

RÉPERTOIRE DES BONNES PRATIQUES

N° BONNE PRATIQUE	BONNE PRATIQUE	NB DE FICHES	N° FICHE ACTION	ACTION	Moyens humains	Moyens matériels	Moyens financiers	Temps	Difficulté de mise en œuvre	Efficacité sur la réduction du gaspillage	Efficience
1	Réaliser un diagnostic	5	1.1	Pesée niveau 1 : Peser les déchets alimentaires par poste	2	2	1	3	8	3	38%
			1.2	Pesée niveau 2 : Peser les déchets alimentaires par poste avec ségrégation des différentes composantes du repas	3	3	2	3	11	3	27%
			1.3	Pesée niveau 3 : Peser les déchets alimentaires par poste avec ségrégation des différents choix au sein des différentes composantes des repas	4	3	2	4	13	3	23%
			1.4	Réaliser une enquête de consommation auprès des convives	2	1	1	3	7	2	29%
			1.5	Mobiliser les acteurs de l'établissement au démarrage du projet : enquête de motivation	2	1	1	3	7	2	29%
2	Optimiser la gestion des effectifs	2	2.1	Informatiser le système de réservation des repas (y compris l'installation d'un compteur en cuisine)	4	3	4	3	14	3	21%
			2.2	Mettre en place un système de transmission des informations entre la vie scolaire et l'équipe de cuisine	2	2	1	3	8	3	38%
3	Ajuster les grammages	3	3.1	Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN lors de la préparation	2	2	1	2	7	3	43%
			3.2	Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN en distribution	2	2	1	3	8	3	38%
			3.3	Ajuster le grammage des produits achetés avec les fournisseurs/titulaires des marchés	2	1	2	3	8	2	25%
4	Privilégier l'approvisionnement et l'utilisation des produits bruts et de qualité	1	4.1	Utiliser davantage de produits bruts et les valoriser	3	2	3	4	12	3	25%
5	Optimiser les pratiques en cuisine Prendre en compte les comportements et habitudes alimentaires des convives	4	5.1	Utiliser des fiches techniques pour préparer les repas	2	2	2	3	9	2	22%
			5.2	Recourir à la cuisson lente / basse température	2	3	4	3	12	3	25%
			5.3	Travailler la présentation des plats	2	2	1	2	7	2	29%
			5.4	Revaloriser les excédents	2	2	2	2	8	3	38%

1 : Aucun
2 : Faible
3 : Moyen
4 : Bcp

1 : Aucun
2 : Faible
3 : Moyen
4 : Bcp

1 : Aucun
2 : Faible
3 : Moyen
4 : Bcp

1 : Aucun
2 : Faible
3 : Moyen
4 : Bcp

1 : Peu efficace
2 : Efficace
3 : Très efficace

RÉPERTOIRE DES BONNES PRATIQUES

N° BONNE PRATIQUE	BONNE PRATIQUE	NB DE FICHES	N° FICHE ACTION	ACTION	Moyens humains	Moyens matériels	Moyens financiers	Temps	Difficulté de mise en œuvre	Efficacité sur la réduction du gaspillage	Efficience
6	Prendre en compte les comportements et habitudes alimentaires des convives	5	6.1	Modifier l'ordre de distribution des composantes	2	1	1	2	6	1	17%
			6.2	Prendre en compte la néophobie envers les nouveaux produits	2	1	1	2	6	2	33%
			6.3	Travailler l'image et la consistance des produits	2	2	2	3	9	3	33%
			6.4	Mettre en place des modes de distribution alternatifs	2	3	3	2	10	3	30%
			6.5	Mieux gérer le multichoix	3	3	3	3	12	2	17%
7	Organiser la prise des repas	2	7.1	Optimiser les plages d'ouverture du restaurant en fonction des emplois du temps	3	1	2	4	10	1	10%
			7.2	Aménager l'espace de restauration pour favoriser la convivialité	2	2	2	2	8	1	13%
8	Communiquer / sensibiliser	6	8.1	Mettre en place et animer une commission de restauration	4	2	1	4	11	3	27%
			8.2	Manager et animer son équipe	2	2	1	4	9	2	22%
			8.3	Mettre en place un affichage en distribution	2	2	1	2	7	2	29%
			8.4	Organiser des visites en cuisine	2	1	1	2	6	2	33%
			8.5	Organiser le tri participatif des déchets	2	3	3	3	11	3	27%
			8.6	Impliquer la communauté éducative - Passerelles pédagogiques	3	3	3	1	10	3	30%
9	Réduire le gaspillage du pain	2	9.1	Quantifier le gaspillage du pain	2	2	2	2	8	3	38%
			9.2	Améliorer la qualité du pain servi aux convives	2	1	2	3	8	2	25%

1 : Aucun
2 : Faible
3 : Moyen
4 : Bcp

1 : Peu efficace
2 : Efficace
3 : Très efficace



RÉPERTOIRE DES BONNES PRATIQUES

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS