

Bonne pratique n°1

Optimiser ses achats pour réduire la production de déchets

Mission

Analyser les plats servis sur la semaine, le mois, l'année pour planifier au mieux ses achats !



« L'Esprit Bistrot, ce sont aujourd'hui 3 restaurants à Lyon qui travaillent dans le même esprit, celui de l'amour de la cuisine à partir de produits frais et de saison.

Mais servir uniquement des produits frais génère des contraintes spécifiques de logistique et de conservation. Pour cela, il est donc important d'arriver à adapter au mieux nos achats. Et ce n'est pas simple dans un restaurant où les clients se décident à venir souvent au dernier moment.

Même s'ils réservent quelques heures avant, il n'est pas possible d'en tenir compte pour les achats, qui doivent être anticipés.

L'expérience du restaurateur est fondamentale dans ce cas, mais nous utilisons aussi quelques outils pour enrichir cette analyse. Par exemple, nous regardons systématiquement les ventes que nous avons fait l'année d'avant à la même date. C'est loin d'être fiable mais cela donne une indication intéressante. De plus, nous avons instauré la possibilité de réserver en ligne sur notre site Internet, ce qui simplifie la démarche et nous donne un peu plus d'indications sur le nombre de couverts.

Par ailleurs, l'une de nos pratiques culinaires nous permet de diminuer drastiquement la quantité de déchets alimentaires : il s'agit de la cuisson sous-vide basse température des

Développer différents modes de distribution de ses plats permet de réduire les déchets alimentaires :

- Le fait de disposer de 3 restaurants permet de mieux répartir les stocks de denrées alimentaires
- L'Esprit Bistrot propose à ses clients d'acheter et de cuisiner chez eux des produits qu'ils ont découvert au restaurant
- Une activité de restauration à emporter et de distribution de plateaux repas a été mise en place.

viandes et poissons. Cela nécessite un investissement important en matériel mais le résultat est à la fois intéressant d'un point de vue gustatif et permet un allongement de la conservation optimale des produits. C'est un bon moyen de mieux gérer ses stocks. A mon avis, c'est une petite révolution dans le bon sens pour la cuisine authentique et de qualité ! »

Alexandre Kapps

Vu ailleurs

Certains restaurants proposent à des futurs clients de venir manger chez eux à un moindre tarif, via des plateformes Internet. La condition est de réserver plus à l'avance qu'habituellement, qu'un nombre minimum de personnes se montrent intéressés et surtout de choisir à l'avance les plats qui seront dégustés parmi un choix restreint.

Au-delà de l'intérêt commercial pour chacun, cette solution permet au restaurateur de disposer d'une visibilité totale sur les achats à réaliser et donc de ne pas gaspiller.

L'analyse des plats servis et des réservations a favorisé la planification des achats.



Pour aller plus loin

- L'Esprit Bistrot s'est vu décerner le titre officiel de « Maître Restaurateur » <http://www.maitresrestaurateurs.com>
- Relations privilégiées avec des fournisseurs locaux, mis en avant sur le site et la carte des restaurants
- Les matières premières sont choisies en fonction de la saisonnalité (exemple : pas de tomate en hiver!)



Restaurants L'Esprit Bistrot

Monplaisir

13, rue Berchet – Lyon 8

Vaise

53 rue St Pierre de Vaise – Lyon 9

Garibaldi

79, rue Garibaldi – Lyon 6

