

Fiche d'analyse technique

Objectifs :

- Éviter le gaspillage alimentaire pour des raisons éthiques et économiques.
- Développer sa créativité

L'ART D'ACCOMMODER LES RESTES

1. Description de la problématique



Le gaspillage alimentaire en restauration a plusieurs conséquences néfastes tant sur le plan économique qu'environnemental et social, voici quelques-unes des principales conséquences :

① Pertes de ressources	Le gaspillage alimentaire entraîne une perte importante de ressources précieuses telles que l'eau, l'énergie et les terres agricoles utilisées pour cultiver, produire, transporter et préparer les aliments. Cela représente un gaspillage économique important pour les établissements de restauration.
② Impact environnemental	Les aliments jetés en fin de vie peuvent finir dans des décharges ou ils se décomposent et émettent du méthane qui est un gaz à effet de serre particulièrement nocif . La production alimentaire gaspillée contribue également à une utilisation excessive des ressources naturelles.
③ Coûts financiers	Le gaspillage alimentaire entraîne des coûts financiers directs pour les restaurants. Les aliments jetés représentent de l'argent gaspillé pour l'achat de produits, de main-d'œuvre, d'énergie et de stockage.
④ Image de marque	Les restaurateurs associés au gaspillage alimentaire peuvent voir leur image affectée . Les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux pratiques durables et peuvent éviter les établissements perçus comme gaspilleurs.
⑤ Insécurité alimentaire	Le gaspillage contribue également à l'aggravation de l'insécurité alimentaire en gaspillant les ressources qui pourraient être utilisées pour ceux qui en ont le plus besoin.
⑥ Réglementation et législation	Les gouvernements et les autorités peuvent introduire des réglementations plus strictes pour encourager les restaurants à réduire leur gaspillage alimentaire, ce qui peut entraîner des contraintes supplémentaires pour les établissements non conformes.

Pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration, il est essentiel d'adopter des pratiques telles que la planification des menus, la gestion efficace des stocks, la sensibilisation du personnel, la transformation des restes et la collaboration avec les organisations caritatives pour redistribuer le surplus alimentaire.

En adoptant ces mesures, les restaurants peuvent non seulement limiter leur impact négatif, mais aussi économiser des ressources et améliorer leur rentabilité



2. Comment accommoder les restes

L'art d'accommoder les restes en cuisine est une **pratique culinaire astucieuse** consistant à **utiliser des restes d'aliments pour créer de nouveaux plats**, voici quelques idées pour accommoder les restes en cuisine.

- Réutilisation des restes de viande,
- Transformation des légumes,
- Réutilisation des féculents,
- Utilisation des restes de pain.

Ils peuvent être intégrés à des soupes, ragoûts, plats de pâtes ou de riz. On peut également les utiliser pour faire des terrines, des salades ou des sandwichs.

Les légumes cuits peuvent être utilisés pour la réalisation d'omelettes et de quiche. On peut les sauter et les mélanger à un plat de pâtes ou de riz en ajoutant des épices et des aromates. Croquettes de pâtes ou de riz, salades variées, gratins

Ils peuvent être transformés en chapelure, pain perdu ou réalisation de pudding.

3. Quelques idées pour t'aider !

[Frigo Magic - Frigo Magic](#)

[Les 20 meilleures recettes antigaspi avec des restes - Too Good To Go](#)

[Les restes sublimés pour lutter contre le gaspillage alimentaire - Le Temps](#)

4. **Quizz**

Note :

/10

À VOUS DE JOUER EN
RÉPONDANT AUX QUESTIONS



1/ De quelles ressources naturelles avons-nous besoin pour produire notre alimentation ? (2 pts)

.....
.....
.....

2/ Quel gaz émettent les aliments jetés en fin de vie et quel est leur impact sur la planète ? (2 pts)

.....
.....
.....

3/ Dans un restaurant quels sont les postes impactés par le gaspillage alimentaire ? (2 pts)

.....
.....
.....

4/ Quel est le nouveau label donné par le guide Michelin pour récompenser les établissements qui pratiquent une alimentation durable ? (2 pts)

.....
.....
.....

5/ Quel impact produit le gaspillage alimentaire sur la planète et les populations ? (2 pts)

.....
.....
.....