

Bonne pratique n°6

Optimiser les accompagnements de plats

Mission

Optimiser les accompagnements de plats



« D'expérience, nous savons que proposer une multitude de plats et d'accompagnements à la carte génère forcément une quantité de déchets alimentaires importante. En effet, il est notamment difficile de prévoir les quantités au plus juste.

Pour limiter les déchets alimentaires, nous avons décidé que les 7 plats que nous mettons à l'ardoise chaque jour soient servis avec le même accompagnement. Celui-ci se compose d'une julienne de légumes fins (carottes et courgettes) et d'une purée maison de pommes de terre à l'huile d'olive.

Pour ceux qui veulent varier les plaisirs, nous avons en parallèle quelques plats à la carte, comme par exemple un burger avec des pommes de terre sautées. Et nous servons des spécialités corses le vendredi et samedi soir, toujours frais et artisanaux.

Je précise que tous nos plats et légumes sont des produits frais.

Nous avons fait ce choix il y a maintenant dix ans. Nos clients le comprennent parfaitement et apprécient la pratique. Pour nous, c'est un moyen d'optimiser la préparation et de mieux prévoir les quantités qu'il nous faut pour réaliser nos plats.

Chaque jour, nous anticipons une quantité de chaque plat à l'ardoise. Avant la fin de service, lorsqu'il nous reste beaucoup d'un des plats du

Boîte à outils

Idées d'accompagnements gourmands et sains qui puissent être associés à plusieurs plats différents :

- Croquettes ou gratin de légumes
- Ratatouille
- Gratin de pâtes au blé entier
- Soupe ou velouté de légumes de saison
- Riz cantonais
- Lentilles relevées



jour, nous n'hésitons pas à les proposer spécifiquement à nos clients. Dans ce cas, nous leur expliquons, ils sont souvent très compréhensifs et prennent souvent ce plat. Ces habitudes nous permettent d'avoir le minimum de restes à la fin du service et de vraiment limiter ainsi nos déchets alimentaires. »

Karine BOULINGUEZ

Vu ailleurs

Des restaurateurs présentent leurs plats avec une quantité raisonnable d'accompagnement (légumes, riz, pommes de terre, etc.) et informent leurs convives qu'ils peuvent tout à fait demander à être resservis. Présenté naturellement, cela permet de satisfaire tous les appétits sans occasionner de déchets alimentaires.



Pour aller plus loin

- Le restaurant réutilise au maximum ce qui reste. Par exemple, le cœur des tomates sert pour la réalisation d'un coulis qui accompagne le gâteau de foie de volaille.
- À la fin de la semaine, les éventuels restes sont proposés aux employés du restaurant.

Contact Chez Eux

180 Rue de Créqui
69003 Lyon
Tél : 04 72 61 96 73

