

FICHE ACTION N°6.1

MODIFIER L'ORDRE DE DISTRIBUTION DES COMPOSANTES

/ Classification action :

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

BONNE PRATIQUE :

Prendre en compte les comportements et habitudes alimentaires des convives

PACKAGE : III

EFFICIENCE : 17%

/ Constats :

Tous les observateurs de la restauration, scolaire en particulier, notent le caractère disproportionné de la prise de pain par rapport à l'appétit moyen des convives. De fait, bien souvent une partie de ce pain n'est pas consommée. Le choix des aliments et de la taille de la portion ne dépend pas de critères rationnels mais en particulier du niveau de faim du convive quand il arrive devant la chaîne de distribution, après une matinée passée à étudier (quelques fois sans avoir pris de petit déjeuner), puis après un temps d'attente qui peut également être important avant d'accéder à la restauration. Le convive va, par exemple, avoir tendance à prendre un dessert très calorique s'il a très faim et que le dessert arrive dans la chaîne de distribution avant le plat. Le risque est que le dimensionnement global du plateau ne soit pas adéquat au final avec le réel niveau de faim du convive et qu'un gaspillage important soit généré.

L'ordre de consommation du plateau a également une incidence forte ; si le convive commence par le dessert (ce qui n'est pas rare dans le cas des adolescents), il risque de ne pas consommer totalement les autres composantes et notamment le plat principal. Ce point ne relève pas directement de la responsabilité de l'équipe de restauration, mais il peut faire l'objet d'échanges avec le convive lors de la prise du repas.

MODIFIER L'ORDRE DE DISTRIBUTION DES COMPOSANTES

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ ÉTABLIR le niveau de la consommation de pain et du gaspillage général (toutes composantes confondues)	Chef / son équipe	Dans le cadre de la campagne de pesée réalisée initialement	Voir fiches 1.1 « Pesée niveau 1 : Peser les déchets alimentaires par poste » et 9.1 « Quantifier le gaspillage du pain »
2/ ORGANISER la chaîne de distribution de telle sorte à placer les composantes « plaisir » (pain et dessert) en fin de ligne, rationaliser la prise du pain (avec possibilité que le convive puisse se resservir après) Voir s'il est pertinent de suggérer de démarrer avec la distribution du plat avant les autres composantes (techniciens restauration de la Région ou chefs PMA)	Chef / Équipe de distribution	Variable en fonction de l'organisation existante	-
3/ ACCOMPAGNER le changement, le cas échéant, d'une communication par affichage	Chef / son équipe	Variable en fonction de la nature du(es) support(s)	Des modèles d'affiches réalisées par différents établissements sont disponibles sur la plateforme d'échange de la Région
4/ COMPARER le rapport consommation pain/niveau de gaspillage général avec le niveau initial établi en tâche 1	Chef / son équipe	Dans le cadre d'une campagne de suivi	-
5/ SENSIBILISER le convive au fil de l'eau sur l'importance du choix en lien avec sa faim ainsi que l'ordre de consommation des composantes du repas	Chef / son équipe + équipe d'encadrement des repas	En continu	-

MODIFIER L'ORDRE DE DISTRIBUTION DES COMPOSANTES

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Habitudes alimentaires des convives	Communication auprès des convives, mais également au niveau de l'équipe de restauration pour que le message puisse être relayé le plus possible	<ul style="list-style-type: none">✓ Varier les supports de communication et renouveler les affichages pour attirer l'attention✓ Instaurer un dialogue avec les convives lors du repas



MODIFIER L'ORDRE DE DISTRIBUTION DES COMPOSANTES

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Rapport entre le pain jeté et le niveau de gaspillage général	Réduction de la quantité de pain jeté et du gaspillage	Plusieurs mois	-
INDICATEURS QUALITATIFS	NC	NC	NC	NC
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Général	Tous les lycées	1 an	-

MODIFIER L'ORDRE DE DISTRIBUTION DES COMPOSANTES

/ 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**