



L'outil 2 en 1

qui permet de réduire
efficacement et durablement le gaspillage alimentaire
et
valoriser les excédents de la restauration



ma cantine



Green menu a été pensé pour aider les établissements à réduire efficacement leur gaspillage alimentaire

[Green-menu.fr](https://green-menu.fr) est un outil de pilotage pour réduire le gaspillage alimentaire sur un établissement de restauration (utilisable également pour les métiers de bouche) ou un **groupe d'établissements** sur un territoire donné

Coconçu par des professionnels de la restauration, de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la gestion de projet, **Green-menu** est accessible en ligne via un simple navigateur internet.

Il est **gratuit pour un établissement donné** (fonctionnalités de base)

Elaboré spécifiquement pour faciliter la réduction du gaspillage alimentaire en restauration, via un protocole détaillé et une **interface ergonomique** d'enregistrement et de partage des données

Green-menu permet à un établissement ou un groupe d'établissements, de **recenser facilement ses excédents et de les mettre à disposition** des structures de l'aide alimentaire.

Développé grâce au soutien de la DRIAAF Île-de-France* et soutenu par l'ADEME, **Green-menu** est référencé dans la liste des ressources [Optigede](#)

Plus de **400 établissements utilisateurs**





1

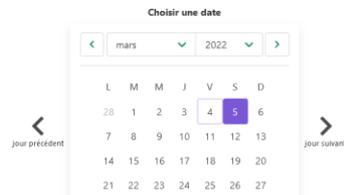
Pesées détaillées par composants du repas et par zone (cuisine, service, débarrassage)



2

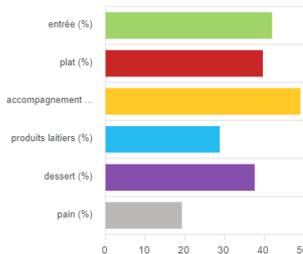
Enregistrement assisté dans Green-Menu

Saisie des données
Restaurant Center parcs Bois aux daims



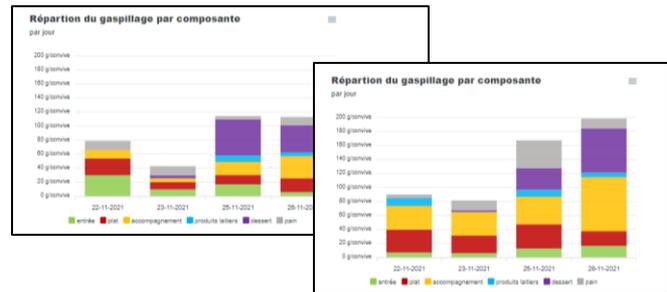
3

Edition des graphiques d'analyse et identification des actions. Comparaison de différents sites entre eux



4

Renouvellement des campagnes de pesée pour évaluer les progrès réalisés



Choisir une date

<
mars
▼
2022
▼
>

L	M	M	J	V	S	D
28	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27

< jour précédent
jour suivant >



Enregistrement assisté dans
Green-Menu

Repas planifiés ?



50



Repas produits / reçus ?



50



Repas servis ?



48



Sauvegarder

Saisie des quantités produites



Saisie du gaspillage alimentaire



	Restes en distribution	Retour convives	Gaspillage en production	Gaspillage total	
Entrée	0.8 kg	0.54 kg	0 kg	1.34 kg	
Plat	1.1 kg	0.47 kg	0 kg	1.57 kg	
Accompagnement	0.5 kg	0.9 kg	0 kg	1.40 kg	
Plat Végétarien	0 kg	0 kg	0 kg	0.00 kg	
Produits Laitiers	0 kg	0 kg	0 kg	0.00 kg	
Dessert	0 kg	0 kg	0 kg	0.00 kg	
Pain	0 kg	0 kg	0 kg	0.00 kg	



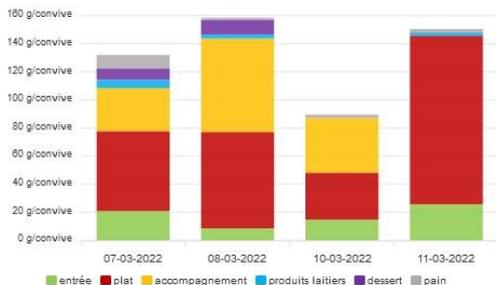
Des indicateurs éloquentes pour objectiver le gaspillage alimentaire



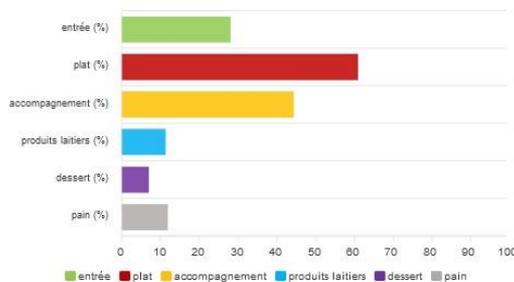
Des graphiques ludiques pour une analyse complète du gaspillage alimentaire



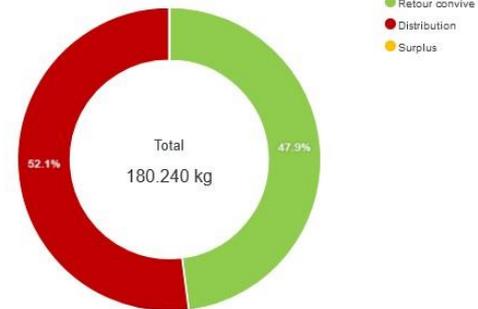
Répartition du gaspillage par composante par jour



Taux de gaspillage par composante



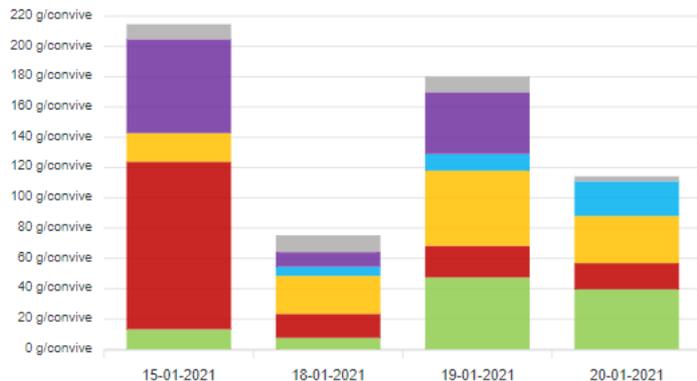
Répartition du gaspillage par source



Répartition du gaspillage par composante

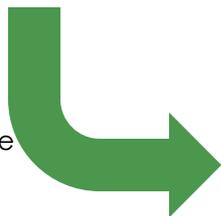
par jour

Point de départ



Renouvellement des campagnes de pesées pour évaluer les progrès réalisés

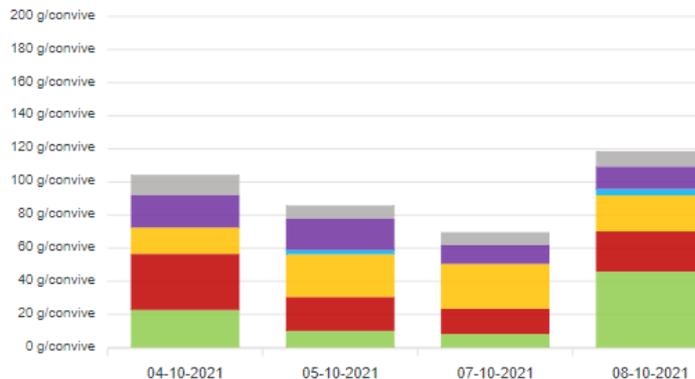
Quelle évolution du gaspillage entre la situation initiale et actuelle ?



Répartition du gaspillage par composante

par jour

Nouvelle situation



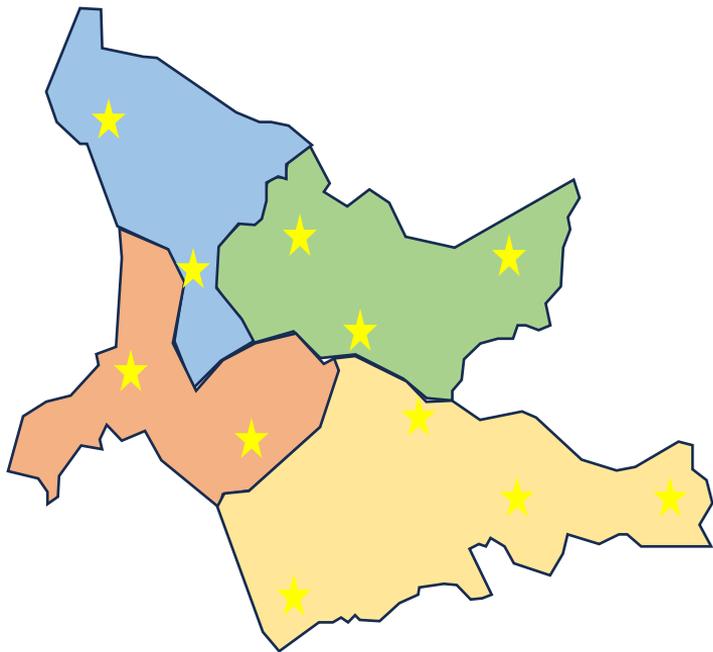


The screenshot shows the Green Menu interface for a restaurant named 'EcoleTest2'. The left sidebar contains navigation options: Fermer, Restaurant, Saisie, Statistiques, Plan d'action (highlighted), Don des excédents, and Se déconnecter. The main content area has tabs for 'Mes plans d'action', 'Planification', and 'Bibliothèque d'actions'. Below the tabs, there are two buttons: 'Ajouter un plan d'action' and 'Ajouter une action'. A table lists the actions:

Nom	Plan de menu	Année de départ	Date	État	Actions
> Action 2024-2025	DejEcoleTest2	2024			Modifier Ajouter une action  



Le plan d'action est disponible en ligne, et avec un accès **partagé avec les comptes utilisateurs associés** à l'établissement. Il permet de consolider l'ensemble des actions ciblées, par périmètre du service de restauration (commande, production, service...).



Green-menu permet de gérer simultanément des dizaines de site. Il est ainsi possible :

- D'avoir des **résultats consolidés** pour un groupe d'établissements ;
- De **comparer un établissement** à la moyenne de ses homologues ;
- D'analyser les résultats **en fonction de différents paramètres** (type d'établissement, localisation, convives, organisation, ...)

Green-menu est le seul outil capable d'analyser et de suivre un territoire ou une organisation dans leur ensemble de manière fiable et efficace.



1- Les donateurs enregistrent leurs excédents

Restaurant : Restaurant 1

Mes informations Mes excédents Mes collectes

Mon stock d'excédent disponible

Ajouter un excédent

Filtrer par

Excédent, restaurant, ville, code postal DLC Composantes Disponible ?

Recherche par excédent, restaurant, Date limite de consommation Composantes Disponible ?

Name	DLC	Quantité	Poids unitaire (kg)	Quantité disponible
> Carottes râpées	16/06/2023	10	0.3 kg	
> dahl de lentilles	17/06/2023	3	2 kg	
> Couscous	31/08/2023	5	1.2 kg	

Green Menu facilite les dons qui sont réalisés durant les **créneaux de collecte** précisés par le donateur. Les rendez vous sont **confirmés automatiquement** de part et d'autre. Un **transfert de responsabilité** est matérialisé au moment du don

Green Menu détaille la nature des produits donnés, le type de conditionnement, les labels, ... et évidemment, les dates de production, de consommation, la température de remise, nécessaires pour **respecter le cadre de la Sécurité Sanitaire des Aliments**

2- Les receveurs choisissent les excédents en fonction de leurs besoins

Mes informations Mes excédents Mes collectes

Mes collectes

ID	Date de collecte	Association	État de la collecte
#6	jeudi 31 août 2023 à 16:00		En attente d'être collecté
#4	lundi 19 juin 2023 à 15:00		Terminée
#3	lundi 19 juin 2023 à 08:00		Annulée

3- Les receveurs vont collecter les excédents chez les donateurs, directement ou via un intermédiaire logistique



contact@green-menu.fr

Pour tester dès à présent l'outil, rendez-vous sur :
[**https://www.green-menu.fr**](https://www.green-menu.fr)

Green-menu est un outil de l'entreprise ESUS Excellents Excédents
<https://www.excellents-excedents.fr>

