



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



**ma cantine**

[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.

**Green-menu** a été développé grâce au soutien de la DRIAIF Île-de-France\*, est soutenu par l'ADEME et référencé sur le site de [Ma Cantine](https://ma-cantine.fr)

Plus de **400 établissements utilisateurs**



**ma cantine**





1

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

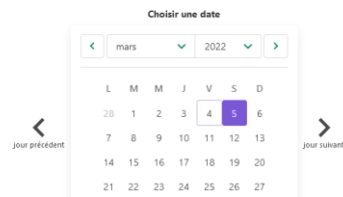


2

Enregistrement assisté dans  
Green-Menu

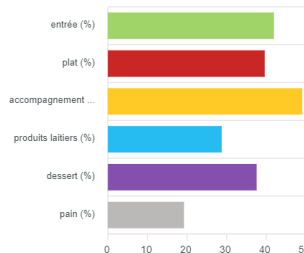
Saisie des données

Restaurant Center parcs Bois aux daims

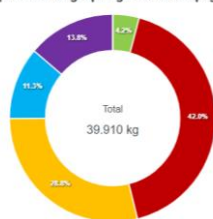


3

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

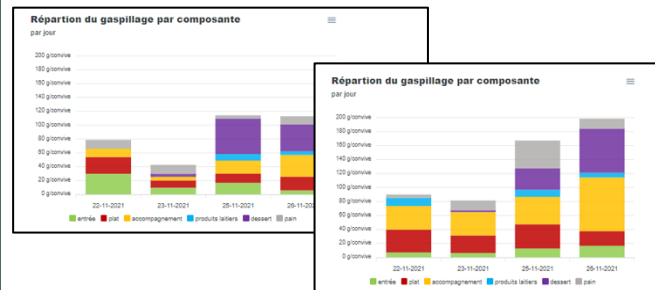


Répartition du gaspillage sur la campagne



4

Renouvellement des campagnes de  
pesée pour évaluer les progrès réalisés



Choisir une date

<

mars

>

<

2022

>

<

jour précédent

jour suivant

>

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



Enregistrement assisté dans  
Green-Menu

Repas planifiés ?

-

50

+

Repas produits / reçus ?

-

50

+

Repas servis ?

-

48

+






Sauvegarder

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	



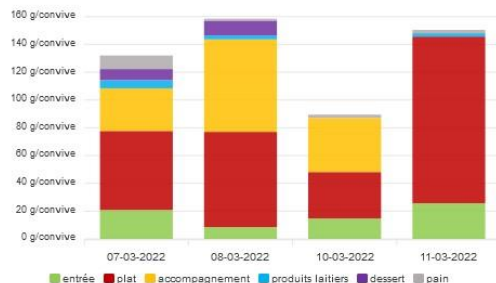
Des indicateurs éloquents pour objectiver le gaspillage alimentaire



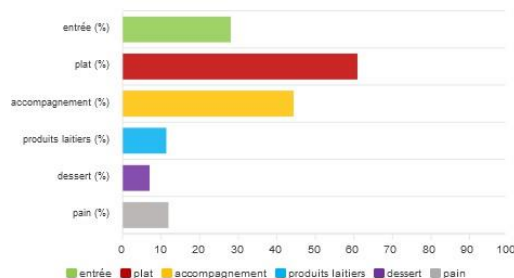
Des graphiques ludiques pour une analyse complète du gaspillage alimentaire



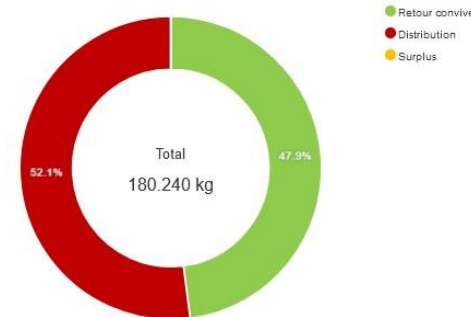
Répartition du gaspillage par composante  
par jour



Taux de gaspillage  
par composante



Répartition du gaspillage par source

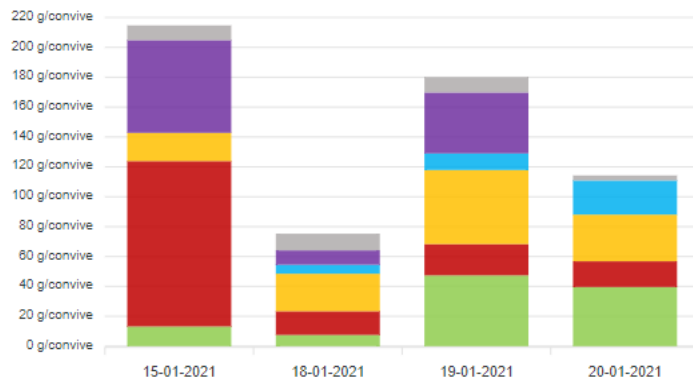




### Répartition du gaspillage par composante

par jour

*Point de départ*



Renouvellement des  
campagnes de pesées pour  
évaluer les progrès réalisés

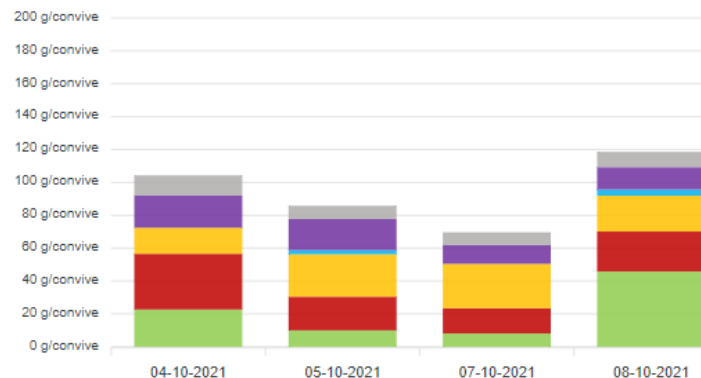
Quelle évolution du gaspillage  
entre la situation initiale et  
actuelle ?



### Répartition du gaspillage par composante

par jour

*Nouvelle situation*



Fermer

Restaurant

Saisie

Statistiques

**Plan d'action**

Don des excédents

Se déconnecter

Mes plans d'action

Planification

Bibliothèque d'actions

## Mes plans d'action

EcoleTest2

Ajouter un plan d'action

Ajouter une action

Nom	Plan de menu	Année de départ
> Action 2024-2025	DejEcoleTest2	2024

Restaurant : EcoleTest2

Mes plans d'action

**Planification**

Bibliothèque d'actions

Par restaurant

Restaurants

Plans de menu

Composantes

1 restaurant(s) sélectionné(s)

Déjeuner (1 restaurant(s))

Sélectionner un ou

Choisir une ou plusieurs o

Périmètre d'action

Rechercher

Réinitialiser

Format: Jour

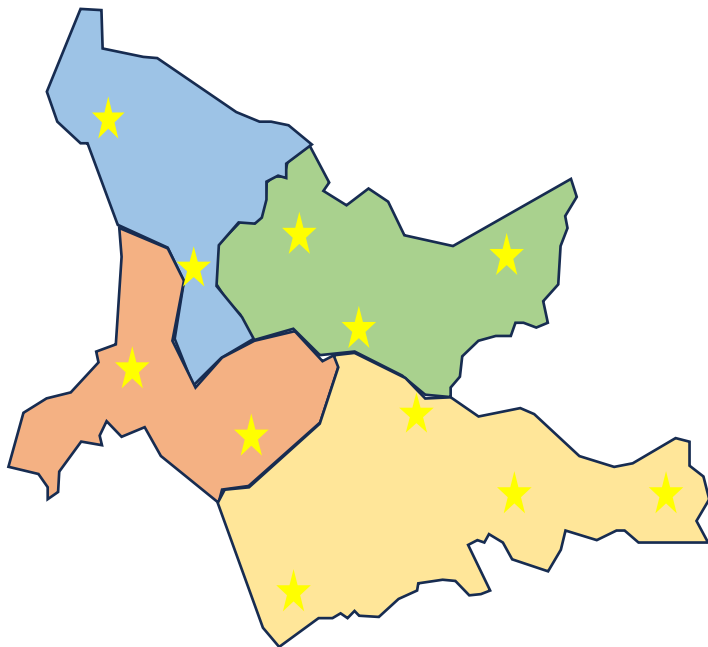
Semaine

Mois

Trimestre

	Plan de menu	Etat	Périmètre d'a...	Oct 2025	Oct 2025	Nov 2025	Nov 2025	Nov 2025
- Restaurant Stevin - Test								
- Plan action déjeuner	Déjeuner							
Sensibiliser les convives		Réalisé	Autre					
Ajuster les grammaires en prod...		En cours	Production					

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.

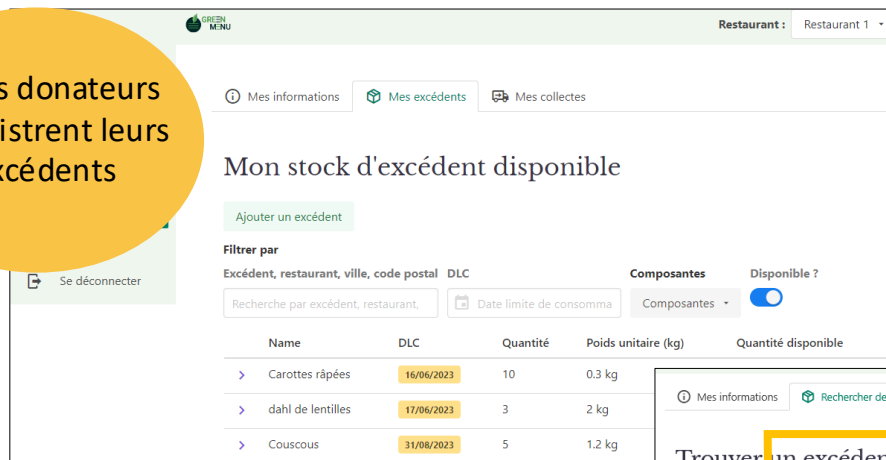
Il est ainsi possible :

- 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 donateurs enregistrent leurs excédents

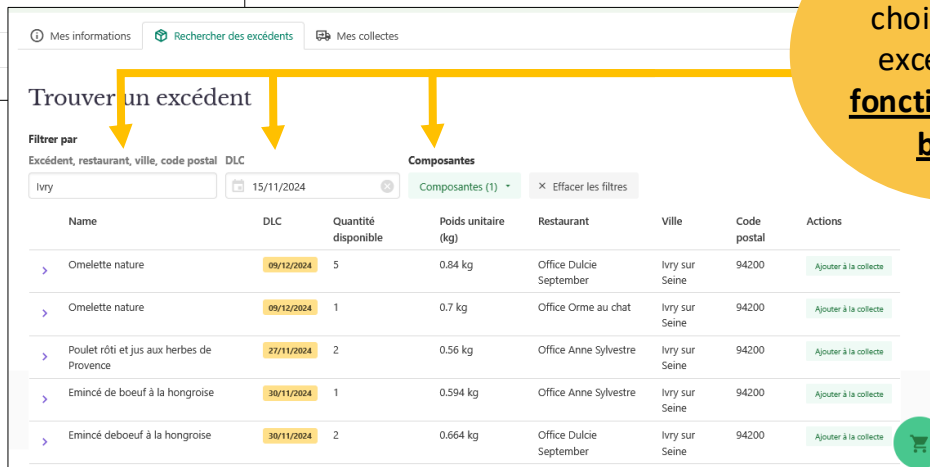


Name	DLC	Quantité	Poids unitaire (kg)	Quantité disponible
> Carottes râpées	16/06/2023	10	0.3 kg	
> dahl de lentilles	17/06/2023	3	2 kg	
> Couscous	31/08/2023	5	1.2 kg	

**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 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

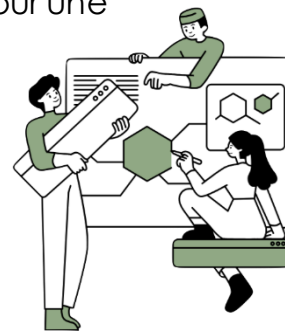


Name	DLC	Quantité disponible	Poids unitaire (kg)	Restaurant	Ville	Code postal	Actions
> Omelette nature	09/12/2024	5	0.84 kg	Office Dulcie September	Ivry sur Seine	94200	Ajouter à la collecte
> Omelette nature	09/12/2024	1	0.7 kg	Office Orme au chat	Ivry sur Seine	94200	Ajouter à la collecte
> Poulet 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 deboeuf 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 donateurs, 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 <b>en fonction de leurs besoins</b> 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	<b>Spécialiste des établissements de restauration collective et de leurs besoins</b>	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](mailto:contact@green-menu.fr)

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

