

Déchets alimentaires issus de la cuisine

Déchets issus des stocks

Déchets alimentaires
issus des zones de
livraison et de stockage
comme les
réfrigérateurs
(*déchets hors
emballages*)



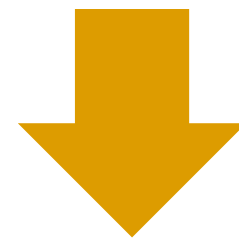
Optionnel

(Un suivi d'environ 1 mois
est recommandé pour
avoir des données
représentatives.)

Etape 1

Déchets issus de la préparation

Déchets alimentaires jetés
au niveau de la légumerie
et de la production
chaude et froide



**Part
comestible**

**Part non
comestible**

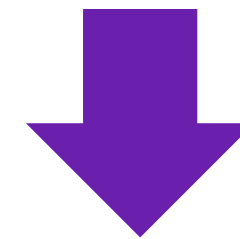
*Surplus de
production,
éléments
écartés,
tombés au sol,
erreurs
recette,
entames, ...*

*Epluchures,
coquilles
d'oeufs, gras,
arêtes de
poisson, os,
noyaux, ...*

Etape 2

Déchets issus des excédents non servis et jetés

Denrées alimentaires
présentées aux convives
(*ex : self*), non servies, non
consommées et **jetées**



**Part
comestible**

**Part non
comestible**

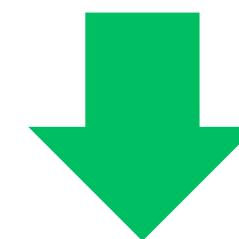
*Par
composante
(à adapter) :*
- entrées
- plats
- fromage
- desserts
- pain

*Os, noyaux,
épluchures,
croûtes, ...*

Etape 3

Restes plateaux et assiettes

Restes de plateaux repas
et assiettes non
consommés par les
convives



**Part
comestible**

**Part non
comestible**

*Par
composante
(à adapter) :*
- entrées
- plats
- fromage
- desserts
- pain

*Os, noyaux,
épluchures,
croûtes, ...*