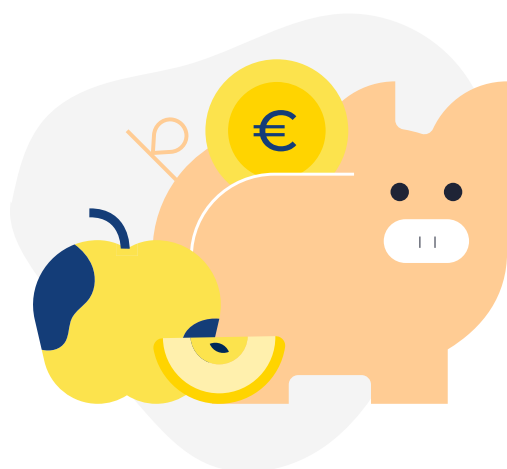


# NE JETEZ PAS VOS PRODUITS ! RECYCLEZ-LES !

Agrémenter, réutiliser et transformer les produits alimentaires non vendus au lieu de les jeter.



## MOINS DE GASPILLAGE, PLUS DE RENTABILITÉ

Recycler des aliments invendus au lieu de les jeter permet d'éviter toute forme de gaspillage, mais également de faire des économies. En prenant en compte ce qui reste d'ingrédients pour élaborer votre carte, vous augmentez automatiquement la rentabilité de votre établissement. Il serait bien dommage de vous en priver !

### COMMENT VOUS Y PRENDRE ?

**La démarche est simple : on cuisine dans son restaurant comme on cuisine chez soi.**

On ressert, voire on transforme, les restes de la veille sans a priori. L'important est que tout se fasse dans la transparence avec les clients et que les habitués bénéficient d'une diversité de plats et de saveurs. Les normes d'hygiène doivent évidemment être respectées, en toutes circonstances.

Des restes de poissons ou de viandes ? Transformez-les en samosas ! Agrémentés de fromage, d'épices et de petits légumes, ils accompagneront parfaitement l'apéritif de vos clients. Des légumes invendus ? Réalisez un délicieux velouté pour régaler vos convives. Du pain rassis ? Il sera parfait pour une chapelure faite maison. Vous voyez, ce n'est pas bien compliqué. Pour accommoder les invendus, vous n'aurez besoin que d'un peu d'imagination et d'ingéniosité.

#### LES BONNES IDÉES !



Proposez à vos clients un menu anti-gaspi composé de vos excédents, d'abats ou encore de vos créations à base d'épluchures.



Réutilisez les invendus, les produits en fin de vie et le pain du service précédent pour les repas de votre personnel.

# POUVEZ-VOUS RÉUTILISER TOUS VOS PRODUITS ?

Les règles d'hygiène doivent être impérativement respectées. Vous devez également respecter la chaîne du chaud et du froid.

## CE QUE VOUS NE POUVEZ PAS RÉUTILISER



### ALIMENTS NON CONDITIONNÉS SERVIS EN SALLE

Même s'ils n'ont pas été touchés.



### PRODUITS NON CONDITIONNÉS, NON PROTÉGÉS

restant en fin de service.



### DENRÉES CHAUDES

n'ayant pas pu bénéficier d'un refroidissement rapide ou d'un maintien au frais.

## DES IDÉES RECETTES POUR NE RIEN JETER EN CUISINE



### RECETTE 1

#### SAMOSSAS AVEC VOS RESTES DE VIANDE DE BŒUF

01. Hachez les restes de viande et mélangez avec des petits légumes et du paprika.
02. Assaisonnez votre farce.
03. Coupez les feuilles de brick en 2 et repliez-les dans le sens de la longueur.
04. Disposez la préparation au centre de vos bricks et pliez-les en triangle.
05. Faites cuire les bricks à la poêle dans un fond d'huile d'olive.
06. Égouttez les samossas.
07. Servez vos samossas accompagnés d'une salade.

### RECETTE 2

#### PASTILLA AVEC DES INVENDUS DE VOLAILLE ET DE POMMES

01. Faites cuire l'oignon haché et ajoutez les pommes coupées en dés.
02. Faites revenir le tout pendant 3 minutes.
03. Ajoutez le miel et les restes de poulet coupés en petits morceaux avec le paprika.
04. Assaisonnez la préparation
05. Une fois refroidie, répartissez la farce sur les 4 feuilles, repliées et beurrées.
06. Faites cuire le tout au four pendant 15 minutes.
07. Servez les pastillas bien chaudes avec une salade.



### RECETTE 3

## DESSERT VÉGAN AVEC VOS INVENDUS DE FRUITS ROUGES

01. Placez les fruits rouges avec une banane ou une pomme dans une casserole.
02. Faites compoter les fruits dans une cuillère à soupe d'eau pendant 10 minutes environ.
03. Écrasez les fruits en purée.
04. Remettez la casserole sur le feu et versez l'agar-agar, puis laissez frémir la préparation une minute environ.
05. Ajoutez le tofu, le miel, la menthe fraîche et mixez le tout.
06. Mettez un peu de pain d'épices émietté dans 4 coupelles et versez le mélange par-dessus.
07. Réfrigérez le dessert pendant une demi-journée minimum avant de servir.



#### UNE PANNE D'INSPIRATION ?

Plongez-vous dans vos livres de recettes et vos magazines de cuisine. Découvrez également de nombreuses recettes de chefs sur [METRO.fr](https://www.metro.fr).

### RECETTE 4

## RECETTE SUCRÉE AVEC VOS RESTES DE SALADE DE FRUITS ET DE BLANCS D'ŒUFS

01. Ajoutez du sucre à votre reste de salade de fruits.
02. Cuisez la préparation à feu doux puis mixez.
03. Passez au chinois à étamine pour obtenir un coulis onctueux.
04. Réalisez une meringue avec les blancs d'œufs (restes liés à une crème anglaise maison par exemple)
05. Placez la meringue dans une assiette.
06. Disposez dessus des fruits frais et ajoutez de la chantilly.
07. Nappez le tout du coulis de fruits réalisé précédemment.

## VOS CLIENTS RAFFOLENT DE VOS PETITS PLATS ?

Offrez-leur la possibilité de repartir avec un Gourmet Bag ou un panier cuisine comprenant les produits nécessaires ainsi que les recettes.

Nombre de clients n'osent pas toujours le demander. Pensez donc à inscrire ces possibilités sur votre carte.

Sachez d'ailleurs qu'à compter du 1er juillet 2021, l'opportunité d'emporter un plat ou une boisson, sous forme de Gourmet Bag, devra obligatoirement être mentionnée sur vos menus.

Le petit plus : pensez à bien informer votre client sur les modalités de conservation des produits et lui indiquer ceux qui ne pourront pas être emportés aisément du fait de leur fragilité (tartare, mousse au chocolat, etc.).

Cette fiche a été réalisée sur la base de contenus fournis par l'ADEME.

**METRO**

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER