CCI VIENNE

CCI DEUX-SEVRES

Mon Resto engagé

TABLE ECO-RESPONSABLE !

Livret de bonnes pratiques

lutte contre le gaspillage alimentaire

Programme réalisé en partenariat et avec le soutien financier de :

ADEME Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Préfète de la Région Nouvelle-Aquitaine

Programme National pour l'Alimentation Territoires en Action

CCI Nouvelle-Aquitaine

Grand Châtellerault Communauté d'Agglomération

niortagglo Agglomération du Niortais

Grand Poitiers Communauté urbaine grandpoitiers.fr

Région Nouvelle-Aquitaine

Action(s) mise(s) en oeuvre avec le soutien financier de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine

PRÉFACE

10 millions de tonnes d'aliments consommables partent à la poubelle chaque année en France. Ce triste chiffre a au moins le mérite d'alerter sur un enjeu majeur que représente le gaspillage alimentaire : enjeu environnemental (matière, eau, énergie) et économique. Notamment en première ligne les restaurateurs, qui traitent de grandes quantités de produits.

Face à cet enjeu de société, partenaires et restaurateurs en Nouvelle-Aquitaine se mobilisent. Ils tirent la sonnette d'alarme estimant qu'une partie de ce gaspillage peut être évitée.
Ainsi, **18 restaurateurs volontaires du Poitou** - de la pizzeria au restaurant gastronomique - **s'engagent, par une approche différente, à lutter contre les pertes alimentaires sur tout le circuit de la lutte anti-gaspi** : les achats, le stockage, les recettes, le service,…

Cette opération baptisée « Mon Resto Engagé » est financée par de nombreux partenaires institutionnels : l'ADEME, la DRAAF, Grand Châtellerault, Grand Poitiers, Niort Agglo, et la Région Nouvelle-Aquitaine. Elle est portée par les conseillers Tourisme et Développement Durable des CCI de la Vienne et des Deux-Sèvres.

Pendant près d'un an, les restaurateurs engagés dans ce programme innovant ont travaillé sur 4 domaines : planifier en amont, innover en cuisine, améliorer ses pratiques et adapter sa prestation.

Accompagnés par des experts de Framheim et Betterfly Tourism, le programme incluait une méthodologie et des outils opérationnels pour les aider à diminuer les pertes alimentaires.

A la clé, des avantages pour les restaurants engagés, dont des économies évidentes, une amélioration de la marge, mais aussi la fidélisation de clients plus sensibles que jamais à ce qu'ils consomment.

Cette démarche inédite vous est présentée **dans ce livret. Vous y trouverez les constats, actions et résultats** des restaurateurs ayant participé à ce programme.

N'hésitez pas à appliquer ces bonnes pratiques dans vos établissements !

18 RESTAURATEURS ENGAGÉS

LES ARCHIVES	POITIERS
LE BINJAMIN	DISSAY
LE CLOS DE LA RIBAUDIÈRE	CHASSENEUIL
LE MARSALA	LA ROCHE POSAY
LA PARENTHÈSE	CHASSENEUIL
PIZZ ALTÉ	CHASSENEUIL
LES SAVEURS DU SOLEIL	CHASSENEUIL
LA TABLE DU BOIS	FONTAINE LE COMTE
LE TRIPORTEUR	CHÂTELLERAULT

CCI VIENNE

Contact CCI Vienne :
Stéphane Pignoux
05 49 60 98 15
spignoux@poitiers.cci.fr

LA BELLE ETOILE	NIORT
LE CENTRAL	COULON
DOMAINE DE LA TUILERIE	BESSINES
LES GLYCINES	MELLE
LE PETIT ROUQUIN	NIORT
LE RESTO	NIORT
LA ROUSSILLE	NIORT
LA VIRGULE	CHABAN
L'HOSTELLERIE DE L'ABBAYE	CELLES-SUR-BELLE

CCI DEUX-SEVRES

Contact CCI Deux-Sèvres :
Jean-Christophe Dunot
05 49 28 79 73
j-c.dunot@cci79.com

AU MENU

PENSER UNE CARTE RESPONSABLE ..... P 7

LES ACHATS : LE BIO POUR UTILISER 100% DU PRODUIT ..... P 8
LES CIRCUITS COURTS POUR LA QUALITE ET LA FRAICHEUR ..... P 9
DE SON POTAGER A L'ASSIETTE ..... P 10
DE LA FLEXIBILITE DES ACHATS A LA REDUCTION DES PERTES ..... P 11
UNE CARTE ADAPTEE, LA BONNE FORMULE ..... P 12-13
ACHATS ET STOCKS, ÇA COMPTE ! ..... P 14
ALLONGER LA DUREE DE VIE DES ALIMENTS, VOUS Y AVEZ PENSE ? ..... P 15

INNOVER EN CUISINE ..... P 17

TOUT EST DANS LA RECETTE : 100 % DU LEGUME ..... P 18-19
TOUT EST DANS LA RECETTE : PAS DE PERTE DE VIANDE ..... P 20-21
TOUT EST DANS LA RECETTE : LA NOBLESSE DES PARURES ..... P 22-23
LE MATERIEL AU SERVICE DE LA CREATIVITE ..... P 24-25

AMELIORER SES PRATIQUES ..... P 27

LA CUISSON A LA DEMANE ..... P 28-29
LA JUSTE QUANTITE ..... P 30
LE «FAIT MAISON» AU MAXIMUM ..... P 31
RIEN NE SE PERD, TOUT SE CUISINE ..... P 32-33
VIGILANCE A LA DECORATION INUTILE ..... P 34
PASSEZ AU BIO DANS VOTRE RESTAURANT ..... P 35

ADAPTER SA PRESTATION ..... P 37

UNE OFFRE REVISITEE ..... P 38-39
UNE NOUVELLE OFFRE POUR SE REINVENTER ..... P 40
ÇA NE MANGE PAS DE PAIN ? ALORS ON ARRÊTE DE LE JETER ..... P 41
LE SERVICE POUR DIMINUER LE RETOUR EN ASSIETTE ..... P 42-43

Penser une carte responsable

Circuits courts - **produits bio** - réception des commandes - **gestion des stocks** - menu et carte

Mon Resto engagé

TABLE ECO-RESPONSABLE !

Penser une carte responsable

LES ACHATS : LE BIO POUR UTILISER 100% DU PRODUIT

Pourquoi privilégier le bio autant que faire se peut ? Le bio permet d'utiliser un produit de façon plus optimisée. Le fait que les légumes, par exemple, n'aient pas été exposés aux produits phytosanitaires, permet d'utiliser les peaux, les pelures, les fanes… et les eaux de cuisson. Un grand nombre de pratiques et de nouvelles recettes peuvent être ainsi mises en place.
L'idée principale : plus on utilise le produit, moins on jette !

La Table du Bois

Le velouté de potimarron est présent 3 mois sur notre carte. Lors de sa préparation, nous avions constaté une perte d'environ 25% du potimarron (pépins et peau).

Le choix a été fait d'acheter du produit bio pour éviter de l'éplucher et pour utiliser 100% du produit.

Cela permet de gagner du temps en préparation, de réduire les pertes de produit mais également d'augmenter le nombre de parts servi.

Résultats

30 kg de pertes en moins

25% de velouté en plus

LES CIRCUITS COURTS POUR LA QUALITÉ ET LA FRAÎCHEUR

Les circuits courts (fruits et légumes mais aussi viandes et poissons) permettent tout d'abord un rapport direct avec son fournisseur. Parce que vous le connaissez, ce dernier mettra tout en œuvre pour vous livrer un produit de qualité irréprochable, évitant ainsi des livraisons de produits « limites » dont certains sont non-utilisables dès le départ. Cette bonne pratique n'est pas forcément la réalité auprès de fournisseurs de produits « en gros », qui se fournissent eux-mêmes dans des catalogues informatiques, dont la provenance n'est pas systématiquement connue. Par ailleurs, les circuits courts évitent du transport, du suremballage et du stockage (chambres froides). Sans oublier que la clientèle apprécie qu'on lui « raconte une histoire ». Il est d'ailleurs plus vendeur, pour un restaurant, d'annoncer qu'il travaille avec des fournisseurs locaux : c'est bon pour son image !

Le Clos de la Ribaudière

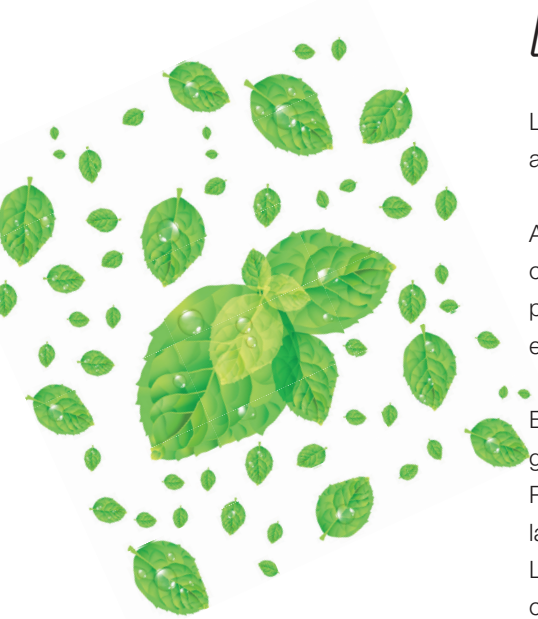
Le restaurant a constaté des pertes de l'ordre de 10 à 15% sur les achats de fraises. Les produits livrés pouvaient être abîmés et leur qualité gustative non satisfaisante.
Avec un producteur local, une discussion s'est engagée sur les attentes de l'un et sur les contraintes de l'autre. Depuis, Le Clos de la Ribaudière réalise ses achats en pleine saison, en fonction de ses besoins.

Réduction des pertes de 15% à 1%

25% moins cher

DE SON POTAGER À L'ASSIETTE

Si on utilise les circuits courts, pourquoi ne pas aller plus loin avec les circuits ultra-courts ? Le restaurateur utilise des produits quelques fois très fragiles et la question peut se poser sur une fabrication «maison». L'exemple du jardin d'herbes aromatiques est certainement celui qui revient en premier, mais d'autres exemples peuvent être : vivier à poissons, potager maison, verger,... Cela garanti la fraîcheur, la qualité, l'anti-gaspi mais génère aussi de belles économies.



La Virgule

Le restaurant perdait jusqu'à 20% des herbes aromatiques en les achetant en sachet.

Après avoir testé divers fournisseurs, l'idée de créer un potager dans le jardin du restaurant pour cultiver ses propres herbes aromatiques est apparue comme une solution envisageable.

En effet, faire pousser ses propres herbes garantit économies et fraîcheur du produit. Par ailleurs, cultiver ses propres herbes évite la présence de produits phytosanitaires. La Virgule a vite constaté que la perte est considérablement réduite ainsi que les coûts.

Résultats

21 kg
de pertes évitées par an

1500 € d'économie depuis 1 an
(surtout la menthe, le basilic et le persil)

- 20 % de pertes sur les herbes aromatiques

DE LA FLEXIBILITÉ DES ACHATS À LA RÉDUCTION DES PERTES

Les retours de fin de service sont des signes qui ne trompent pas. Bien souvent, on commande par habitude avec une évaluation trop rapide de la future consommation de produits récurrents (pain, viennoiserie pour les hôtels, beurre, confiture,…), et le restaurateur ne regarde pas systématiquement ces retours.

En observant et en comptant ces pertes (dans les poubelles généralement) on peut alors réfléchir à la diminution de celles-ci. On peut ajuster ses commandes en les mettant en relation avec ses statistiques de fréquentation, on peut aussi ajuster ce qui est servi en une fois au client (le pain, le beurre par exemple) en diminuant les portions, en revenant plusieurs fois à une table pour ne donner que ce qui est nécessaire, en changeant la composition des assiettes ou sa décoration (voir chapitre sur la décoration inutile).

Le Triporteur

Le restaurant commandait son pain pour la journée entière et finissait avec 2 à 3 baguettes à jeter par jour. Le Triporteur a changé de fournisseur et a opté pour des baguettes traditionnelles plutôt que des pains spéciaux. Le pain est aussi acheté en quantité plus restreinte avec un rachat dans la journée si besoin. Ce qu'il reste est utilisé en chapelure dans les plats.

Pain jeté :
avant = 2 à 3 baguettes/par jour
maintenant = 0

130 kg de gaspillage évité / an

158 € d'économie sur une année

Penser une carte responsable

UNE CARTE ADAPTÉE, LA BONNE FORMULE

La création d'une carte est l'occasion de chercher la complémentarité entre plats mais également entre les menus et la carte. En effet, cette complémentarité peut permettre d'intégrer les sous-produits comme base d'un autre plat. Le restaurateur diminue son panel de produits et les occasions d'invendus et de pertes. Il stocke moins. On garde ici l'idée de l'utilisation de 100 % du produit. On peut aussi citer l'intégration de formule du jour, ou de plat « à l'ardoise » permettant de booster un produit qu'il est nécessaire de passer rapidement.

Le Ptit Rouquin

Le dessert du vendredi

Nous voulions éviter de jeter les invendus de nos desserts car nous fermons le restaurant du vendredi soir au lundi midi. Nous proposons maintenant un dessert du jour tous les vendredis midi intitulé «L'assiette gourmande» qui nous permet de retravailler nos invendus de desserts en fin de semaine.

La satisfaction des clients est importante car ils apprécient la diversité, la quantité et le prix attractif de ce dessert.

Résultats

Grâce aux 40 assiettes gourmandes préparées
3 à 5 % de pertes de desserts évitées

Penser une carte responsable

Domaine de la Tuilerie

Du jour à la semaine

Nous avons cherché des solutions pour limiter nos pertes de stock et améliorer nos achats. Nous avons constaté que nos menus du jour étaient source de pertes : tous nos plats n'étaient pas systématiquement vendus.

En 2019, nous avons choisi de remplacer notre menu du jour par un menu à la semaine. Nous avons peu de clients qui reviennent plusieurs fois par semaine, cela ne devait donc pas, en principe, générer d'insatisfaction.
Un menu « à la semaine » nous permet ainsi d'avoir une gestion des stocks plus fine.

Nous gagnons sur le temps de création d'un menu, notre chef est donc plus attentif sur sa production.
En termes d'achats nous avons des prix plus intéressants. Pour notre stock ce menu nous permet d'avoir une meilleure gestion des produits et d'ajuster en fin de semaine.
Enfin, ce menu offre un service en salle plus à l'écoute des clients.

La marge a augmenté de 1 point

ACHATS ET STOCKS, ÇA COMPTE !

Cela semble une évidence mais une denrée vérifiée à la livraison est une denrée qualifiée. Cela évite les retours et rejets a posteriori par le cuisinier. Combien de fois le chef a constaté au moment de la transformation du produit que ce dernier n'était pas à la hauteur ! Quel temps perdu à trier, rejeter un produit, contacter son fournisseur pour lui exprimer son mécontentement, passer une commande en urgence, décaler sa mise en place. Cette démarche de vérification systématique amplifie la durée de vie du produit.
Pour le stockage, c'est pareil : organiser sa chambre froide, au-delà du FIFO, permet de limiter les pertes de déstockage. Une denrée visible est une denrée qu'on sait devoir utiliser en priorité. Alors, un petit tour dans sa chambre froide en fin de service pour un rangement optimisé, c'est la garantie de moins de pertes.

Les Glycines

Nous avions suivi une formation sur l'optimisation de nos ratios qui avait bien fait ressortir une marge de progression non négligeable. C'est ainsi que nous nous sommes aperçus que nous faisions des pertes sans nous en rendre compte. Nous avons mis en place des outils et méthodes afin de « chasser le gaspi » : une mercuriale de nos fournisseurs, des tableaux de suivi des tarifs, le contrôle systématique des livraisons.

Ces méthodes ont permis de limiter les pertes au seuil minimal de ce qui peut être consommé, de revoir nos commandes au strict besoin, d'acheter les produits aux meilleurs tarifs (souvent de saison). Ce cercle vertueux s'est amplifié par la prise de conscience du personnel : c'est au quotidien un quasi-challenge qui s'est mis en place ou chacun essaie de trouver des solutions pour limiter les pertes.

Résultats

La marge brute
a augmenté de
1,5 point sur une année

ALLONGER LA DURÉE DE VIE DES ALIMENTS, VOUS Y AVEZ PENSÉ ?

Les DLC trop courtes ne sont pas une fatalité !

Si la congélation est probablement la première chose qui vous vient à l'esprit pour éviter le gaspillage alimentaire, d'autres solutions existent. De plus en plus de restaurateurs s'équipent de machines de mise sous vide, qui en plus de prolonger la durée de vie des aliments de plusieurs semaines, vont également vous permettre de portionner vos préparations, pour n'utiliser ensuite que les quantités nécessaires.

Vous pouvez également jouer la carte du fumage ou de la salaison, qui vous permettront de transformer certaines viandes en « charcuterie maison ».

La déshydratation donne la possibilité de transformer des aliments (et pourquoi pas des parties non-utilisées comme les pelures) en produits qu'il est possible de réduire en poudre utilisable comme assaisonnement, de créer des produits de décors d'assiette (fruits-légumes).

Les possibilités sont nombreuses : quelques recherches et expérimentations vous permettront de combler vos clients en jouant la carte du fait maison, de l'originalité, et de l'anti-gaspi !

Notes

Innover en cuisine

Créativité - tout utiliser - centrifugeuse, déshydrateur - les parures - **zéro pertes**

Mon Resto engagé

TABLE ECO-RESPONSABLE !

TOUT EST DANS LA RECETTE : 100% DU LÉGUME

L'une des principales sources de déchets repose sur une utilisation minimaliste du produit. Souvent, un produit est utilisé « pour ce qu'il est » a priori : la carotte pour sa racine, la pomme de terre pour sa chair, le petit pois pour ses graines,...
Le restaurateur coupe, épluche, écosse,... et ce qu'il reste de ces opérations fini dans la poubelle. Alors qu'il ne faut pas oublier que la denrée en question a été achetée au prix fort et qu'un kilo d'épluchures, c'est autant d'euros jetés ! En optimisant l'utilisation du produit et de ses sous-produits, c'est aussi améliorer sa marge, tout en réduisant ses déchets.

La Belle Etoile

Lorsqu'arrivait la saison des asperges, produit noble et cher, nous constations beaucoup de pertes avec les épluchures. Nous avons essayé d'utiliser les épluchures d'asperge en testant plusieurs recettes pour en faire in fine un velouté.
Toutes les épluchures sont aujourd'hui récupérées et mixées, nous ajoutons également quelques asperges entières, et de la crème pour faire un excellent velouté.

Résultats

Sur 100 kg d'asperges achetés 50 % sont des épluchures dorénavant utilisées

soit 275 €
d'économie pour 50 kg d'épluchures valorisées

Les Archives

C'est en regardant nos pertes en production, comme les épluchures et les restes de légumes, que nous avons voulu chercher à utiliser un produit dans son entièreté. C'est à la fois un défi et une belle opération de pédagogie.

Pour utiliser 100% du concombre, nous avons réalisé 3 préparations :

- La première est composée de la chair de concombre qui sert à la réalisation d'une salade,
- La seconde se compose des intérieurs/pépins récupérés pour réaliser une émulsion,
- La dernière est un gel de concombre réalisé avec les peaux.

2,2 kg / semaine
d'épluchures évitées et utilisées

17% d'économies

TOUT EST DANS LA RECETTE : PAS DE PERTE DE VIANDE

Comme pour les légumes, la viande est un élément essentiel dans un restaurant. Cela reste aussi une possibilité de pertes importantes, que ce soit en prix ou en déchet matière. Le restaurateur pare, désosse, dégraisse ses pièces de viande. Quel dommage de voir le résultat de ces actions aller directement à la poubelle. Il y a bien entendu l'utilisation traditionnelle des os dans des fonds, mais il existe aussi de nombreuses possibilités d'utilisation pour créer des recettes goûteuses avec des sous-produits.

Le Resto

Lorsque nous travaillons le chevreau, certaines parties ne sont pas présentables même si elles sont savoureuses, cela peut représenter jusqu'à 10% de la pièce initiale.

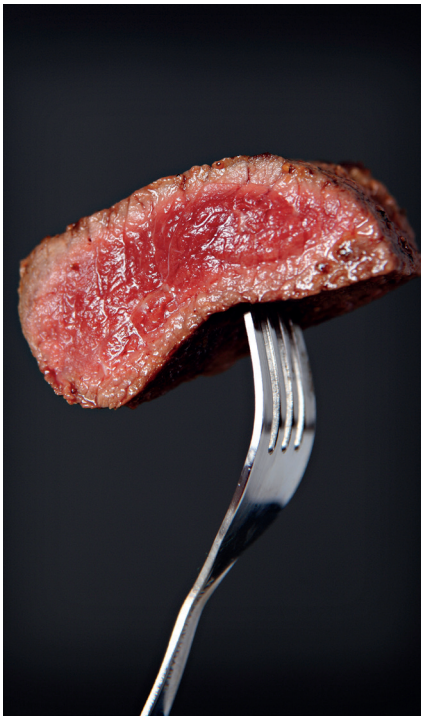
Cette viande seule est difficile à valoriser, c'est pourquoi nous avons décidé de l'associer à de la viande de porc pour réaliser une terrine de chevreau. Depuis, nous servons cette dernière en entrée ou en amuse-bouche.

Résultats

1 kg de viande récupéré sur 13 kg

Une portion de terrine revient à 0.22 € au lieu de 0.62 €

Le Clos de la Ribaudière



Nos chaînettes de bœuf (complément du filet de bœuf) étaient utilisées, au mieux, pour faire du jus de fond de sauce.

Nous nous sommes posé la question de comment cuisiner les chaînettes pour leur redonner de la noblesse !

En partant du constat que cette viande avait plus de mâche, nous avons eu l'idée de la travailler en la mixant pour l'incorporer dans une recette, une farce par exemple.
La solution est venue avec les ravioles.
Ces ravioles sont aujourd'hui à la carte !

356 €
d'économie / an

630 g de chaînettes réutilisés sur 5.9 kg de filet

TOUT EST DANS LA RECETTE : LA NOBLESSE DES PARURES

Comme on le constate tous les jours, les connaissances sur les produits, et en particulier la viande et le poisson sont assez restreintes pour les consommateurs. Ces derniers commandent toujours ce qu'ils connaissent : filet, entrecôte ou côte pour les viandes, bar, saumon ou sole pour les poissons… mais il ne sait pas que d'autres morceaux ou d'autres espèces ont tout autant de noblesse malgré un « prestige » moindre. Il suffit alors de présenter au mieux ce produit, lui donner un nom plus clinquant, ou de l'intégrer à une recette ayant une appellation plus appétente. L'objectif étant toujours de diminuer les déchets et d'utiliser 100 % du produit.

La Parenthèse

La préparation de pavés de saumon engendre la mise à l'écart de parures en quantité non négligeable. Ces parures n'étaient pas forcément valorisées car leur aspect visuel ne permet pas de les proposer telles quelles. Nous avons testé une recette de rillettes de saumon.

Les quantités produites n'étaient pas suffisantes pour proposer un plat complet mais plutôt un service complémentaire à nos clients. Nous avons donc réalisé des amuse-bouches, très appréciés de notre clientèle.

Résultats

300 g de parure
permettent la réalisation de
30 amuse-bouches

Valorisation de
12 kg de parures / mois
soit 154 € d'économie

Le Central

Il était vraiment dommage de ne pas valoriser les morceaux les moins nobles du carré d'agneau lorsqu'on le reçoit brut et qu'on le pare. On peut réaliser d'excellentes recettes de ces sous-morceaux qui peuvent représenter plus de 15 % d'un carré brut.

Nous avons trouvé une recette de boulettes baptisée « Boulettes Pojarski » qui utilisent ces morceaux. Nous avons donc créé ces nouvelles boulettes et les avons intégrées à notre assiette de dégustation autour de l'agneau. En tout, nous arrivons à créer 30 « Boulettes Pojarski » avec les parures d'un carré d'agneau.

1 kg de déchets économisés par carré soit 90 kg /an

1620 € d'économie / an

LE MATÉRIEL AU SERVICE DE LA CRÉATIVITÉ

L'innovation en cuisine ne se résume pas à la recherche de nouvelles recettes. Les progrès dans l'offre de matériel offrent aujourd'hui plus de créativité. En revanche, utiliser ces nouveaux matériels est souvent lié au suivi de formations spécifiques : on citera les traditionnelles techniques du sous-vide, mais aussi la cuisson basse température. En cherchant bien, on s'aperçoit qu'il existe de nombreuses technologies permettant une utilisation optimale des produits : utilisation de centrifugeuse, la pasteurisation,…

La Roussille

Bien que nous cherchions à optimiser les denrées que nous achetions, certains produits, en l'état, n'étaient plus présentables et donc déclassés pour des sauces.

Tous ces aliments «peu présentables», représentent une perte difficilement chiffrable mais conséquente. Cela touche principalement les fruits et les légumes alors que de multiples voies peuvent permettre de les valoriser au mieux. Nous avons décidé d'investir

Résultats

Réduction des déchets qui peuvent finir au composteur

dans quelques outils dont certains assez novateurs, avec lesquels nous avons testé différentes méthodologies, différents modes d'emploi.

Nous avons investi dans un déshydrateur, qui nous permet d'être très créatif dans notre cuisine et de faire découvrir de nouvelles saveurs.

Exemple avec les tomates :

1- Faire des chips avec la peau en les passant dans un bain de friture puis au déshydrateur.

2- Les quartiers de tomate sont épépinés pour récupérer les pétales qui sont ensuite confits au four à l'huile d'olive.

3- La pulpe de tomate est mixée puis filtrée pour donner une eau de tomate que l'on utilise pour glacer des terrines de poisson, faire des gelées ou des assaisonnements de vinaigrette.

4- Le résidu de pulpe est séché au déshydrateur puis mixé pour en faire une poudre servant principalement aux décors d'assiette.

Le déshydrateur est également utilisé pour les fruits fragiles et certains légumes

Notes

Améliorer ses pratiques

La juste quantité - la cuisson à la demande - **le fait maison** - la décoration

Mon Resto engagé

TABLE ECO-RESPONSABLE !

LA CUISSON À LA DEMANDE

La cuisson : là aussi, source de pertes si tout n'est pas calculé au plus juste. La cuisson « à l'avance » présente l'avantage de prendre de l'avance sur le service et d'anticiper les « coups de feu ». Cependant, comme il est clairement impossible de connaître exactement la demande, la tentation d'en « cuire un peu plus » est grande. Cette pratique est en fait une source systématique de perte. En recalculant bien la notion de temps gagné et de perte, la cuisson à la demande n'est pas forcément si difficile à mettre en œuvre, même avec des produits très demandés.

Les Saveurs du Soleil

A chaque fin de service, nous jetions quelques samoussas car tout était cuit à l'avance en cuisine.

Nous avons acheté une petite friteuse (gain de place) de façon à faire la cuisson des samoussas à la demande puis nous avons sensibilisé notre personnel afin qu'ils cuisent la juste quantité par service.

Résultats

480 samoussas
non jetés sur 4 mois

160 €
d'économisés

Améliorer ses pratiques

Notre restaurant est un établissement intégré à un parc d'attraction qui réalise de gros débits surtout en période de week-end et de vacances.

Notre obsession est toujours la rapidité et la facilité dans le travail tout en proposant une offre qualitative. Nous avions beaucoup de pertes sur les steaks hachés car nous en dégelions un certain nombre à l'avance et il en restait systématiquement en fin de journée.

Nous avons remplacé des steaks hachés surgelés par des steaks hachés frais. Nous les cuisons à la minute, cela évite les pertes mais offre aussi à nos clients une qualité de steaks hachés supérieure.

Meilleure satisfaction client

Achat surgelés / produit frais : perte quasi-nulle et équilibre financier

LA JUSTE QUANTITÉ

La portion ! rien que la portion. Combien de restaurateurs disent qu'ils ne veulent pas que l'on quitte leur restaurant « avec le ventre vide ». A cette intention louable, il faut malgré tout opposer une occasion de perte importante. En effet, personne n'a le même appétit, cependant étudier la bonne portion pour satisfaire les petits et les gros mangeurs peut être un véritable casse-tête pour le restaurateur à l'affût du gaspillage. Pourtant, il y a plusieurs possibilités pour ne pas « en mettre trop » : étudier les retours assiettes pour quantifier et qualifier ce qui revient de la salle et ainsi ajuster sa portion, ou alors diminuer la portion de frites ou de garniture pour les « petits mangeurs » en proposant des « petites portions » à un prix moindre.

Le Triporteur

Nous constatons des pertes importantes en retour assiette sur les accompagnements type légumes et frites. Nous utilisons désormais des emportes pièces pour doser et servir la juste quantité de légumes et des petits paniers en inox pour les frites.

Résultats

170 €
d'économie sur 1 mois

Réduction des coûts de 55 %

« LE FAIT MAISON » AU MAXIMUM

Les restaurateurs peuvent faire appel à des produits fabriqués par l'industrie agroalimentaire : des fonds de sauce en poudre, des préparations rapides pour créer des plats « minute »…
La facilité d'utilisation, les progrès en matière de goût, la rapidité sont les principaux arguments cités par les restaurateurs utilisateurs de tels produits. Cependant, le travail «à l'ancienne» présente des avantages et peut aider le restaurateur à utiliser à 100% le produit brut. Cela peut modifier l'organisation du travail, et rend plus intéressantes les phases de fabrication, tout en participant à la chasse au gaspi.

Les Glycines

C'est un peu regrettable d'acheter des fonds de sauce alors qu'on pourrait revenir aux fondamentaux et les faire nous même avec toutes les parties inutilisées des produits frais que nous travaillons. Nous avons recommencé à faire nos propres fonds de sauce. Nous utilisons les carcasses de viande pour les fonds ou les arêtes de poisson pour les fumets, ainsi que différents restes de légumes qui deviendront par la suite nos bases de sauces ou d'accompagnements.

550 €
d'économisés sur l'achat des fonds de sauce

Diminution des déchets
grâce à l'utilisation des parures, des os, des pelures,...

RIEN NE SE PERD, TOUT SE CUISINE

Certaines préparations, certains mets à durée de vie courte peuvent finir à la poubelle car ils ne présentent plus l'aspect initial, ou ont séché et ne peuvent plus être donnés à la clientèle. Réutiliser ces produits tout à fait consommables (mais moins beaux) en trouvant des astuces, des recettes innovantes permet d'éviter de jeter ces denrées. Associée à une gestion au plus juste (voir le chapitre : bien acheter), la réduction des pertes devient très visible et se traduit souvent par un gain financier non-négligeable.

Le Binjamin

Du pain pour remplacer la farine

Nous avions beaucoup de pertes de pain et l'utilisation occasionnelle de chapelure fabriquée maison est loin de suffire pour utiliser toutes ces pertes.

Nous avons cherché à réduire notre perte en utilisant et retravaillant les restes des petits pains individuels dans une nouvelle recette. Nous avons choisi le crumble au chèvre et, pour une part de crumble, nous valorisons 40 g de pain, soit l'équivalent d'une boule de pain individuel.

Résultats

250 €
d'économie /an

160
boules de pain valorisées / mois

La Table du Bois

La seconde vie du croissant

Nous avons constaté la perte d'une vingtaine de viennoiseries chaque semaine sur nos petits déjeuners ou les cafés d'accueil de groupes.
Le choix a été fait d'utiliser ces viennoiseries comme base pour la recette du pudding pour les cafés gourmands.

1000
viennoiseries non jetées par an

45 kg
de pertes alimentaires en moins

VIGILANCE À LA DÉCORATION INUTILE

La décoration est un aspect primordial dans un restaurant car le client va disposer de quelques secondes pour visualiser son assiette avant de commencer son repas. Dans cet esprit, il est de tradition d'apposer dans l'assiette une décoration avec des denrées n'ayant rien à voir avec le plat (des feuilletés en forme de lune baptisés fleurons, des tranches de fruits ou de légumes crus, des herbes, des préparations sucrées,…). Cette habitude a « la peau dure » même si la tendance actuelle tend à présenter des assiettes plus minimalistes ou plus tournées vers le produit principal. Ces décorations finissent régulièrement à la poubelle et ne sont pas consommées : à quoi servent-elles ? et surtout, apportent-elles un « plus » à l'assiette ?

La Virgule

Nous avons constaté que certains éléments décoratifs, comme les tranches de citron pour des desserts, n'étaient pas forcément mangées ». En étudiant les retours assiettes, ce sont 80% des tranches de citrons qui n'avaient pas été touchées.

Nous avons donc enlevé les tranches de citrons de nos desserts pour les remplacer par une praline très fine. Petit plaisir en plus pour nos clients.

Résultats

120 €
d'économie / 4 mois

500 citrons n'ont pas été jetés sur l'année

PASSEZ AU BIO DANS VOTRE RESTAURANT !

Aujourd'hui, 83% des Français souhaitent plus de produits bio dans l'hôtellerie/restauration. Comment répondre à cette demande ? Quels avantages ? Quels coûts ?

- Contrairement aux idées reçues, le bio n'est pas toujours plus cher.
- Pour maîtriser les coûts, il faut acheter des produits de saison et travailler avec des producteurs locaux.
- Les produits bio sont généralement des produits de meilleure qualité.
- Cuisiner bio permet de conserver la peau des fruits et légumes, où sont stockés de nombreux nutriments. C'est donc moins d'épluchures et de gaspillage alimentaire, et donc une meilleure marge pour vous !

Offrir des produits bio dans votre restaurant permet d'attirer des consommateurs engagés, de réduire le gaspillage alimentaire, et d'offrir des produits de meilleure qualité !

C'est aussi s'inscrire dans une démarche globale pour promouvoir une restauration et une alimentation plus durable !
Pssst… Le bio a le vent en poupe, mais si vous n'êtes pas encore convaincu, essayez déjà l'agriculture raisonnée !

Notes

Adapter sa prestation

Briefing avant service - écoute client - travail de l'offre - échange entre cuisine et salle - **retour assiette**

Mon Resto engagé

TABLE ECO-RESPONSABLE !

UNE OFFRE REVISITÉE

Lorsque le restaurateur prend conscience qu'il génère des pertes alimentaires, qu'il les a analysées en réalisant des pesées, il peut alors chiffrer ces pertes et réfléchir à faire évoluer son offre. Objectif « zéro déchet », tout en préservant la satisfaction client. La bonne question : pourquoi mes clients ne consomment-ils pas tout ce que je leur propose ? Par ailleurs, à cette démarche d'amélioration qualitative ne doit pas s'opposer un ressenti négatif de la clientèle que ce soit en matière de quantité, de qualité et de goût. Les leviers sont alors infinis : recettes innovantes, changement de type de produit, communication qualitative positive à destination du client, revoir l'offre globale et l'adapter à sa clientèle.

Le Clos de la Ribaudière

L'accueil café

Pour l'accueil café de nos groupes séminaires, nous proposions deux mini viennoiseries par personne et constations environ 30% de pertes.

Nous avons revu notre offre en imaginant ce que nous pourrions proposer comme produit moins périssable que la viennoiserie classique en ayant comme contrainte de garder le même niveau de service à nos clients. Nous avons alors testé pendant une semaine une viennoiserie et un broyé du Poitou (produit typiquement local par ailleurs et très identitaire au terroir).

Résultats

Pertes divisées par 6 passant de 30% à 5%

Satisfaction client identique

Pizz'Alté

Le menu enfant

Nous servions aux groupes scolaires des assiettes composées d'une cuisse de poulet avec frites avec un nombre important de retour assiette. En effet, une cuisse de poulet par enfant peut s'avérer une trop grande quantité pour certains mais une cuisse ne peut être proposée qu'entière. Pour que chaque enfant puisse se servir de la quantité dont il a envie, nous avons remplacé nos menus à l'assiette par des menus servis en plat. Ainsi en proposant un parmentier de boeuf apprécié par les enfants, nous avons adapté les portions à la juste quantité et donc considérablement réduit les restes en fin de repas.

Baisse des pertes de 30% à 12% en service par plat

Le Marsala

Le café gourmand

Nous changions constamment la composition du café gourmand composé de 3 mignardises par assiette. Avec cette pratique nous perdions l'équivalent de 3 à 4 cafés gourmands par semaine.

Nous avons décidé de proposer un café gourmand fixe pour mieux gérer notre approvisionnement, nos stocks, et notre marge.

Un café gourmand fixe = réduction des pertes de moitié de ce dessert

UNE NOUVELLE OFFRE POUR SE RÉINVENTER

Les restaurants sont souvent classés par type : bistrot, brasserie, restaurant traditionnel et/ou gastronomique, cafétéria, fast-food,… chacune de ces appellations ne s'appuyant pas sur la réalité. C'est pourquoi, s'enfermer dans un type d'établissement peut s'opposer à une évolution de son propre commerce. Et dans le domaine du gaspillage alimentaire, lorsque la réflexion se pose pour le restaurateur, il est peut-être temps de changer totalement son offre !

L'Hostellerie de l'Abbaye

Nous avions deux types de restauration dans l'établissement : une partie brasserie et une partie gastronomique. Le fait d'avoir deux cartes différentes nous imposait de prévoir des stocks en grande quantité avec des produits différents pour les deux parties, sans toujours avoir de visibilité sur la fréquentation.

Nous sommes alors passés de la carte préétablie à la saison, à la flexibilité du travail « à l'ardoise ». Plus besoin de faire de stocks et nous travaillons avec des produits frais. Les clients comprennent que «quand il n'y en a plus, il n'y en a plus». Il suffit d'effacer le plat sur l'ardoise et d'en proposer un autre. Ce concept plus «bistronomique» s'inscrit dans les tendances du moment, d'une restauration plus accessible et toujours haut de gamme.

Résultats

Réduction des déchets de
5 kg/semaine
sur 2 mois

Objectif :
2100 € / an
d'économie

ÇA NE MANGE PAS DE PAIN ? ALORS ON ARRÊTE DE LE JETER !

Quel que soit le type de restauration, le pain fait partie des produits emblématiques qui finissent à la poubelle. Même lorsque le restaurateur a l'impression d'y prêter une attention particulière, il n'est pas rare d'en retrouver des quantités très importantes parmi les déchets de fin de service.

Plusieurs raisons à cela :

- Les quantités livrées, qui sont parfois fixes et ne tiennent pas compte des éventuels restes du précédent service.
- La qualité du pain, qui ne permet souvent pas d'être proposé lors d'un deuxième service. Certains pains peuvent pourtant être réutilisés après un rapide passage au four.
- Le format du pain : les petits pains sont souvent trop généreux (50 à 60g) alors que les clients pourraient se contenter d'une tranche de 30 à 40g.
- Lorsqu'il s'agit de baguette, si les tranches sont déjà toutes découpées en début de service, le pain sèche et ne peut plus être présenté pour un second service.
- Le moment où le pain est servi : servi à la commande, il est entamé par réflexe, même si le client a commandé un plat qui ne nécessite pas de pain en accompagnement. S'il est consommé en totalité avant le service des plats, il génère du gaspillage sur le plat principal, que le client ne finira pas… ou un manque à gagner sur les desserts que le client ne commandera pas s'il se sent repu.

LE SERVICE POUR DIMINUER LE RETOUR ASSIETTE

La communication ! Clé d'une bonne entente dans un restaurant et souvent de l'ambiance ressentie par le client, la communication entre les services permet d'optimiser les performances de l'entreprise. La lutte contre le gaspillage alimentaire en est une très bonne illustration. La cuisine peut demander à la salle de « pousser » tel ou tel plat, elle peut aussi donner des termes vendeurs aux serveurs afin que ces derniers puissent promouvoir un plat du jour et un produit de saison. Les serveurs peuvent aussi montrer aux cuisiniers que telle ou telle denrée n'a pas été consommée et entamée (voir chapitre : vigilance à la décoration inutile).

Le Marsala

Des consignes pour le pain

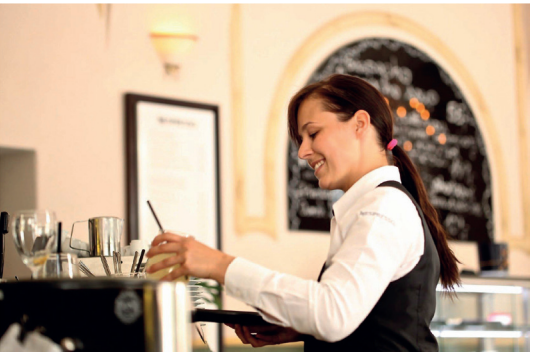
Il y avait un manque d'harmonie dans le service du pain en salle, la quantité servie par personne et la découpe des morceaux de pain n'étaient pas encadrées. Nous avions des pertes de pains découpés en fin de service. Nous avons affiché une notice papier en salle, concernant la découpe du pain destinée aux serveurs (surtout aux extras), pour bien gérer la quantité de pain à servir par personne, et la taille des morceaux à découper. La notice est complétée d'une photo pour montrer la taille des morceaux, la quantité à mettre dans la corbeille par personne en fonction du plat servi, et la nécessité ou non de recuire du pain.

Résultats

Réduire les pertes de pain grâce à des consignes simples pour les serveurs

Domaine de la Tuilerie

Le briefing pour un service gagnant



Il peut arriver qu'un client commande un plat qui ne soit pas en rapport avec son appétit, ou qu'il se fasse une fausse idée du plat d'après sa dénomination. C'est là que le personnel de salle a un rôle important à jouer : sa connaissance des produits et son sens du service doivent permettre au client de ne commander que des plats qui le satisferont pleinement. Et pour bien maîtriser ces plats, un moment d'échange entre les équipes de cuisine et les équipes de salle est impératif.

Si les briefings d'avant-service servent dans la plupart des restaurants à assigner les serveurs à leurs rangs et informer des produits de la carte en rupture, ce doit être aussi un moment de pédagogie, où le chef montre et explique aux équipes de salle les recettes proposées.Il est important de prendre le temps de préciser les ingrédients utilisés, les arômes spécifiques et les quantités servies pour chaque plat, et d'insister sur les produits frais qui méritent d'être servis le jour même. Le chef transmet aux équipes de salle une mine d'informations qui les aideront ensuite à orienter les choix des clients pour mieux les satisfaire et ainsi limiter le gaspillage alimentaire.

Orienter / Conseiller
les clients sur les choix des plats
permet de réduire les retours assiettes

Mon Resto engagé
TABLE ECO-RESPONSABLE !

LES PARTENAIRES

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFÈTE DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES EN ACTION

Action(s) mise(s) en oeuvre avec le soutien financier de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine

GRAND CHÂTELLERAULT
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

GRAND POITIERS
Communauté urbaine
grandpoitiers.fr

niortagglo
Agglomération du Niortais

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

CCI VIENNE

CCI DEUX-SEVRES

CCI NOUVELLE-AQUITAINE

Services communication : CCI Vienne - CCI Deux-Sèvres