



## Mise en place des pesées

À destination du Responsable Cuisine en EHPAD, ce protocole synthétise les déchets alimentaires à peser, le matériel nécessaire et les étapes à suivre avec les équipes pour le bon déroulé de la pesée.

### Les déchets à peser

Il vous est demandé de trier et peser :



Déchets de préparation du repas en cuisine



Restes de nourriture dans les assiettes, dans les plateaux servis et non consommés par les résidents + les restes de potage à peser à part



Nourriture préparée, sortie non servie, dans les bacs gastronomiques et qui va être jetée + les restes de potage préparé, sorti et non servi à peser à part



**Trier les déchets alimentaires comestibles des déchets non-comestibles**  
(ex : pots de yaourt, serviettes, emballages, etc.)

### Matériel nécessaire



**Pour trier :** récipients divers, seaux de 15L, bacs gastronomiques ou poubelles, et des sacs poubelles



**Pour peser :** une balance de cuisine, un person, un pèse-bagage, ou un pèse-personne

**Si vous n'en disposez pas,** ne pas hésiter à investir dans une balance de cuisine qui vous permettra de suivre régulièrement le poids des déchets alimentaires selon les menus servis, afin d'ajuster vos futures quantités de nourriture à préparer.



**Pour relever les résultats (fournis par Maison Gourmande & Responsable)**

- Des tableaux de pesées à imprimer (ex : un pour la cuisine et un pour la salle à manger)
- 1 tableau de synthèse des résultats (Excel) à remplir pour analyser vos résultats



## Méthodologie de pesée

### 1- Préparer la mise en place de la pesée

- Définir une période de pesée d'une durée de 5 jours, hors week-end (chaque 6 mois)
- Vérifier que vous disposez d'une balance et du matériel pour stocker les déchets
- Identifier qui réalisera le tri, qui fera les pesées et qui récupérera les résultats
- Afficher les consignes de tri
- Grâce au tutoriel vidéo de pesée, expliquer à l'intégralité du personnel impliqué dans le tri et la pesée quel est l'objectif, la durée et le protocole. Répartir les rôles de chacun (surveillance du tri, pesée des déchets)
- **Une semaine avant le diagnostic** : imprimer et donner les tableaux de relevés des pesées aux personnes concernées

Il est possible de réaliser une « **pesée blanche** » une journée afin de se préparer au mieux et éviter des questionnements ou erreurs le premier jour des pesées.

### 2- Mettre en place le tri et préparer les pesées

- **Dès le premier jour** : le Responsable Cuisine (réfèrent gaspillage alimentaire) rappelle leurs missions respectives aux personnes effectuant le tri et les pesées pour le diagnostic du gaspillage alimentaire

**Conseil** : rappeler de ne pas changer les habitudes pour ne pas fausser les résultats

- Mettre en place les récipients pour récupérer le gaspillage alimentaire en cuisine et des retours assiettes

### 3- Réaliser la pesée et faire le relevé

#### À la fin du service

- Peser chaque récipient bien identifié
- Reporter les valeurs sur les tableaux imprimés

**Conseil** : veiller à bien faire la tare des récipients et vérifier l'unité (kg)

#### À la fin de la semaine

- Rassembler les différents tableaux et y joindre le menu de la semaine
- Remplir le tableau de synthèse des résultats fourni et échanger sur les résultats obtenus
- Reporter vos résultats de pesée dans votre autodiagnostic en ligne