

FICHE ACTION N°5.4

REVALORISER LES EXCÉDENTS

/ Classification action :

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

BONNE PRATIQUE :
OPTIMISER LES PRATIQUES EN CUISINE
PACKAGE : I
EFFICIENCE : 38%

/ Constats :

Les excédents correspondent aux denrées et préparations qui peuvent être réglementairement représentées aux convives (réutilisées). Ces excédents peuvent être retravaillés afin d'être proposés sous une autre forme, ce qui ne donnera pas l'impression au convive de manger deux fois la même chose. Cette action s'applique surtout aux restaurants ne disposant pas de service de réservation et se trouvant dans l'obligation de surproduire un peu de manière systématique et particulièrement bien aux lycées disposant d'un internat et pouvant revaloriser les excédents le soir même.

REVALORISER LES EXCÉDENTS

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ RÉALISER un état des lieux Analyser les excédents provenant du service afin de bien identifier les ingrédients qui restent le plus souvent	Équipe de cuisine	Temps d'observation et de réflexion avec l'équipe	-
2/ EN FONCTION de cette première analyse, mettre en place une procédure de reconditionnement qui respecte les normes d'hygiène (passer en cellule de refroidissement, etc.)	Équipe de cuisine	15 à 20 min en fonction du nombre d'ingrédients concernés	Voir le guide réglementaire et pratique des dons de la restauration collective aux associations d'aide alimentaire élaboré par la DRAAF Rhône-Alpes
3/ RÉALISER des recettes innovantes En fonction des restes identifiés, s'inspirer des recettes disponibles dans les outils et en imaginer d'autres encore plus adaptées au lycée. Les restes peuvent servir pour une partie du plat du jour ou comme une proposition supplémentaire (par exemple sous forme d'un dessert maison comme des roses des sables avec les excédents de plusieurs types de céréales)	Équipe de cuisine	Variable en fonction des recettes	Des recettes sont disponibles sur la plateforme d'échange de la Région
4/ LE JOUR J - Noter les éventuels points d'amélioration en cuisine et amender si besoin les fiches techniques - Interroger les élèves en réfectoire sur leur appréciation du plat - Alerter les personnes en poste à la desserte des plateaux pour qu'elles observent plus attentivement les restes du repas concernés	Équipe de cuisine	-	-

REVALORISER LES EXCÉDENTS

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Le gastronome est resté trop longtemps et les excédents ne peuvent plus être reconditionnés	Envoyer en plus petites quantités en fin de service et conserver le reste à température. Une fois le service terminé, passer rapidement le contenu du gastronome à la cellule de refroidissement	
Pas assez d'excédents pour refaire un plat complet	Justement, tout l'intérêt de cette fiche consiste à pouvoir valoriser de « petits » excédents et de les transformer en un nouveau plat incluant d'autres ingrédients	<ul style="list-style-type: none">✓ Bien gérer l'organisation du travail et le rôle de chacun✓ Rééditer plusieurs fois la même recette avant de conclure sur son efficacité✓ Laisser libre cours à son imagination !
Il n'y a pas eu de restes, comment organiser la cuisine ?	L'objectif n'est pas de surproduire pour avoir des excédents Il faut donc partir du principe qu'il n'y en a pas et avoir la marchandise nécessaire pour produire normalement votre menu Les excédents sont là en renfort	



REVALORISER LES EXCÉDENTS

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Volume ou poids des excédents	Presque l'entièreté des excédents sont revalorisés à l'aide de recettes créatives et innovantes	6 mois	Une période de 6 mois peut être nécessaire afin de bien cerner les quantités mais surtout le type de produits en excédents Mettre en place des recettes innovantes, revalorisant les excédents dans de nouveaux plats
INDICATEURS QUALITATIFS	Réaction des convives face aux excédents	Absence de rejet grâce à des recettes attrayantes	Variable	—
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Général	Tous les lycées	1 an	Partager entre lycées sur ces différentes techniques de revalorisation est un plus

REVALORISER LES EXCÉDENTS

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT

MISE EN ŒUVRE

RÉSULTATS OBTENUS

IMPACTS

Cette action n'a pas été formellement mise en œuvre dans le cadre du projet GreenCook en Nord-Pas de Calais

p5

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS



FICHES
ACTION