

# FICHE ACTION N°3.2 RESPECTER LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN EN DISTRIBUTION

## / Classification action :

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

BONNE PRATIQUE :  
AJUSTER LES GRAMMAGES  
PACKAGE : I  
EFFICIENCE : 38%

## / Constats :

Pour lutter contre la montée du surpoids et de l'obésité, des objectifs nutritionnels ont été établis dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (augmentation de la consommation de fruits et légumes, diminution des apports lipidiques et de la consommation de glucides simples, augmentation des apports en fer et calcium, etc.).

La recommandation du GEM-RCN est un guide pratique permettant de veiller à la qualité nutritionnelle des repas servis afin d'atteindre ces objectifs.

Pour rappel, les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire quant à elles ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (cuisine centrale, cuisine sur place). Des grammages sont imposés aux seuls plats préparés par les fournisseurs industriels.

Dans de nombreux établissements scolaires, les grammages sont souvent supérieurs aux recommandations du GEM-RCN, notamment pour les féculents, et il en résulte du gaspillage. Ce surgrammage peut s'expliquer par une méconnaissance de la recommandation, la non prise en compte de l'appétit des convives, l'envie de faire plaisir, une vaissellerie et des ustensiles de service non adaptés, etc.

# RESPECTER LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN EN DISTRIBUTION

## / Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	Outils à UTILISER
<p>1/ RÉALISER</p> <p>une réunion d'équipe pour réfléchir collectivement sur les pratiques actuelles en matière de distribution:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quel niveau de connaissance de la recommandation du GEM-RCN ?</li> <li>- Taille des assiettes et des ustensiles adaptés aux produits servis ?</li> <li>- Grammages des portions servies en adéquation avec ceux recommandés par le GEM-RCN ?</li> <li>- Quel niveau de gaspillage en retour-plateaux ?</li> </ul> <p>Explorer les axes d'amélioration possibles.</p>	Équipe de cuisine	Une réunion d'1 heure	-
<p>2/ METTRE EN PLACE</p> <p>progressivement les nouvelles pratiques en matière de distribution, en fonction de l'acquisition progressive des moyens nécessaires :</p> <p><b>Matériel</b> : acquisition de nouvelles assiettes (assiette moins grande ou avec des bords marqués) et de nouveaux ustensiles de service permettant d'ajuster la quantité servie (louches de plus petite taille),</p> <p><b>Organisation</b> : prise en compte de l'appétit des convives lorsque cela est possible, mise en place d'une assiette témoin pour servir de référence aux agents assurant le service des plats,</p> <p><b>Compétences</b> : formation ou rappel des recommandations nutritionnelles, présentation différente des plats permettant de diminuer la quantité sans incidence visuelle</p>	Chef de cuisine et son équipe	De 1 à plusieurs mois	Des formations spécifiques existent sur ce sujet. L'organisation d'une formation in situ peut être envisagée afin qu'elle bénéficie à toute l'équipe
<p>3/ SUIVRE</p> <p>au fur et à mesure les impacts sur le comportement des convives et sur le niveau de gaspillage et par des pesées au retour-plateau</p>	Chef de cuisine	De 1 à plusieurs mois	-

# RESPECTER LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN EN DISTRIBUTION

## / Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Réaction négative de la part des convives craignant de manquer	Possibilité de venir se resservir Possibilité de modifier la taille de l'assiette	✓ La clé de la réussite de cette action tient à l'amélioration de la communication des besoins des convives auprès de l'équipe de service
Habitudes de surgrammage ancrées dans les pratiques de l'équipe de distribution Réaction négative de la part des agents en distribution et/ou des membres de la direction	Présentation des quantités gaspillées en retour-plateaux, des coûts induits, de l'absence de conséquence sur le niveau de satisfaction des convives	



# RESPECTER LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN EN DISTRIBUTION

## / Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Grammages des portions servies	Respect des grammages recommandés par le GEM-RCN	1 mois	—
	Quantité de déchets générés (poste retour-plateau)	Diminution de 5 à 10 % en fonction des plats	En quelques semaines	—
INDICATEURS QUALITATIFS	Meilleure prise en compte des besoins des convives	Chaque convive dispose de la quantité adaptée à ses besoins ; il mange à sa faim et ne gaspille pas	Quelques mois	—
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Facilement transposable	Tous les lycées	Quelques mois	—

# RESPECTER LES GRAMMAGES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN EN DISTRIBUTION

## / 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
LEGTA TILLOY LES MOFFLAINES	Limitation les grammages des féculents de façon à respecter les recommandations nutritionnelles du GEM-RCN : 1/ Assiette témoin 2/ Formation des agents 3/ Installation d'un légum' bar qui propose un autre choix de légumes		