

MODE D'EMPLOI ET LEXIQUE

MODE D'EMPLOI	
Check list du matériel utile à la pesée	<ul style="list-style-type: none">> Une balance électronique ;> Un récipient dédié aux pesées et un lèche plat OU un récipient différent et bien identifié (annoté au marqueur ou identifié à l'aide d'un sticker) pour chaque fraction alimentaire qui sera pesée ;> Le tableau « Formulaire d'encodage » et le « Mode d'emploi et lexique » ;> Un bic si les résultats des pesées sont d'abord encodés sur papier ;> Des gants et des ustensiles nécessaires pour transvaser les restes en respectant les conditions d'hygiène.
Procédure d'encodage des données	<ul style="list-style-type: none">> Trier, peser les déchets alimentaires par poste et par fraction alimentaire. ATTENTION : il s'agit bien du poids des denrées après avoir déduit le poids du récipient utilisé pour les pesées.> Noter les résultats, quotidiennement après chaque repas pendant 2 semaines dans l'onglet en bas à droite de cette page "Formulaire d'encodage".> Pour enregistrer le formulaire, vous devez encoder obligatoirement la date, le service (matin, midi, goûter, soir, autre) et la quantité de nourriture préparée.> Encoder ensuite les résultats des pesées au bon endroit dans le tableau (par poste et fraction alimentaire). ATTENTION : l'encodage se fait bien par jour, ne pas encoder plusieurs jours à la fois.> Quand les résultats sont encodés pour la date précisée, cliquer sur le bouton tout en bas du formulaire "enregistrer", sans quoi vos données seront perdues.> Vos données sont alors conservées dans l'onglet "sauvegarde des données".> Par période d'encodage, vous pourrez retrouver vos résultats dans l'onglet "Résultats".

FAQ	<u>Q</u> : Je souhaite modifier les données encodées, comment puis-je faire ?
	<u>R</u> : Si vous souhaitez changer des données qui ont déjà été encodées, il faudra remettre la date de la pesée dans le formulaire d'encodage, le compléter avec les bons chiffres et l'enregistrer à nouveau. ATTENTION : à chaque fois que vous insérez une même date, les données précédentes sont supprimées, sauf si vous changez de service (matin, midi, soir). C'est donc bien 1 fiche de pesées unique par jour et par service.
	<u>Q</u> : Quand j'introduis une donnée avec une virgule pour les décimales, ça ne fonctionne pas.
	<u>R</u> : Par défaut, les décimales sont séparées par une virgule. Si vous avez un souci à l'encodage, il est possible que votre Excel soit configuré avec un point plutôt qu'une virgule pour séparer les décimales. Vous avez 2 options : changer vos paramètres dans Excel ou encoder vos résultats avec un point pour vos décimales.

LEXIQUE	
Pertes et gaspillages alimentaires	Toute la nourriture comestible destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. (y compris la partie non comestible dans le cadre des pesées)
Transformation CUISINE	Aliments ou parties d'aliments produits lors de la préparation/transformation en cuisine et jetés sans être présentés en service (sous-produits). Exemples : fanes de carotte, pieds du brocoli, etc.
Post-transformation SERVICE	Aliments préparés en cuisine et présentés en service mais non servis et non réutilisés. Exemples : restes des gastronomes ou du salad'bar, etc.
VVPO	La viande, la volaille, le poisson et les œufs. Remarque : la mesure peut inclure les os, couennes, etc.
Féculents	Les céréales (blé, riz, quinoa, etc.) et dérivés (pâtes, semoule, etc.), les pommes de terre, etc., à l'exception du pain. Remarque : la mesure peut inclure les épluchures, etc.

Légumes et légumineuses	Tous les légumes, crus ou cuits, y compris les fruits apparentés aux légumes (avocat, tomate, citrouille, etc.). Remarque : la mesure peut inclure les épluchures.
Plat composé	Plat qui regroupe plusieurs composantes non séparables à la pesée, comme une lasagne, moussaka, vol-au-vent, etc.
Fruits	Tous les fruits, crus ou cuits, proposés en dessert ou collation. Remarque : la mesure peut inclure les épluchures.
Soupe	Soupe, potage, velouté
Pain	Pains, baguettes, roulés de blé, wraps, etc.
Autre : à préciser	Aliments ne se trouvant pas dans une des catégories ci-dessus. Exemple : desserts, gâteau, fromage, sauce, etc.
Post-consommation RETOUR D'ASSIETTES	Aliments servis mais non consommés, encore présents dans les assiettes/bols à la fin du repas et jetés. Exemples : restes de repas, de soupe, etc.
Assiettes	Tous les retours assiettes de nourriture (sac poubelle déchets organiques au niveau du consommateur)
Soupes	Tous les retours de soupe, potage, velouté au niveau du consommateur
Pain	Pains, baguettes, roulés de blé, wraps, etc. en surplus qui ne pourra pas être resservi ultérieurement et qui sera jeté.
Pré-transformation STOCKS	Aliments qui n'ont pas été utilisés/préparés en cuisine et qui sont jetés tels quels depuis les stocks pour diverses raisons. Exemples : DLC dépassée, boîtes de conserves abîmées ou gonflées, etc.
A préciser	Préciser l'aliment à jeter et la raison