

## Gestion de la production, de la distribution, des restes

### Gestion de la production

Produire selon les effectifs : **cf. fiche F4-Gestion des effectifs**

Produire en s'appuyant sur des diagnostics réalisés concernant les quantités d'aliments gaspillés et les quantités d'aliments non servis (excédents de production) selon les menus : **Cf. fiche F1-Diagnostic du gaspillage alimentaire**

En cuisine centrale, tenir compte des **fiches de retour des satellites**, en particulier sur les restes.

#### Adapter l'offre alimentaire :

- Appliquer un coefficient d'absence,
- Adapter les grammages en fonction de l'appréciation du plat ou du goût des convives,
- Établir des grammages adaptés aux sites,
- Revoir le grammage des légumes : tester le mélange avec des féculents,
- Prévoir des fruits découpés,
- Proposer des portions de fromage à la coupe de taille différente,
- Proposer des entrées avec ou sans sauce,
- Améliorer la présentation des plats,
- Éviter le service en barquettes plastiques (« jetabilité » de la nourriture).

#### Agir auprès de fournisseurs :

- Demander aux fournisseurs de ne pas imposer le colisage,
- Prendre en compte la qualité du produit : produits labellisés ...
- L'approvisionnement local permet de la souplesse dans les volumes commandés.

### Gestion de la distribution

Travail en flux tendus (surgelés, permettant d'ajuster en cas production insuffisante),  
Service à l'assiette qui permet de mieux doser par rapport aux besoins et aux attentes de chacun.  
Modifier la taille des assiettes, surtout pour les maternelles où les grammages sont moins importants.

### Gestion des restes (excédents de production)

#### En restaurant satellite :

Établir des fiches de retour pour la cuisine centrale, cela permettra d'adapter les grammages en fonction de l'appréciation du plat ou du goût des convives.

#### En cuisine sur place :

Proposition de salad'bar avec des légumes sans sauce réutilisable en soupe, gratin ....

Réutilisation du pain (chapelure, crouton, pain perdu ...). Congélation du pain.

Redistribution du pain, des fruits, fromage, biscuits pour les périscolaires du soir.

Donner aux associations (guide du don en restauration collective disponible à la DRAAF PACA).