

Manuel d'utilisation
Du calculateur « Alimentation Durable »
pour évaluer la durabilité du système alimentaire d'un
restaurant de collectivité.





Ce calculateur à été développé par EcoRes SPRL dans le cadre du projet "Collectivité Durable en Région de Bruxelles Capitale porté par Bruxelles Environnement et également dans le cadre du projet Greencook."¹.



**Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter :
Cordelia Orfinger, info@ecores.eu, 02/8930893.**

Avertissement :

Ce logiciel fonctionne uniquement sur ordinateur équipé du tableur Excel (versions 97 à 2012) avec les fonctions « macro » du logiciel activées.

Remerciements :

De nombreuses collectivités ont généreusement partagé avec nous leur savoir-faire et leur connaissance du terrain pour nous permettre de concevoir cet outil. Ce sont ces apports qui ont permis de créer un outil reflétant autant que possible le fonctionnement des restaurants de collectivité.

Le calculateur a été testé, à titre de pilote, dans les collectivités inscrites au programme d'accompagnement 2011-2012 offert par Bruxelles Environnement. Il est amélioré au fur et à mesure des retours d'utilisation. Nous remercions donc toutes ces collectivités pour leur collaboration et les retours supplémentaires sont les bienvenus.

Par ailleurs, nous tenons à remercier tout particulièrement deux personnes pour leur disponibilité bénévole et la pertinence de leurs remarques:

- Madame Jeanne Collard de la société de catering TCO Service, pour son apport intelligent lors de la conception de l'outil et pour le temps consacré à tester les premières versions et proposer des améliorations ;
- Monsieur Richard Ribonnet, gestionnaire du restaurant d'Actiris (en 2010), pour avoir accepté de prendre le temps de tester les premières moutures de l'outil sur base de ses achats et proposer des améliorations.

¹ Le projet GreenCook vise à réduire le gaspillage alimentaire en mobilisant l'ensemble des acteurs de l'alimentation. Il est cofinancé par le FEDER dans le cadre du programme INTERREG IVB Europe du Nord-Ouest .

TABLE DES MATIERES

1	INTRODUCTION : SYSTEME ALIMENTAIRE ET EVALUATION DE SA DURABILITE	5
1.1	QU'EST-CE QU'UN SYSTEME ALIMENTAIRE ?.....	5
1.2	COMMENT EVALUER LA DURABILITE D'UN SYSTEME ALIMENTAIRE ?	5
2	CALCULATEUR : POUR QUI ? POUR QUOI ?	7
3	DESCRIPTION DE L'OUTIL : DE QUOI EST CONSTITUE LE CALCULATEUR ?	8
3.1	LES FEUILLES D'ENCODAGE.....	8
3.2	LES FEUILLES DE RESULTATS.....	8
4	DIFFERENTES ETAPES POUR UTILISER LE CALCULATEUR	9
4.1	ETAPE 0 : ENREGISTRER LE FICHIER AU NOM DE VOTRE ENTREPRISE ET CHOISIR L'AMPLEUR DU DIAGNOSTIC.....	9
4.2	ETAPE 1 : DETERMINATION DE LA PERIODE POUR LE DIAGNOSTIC INITIAL	10
4.3	ETAPE 2 : COLLECTE ET ENCODAGE DES DONNEES QUALITATIVES (FEUILLES JAUNES).....	10
4.4	ETAPE 3 : COLLECTE ET ENCODAGE DES DONNEES QUANTITATIVES ENTRANTES (FEUILLE ROUGE)	10
4.4.1	<i>Exemple d'un encodage d'un produit dans la feuille « Matières entrantes ».</i>	11
4.4.2	<i>Erreurs fréquentes lors de l'encodage– points d'attention</i>	11
4.5	ETAPE 4. COLLECTE ET ENCODAGE DES DONNEES QUANTITATIVES « GASPILLAGE ALIMENTAIRE » (FEUILLE ORANGE).....	13
4.5.1	<i>Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?</i>	13
4.5.2	<i>Identification de la méthode de mesure</i>	13
4.5.2.1	<i>Nombre de jours de mesure</i>	13
4.5.2.2	<i>Type de service</i>	13
4.5.2.3	<i>Choix d'un niveau de mesure du gaspillage alimentaire</i>	13
4.5.2.4	<i>Option : mesure des quantités préparées</i>	15
4.5.3	<i>Préparation du matériel de relevé des mesures</i>	15
4.5.4	<i>Encodage des données « gaspillage alimentaire »</i>	16
5	INTERPRETATION DES RESULTATS DU CALCULATEUR.....	18
5.1	RESULTATS GASPILLAGE (MAUVE)	18
5.2	GRAPHIQUES GASPILLAGE (MAUVE).....	18
5.3	AUTRES RESULTATS (VERT)	20
5.4	RADAR ET INDICATEURS (VERT).....	20
5.5	COMPARAISON DES RESULTATS.....	23
5.5.1	<i>Points d'attention pour détermination de la période d'évaluation</i>	23
	ANNEXE 1. CATEGORIES ET LISTES DE PRODUITS.....	25
	ANNEXE 2. FEUILLE DE PESEE : QUANTITES PREPAREES	31
	ANNEXE 3. GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET CONSIGNES DE TRI	32
a.	<i>Définition du gaspillage alimentaire</i>	32
b.	<i>Consignes de tri des déchets organiques</i>	33
	ANNEXE 5. FEUILLE DE PESEE : GASPILLAGE ALIMENTAIRE TOUT CONFONDU	37
	ANNEXE 6. FEUILLE DE PESEE : GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR POSTE.....	39
	ANNEXE 7. FEUILLE DE PESEE : GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR CATEGORIE D'ALIMENTS	41



1 Introduction : système alimentaire et évaluation de sa durabilité

1.1 QU'EST-CE QU'UN SYSTEME ALIMENTAIRE ?

Le système alimentaire d'un restaurant de collectivité est l'ensemble des étapes nécessaires à l'alimentation de ses usagers, allant de l'approvisionnement jusqu'à l'utilisation optimale des ressources par la prévention du gaspillage alimentaire :

- Approvisionnement de la cuisine en matières premières;
- Production (préparation des repas, recettes);
- Distribution/service ;
- Prévention du gaspillage alimentaire : enjeu important en restauration collective. C'est pourquoi, l'outil calculateur intègre un volet complet pour le mesurer.
- Gouvernance et sensibilisation.

1.2 COMMENT EVALUER LA DURABILITE D'UN SYSTEME ALIMENTAIRE ?

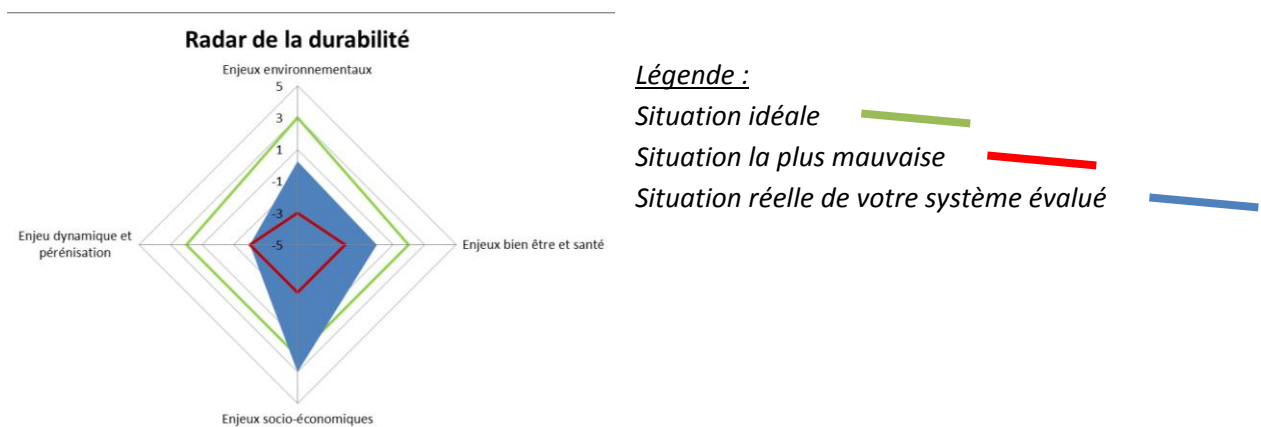
Le présent calculateur permet d'évaluer la durabilité d'un système alimentaire d'une collectivité de manière principalement quantitative. Cette évaluation est réalisée en encodant des informations générales sur le restaurant (fonctionnement, stratégie, qualité du service), les achats (ligne des menus, politique d'achats, encodage des quantités achetées sur une période déterminée) et sur les déchets alimentaires produits.

Ces données sont ensuite utilisées pour exprimer la qualité du système alimentaire au sein de votre structure en regard les critères suivants :

- **Qualité environnementale :**
 - limiter les impacts sur le changement climatique (transports, production intensive ou hors saison, haut niveau de transformation, etc.),
 - limiter les impacts sur le capital sol et biodiversité (favoriser les produits d'agriculture biologique, favoriser la diversité des produits, etc.),
 - rationaliser l'utilisation de la ressource naturelle (éviter le suremballage, le gaspillage alimentaire et les produits grand consommateur d'eau et d'énergie, etc.)
- **Qualité en matière de bien-être et santé :**
 - Equilibre alimentaire : répartition alimentaire correspondant aux besoins des consommateurs (part des fruits et légumes et de féculent suffisante, apport de protéines animales raisonnable, introduction des protéines végétales, etc.)
 - Alimentation saine : fraîcheur des aliments (qualité nutritionnelle) , produits issus de l'agriculture biologique, etc.

- Alimentation de qualité : produits frais, produits de qualité différenciée, créativité, apprentissage du goût, etc.
- **Qualité socio-économique :**
 - Développer l'économie locale : favoriser les produits de provenance locale, belge d'abord et issus des pays limitrophes ensuite ;
 - Favoriser une économie juste : garantir un juste prix au producteur tant dans nos pays (circuits courts, coopératives, etc.) que dans les échanges outremer (commerce équitable) ;
 - Alimentation de qualité accessible à tous : garantir un prix accessible pour les consommateurs ;
 - Eviter le gaspillage alimentaire responsable de perte économique.
- **Pérennisation de la démarche :** autrement dit, des procédures sont mises en place pour garantir l'amélioration progressive et continue du système et la pérennisation de la dynamique :
 - Implication de tous les acteurs autour du projet via un comité de réflexion et d'orientation porteur du projet , incluant au moins des représentants de la direction, des consommateurs et du personnel de cuisine.
 - Mise en place d'un organe de suivi opérationnel du projet (comité de pilotage de la démarche alimentation durable)
 - définition d'une stratégie à court, moyen et long terme avec un plan d'actions ;
 - évaluation récurrente du projet à l'aide d'indicateurs de suivi
 - formation continue du personnel de cuisine et des acteurs du comité de pilotage sur les thématiques liées à l'alimentation durable
 - sensibilisation des consommateurs.

Ces critères composent les 4 axes du radar de durabilité présenté dans la feuille « Radar et indicateurs » du calculateur (plus d'explication dans la section 5.4).



2 Calculateur : Pour qui ? Pour quoi ?

Cet outil est intéressant pour les collectivités qui aimeraient mettre en place une démarche vers une alimentation plus durable mais qui ne savent pas par où commencer.

En tant qu'outil de diagnostic, le calculateur va mesurer et objectiver, à un moment donné, le niveau de durabilité du système alimentaire et donner, à la collectivité, une image claire de celui-ci.

Sur base de ce diagnostic, le gestionnaire de la cuisine aura la possibilité de prioriser ses objectifs et de définir des actions pour améliorer le système évalué et augmenter la durabilité de celui-ci.

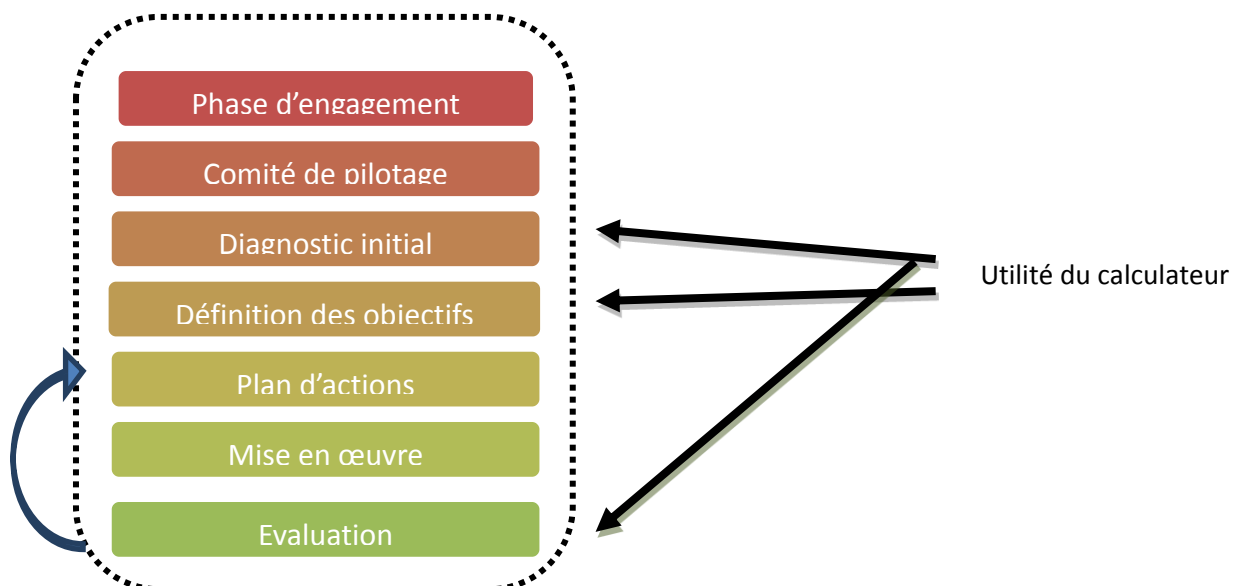
Par exemple la saisonnalité des fruits et légumes pourrait être désignée comme point faible de l'établissement.

Cet outil est donc destiné aux collectivités qui n'ont pas une image concrète de la durabilité de leur système et qui aimeraient éclaircir leur situation initiale.

L'outil est applicable à tous les types de collectivités. Il est particulièrement recommandé pour :

- les collectivités qui proposent une diversité de plats par jour (car dans ce cas, la visibilité et l'analyse de l'ensemble des ingrédients utilisés est moins facile à priori et nécessite un outil d'analyse spécifique)
- les collectivités qui n'ont pas encore identifié leurs priorités d'actions

Le calculateur permettra par la suite d'évaluer l'impact des actions mises en œuvre et, ce faisant, de valider la pertinence des décisions prises ou de définir des actions correctives. Le calculateur peut donc intervenir lors de différentes phases d'un projet d'alimentation durable.



3 Description de l'outil : de quoi est constitué le calculateur ?

Le calculateur est constitué de feuilles d'encodage et de feuilles de résultats.

3.1 LES FEUILLES D'ENCODAGE

Les feuilles d'encodage sont les feuilles Excel au sein desquelles des informations/données devront être rentrées.

Tout d'abord, 4 feuilles pour les **données qualitatives (jaunes)** qui permettent de poser le contexte du système alimentaire :

- Informations générales
- Stratégie
- Locaux et aménagements
- Achats et ligne de menus

Ensuite, 2 feuilles pour les **données quantitatives** :

- **Matières entrantes** » (rouge) - cette feuille est très importante car c'est au niveau de celle-ci que toutes les données relatives aux achats de la période évaluée sont encodées. Les données relatives aux matières entrantes sont les quantités, la qualité et le prix de chaque matière. Les données sont rassemblées soit sur base des factures, soit sur base des consommations réelles utilisées.
- « **Encodage gaspillage alimentaire** » (orange) – cette feuille permet d'encoder les informations relatives au gaspillage alimentaire mesurées suite à une campagne de pesées. Ces données demandent la mise en place d'un échantillon de mesures sur le terrain. La méthodologie adéquate pour ces mesures est expliquée dans la section 4.5.

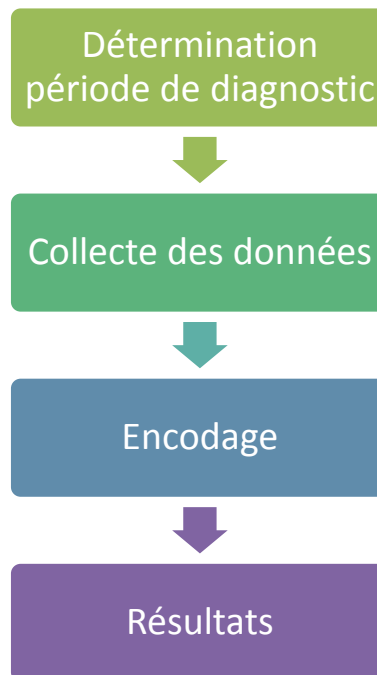
3.2 LES FEUILLES DE RESULTATS

Les feuilles de résultats sont au nombre de quatre :

- Résultats gaspillage (mauve)
Cette feuille présente l'ensemble des résultats liés au gaspillage alimentaire.
- Graphiques gaspillage (mauve)
Cette feuille intègre les graphiques liés au gaspillage alimentaire.
- Autres résultats (vert)
Cette feuille fournit les résultats assortis de graphiques et tableaux pour tous les aspects du système alimentaire autre que le gaspillage alimentaire .
- Radar et indicateurs (vert)
Cette feuille présente l'ensemble des résultats sous forme d'indicateurs, ce qui permet ensuite de les visualiser dans le radar.

4 Différentes étapes pour utiliser le calculateur

Ce chapitre a pour objectif de vous présenter l'utilisation pas à pas du calculateur.



4.1 ETAPE 0 : ENREGISTRER LE FICHIER AU NOM DE VOTRE ENTREPRISE ET CHOISIR L'AMPLEUR DU DIAGNOSTIC

Dans un premier temps, **enregistrer le fichier Excel** sous le nom de votre entreprise avec la date à laquelle vous effectuez l'encodage. Exemple : CalculateurAlimDurable_ecoleXmars2012

Cette étape est importante car elle permet de conserver un fichier initial vide sous la forme : CalculateurAlimDurableV44FR. Ce fichier sera utile pour une nouvelle période d'encodage.

Concernant **l'ampleur du diagnostic**, deux options s'offrent à vous:

- Réalisation d'un diagnostic complet de durabilité intégrant le gaspillage alimentaire et les matières alimentaires entrantes au sein de votre établissement (feuilles d'encodage jaunes, rouge et orange).
- Réalisation d'un diagnostic « gaspillage alimentaire » uniquement (feuille d'encodage orange).

Note : pour le gaspillage alimentaire, différents niveaux de détails sont possibles tel qu'expliqué dans la section 4.5.2.3. Optez pour celle qui vous convient le mieux tenant compte de vos objectifs et des moyens humains disponibles.

4.2 ETAPE 1 : DETERMINATION DE LA PERIODE POUR LE DIAGNOSTIC INITIAL

Les périodes de diagnostic ne sont pas les mêmes pour les « matières entrantes » et les matières sortantes ou gaspillage alimentaire » :

- La période déterminée pour le diagnostic initial « **matières entrantes** » est à encoder dans la feuille « Informations générales » (Période Evaluée et Nombre de jours de service sur la période).
 - La saison est à déterminer avec le questionnaire en fonction de la fréquentation de la cantine afin de déterminer une période représentative du fonctionnement de l'établissement.
 - Durée de la période d'évaluation : nous conseillons de réaliser l'analyse sur une période correspondant environ au turn-over du stock de vos produits courants, pour éviter les « effets de stock ». Par exemple la fréquence de commande de produits secs tels que les pâtes ou le riz est une bonne référence. Pour la plupart des cas, une période d'un mois est favorable à une image représentative du système alimentaire.
- Pour le diagnostic initial « **gaspillage alimentaire** », la période doit être encodée dans la feuille « encodage gaspillage alimentaire » (Période de mesure). Le nombre de jour de celle-ci est à définir en fonction de la méthode de mesure (voir section 4.5.2). Un nombre minimum de deux jours est conseillées. Mais plus le nombre est conséquent, plus les résultats seront représentatifs. Le calculateur permet un encodage jusqu'à 30 jours.

4.3 ETAPE 2 : COLLECTE ET ENCODAGE DES DONNEES QUALITATIVES (feuilles jaunes)

Ces quatre feuilles concernant les données qualitatives permettent de poser le contexte du système alimentaire. Elles sont relatives au fonctionnement de la collectivité et sont en générale faciles à collecter auprès des interlocuteurs adéquats.

- « **Informations générales** » : période évaluée, nombre de jours de service, nombre de repas, etc.
- « **Stratégie** » : informations liées à l'organisation de la cantine et la mise en œuvre de la démarche alimentation durable (stratégie, rôle et responsabilités, compétences, communication et implication des acteurs)
- « **Locaux et aménagements** » : informations sur réfectoire et temps des repas
- « **Achats et ligne de menus** » : procédures pour la définition des lignes de menus et la politique d'achats

4.4 ETAPE 3 : COLLECTE ET ENCODAGE DES DONNEES QUANTITATIVES ENTRANTES (feuille rouge)

La feuille « Matières entrantes » est un formulaire d'encodage des différents produits utilisés dans la cantine. Les produits sont classés en 10 catégories d'aliments et 2 catégories de boissons. Chaque

catégorie contient une liste de produits prédéfinie par le calculateur. Pour information, les listes de produits sont présentées dans le tableau en annexe 1.

L'encodage des matières entrantes peut se baser sur les factures, les quantités de produits réellement consommées au sein de la cuisine ou encore sur les fiches recettes.

Vous ne pouvez pas encoder en dehors de cette liste de produits. Si un produit important de votre cantine (fréquemment utilisé, en grande quantité) ne s'y trouve pas, veuillez-vous référer à la section 4.4.2 - Erreur fréquentes lors de l'encodage - point d'attention.

4.4.1 Exemple d'un encodage d'un produit dans la feuille « Matières entrantes ».

Exemple : 10 boîtes de 3 cordons bleus de 100g chacun à 15 € le kilo de qualité biologique et de conservation surgelé.

I. ALIMENTS								
1. Viandes :								
Type	Poid / Volumes d'1 Unité	Unité de Mesure	Unités par conditionnement	Nombre de Conditionnements	Prix	Unité Prix	Qualité	Conservation
Cordon bleu	0,1	Kg	3	10	15	€/Kg	biologique	surgelé

4.4.2 Erreurs fréquentes lors de l'encodage – points d'attention

a. Utilisation de la liste déroulante.

Il est possible que lors de l'encodage de la première colonne de la feuille matières entrantes, que si vous sélectionnez « Aubergine » dans les légumes, et que vous vous êtes trompés, vous n'arriviez plus à faire dérouler la liste de choix. Pas de problème, il suffit d'effacer la cellule (Delete) et la liste est à nouveau disponible.

b. Pas assez de lignes d'encodage dans la feuille matière entrante et mauvaise procédure d'insertion de lignes complémentaires

Attention, Si vous n'avez pas assez de lignes d'encodage dans une catégorie de produits, vous devez suivre la procédure suivante :

- Copier le nombre de lignes que vous voulez insérer
- Ajouter les lignes copiées via la fonction « insérer cellules copiées »
- En effet, si vous vous positionnez sur la ligne en dessous (grisée) de la liste de cellule à encoder, la ligne insérée ne sera pas reprise par le calculateur dans les résultats synthétiques.

- c. **Sélectionner les produits de la feuille « Matières entrantes » dans le menu déroulant. Ne pas faire une saisie directe !**
- d. **Si vous ne trouvez pas du tout de correspondance dans la liste déroulante pour votre produit, suivez une des procédures suivantes :**
- Soit le produit est un produit minoritaire (faible quantité, comme les épices, par exemple) dans votre cantine, dans ce cas, négligez-le pour l'évaluation
 - Si le produit est un produit conséquent pour votre cantine et transformé, évaluez si vous pouvez l'encoder par estimation grossière et signalez le nous (cf coordonnées au point suivant), comme par exemple :
 - Salade de poulet curry pour sandwich : estimé comme 50% du poids en poulet et 50% du poids en mayonnaise
 - Falafel : estimé comme 100% poids-chiche
 - Soit le produit est un produit conséquent et vous ne pouvez l'estimer via les listes de produits actuels, dans ce cas, n'hésitez pas à nous le signaler. Nous sommes en effet dans une démarche d'amélioration du calculateur. Contactez Cordelia Orfinger à l'adresse cordelia.orfinger@ecores.eu ou au numéro 02/8930895
- e. **Conditionnement » et « nombre de conditionnement ».**

Exemple : encodage de 7 kg de poulet et 1 kg de porc.

1. Viandes :									
Type	Poid / Volumes d'1 Unité	Unité de Mesure	Unités par conditionnement	Nombre de Conditionnements	Prix	Unité Prix	Qualité	Conservation	
Poulet	7	Kg			8	€/ Kg	conventionnel	frais	
Porc	1				9	€/ Kg	biologique	frais	

De même, si vous préférez encoder le poids total plutôt que le nombre d'unité et de conditionnement, remplissez comme ci-dessus. Si vous encodez des produits en vrac, pas besoin de remplir les colonnes « unités par conditionnement ».

- f. **Attention de bien vérifier les unités de mesure et unités de prix !**
- g. **De même veillez à correctement sélectionner Qualité et Conservation !**
- En effet, ces colonnes étant pré-remplies par défaut, il est fréquent d'omettre de sélectionner les bonnes informations.

4.5 ETAPE 4. COLLECTE ET ENCODAGE DES DONNEES QUANTITATIVES « GASPILLAGE ALIMENTAIRE » (feuille orange)

La réduction du gaspillage alimentaire fait partie intégrante des principes de l'alimentation durable. C'est un enjeu important en restauration collective. C'est pourquoi, l'outil calculateur intègre un volet complet pour mesurer le gaspillage alimentaire. Ce volet peut donc être utilisé de manière indépendante pour ceux qui souhaitent se focaliser sur cet aspect. Pour ceux qui souhaitent analyser leur système alimentaire dans son ensemble sans rentrer dans trop de détails pour le gaspillage il suffit de compléter le calculateur et de choisir le niveau 1 (le plus facile).

4.5.1 *Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?*

L'annexe 3 donne une définition du gaspillage alimentaire et les différents postes où il se produit en restauration collective.

4.5.2 *Identification de la méthode de mesure*

La première étape, est de définir la méthode de mesure que vous allez mettre en place. Celle-ci doit tenir compte de la taille des locaux, de l'investissement du personnel de cuisine et des consommateurs, de la communication de la démarche, etc.

4.5.2.1 Nombre de jours de mesure

Déterminer le nombre de jour de service durant lesquels se sont déroulées les mesures du gaspillage alimentaire. L'outil est prévu pour l'encodage de maximum 30 jours de mesure. Un minimum de deux jours de mesure est conseillé pour pouvoir interpréter au minimum des résultats.

4.5.2.2 Type de service

Il faut identifier le type de service : petit-déjeuner, diner et/ou souper pour lequel les pesées seront réalisées.

4.5.2.3 Choix d'un niveau de mesure du gaspillage alimentaire

Les déchets alimentaires peuvent être mesurés selon 3 niveaux de précision. Le tableau récapitulatif ci-dessous vous permet d'avoir une vision des 3 niveaux de mesures proposés. Ceux-ci sont ensuite explicités plus en détails.

Niveau	Résultats
Niveau 1 : Gaspillage alimentaire tout confondu	Chiffre global pour une première sensibilisation au sein de votre établissement (personnel de cuisine et consommateurs)
Niveau 2 : Gaspillage alimentaire par poste	La mesure par poste permet d'identifier de façon plus précise à quels endroits les actions prioritaires doivent être menées. <i>Exemple : si le retour des assiettes représente la majorité du gaspillage alimentaire</i>

	=> <i>Actions prioritaires : sensibilisation des consommateurs et vérification des quantités servies par rapport aux besoins.</i>
Niveau 3 : Gaspillage alimentaire par poste et par catégorie d'aliments	<p>La mesure permet d'aller encore plus loin dans la précision des actions à mettre en place en connaissant quels sont les aliments qui sont le plus gaspillés.</p> <p><i>Exemple : si les féculents représentent la majorité du retour des assiettes.</i></p> <p>=> <i>Action prioritaire : réduire les quantités de féculents servis</i></p>

Niveau 1 : Gaspillage alimentaire tout confondu

Ce niveau de mesure est le plus simple et facile à mettre en place. Il suffit de peser à la fin de la journée le total des déchets alimentaires produits constituant le gaspillage alimentaire (déchets d'excédents de préparation, de retour des assiettes et déchets de stocks). Afin que cette mesure soit correcte, les déchets de préparation (épluchures de légumes, coquilles d'œufs, etc.) ne doivent pas faire partie de la pesée car ne représentent pas du gaspillage alimentaire (cf. définition du gaspillage alimentaire dans annexe 3).

Pour obtenir un résultat pertinent, nous vous conseillons de réaliser cette mesure sur minimum deux jours de service.

Niveau 2 : Gaspillage alimentaire par poste

Vous séparez les déchets alimentaires produits par poste soit :

- Les déchets d'**excédents de préparation**
- Les déchets du **retour des assiettes**
- Les déchets de **stock**

Les postes sont décrits dans le point « Définition du gaspillage alimentaire » ainsi que dans le document à imprimer en Annexe 3.

Pour peser les déchets alimentaires de chaque poste, vous devez placer un récipient correctement identifié aux différents endroits stratégiques (cfr. Annexe à imprimer) :

- Dans la cuisine ;
- Dans la salle de restaurant (si les consommateurs débarrassent eux-mêmes leur assiette) ;
- À proximité des zones de stockage (frigos, etc.)

Chaque récipient doit être taré et sa tare notée en évidence. Lors de la mesure, il suffira de déduire directement la tare et inscrire le poids net des déchets alimentaires sur la feuille de pesée (Annexe 6).

Le personnel de cuisine et les consommateurs doivent être informés de la démarche. En Annexe 3, vous trouverez un explicatif des différents postes de gaspillage alimentaire (à afficher dans la cuisine). En Annexe 4, vous trouvez les noms de ces postes à utiliser pour identifier correctement les récipients.

Niveau 3 : Gaspillage alimentaire par poste et par catégorie d'aliments

En plus de séparer les déchets alimentaires pour certains postes de production, vous séparez également au sein de chaque poste, pour lesquels cela s'avère pertinent, en fonction des catégories d'aliments soit :

- **Les déchets du retour des assiettes** : pertinent de séparer par catégorie d'aliments afin d'observer ce qui n'est pas apprécié par les consommateurs ou servi en trop grande quantité. Placez dans la salle ou autre endroit de réception du retour des assiettes 5 récipients permettant de récolter :
 - Féculents (y compris pain)
 - Fruits et légumes
 - Viandes et poissons
 - Soupe
 - Dessert

- **Les déchets d'excédents de préparation** : pertinent de séparer par catégorie d'aliments afin d'observer ce qui a été préparé en trop grande quantité.
 - Féculents (y compris pain)
 - Fruits et légumes
 - Viandes et poissons
 - Soupe
 - Dessert

- **Les déchets de stock** : pas nécessaire de séparer par catégorie d'aliments mais une observation visuelle se révèle pertinente. Chaque récipient doit être tarés et sa tare notée en évidence.

4.5.2.4 Option : mesure des quantités préparées

En plus de mesurer les déchets alimentaires, vous pouvez également mesurer les quantités de nourriture préparée. Cette mesure est optionnelle mais permet d'identifier un pourcentage de nourriture gaspillée par rapport à une quantité précise et réelle de nourriture préparée. Cela apporte une précision dans la mesure du gaspillage alimentaire et dans la recherche de solutions.

Cette donnée se révèle très parlante pour communiquer vers le personnel de cuisine. En effet, il arrive que l'on prépare des quantités trop importantes pas peur de « ne pas avoir en quantités suffisantes ».

4.5.3 Préparation du matériel de relevé des mesures

Lorsque vous avez défini la méthodologie pour mesurer votre gaspillage alimentaire (niveau de mesure, nombre de jour et type de service), préparer les documents permettant de relever les mesures que vous allez effectuer.

- **Tarer les récipients de collecte des déchets**

Avant de commencer les mesures identifiez et tarez tous les récipients qui seront utilisés pour collecter les déchets à peser. La tare doit être ensuite indiquée clairement sur le récipient. Cela facilitera la prise de mesure lors de la pesée.

- **Feuilles de pesées**

Afin de pouvoir prendre note des mesures effectuées et des informations à encoder, il est recommandé d'imprimer des feuilles de pesées spécifiques. Des exemples de ces feuilles en fonction de votre niveau de mesure sont présentés en Annexe 5, Annexe 6 et Annexe 7. Celles-ci sont à imprimer par jour ou bien pour l'ensemble de la période de mesure en fonction du niveau de précision. Il est conseillé de rapporter le poids net **en kg** des déchets sur ces feuilles (la tare du récipient est directement soustraite) afin de faciliter l'encodage ultérieur.

En plus des données mesurées, afin de pouvoir analyser de façon concrète les origines du gaspillage alimentaire, nous vous proposons également de relever par jour de mesure et selon votre mode de fonctionnement le (ou les) plat(s) du jour ou menu(s) du jour ainsi que des observations.

- **Dans le cas de l'option « mesure des quantités préparées »**

Si vous optez pour l'option « mesure des quantités d'aliments préparées », vous devez peser au préalable chacun de vos récipients de préparation (casseroles et plats) afin d'en déterminer la tare. La tare de chaque récipient est étiquetée sur celui-ci et vous lui attribuez un numéro. Lors de la préparation des repas, une fois les préparations terminées et amenées à être servies, pesez chaque récipient et noter le poids total, la tare ainsi que le contenu dans un tableau (document à imprimer en Annexe 2).

4.5.4 Encodage des données « gaspillage alimentaire »

Une fois les pesées effectuées, encoder l'ensemble des données et mesures dans les cases grisées de la feuille « Encodage gaspillage » du calculateur.

Caractérisation générale (à encoder une seule fois pour la période de mesure)

- La période de mesure ;
- Le niveau de précision de mesure choisi ;
- Le type de service (petit déjeuner, diner ou petit déjeuner, diner et souper, petit déjeuner et dîner)
- le poids moyen d'un plat ou d'un menu du jour
- le coût moyen d'un plat ou d'un menu (foodcost) ;

Ce coût représente le prix de revient moyen d'un plat ou d'un menu du jour au sein de l'établissement.

Encodage du gaspillage alimentaire (pour chaque jour de mesure)

Par jour de mesure, il faut remplir les cases grisées selon le niveau de mesure choisi (Cf. 4.5.2.3). En fonction du niveau choisi, dans le « 2. Mesure par jour » de la feuille d'encodage du calculateur, les cases à remplir sont indiquées par le numéro correspondant au niveau (voir chiffres entourés en rouge dans exemple ci-dessous).

Encodage des quantités préparées (pour chaque jour de mesure)

En plus de mesurer les déchets alimentaires, vous pouvez également mesurer les quantités de nourriture préparée. Cette mesure est optionnelle mais permet d'identifier un pourcentage de nourriture gaspillée par rapport à une quantité précise et réelle de nourriture préparée. Cela apporte une précision dans la mesure du gaspillage alimentaire et dans la recherche de solutions.

Jour 1						
Plat(s) ou menu(s) du jour	Indiquer les intitulés du ou des plat(s) ou menu(s) du jour					
Nombre de couverts servis	45	Niveau 1				
GASPILLAGE ALIMENTAIRE TOUT CONFONDU (1)						
Quantité totale (kg) (1):	Observations (1):					
8	Niveau 2					
EXCEDENTS DE PREPARATION (2 et 3)						
Quantité totale Excédents (kg) (2):	Féculents (kg) (3):	Fruits et légumes (kg) (3):	Viandes et poissons (kg) (3):	Soupe (kg) (3):	Dessert (kg) (3):	
	2	1	0,5	0	0	
RETOUR DES ASSIETTES (2/3)						
Quantité totale Retour (kg) (2):	Féculents (kg) (3):	Fruits et légumes (kg) (3):	Viandes et poissons (kg) (3):	Soupe (kg) (3):	Dessert (kg) (3):	
	1	0,5	0,3	2	0	
GESTION DE STOCK (2 et 3)						
Quantité totale Stock (kg) (2 et 3):	Observations(2 et 3):					
0,5						
QUANTITE DE NOURRITURE PREPAREE (option)						
Quantité totale (kg):	Féculents (kg):	Fruits et légumes (kg):	Viandes et poissons (kg):	Soupe (kg):	Dessert (kg):	

5 Interprétation des résultats du calculateur

Sur base de toutes ces données encodées, le calculateur fournit un ensemble de résultats qui permettent de rendre compte de la durabilité du système via un **tableau d'indicateurs de suivi (indicateurs environnementaux, socio-économiques, de santé et de pérennisation de la démarche) et un radar de durabilité** qui permet d'identifier les points d'amélioration prioritaires. Sur base de ces résultats un plan d'actions peut être élaboré pour améliorer la durabilité du système.

Ce chapitre a pour objectif de vous présenter comment interpréter les résultats produits par le calculateur. L'interprétation des résultats se fait sur base de quatre feuilles de résultats (présentées préalablement au 3.2) :

- Résultats gaspillage (mauve)
- Graphiques gaspillage (mauve)
- Autres résultats (vert)
- Radar et indicateurs (vert)

5.1 RESULTATS GASPILLAGE (MAUVE)

Cette feuille (voir exemple page suivante) présente l'ensemble des résultats liés au gaspillage alimentaire. En fonction du niveau de précision choisi, un tableau correspond à vos résultats. Une extrapolation est réalisée pour obtenir une estimation du gaspillage annuel.

Note : Le poids carbone du gaspillage alimentaire est exprimé en kg équivalent CO₂. Ce résultat peut également être exprimé en litres de pétrole.

➔ Facteur de conversion : 1 t équivalent CO₂ = 333.3 litres de pétrole brut

5.2 GRAPHIQUES GASPILLAGE (MAUVE)

Cette feuille intègre les graphiques liés au gaspillage alimentaire. 3 graphiques sont disponibles.

- **Gaspillage journalier** : exprime le gaspillage alimentaire total par jour de mesure, il vous permet d'identifier s'il y a des jours de mesures qui ont des résultats particulièrement élevés ou faibles et d'aller lire dans la feuille d'encodage les informations relatives à ce jour de mesure (plat ou menu du jour, observations éventuelles, nombre de repas servis, etc.)
- **Contribution de chaque poste au gaspillage alimentaire** (pour l'ensemble de la période de mesure) : ce graphique est disponible si vous avez choisi les niveaux 2 ou 3 de mesure. Il vous permet d'identifier le poste le plus générateur de gaspillage et donc celui sur lequel il faut agir en priorité.
- **Représentation des catégories d'aliments au gaspillage alimentaire** (pour l'ensemble de la période de mesure) : ce graphique est disponible uniquement si vous avez choisi le niveau de mesure 3. Il vous permet d'identifier la catégorie d'aliments qui est la plus génératrice de gaspillage alimentaire.

Résultats sur l'ensemble de la période de mesure

Extrapolation sur l'année

Niveau 1 : GASPILLAGE ALIMENTAIRE TOUT CONFONDU					Quantité totale	
Quantité totale (kg):	Quantité de gaspillage/repas (g/repas)	Coût du gaspillage alimentaire(€)	Poids carbone des déchets alimentaires kg éq CO2	Equivalent en nombre de repas gaspillés	N/A	kg
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

Résultats sur l'ensemble de la période de mesure

Extrapolation sur l'année

Niveau 2: GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR POSTE					Quantité totale	
EXCEDENTS DE PREPARATION					255 kg	
Quantité totale (kg):	Quantité /repas (g/repas)	Coût total excédents de preparation (€)	Poids carbone (kg éq CO2)	Excédents de préparation par rapport au gaspillage total (%)		
0	0	0	0	0		
RETOUR DES ASSIETTES						
Quantité totale (kg):	Quantité /repas (g/repas)	Coût total excédents de preparation (€)	Poids carbone (kg éq CO2)	Retour des assiettes par rapport au gaspillage total (%)		
0	0	0	0	0		
GESTION DE STOCK						
Quantité totale (kg):	Quantité /repas (g/repas)	Coût total excédents de preparation (€)	Poids carbone (kg éq CO2)	Gestion des stocks par rapport au gaspillage total (%)		
0	0	34	20,9	100		
Gaspillage alimentaire TOTAL						
Quantité totale (kg):	Quantité /repas (g/repas)	Coût total (€)	Poids carbone (kg éq CO2)	Equivalent en nombre de repas gaspillés		
5,5	0	34	21	12		

Résultats sur l'ensemble de la période de mesure

Extrapolation sur l'année

Niveau 3 : GASPILLAGE ALIMENTAIRE par Poste et CATEGORIE d'aliments						Quantité totale	
EXCEDENTS DE PREPARATION						N/A kg	
Quantité totale (kg):	Féculents	Fruits et légumes	Viandes et poissons	Soupe	Dessert		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
RETOUR DES ASSIETTES							
Quantité totale (kg):	Féculents (%) :	Fruits et légumes (%) :	Viandes et poissons (%) :	Soupe (%) :	Dessert (%) :		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
GESTION DE STOCK							
Quantité totale (kg):	N/A						
TOTAL par catégorie de produits							
Féculents		Fruits et légumes		Viandes et poissons			
Quantité totale (kg):	Quantité /repas (g/repas)	Quantité totale (kg):	Quantité /repas (g/repas)	Quantité totale (kg):	Quantité /repas (g/repas)		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Soupe		Dessert					
Quantité totale (kg):	Quantité /repas (g/repas)	Quantité totale (kg):	Quantité /repas (g/repas)				
N/A	N/A	N/A	N/A				
Gaspillage alimentaire TOTAL							
Quantité totale (kg):	Quantité /repas (g/repas)	Coût total gaspillage alimentaire (€)	Poids carbone gaspillage alimentaire (kg éq CO2)	Equivalent en nombre de repas gaspillés			
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			

5.3 AUTRES RESULTATS (VERT)

Cette feuille fournit pour tous les aspects du système alimentaire autre que le gaspillage alimentaire les résultats assortis de graphiques et tableaux.

5.4 RADAR ET INDICATEURS (VERT)

Cette feuille présente l'ensemble des résultats sous forme d'indicateurs, ce qui permet ensuite de les visualiser dans le radar.

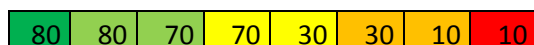
Un indicateur est une valeur calculée, particulière, qui est évaluée en fonction d'une échelle de graduation comme par exemple « le pourcentage de fruits et légumes frais»,.

Suite à la position de la valeur réelle de l'indicateur sur l'échelle de graduation, celui-ci va recevoir une couleur.

5	Très mauvais, à améliorer prioritairement
4	Mauvais, à améliorer
3	Moyen
2	Bon
1	Très bon

Exemple : le pourcentage des fruits et légumes frais = 15%

La valeur réelle de 15% est évaluée sur base d'une échelle de graduation,



Dans ce cas-ci, mon indicateur prend la couleur orange, car 15% est strictement supérieur à 10% et inférieur à 30%.

Le tableau d'indicateurs reprend l'ensemble des indicateurs en indiquant son score par rapport aux différents axes de durabilité (environnement, socio-économique, bien-être et santé, pérennité)

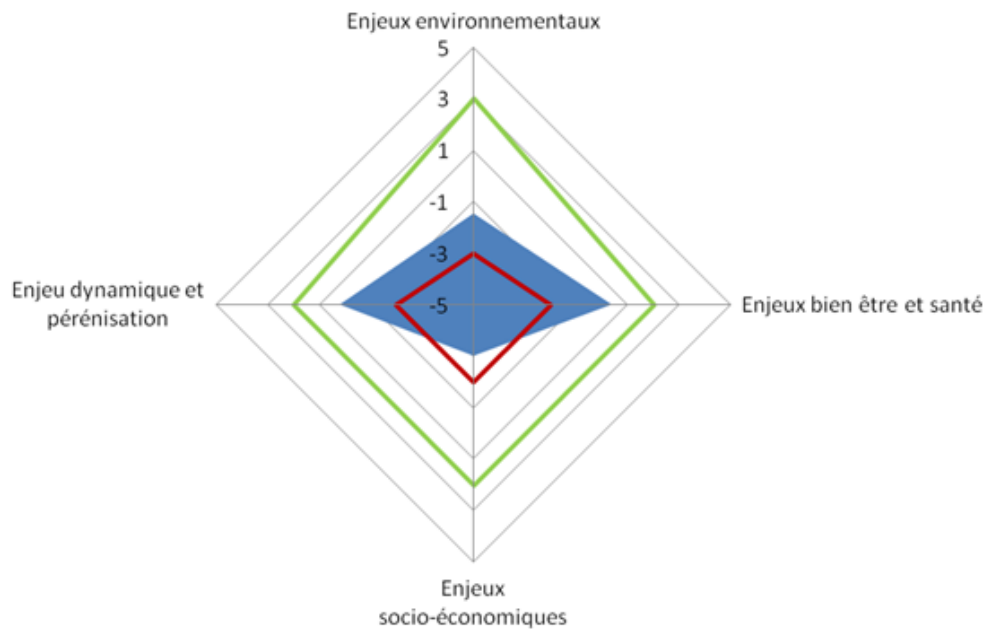
Les résultats des indicateurs doivent être interprétés sur base de leur couleur. En effet, les indicateurs colorés en rouge et orange sont ceux sur lesquels il faut agir en priorité.

Les couleurs sont destinées à attirer l'attention de l'utilisateur sur les pistes d'actions à privilégier pour améliorer sa durabilité. Un exemple de la feuille de résultat présentant les indicateurs est présenté à la page suivante.

	Environnement 2	Bien-être et Santé 0	Socio-économique 3	Pérensiabilité -2
Matières Protéinées				
Poids moyen des produits animaliers par repas (viandes, poissons, produits laitiers) (g)	N/A	9		
Poids moyen des viandes et poissons par repas		N/A	-3	
Poids moyen de viande rouge par repas (g)		N/A	-3	
Poids moyen de poissons (g)		N/A	-3	
Part des viandes de qualité différenciée (bio, poulet fermier, ...) (%)	100,0	3		
Part des poissons labellisés MSC ou biologique (%)	0,0			
Part des poissons risquant d'être sur liste rouge (%)	100,0			
Fruits & Légumes				
Poids moyen de fruits et légumes dans le menus et collations (g/pers.jour)		N/A	3	
Saisonnalité des fruits et légumes (% poids total)	100,0	6	100,0	3
Part des fruits et légumes frais (% poids total)	0,0	-3		
Part des fruits et légumes biologiques (% poids total)	100,0	3		
Part des bananes issues du commerce équitable (% poids total)			N/A	3
Autres Produits				
Part des produits biologiques tout confondu (% poids total)	54,0	2		
Part des produits issus du commerce équitable (riz, quinoa, chocolat) (%poids total)			N/A	3

Le radar de durabilité est une présentation agrégée des résultats. Le radar est composé de 4 axes et chaque axe à un score. Il renseigne l'utilisateur sur son score pour chaque axe de durabilité. Sur base du radar, l'axe à améliorer en priorité peut être mise en évidence (celui qui a un mauvais score par rapport à la situation idéale).

Radars de la durabilité



Légende :

Situation idéale

Situation la plus mauvaise

Situation réelle de votre système évalué

Dans l'exemple ci-dessus, le score de l'axe enjeux environnementaux est de -2. Le score de chaque axe est calculé en fonction des valeurs des différents indicateurs.

Les indicateurs contribuent chacun au calcul du score d'un ou plusieurs axe(s). Par exemple l'indicateur « saisonnalité des fruits et légumes » entre dans le calcul à la fois de l'axe environnement et de l'axe socio-économique (Cf. Tableaux suivant).

5.5 COMPARAISON DES RESULTATS

Nous conseillons d'évaluer à nouveau le système lorsque certaines actions ont été implémentées. Et il est bon de pouvoir comparer les résultats des deux périodes évaluées en vue de relever les améliorations chiffrées des différents indicateurs.

Pour ce faire :

- vous partez du fichier initial vide (CalculateurAlimDurableV44FR)
- vous enregistrer un fichier avec la date de cette nouvelle période d'évaluation
- vous encoder les données de la nouvelle période
- vous comparez les feuilles : « Radar et indicateurs » et résultats gaspillage alimentaire des deux périodes.

De plus, nous préconisons également de comparer les résultats de deux périodes à la même saison et en tenant compte de l'effet de stock. Cela afin que les différences entre les résultats des deux périodes évaluées soient essentiellement dues aux changements du système alimentaire (actions d'amélioration) et pas à des éléments extérieurs. Il faut que les deux périodes évaluées soient homogènes.

Les évaluations peuvent avoir lieu annuellement ou même espacées de plusieurs années, cela dépend des objectifs de la collectivité. Par ailleurs, certaines structures préfèrent réaliser l'évaluation sur deux saisons d'une même année pour avoir une image plus complète de leur système alimentaire (juin et décembre, par exemple).

Le plus important est de garder la même méthode de mesure entre les différentes évaluations

Ne comparez pas des résultats issus d'évaluations réalisées dans des saisons différentes.

5.5.1 Points d'attention pour détermination de la période d'évaluation

- Sensibilité aux « effets de stock » : si vous travaillez sur base des factures, **il est essentiel de prendre en compte une période représentative du turn-over des matières**, surtout des matières sèches. Le cas contraire induirait des résultats non représentatifs du système alimentaire de la collectivité.

Par exemple si une collectivité travaille sur une période trop courte (2 semaines, par exemple), où elle n'a pas renfloué son stock de pâtes et riz, alors qu'elle a effectivement servi des pâtes et du riz de manière conséquente sur cette période, les résultats du calculateur indiqueront un déficit de féculent au niveau de l'équilibre alimentaire, alors qu'en réalité, les féculents auront été servis en bonne proportion.

- Effets de saisonnalité : la part des fruits et légumes de saison influence également d'autres indicateurs (bilan carbone). Cette part est généralement variable d'une saison à l'autre (printemps plus difficile que l'été). **Il est donc conseillé, dans le cas de comparaison de résultats entre plusieurs évaluations, de comparer des résultats de même saison.**
- Période représentative de la fréquentation de l'établissement : éviter les périodes de vacances, d'exams, les semaines avec menus spéciaux ou à thème, etc.

Annexe 1. Catégories et listes de produits

1. Viandes
Agneau
Bœuf (non haché, non transformé)
Bœuf transformé (haché pur bœuf, hamburger, etc.)
Canard
Cordon bleu
Dinde
Dinde de production différenciée (production fermière, production biologique, etc.)
Lapin
Mélanges porc/bœuf (haché mélangés, oiseaux sans tête, etc.)
Mélanges porc/veau (haché mélangés, etc.)
Mouton
Oie
Pintade
Pintade de production différenciée (pintade fermière, pintade biologique, etc.)
Porc
Porc belge de production extensive
Porc transformé (saucisses, charcuterie, etc.)
Poulet
Poulet de production différenciée (poulet fermier, poulet biologique, etc.)
Veau
2. Poissons
Autres coquillages et mollusques
Autres...
Anguille
Bar
Barbue
Cabillaud
Cabillaud du Pacifique
Calamars
Colin d'Alaska
Colin d'Alaska pané
Coquille St-jacques
crevettes grises
Crevettes roses
Ecrevisse
Eglefin
Empereur
Espadon

Flétan
Grenadier
Grondin
Hareng
Homard
Huitres
Julienne
Langoustines
Lieu jaune
Lieu noir
Lingue
Lotte
Loup de mer
Maquereau
Maquereau mariné
Merlan
Merlu
Moules
Pangasius
Perche du Nil
Plie
Raie
Red Snaper
Requin
Rouget
Sabre
Sandre
Sardine
Sardine à l'huile
Saumon de l'Atlantique
Saumon d'élevage
Saumon du Pacifique
Sebaste
Silure
Sole
Sole Limande
Tacaud
Thon blanc (ou Germon)
Thon jaune (ou Albacore)
Thon rouge
Thon Skipjack
Tilapia

Truite
Truite saumonée
Turbot
3. Autres Sources de protéines
Autres
Sétan
Steak de soja
Tofu
4. Légumes et champignons
Artichaut
Asperge
Aubergine
Basilic
Batavia
Bette
Betterave (rouge)
Brocoli
Carotte (à conserver)
Carotte (en botte)
Céleri branche
Céleri rave
Cerfeuil
Champignon
Chicon
Chicorée
Chou blanc
Chou chinois
Chou de Bruxelles
Chou de Milan (vert)
Chou-fleur
Chou frisé
Chou rave
Chou rouge
Concombre
Coriandre
Courgette
Cresson
Echalote
Endive (chicorée)
Epinard
Fenouil
Germe de Soja

Germes autres
Haricots verts ou beurre
Haricots secs
Lentilles
Mâche (salade de blé)
Maïs
Mange-tout
Navet
Oignon
Panais
Petit pois
Pleurote
Pois cassés
Pois chiche
Poireau
Poivron
Pomme de Terre
Potimarron
Potiron
Pourpier
Radis noir
Radis Rose
Rutabaga
Salade
Scorsonère (salsifis)
Tetragone
Tomate
Topinambour
Autre Légume...
Autres...
5. Fruits :
Abricot
Ananas
Banane
Cassis
Cerise
Citron
Châtaigne
Coing
Fraise
Framboise
Griotte

Groseille
Kiwi
Mandarine
Melon
Mirabelle
Mure
Myrtille
Nectarine
Noisette
Noix
Orange
Pamplemousse
Pêche
Poire
Pomme
Prune
Raisin
Rhubarbe
Autre Fruit...
<i>Mix / Préparé :</i>
fruits secs
compote de fruit
fruits au sirops
Autres...
6. Pain Frais
pain frais (tout type)
7. Féculents
Pain (surgelé)
Céréale
Blé
Semoule de blé
Farine
Quinoa
Riz
Pâtes
Pommes de terre
Pommes de terre (surgelées)
Frites (surgelées)
8. Produits Laitiers
Crème fraîche
Lait (demi écrémé)
Lait en poudre

Fromage pate dure
Fromage pate molle
Fromage blanc
Yaourt
Dessert lactés (crèmes vanille, etc.)
Autres...
9. Divers
Œufs
Sucre
Sel
Epices déshydratées
Pestos
Liant pour sauce (Maïzena, etc.)
Sauces de type : mayonnaises, ketchup, moutarde, etc.
<u>Matières Grasses:</u>
graisses végétale
beurre
<u>Mix repas:</u>
Choucroute (conservé)
Cassoulet (conservé)
<u>Mix Fruits</u>
fruits secs
compote de fruit
fruits au sirops
10. Desserts & Pâtisseries
Cacao/chocolat pour cuisiner
Biscuit
Pâtisserie fraîche
Pâtisserie surgelée
Glaces
Desserts lactés

a. Boissons fraîches
boissons lactées
jus de fruits
limonades
Eau
b. Boissons chaudes
Café
Thé
Cacao (poudre à usage instantané)

Annexe 2. Feuille de pesée : quantités préparées

DATE :				
Jour :				
TYPE DE SERVICE :				
Nombre de repas servis :				
QUANTITE PREPAREE :				
Récipient	Contenu	Tare (kg)	Poids total (kg)	Quantité de préparation (kg) = Poids total - tare

Annexe 3. Gaspillage alimentaire et consignes de tri

a. Définition du gaspillage alimentaire

Il n'y a pas de définition normalisée du gaspillage alimentaire, une des définitions proposées est la suivante :

« C'est le fait de devoir éliminer comme «déchets», des denrées alimentaires préparées ou non, qui n'ont pu être consommées parce que périmées, en excès ou incomplètement valorisées. »

Au niveau des déchets alimentaires, nous pouvons distinguer trois catégories de déchets :

Déchets évitables

- produits jetés, mais qui étaient comestibles avant d'être jetés soit **les excédents de préparation, les retours des assiettes et les déchets issus de stocks**

Déchets potentiellement évitables

- produits ou parties de produits qui pourraient être consommés s'ils étaient préparés autrement (ex: fanes de carottes, têtes de poisson, etc.) **soit une partie des déchets de préparation**

Déchets non évitables

- déchets d'aliments qui ne sont pas comestibles dans des circonstances normales (ex: os, coquilles d'oeufs, peau d'ananas, etc.) **soit une partie des déchets de préparation**

La frontière entre déchets non évitables et potentiellement évitables est mince et différente en fonction de l'expérience de cuisine de chacun et de la flexibilité et créativité permises au sein des structures de restauration. C'est pourquoi, **dans le cadre de ce volet gaspillage alimentaire, seuls les postes des déchets évitables seront mesurés soit:**

- les déchets d'excédents de préparation : il s'agit des aliments qui ont été préparés qui n'ont pas été servis aux clients et qui ne peuvent pas être conservés et sont donc jetés;
- les déchets du retour des assiettes : il s'agit de ce qui a été servi au consommateur mais n'a pas été mangé;
- les déchets de stock : il s'agit des produits qui ont été achetés et sont jetés, sans être utilisés, pour cause de péremption/pourriture/maturité trop avancée.

b. Consignes de tri des déchets organiques

Catégorie	Description
Retour d'assiettes	<p>Il s'agit de l'organique ayant été servi aux clients et n'ayant pas été consommé. Exemples :</p> <p>Tout ce qui reste d'organique sur les assiettes des clients, pain servi et non consommé, apéritif (cacahuètes) servi et non consommé, etc.</p>
Excédent de préparation	<p>Tout ce qui a été préparé/cuit qui n'a pas été servi aux clients et ne pouvant pas être conservé pour le service suivant. Exemples :</p> <p>reste de sauce, morceaux de viande cuits, frites cuites, etc.</p>
Déchets issus des stocks	<p>Tout ce qui a été acheté et est jeté pour cause de péremption/pourriture/maturité trop avancée avant son utilisation complète. Exemples :</p> <p>produits périmés, pain sec non servi, produits frais plus consommables, etc.</p>

ANNEXE 4. NOMS DES RECIPIENTS

Retour d'assiettes

Excédent des casseroles

Déchets issus des stocks

Annexe 5. FEUILLE DE PESEE : gaspillage alimentaire tout confondu

Période :				
Type de service :				
Jour	PLAT(s) ou MENU(s) du jour	Nombre de couverts servis	Gaspillage alimentaire (kg)	Observations
1				
2				
3				
4				
5				
6				

7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Annexe 6. FEUILLE DE PESEE : gaspillage alimentaire par poste

Période : Type de service :					
Jour	PLAT(s) ou MENU(s) du jour	Nombre de couverts servis	Excédents de préparation (kg)	Retour des assiettes (kg)	Déchets de stocks (kg)
1					
2					
3					
4					
5					
6					

7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Annexe 7. FEUILLE DE PESEE : gaspillage alimentaire par catégorie d'aliments

DATE /jour :					
Type de service :					
Nombre de repas servis :					
Plat(s) ou menu(s) du jour :					
EXCEDENTS DE PREPARATION	Féculents (kg):	Fruits et légumes (kg) :	Viandes et poissons (kg) :	Soupe (kg) :	Dessert (kg) :
RETOUR DES ASSIETTES	Féculents (kg):	Fruits et légumes (kg) :	Viandes et poissons (kg) :	Soupe (kg) :	Dessert (kg) :
DECHETS DE STOCKS	OBSERVATIONS				