

MISE EN PLACE DES PESÉES

LES DÉCHETS À PESER

Il vous est demandé de trier et peser, la nourriture :



1- Servie dans les assiettes, les plateaux et non consommée par le convive

⇒ **gaspillage restes assiettes**



2- Préparée, cuisinée mais non servie, restée dans les plats et qui va être jetée

⇒ **gaspillage surplus cuisine**

En option, vous pouvez également peser :

⇒ Les déchets alimentaires de préparation de repas (ex : épluchures, coquilles d'œuf, etc.) ;

⇒ La quantité globale de nourriture produite afin de calculer les portions par personne préparées.

Vous avez 2 choix		ALIMENTS À PESER			
PESÉES SIMPLES	Nourriture non consommée				Reste de pain
PESÉES DÉTAILLÉES	Entrée	Viande	Légume	Dessert	Reste de pain



Trier les déchets alimentaires comestibles des déchets non-comestibles
(ex : pots de yaourt, les serviettes, les emballages, etc.)

MATÉRIEL NÉCESSAIRE



Pour trier : récipients divers, seaux de 15L, gastros ou poubelles, et des sacs poubelles.



Pour peser : une balance de cuisine, un peson, un pèse bagage, ou un pèse personne.

Si vous n'en disposez pas, ne pas hésiter à investir dans une balance de cuisine qui vous permettra de suivre régulièrement vos déchets et de préparer au plus juste vos quantités de nourritures.

Pour relever les résultats (tableaux fournis par la CU le Havre) :



2 tableaux de pesées à **imprimer** un pour la cuisine et un pour le restaurant

+ 1 tableau Excel à remplir pour analyser vos résultats

LES PESÉES PAS À PAS

1 PRÉPARATION À LA MISE EN PLACE DE LA PESÉE

- ⇒ Vérifier que vous disposez d'une balance et du matériel pour stocker les déchets ;
- ⇒ Identifier qui réalisera le tri, qui fera les pesées et qui récupérera les résultats ;
- ⇒ Prévenir l'intégralité du personnel, expliquer les enjeux, le déroulement et répartir les rôles de chacun (surveillance du tri, pesée des déchets) ;
- ⇒ Imprimer et donner les tableaux de relevés des pesées aux personnes concernées **une semaine avant le diagnostic**.

Il est possible de réaliser une « pesée blanche » une journée avant la date de Défi afin de se préparer au mieux et éviter des questionnements ou erreur le premier jour des pesées.

2 METTRE EN PLACE LE TRI ET PRÉPARER LES PESÉES

- ⇒ **Dès le premier jour** : rappeler au chef cuisinier, aux personnes effectuant le tri et les pesées leur mission respective pour le diagnostic (tout en leur rappelant de ne pas changer leurs habitudes pour ne pas fausser les résultats) ;
- ⇒ Mettre en place les récipients pour récupérer le gaspillage alimentaire en cuisine et en retour assiettes ;
- ⇒ En self, dès le début de service, mettre en place les équipes de surveillance du tri.

3 RÉALISER LA PESÉE ET FAIRE LE RELEVÉ

À la fin du service :

- ⇒ Peser chaque récipient bien identifié
- ⇒ Reporter les valeurs sur les tableaux imprimés

Conseil : veiller à bien faire la tare des récipients.

À la fin de la semaine :

- ⇒ Rassembler les différents tableaux et y joindre le menu de la semaine.
- ⇒ Remplir le tableau Excel fourni et échanger sur les résultats obtenus
- ⇒ Envoyer les 2 fiches imprimées et le fichier Excel à : nathalie.villermet@crepan.org

