



L'outil « 2 en 1 » qui permet de
réduire efficacement et durablement le gaspillage alimentaire
et
valoriser les excédents de production de la restauration



PRÉFECTURE DE LA RÉGION
D'ÎLE-DE-FRANCE

DRIAFA



ma cantine

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

Conçu 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.

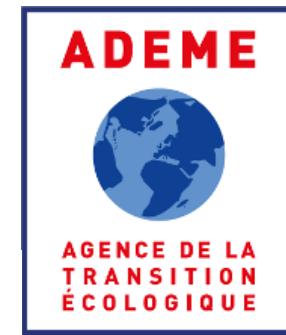
Il est **gratuit pour un établissement donné** (fonctionnalités de base)

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.

Green-menu a été développé grâce au soutien de la DRIAAF Île-de-France*, est soutenu par l'**ADEME** et référencé sur le site de Ma Cantine

Plus de **400 établissements utilisateurs**



1

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

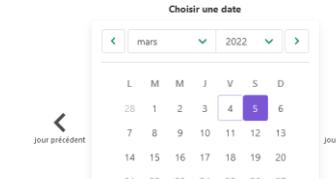


2

Enregistrement assisté dans Green-Menu

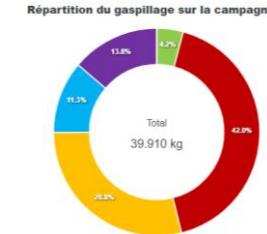
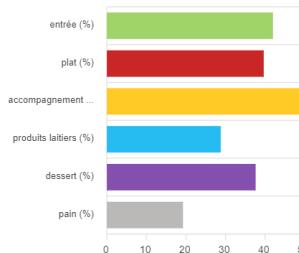
Saisie des données

Restaurant Center parcs Bois aux daims



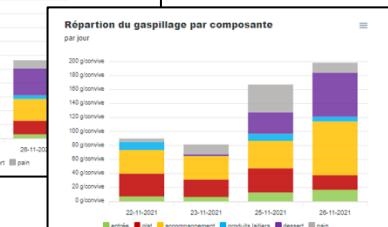
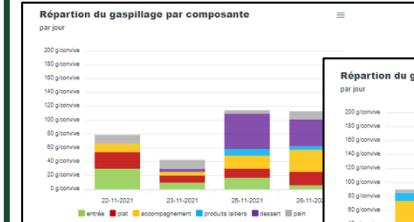
3

Édition 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



50

Repas produits / reçus ?



48



Sauvegarder

Repas servis ?

Saisie des quantités produites

Voir

Saisie du gaspillage alimentaire

Voir

	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	



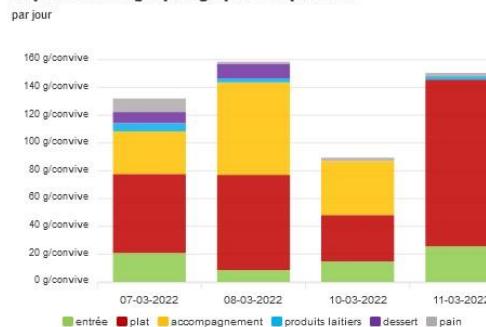
Des indicateurs éloquents pour objectiver le gaspillage alimentaire



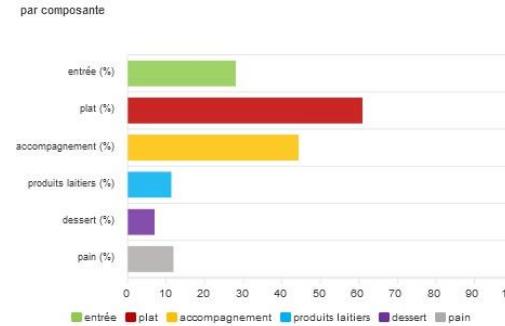
Des graphiques ludiques pour une analyse complète du gaspillage alimentaire



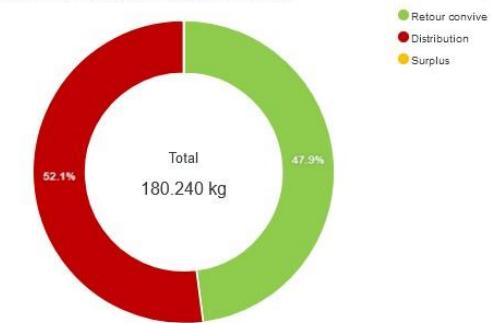
Répartition du gaspillage par composante



Taux de gaspillage par composante



Répartition du gaspillage par source



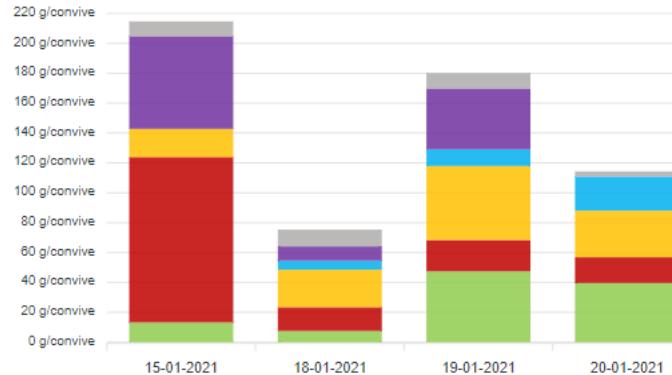


GREEN MENU permet de comparer des mesures par date, ou des établissements entre eux, pour évaluer la pertinence des actions engagées

Répartition du gaspillage par composante

par jour

Point de départ



Renouvellement des campagnes de pesées pour évaluer les progrès réalisés

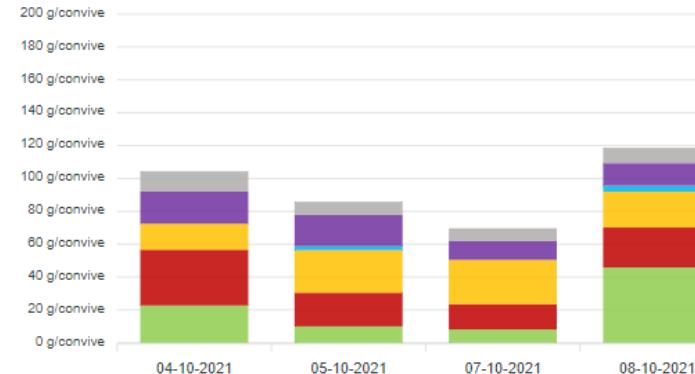
Quelle évolution du gaspillage entre la situation initiale et actuelle ?

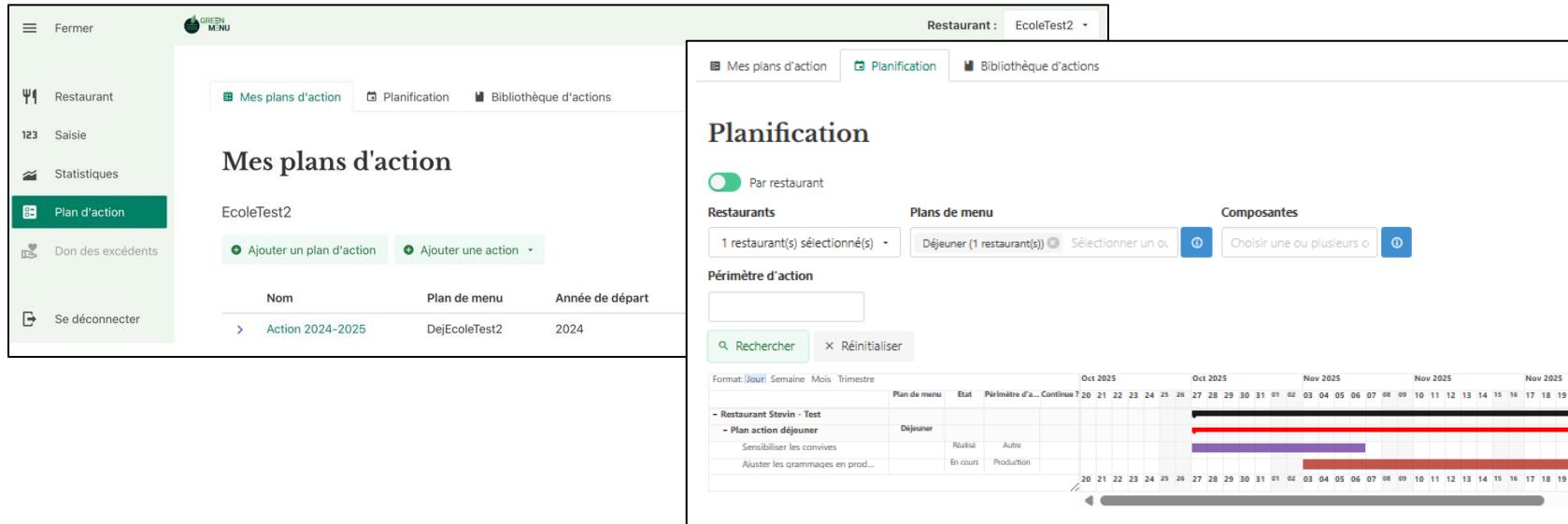


Répartition du gaspillage par composante

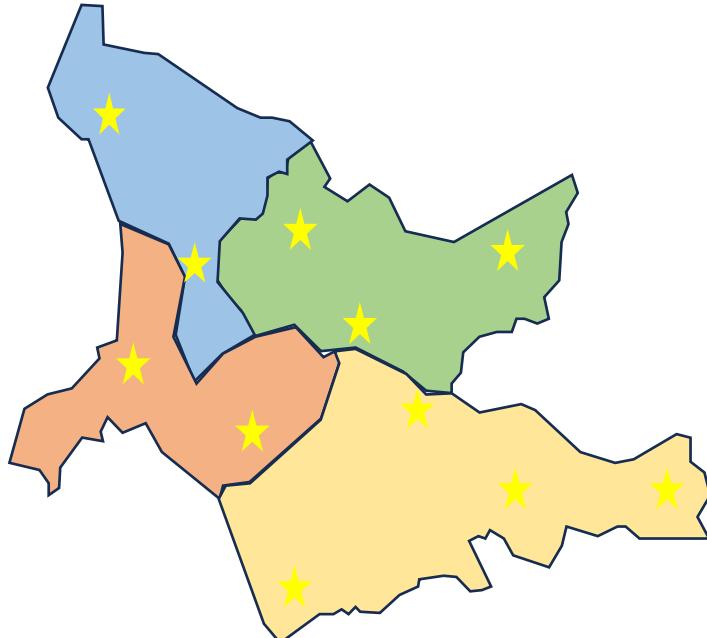
par jour

Nouvelle situation





Le plan d'action est disponible en ligne, et en partage 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...). Une bibliothèque d'actions communes peut être mutualisée entre différents établissements

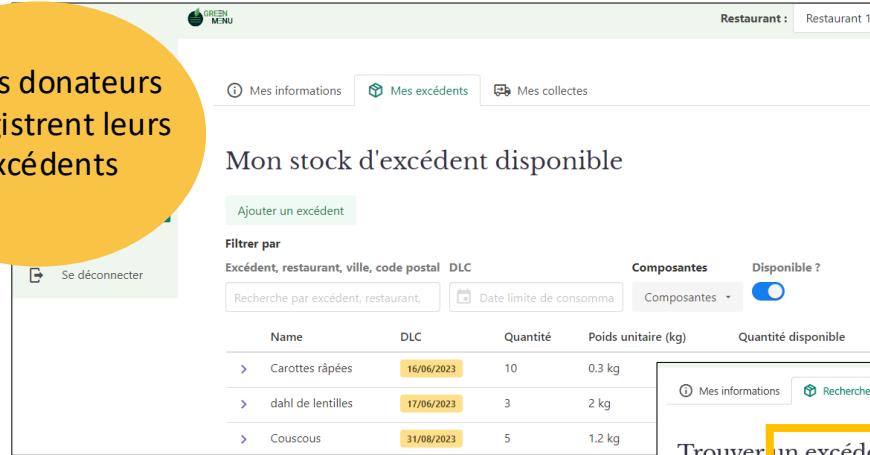


Green-menu permet de gérer simultanément des dizaines de site.
Il est ainsi possible :

- 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 donneurs enregistrent leurs excédents



Mon stock d'excédent disponible

Ajouter un excédent

Filtrer par

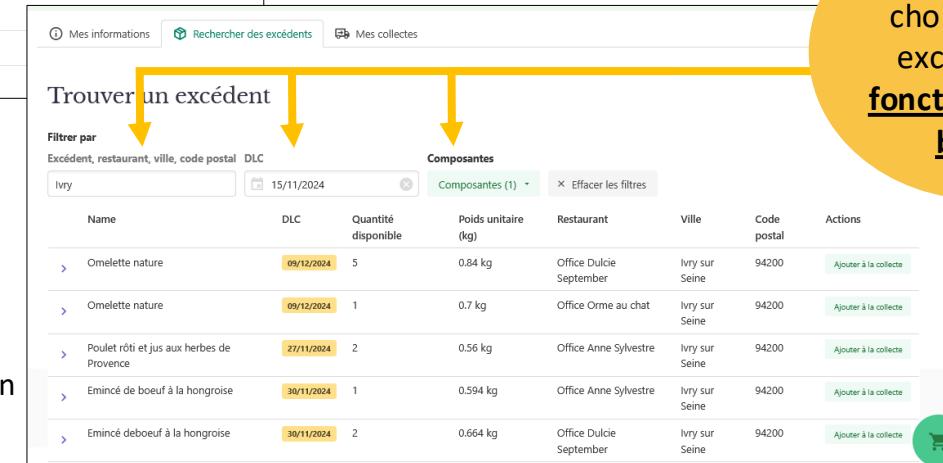
Excédent, restaurant, ville, code postal DLC Composantes Disponible ?

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 donneur. Les rendez vous sont **confirmés automatiquement** de part et d'autre. Un **transfert de responsabilité** est matérialisé au moment du don avec l'édition automatique d'un bordereau de don

Green Menu permet de détailler la nature des produits donnés, le type de conditionnement, les labels, ... et évidemment, les dates de production, de limite de consommation, la température de remise, nécessaires pour **respecter les exigences en matière de Sécurité Sanitaire des Aliments** lors du don

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



Trouver un excédent

Filtrer par

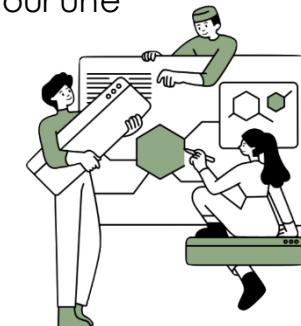
Excédent, restaurant, ville, code postal DLC Composantes

Name	DLC	Quantité disponible	Poids unitaire (kg)	Restaurant	Ville	Code postal	Actions
Omelette nature	09/12/2024	5	0.84 kg	Office Dulcie September	Ivry sur Seine	94200	Ajouter à la collecte
Omelette nature	09/12/2024	1	0.7 kg	Office Orme au chat	Ivry sur Seine	94200	Ajouter à la collecte
Poulet rôti et jus aux herbes de Provence	27/11/2024	2	0.56 kg	Office Anne Sylvestre	Ivry sur Seine	94200	Ajouter à la collecte
Emincé de boeuf à la hongroise	30/11/2024	1	0.594 kg	Office Anne Sylvestre	Ivry sur Seine	94200	Ajouter à la collecte
Emincé de boeuf à la hongroise	30/11/2024	2	0.664 kg	Office Dulcie September	Ivry sur Seine	94200	Ajouter à la collecte

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



- **Accessible en ligne via un navigateur internet** (pas d'installation de logiciel, pas d'utilisation de tableur Excel) : intuitif, y compris pour des novices
- **Gestion multisite** : consolidation des pesées du gaspillage ou des dons à l'échelle d'un quartier, d'une ville, d'un territoire, ...
- **Modularité complète de l'outil** : définition des repas analysés, du nombre de composantes, du périmètre de l'analyse
- **Segmentation des informations par composante de repas et par poste de gaspillage**, pour une analyse en détail des causes de gaspillage et des solutions
- Elaboration de **bibliothèques d'actions mutualisées**
- **Enregistrement et conservation sécurisés** des données
- Possibilité de **consolider et de comparer des résultats dans le temps**
- Fonctionnalité de don des excédents de production qui **permet aux associations de choisir les produits dont elles ont réellement besoin** en complétant leurs approvisionnements existants



	Green-Menu	Proxidon	Too Good To Go	Phenix	HopHopFood
Offre	Suivi du gaspillage alimentaire + valorisation des excédents	Valorisation des excédents	Valorisation des excédents	Valorisation des excédents	Valorisation des excédents
	Choix des produits par les associations en fonction de leurs besoins Choix des DLC pour redistribuer dans de bonnes conditions	Proposition de paniers « surprise »	Proposition de paniers « surprise »	Proposition de paniers « surprise »	Proposition de paniers « surprise »
Donateurs	Spécialiste des établissements de restauration collective et de leurs besoins	Toute structure qui s'engage à respecter les règles du don alimentaire	Commerces, artisans de bouche, restauration commerciale et collective, ...	GMS, artisans de bouche...	Commerces, artisans de bouche, restauration commerciale et collective, GMS, ...
	Utilisation payante	Utilisation gratuite	Utilisation payante	Utilisation payante	Utilisation payante
	Reçu fiscal	Reçu fiscal	Reçu fiscal	Reçu fiscal	Reçu fiscal
Receveurs	Structures d'aide alimentaire (associations, cantines solidaires, épiceries sociales...)	Associations habilitées aide alimentaire et partenaires d'une banque alimentaire	Particuliers	Associations habilitées aide alimentaire	Particuliers
	Collecte sur site	Collecte sur site	Collecte sur site	Collecte sur site	Collecte sur site
	Utilisation gratuite	Utilisation gratuite	Utilisation payante	Utilisation gratuite	Utilisation gratuite



contact@green-menu.fr

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

