الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Gaspillage alimentaire au restaurant : du parage aux retours d’assiette

Official article information

Article author أحمد عصام المعدراني	**Article number** 8515
Article code –	**Protection number** –

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Ce que peuvent révéler les pertes de préparation, les excédents et les retours d’assiette, avec un périmètre de mesure constant.

Ce que masque le total

Le poids total indique l’ampleur. Distinguer préparation, excédents et retours aide à orienter l’examen.

Des poids semblables, des questions différentes

Des pertes importantes au parage invitent à examiner les achats ou la découpe. Des plats invendus questionnent la prévision. Des restes répétés sur un plat conduisent à regarder la portion ou ses composants. Ces indices restent à vérifier.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Comparer avec le contexte

Lorsque le nombre de repas varie, on peut lire le poids total avec le poids par repas. La comparaison suppose aussi de préciser le périmètre, notamment l’inclusion éventuelle des parties non comestibles.

Quand le poids total baisse et que le gaspillage par repas augmente

Un restaurant relève 12 kilos pour 300 repas une semaine, puis 10 kilos pour 200 repas. Le poids total baisse, mais la moyenne passe de 40 à 50 grammes par repas. Les deux chiffres sont justes. L’un mesure ce qui sort de la cuisine, l’autre tient compte du nombre de repas servis.

Si le périmètre de mesure change

Si les os et les épluchures sont comptés une semaine puis écartés, la méthode peut expliquer une partie de l’écart. On peut conserver le total et distinguer les parties comestibles et les retours d’assiette. Pour comparer deux plats, le nombre de commandes importe aussi. Un plat populaire peut produire davantage de restes au total et moins par portion.

Le chiffre du jour a besoin du contexte du service

La carte et les réservations peuvent changer d’un jour à l’autre et créer un écart isolé. Noter le type de service avec le poids préserve ce contexte. Un surplus après un grand buffet se lit différemment de la même quantité après un service ordinaire. La comparaison de plusieurs jours aide à distinguer une tendance d’un événement exceptionnel. Un excédent récurrent sur une garniture invite alors à examiner sa planification.

L’image de couverture est une illustration générée par IA.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel