

FICHE ACTION N°4.1

UTILISER D'AVANTAGE DE PRODUITS BRUTS ET LES VALORISER

/ Classification action :

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

BONNE PRATIQUE :
Privilégier l'approvisionnement et l'utilisation des produits bruts et de qualité

PACKAGE : II

EFFICIENCE : 25%

/ Constats :

Les convives font la différence entre les produits bruts de 1^{re} gamme et les produits issus des autres gammes, notamment pour certains légumes (courgettes, pommes de terre, carottes, etc.) pour lesquels les opérations de transformation conduisent à des changements de texture non appréciés des convives. Plusieurs expériences menées dans le cadre du projet GreenCook ont permis de conclure quant à l'impact de ces produits sur la réduction du gaspillage alimentaire. Par ailleurs, travailler des produits bruts permet de s'inscrire dans une logique vertueuse. D'autant plus s'ils sont porteurs de signes de qualité (AB, label rouge, etc.). Dans le cas de produits issus de l'agriculture biologique, il est par exemple possible de ne pas éplucher les légumes, ou de réutiliser les épluchures ou les fanes dans des recettes.

À noter : un accompagnement au goût peut être nécessaire pour que les convives s'habituent à ces produits (voir également la fiche sur la néophobie).

UTILISER D'AVANTAGE DE PRODUITS BRUTS ET LES VALORISER

/ 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 et explorer les axes d'amélioration possibles</p> <p>Alimenter au besoin cette réflexion en ayant des échanges avec un autre établissement ayant fait évoluer ses pratiques en matière de travail de produits bruts</p>	Équipe de cuisine + gestionnaire	Une réunion d'1 heure	-
<p>2/ METTRE EN PLACE</p> <p>progressivement les nouvelles pratiques, en fonction de l'acquisition progressive des moyens nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Équipements : implantation d'une légumerie par exemple, les salades bars et légum'bars permettent d'accroître notablement la consommation de légumes, etc. - Organisation : définir et planifier les nouvelles tâches pour permettre chaque jour le travail des produits bruts - Approvisionnements : identification de nouveaux fournisseurs locaux, notamment pour l'approvisionnement local issu des circuits courts - Compétences : formation des agents à de nouvelles techniques de préparation, de présentation, etc. 	Chef de cuisine et son équipe	De 1 à plusieurs mois	-
<p>3/ SUIVRE</p> <p>au fur et à mesure les impacts sur le comportement des convives et sur le niveau de gaspillage</p>	Équipe de restauration	De 1 à plusieurs mois	Check-list des pré-requis pour les pesées + fiche d'enregistrement des résultats (tableau Word) + tableau Excel « Résultats pesées »

UTILISER D'AVANTAGE DE PRODUITS BRUTS ET LES VALORISER

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Les goûts et attentes des convives sont méconnus	Réaliser une enquête de consommation ou interroger quelques convives (lors d'une commission de restauration)	
La transformation des produits bruts nécessite d'avantage de temps de préparation (lavage et épluchage notamment)	Le travail requis en préparation est plus conséquent mais plus valorisant pour les agents qui alors ne pratiquent pas une cuisine d'assemblage. Les bénéfices obtenus en termes de valorisation/satisfaction du travail réalisé peuvent suffire à faire oublier cet effort supplémentaire d'autant plus si une communication adéquate est réalisée	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rééditer plusieurs fois la même recette avant de conclure sur son efficacité ✓ Bien gérer son temps de travail (voir annexe 8 du Guide de bonnes pratiques) ✓ Dialoguer avec les fournisseurs ✓ Bien tenir compte des produits bruts choisis et des matériels de fabrication disponibles dans la cuisine
Certains calibres de produits bruts fournisseurs ne correspondent pas aux calibres utilisés en restauration collective et ne peuvent être épluchés par un éplucheur automatique	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer aux fournisseurs les calibres requis - Certains légumes bio ne nécessitent pas d'être épluchés mais lavés uniquement tout en respectant les règles d'hygiène applicables à ces catégories 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser des affiches avec photos AVANT (plat mal présenté) / APRÈS (plat bien présenté) pour communiquer auprès des convives et susciter leur réaction



UTILISER D'AVANTAGE DE PRODUITS BRUTS ET LES VALORISER

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Part des produits bruts dans l'approvisionnement	50%	Variable en fonction du niveau de départ et des conditions de l'établissement	—
INDICATEURS QUALITATIFS	Conditions de travail	Accroissement du niveau de satisfaction de l'équipe sur son propre travail	En quelques semaines	—
	Satisfaction des convives	Amélioration de l'image de la restauration collective auprès des convives	De quelques semaines à quelques mois	Cet indicateur pourra être évalué au travers d'enquêtes de consommation ou bien dans certains cas via l'accroissement du taux de fréquentation
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Général	Tous les lycées	Plusieurs mois	—

UTILISER D'AVANTAGE DE PRODUITS BRUTS ET LES VALORISER

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Lycée Blaise Pascal Rue Roger Salengro BP70049 62967 LONGUENESSE Cedex Tel : 03.21.98.28.66 E-mail : ce.0622803k@ac-lille.fr	Passage de courgettes 3 ^e gamme à des courgettes 1 ^{re} gamme	Réduction du gaspillage des courgettes de 30 %	Non évalués