

# FICHE ACTION N°3.3 AJUSTER LE GRAMMAGE DES PRODUITS ACHETÉS AVEC LES FOURNISSEURS/TITULAIRES DES MARCHÉS

## / Classification action :

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

BONNE PRATIQUE :  
AJUSTER LES GRAMMAGES  
PACKAGE : II  
EFFICIENCE : 25%

## / Constats :

Si les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (il ne s'agit que de recommandations), des grammages sont imposés pour les plats et produits préparés par les fournisseurs industriels.

De fait, il est fréquent de trouver en restauration collective des produits transformés dont le grammage ne respecte pas les recommandations et qui, dans certains cas, sont surgrammés. Cela touche en particulier le pain, mais également la viande dont les découpes peuvent être irrégulières.

Le problème peut également venir de certains donneurs d'ordre qui exigent dans les cahiers des charges des grammages type GEM-RCN avec +10 ou 20%.

Dans tous les cas, ces surgrammages peuvent conduire à un gaspillage.

# AJUSTER LE GRAMMAGE DES PRODUITS ACHETÉS AVEC LES FOURNISSEURS/TITULAIRES DES MARCHÉS

## / Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
<b>1/ IDENTIFIER</b> les produits achetés les plus gaspillés dont le grammage peut être diminué (en réalisant des pesées par exemple) et les dates d'échéance des éventuels marchés en cours pour ces produits Réaliser éventuellement une pesée discriminant les produits concernés pour identifier le niveau de gaspillage	Gestionnaire/Chef	1 ou 2 réunions courtes (20 min à 1/2h)	Voir fiches 1.2 et 1.3
<b>2/ CONTACTER</b> le(s) fournisseur(s) ou le(s) titulaire(s) du marché pour discuter des possibilités de diminution du grammage des produits identifiés	Gestionnaire/Chef	Réunions téléphoniques	-
<b>3/ SI LE TITULAIRE</b> refuse de modifier le grammage lors de l'exécution du marché, attendre le renouvellement du marché pour y intégrer de nouvelles spécifications techniques sur le grammage des produits	Gestionnaire/Chef	Variable suivant les dates de renouvellement des marchés	Voir guide « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité » réalisé par la DRAAF Rhône-Alpes
<b>4/ SI LE FOURNISSEUR</b> ou le titulaire accepte de modifier le grammage, communiquer sur les éventuels impacts auprès de l'équipe de cuisine (en préparation et en service) et auprès des convives	Gestionnaire/Chef	2 réunions courtes (20 min à 1/2h)	Des modèles d'affiches réalisées par différents établissements sont disponibles sur la plateforme d'échange de la Région
<b>5/ MESURER</b> l'évolution du niveau de gaspillage des produits dont le grammage a été modifié et suivre l'impact des changements opérés sur le comportement des convives Réaliser éventuellement une pesée de vérification sur les produits concernés	Chef de cuisine et son équipe	Variable en fonction des modalités d'évaluation du gaspillage	-

# AJUSTER LE GRAMMAGE DES PRODUITS ACHETÉS AVEC LES FOURNISSEURS/TITULAIRES DES MARCHÉS

## / Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Calendrier des marchés académiques (en général sur une année civile)	- Réaliser du gré à gré quand cela est possible - Anticiper les périodes de renouvellement des marchés (mai/juin en général)	✓ Dialogue avec le fournisseur/titulaire ✓ Association du chef de cuisine dans le dialogue avec le fournisseur/titulaire
Habitudes de consommation des convives / surgrammage lors du service (risque que le grammage du produit diminue mais que davantage de produit soit servi)	- Sensibiliser les convives et les équipes en distribution - Impliquer les convives dans les pesées	✓ Connaissance des calendriers des marchés ✓ Sensibilisation des convives



# AJUSTER LE GRAMMAGE DES PRODUITS ACHETÉS AVEC LES FOURNISSEURS/TITULAIRES DES MARCHÉS

## / Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Masse de produits jetés avant et après changement	Variable selon les produits (réduction entre 20 et 50 %)	Immédiat - dès changement du grammage	—
	Coût du gaspillage des produits	Variable selon les produits (réduction entre 20 et 50 %)		
INDICATEURS QUALITATIFS	Meilleure maîtrise des quantités servies	Ajustement des quantités aux besoins des convives	Variable selon le niveau de sensibilisation des convives et des équipes de distribution (estimé entre 1 et 6 mois)	—
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Niveau de transposabilité moyen	Tout établissement	Variable selon le niveau de connaissance de départ (estimé entre 1 et 6 mois)	—

# AJUSTER LE GRAMMAGE DES PRODUITS ACHETÉS AVEC LES FOURNISSEURS/TITULAIRES DES MARCHÉS

## / Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
<p>Lycée Baggio 23 boulevard d'Alsace 59000 Lille Tél. : 03 20 88 67 88 E-mail : ce.0590266u@ac-lille.fr</p>	<p>Diminution du grammage du pain pistolet :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1/ Constat : grammage du pain pistolet servi trop important, d'où beaucoup de gaspillage</li> <li>2/ Prise de contact avec le fournisseur pour savoir quels grammages il propose en pain pistolet</li> <li>3/ Modification du marché académique au 1<sup>er</sup> janvier 2013 (changement du grammage du pain)</li> <li>3/ Affichage de consignes de consommation (un seul pain avec possibilité de se resservir)</li> <li>4/ Envoi d'un mail aux enseignants pour les informer de l'action, leur demander d'en parler en classe et leur proposer d'y participer</li> <li>5/ Tri du pain par les élèves dans un bac transparent (au début sous surveillance) et pesée quotidienne par l'équipe de cuisine depuis le changement de grammage</li> <li>6/ Analyse des résultats des pesées effectuées lors de l'état des lieux GreenCook (avant janvier 2013) et depuis le changement de grammage</li> </ol>	<p>Fourniture d'un pain pistolet de 35 g au lieu de 50 g</p> <p>Diminution de 50% de la masse moyenne de pain gaspillé par convive (de 9,21 g/convive lors de l'état des lieux GreenCook en mai 2012 à 4,68 g/convive lors de la 2<sup>e</sup> campagne de pesées GreenCook en mai 2013)</p> <p>Nécessité de mettre en place un suivi du tri du pain et un échange en continu avec les convives pour éviter que le gaspillage n'augmente à nouveau</p> <p>Réflexion sur l'achat de pain tranché plutôt que du pain pistolet individuel car le pain de 35 g présente plus de croûte que de mie</p>	<p>Économiques : 900 € économisés par an</p> <p>Environnementaux<sup>1</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 571 200 l d'eau non gaspillés par an</li> <li>- 174 kg CO<sup>2</sup> non émis dans l'atmosphère par an</li> <li>- 5 712 m<sup>2</sup>, soit 0,57 ha de sol non utilisé par an</li> </ul> <p>Organisationnels : faibles</p> <p><sup>1</sup>Sources : 1600 l d'eau pour 1 kg de pain (empreinte hydrique) - 16 m<sup>2</sup> de sol pour 1 kg de pain (WWF Suisse) - 488 kg CO<sup>2</sup>/tonne de pain (ADEME)</p>