

Les bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage



Fiche CUISINE

Septembre 2015

EAU

- ❑ Faire tremper la vaisselle pour éviter d'utiliser la douchette trop longtemps
- ❑ Faire fonctionner le lave-verre et le lave-vaisselle lorsque les paniers sont pleins
- ❑ Faire fonctionner le lave-verre en circuit fermé
- ❑ Ne pas faire couler l'eau inutilement, ne pas rafraîchir sous l'eau courante
- ❑ Alerter la direction dès qu'il y a une fuite d'eau
- ❑ Réutiliser l'eau des carafes, des seaux à vins et champagnes, les eaux de rinçage des légumes, pour les espaces verts (plantes, jardinières...)

ÉNERGIE

- ❑ Allumer l'éclairage uniquement si nécessaire
- ❑ Dépoussiérer régulièrement les ampoules pour optimiser la qualité de l'éclairage
- ❑ Ne pas surcharger les chambres froides, contrôler les températures et les entretenir régulièrement, limiter la durée d'ouverture des portes et bien les refermer
- ❑ Eviter de laisser des appareils en veille
- ❑ Allumer les feux au fur et à mesure des besoins
- ❑ Mettre des couvercles sur les casseroles



DÉCHETS

- ❑ Trier les déchets (huiles alimentaires usagées, plastique, verre, carton...)
- ❑ Trier les biodéchets si vous êtes impactés par la réglementation pour en faire du compost ou les faire collecter
- ❑ Pour les achats, privilégier les denrées brutes, sans suremballage inutile, utiliser des caisses en plastique réutilisable

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❑ Utiliser les technologies adéquates pour bien gérer les stocks (conservation sous-vide, cellule de refroidissement, congélation...)
- ❑ Respecter les bonnes pratiques d'hygiène (rotation des durées de vie, chaîne du froid, filmer les produits en chambre froide ...)
- ❑ Faire une surveillance accrue des produits fragiles
- ❑ Elaborer des fiches techniques pour chaque plat avec des grammages précis
- ❑ Adapter les quantités au coût des matières 1^{ères}
- ❑ Mettre dans le menu du jour des produits arrivant en fin de vie
- ❑ Transformer les produits restants pour une autre utilisation

Pour plus d'informations, consulter le guide UMIH sur les Bonnes Pratiques pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant