

BONNES PRATIQUES DU MOIS

Gaspillage alimentaire : la taille ça compte !



La générosité a toujours été dans l'ADN du restaurateur. Pourtant, cette générosité a un coût qui peut peser sur le compte d'exploitation, surtout si la poubelle se remplit plus vite que l'estomac des clients.

A l'heure où les consommateurs recherchent surtout à manger sain, de plus en plus de restaurateurs assument de privilégier la qualité à la quantité. Ce changement doit s'opérer avec une communication efficace : hors de question que le client ait l'impression de payer le même prix pour une assiette moins généreuse. Alors comment faire si votre restaurant ne se prête pas à la bonne vieille tradition du "rab" ?

Profitez d'un changement de saison pour opérer votre changement de carte et donc de présentation de votre offre :

- avec de **nouveaux accompagnements** (légumes frais et de saison...)
- une **nouvelle vaisselle** (des assiettes plus petites, ou des assiettes creuses aux bords très larges pour conserver esthétique et impression de générosité.
- faire apparaître **l'origine (voire l'originalité !)** de vos produits sur la carte. (mettre en avant vos fournisseurs, surtout lorsqu'il s'agit de producteurs bios ou locaux pour justifier un positionnement plus "haut de gamme"
- **l'affichage d'un label "restaurant engagé anti-gaspi"**, pour faire comprendre aux clients que votre nouvelle offre est aussi un engagement sociétal et environnemental

Ca ne mange pas de pain ? alors on arrête de le jeter !

Quel que soit le type de restauration, le pain fait partie des produits qui finissent le plus souvent à la poubelle. Même lorsque le restaurant 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 donc 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.

Framheim vous conseille : plutôt que congeler chaque jour vos excédents de pain et ne plus savoir quoi en faire, essayez d'en commander moins et d'en servir moins. Préférez des tranches plutôt que des pains individuels et un bon pain de campagne plutôt qu'une baguette quelconque... Et ayez une référence de pain congelé en stock, qui puisse se réchauffer rapidement et vous dépanner en cas de pénurie. Notez également qu'investir dans une trancheuse à pain peut permettre d'éviter au personnel de tout trancher en avance par peur d'être débordé pendant le rush. Le pain restera frais, et si vous optez pour de gros pains de campagne, les pains non tranchés se garderont plus longtemps que les baguettes. Enfin, pensez tout simplement à demander aux clients s'ils souhaitent du pain plutôt que de le poser systématiquement sur la table.

RECETTE DU MOIS



Inspiration anti-gaspi : viva la tortilla !

On ne compte plus les cuisines où les fonds de purée dans les marmites finissent à la poubelle... Pourtant, quelques cuillères à soupe suffisent pour créer une délicieuse entrée, comme le fait la Chef Patricia Antoine dans le livre Les Chefs s'engagent :

Ingrédients pour 4 personnes :

- 5 cuillères à soupe de purée de pommes de terre (celle que l'on jette parfois en disant qu'il n'y en a plus assez pour en faire un plat);
- 3 œufs entiers ;
- 2 cuillères à soupe de crème liquide ;
- 1 petit oignon ; sel et poivre ; ciboulette & persil ;
- 1 pointe de piment d'Espelette ;
- et ce que vous voulez d'autre... après tout, c'est vous le chef !

Battre les œufs en ajoutant tous les ingrédients. **Mélanger** jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. **Chauffer** la poêle avec une noix de beurre. Faire **glisser** l'omelette dans la poêle chaude (épaisseur de l'omelette doit être d'1,5cm environ). **Saisir** l'omelette sur une face, puis retourner et baisser le feu. **Laisser cuire** le doucement pour obtenir une omelette compacte. Pensez à **donner de la couleur** à l'assiette avec une salade ou des crudités.

Retrouvez-nous sur:

<http://www.eco-entrepreneurs.org>

Suivez-nous sur:



 CCI NOUVELLE-AQUITAINE