non-jetables ou compostables !

### 10. 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.

