

# FICHE ACTION N°3.1 RESPECTER LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN LORS DE LA PRÉPARATION

## / Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
		✓	✓	

BONNE PRATIQUE :  
AJUSTER LES GRAMMAGES  
PACKAGE : I  
EFFICIENCE : 43%

## / Constats :

L'état des lieux réalisé sur les établissements GreenCook a montré que dans la plupart des cas, il existait en phase de préparation un surgrammage systématique de certains produits, en particulier les féculents.

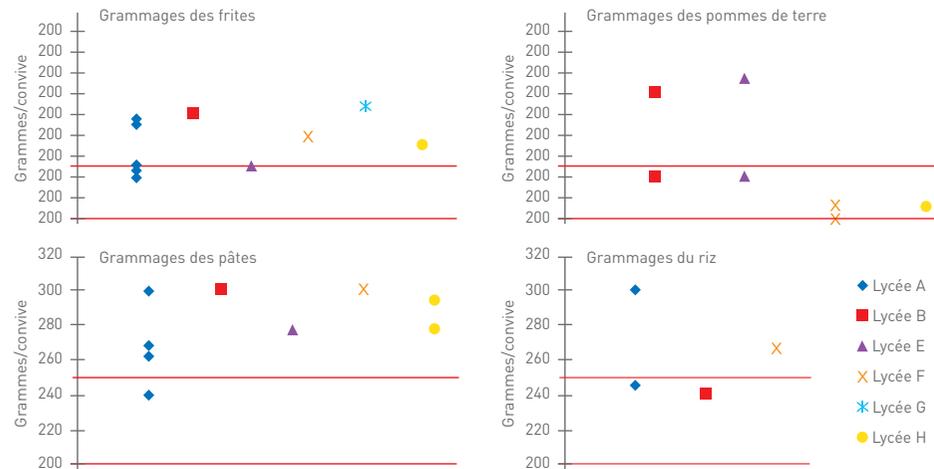


Figure : Résultats observés lors de la campagne de pesée N°1 pour les grammages des frites, des pommes de terre, des pâtes et du riz

Ce surgrammage peut être identifié par un ratio de gaspillage en distribution (restes après service) et/ou un ratio en retour-plateaux supérieur à la moyenne. L'observation de la composition des retour-plateaux est également très riche d'enseignements pour qualifier la nature des composantes surgrammées.

**Les constats suivants doivent faire penser à un surgrammage en préparation :**

- lorsque la part des déchets alimentaires non distribués représente en moyenne plus du quart du total des déchets jetés,
- retour-plateaux contenant systématiquement des restes de féculents ou d'un autre produit de «base» (un retour assiette d'un produit très spécifique ou nouveau pourra quant à lui être attribué à l'effet néophobie ou goût).

# RESPECTER LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN LORS DE LA PRÉPARATION

## / Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ SI POSSIBLE, mettre en place une pesée de niveau 2 ou 3 pour identifier les éventuels surgrammages de composantes particulières. A minima, réaliser une analyse visuelle des retour-plateaux	Équipe de restauration	1 semaine av début action	Fiches 1.2 et 1.3
2/ RÉALISER une réunion d'équipe de cuisine pour réfléchir collectivement sur les pratiques actuelles en matière de grammage des portions : Les grammages sont-ils conformes aux recommandations du GEM-RCN, pour tous les produits ? sur certains produits seulement ? Existe t-il des écarts de grammages pour les produits transformés (ex : pain systématiquement plus gros que prévu) ? Les fournisseurs sont-ils sensibilisés en cas de gros écarts ? Quels sont les axes d'amélioration au niveau des pratiques de l'équipe ? au niveau des fournisseurs ?	Chef	1 ou 2 réunions courtes (1/2h)	-
3/ VÉRIFIER systématiquement les grammages des préparations en fonction du GEM-RCN	Chef / Équipe de préparation	En continu à partir du démarrage de l'action	Tableau des grammages recommandés par le GEM-RCN + décret n°2011-1227 et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (cf. annexe 3 du guide de bonnes pratiques)
4/ PESER quotidiennement les restes des produits considérés en distribution, et si possible en retour-plateaux, noter les résultats Noter le cas échéant les réactions des convives	Chef	Entre 15 jours et 1 mois	Check-list des pré-requis pour les pesées + fiche d'enregistrement des résultats
5/ ANALYSER les résultats et ajuster les pratiques en fonction des bénéfices obtenus	Chef	Après 1 mois a minima	Tableau Excel « Résultats pesées »

# RESPECTER LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN LORS DE LA PRÉPARATION

## / Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Méconnaissance des grammages préconisés par le GEM-RCN	Formation - supports à afficher dans la cuisine sur les grammages des différentes composantes	✓ Laisser la possibilité de se resservir pour les convives qui ont un gros appétit (bar à légumes par exemple)
Habitudes de surgrammage ancrées dans les pratiques de l'équipe de préparation	Présentation des quantités gaspillées, des coûts induits, de l'absence de conséquence sur le niveau de satisfaction des convives	



# RESPECTER LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN LORS DE LA PRÉPARATION

## / Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	g ou kg de produits avant préparation	Entre 20 et 35% de quantités préparées en moins selon les actions engagées sur les lycées GreenCook	Immédiat - dès démarrage action	L'action sur l'ajustement des grammages est une des actions les plus efficaces en matière de réduction du gaspillage alimentaire Pour rappel, les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire <b>ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire</b> (cuisine centrale, cuisine sur place) Des grammages sont imposés aux seuls plats préparés par les fournisseurs industriels
	kg de produits jetés	Quantités de déchets réduites dans les mêmes proportions		
INDICATEURS QUALITATIFS	Meilleure maîtrise des préconisations du GEM-RCN	Maîtrise complète	Variable selon le niveau de connaissance de départ (estimé entre 1 et 6 mois)	
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité	Tout établissement	Variable selon le niveau de connaissance de départ (estimé entre 1 et 6 mois)	

# RESPECTER LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN LORS DE LA PRÉPARATION

## / Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Lycée Louis Pasteur 800 rue Léon Blum - BP 19 62110 Hénin-Beaumont cedex Tél. : 03 21 08 86 00 E-mail : ce.0620095s@ac-lille.fr	Limitation les grammages des féculents de façon à respecter les recommandations nutritionnelles du GEM-RCN : 1/ Rappel des grammages recommandés par le GEM-RCN 2/ Formation des agents	Augmentation du nombre de portions par bac gastro de 20 à 30, avec possibilité pour les convives de se resservir via le légum'bar	Économiques : 320 € / an <sup>1</sup> Organisationnels : faibles <sup>(1)</sup> Hypothèse : 1 bac gastro = 6kg, 1 kg féculent = 2, 70 euros TTC