

FICHE ACTION N°6.2

PRENDRE EN COMPTE LA NÉOPHOBIE ENVERS LES NOUVEAUX PRODUITS

/ 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 : I

EFFICIENCE : 33%

/ Constats :

Le panda ne mange que du bambou, c'est un hyperspécialiste alimentaire. A contrario, l'homme est hyper adaptable en termes d'alimentation. Cet avantage présente une contrainte forte ; il fait preuve d'une extrême prudence lorsqu'il découvre de nouveaux aliments, ce phénomène s'appelle la néophobie. Inégale au cours de la vie d'un individu, la néophobie culmine entre l'âge de 2 et 6 ans et prend fin en théorie à l'adolescence. Ce qui signifie que le convive qui rencontre un nouvel aliment aura tendance à ne pas ou peu le consommer. Pour venir à bout de la néophobie, responsable d'une part importante du gaspillage alimentaire en restauration scolaire, il est nécessaire de renouveler l'exposition à l'aliment en moyenne de 12 à 15 fois !

Au delà de l'âge, les préférences alimentaires, et donc le phénomène de néophobie, s'expliquent par la culture alimentaire des individus, leur génétique, leur physiologie, ainsi que l'environnement matériel et social.

Enfin, on note une aversion générale plus importante pour les aliments à tendance amère et dans une moindre mesure, acide.

Cette fiche peut être utilisée lors de l'introduction de plats à base de protéines végétales dans le cadre d'une cuisine évolutive.

PRENDRE EN COMPTE LA NÉOPHOBIE ENVERS LES NOUVEAUX PRODUITS

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ IDENTIFIER quelques aliments pour lesquels une néophobie semble jouer À partir d'une pesée différenciant les composantes du repas et choix dans les composantes, mesurer le niveau de gaspillage initial relatif à cet aliment	Chef et son équipe	1 réunion de 20 min pour identifier les plats - variable en fonction du niveau d'analyse du gaspillage de ces plats - possibilité de réaliser une courte enquête auprès des convives	Voir fiche 1.3 « Pesée niveau 3 : Peser les déchets alimentaires par poste avec ségrégation des différents choix au sein des différentes composantes des repas »
2/ ÉLABORER une ou plusieurs recettes intégrant cet aliment afin de présenter cet aliment de la manière la plus attractive pour le convive (associer d'autres aliments bien acceptés), déterminer la fréquence de présentation adéquate de l'aliment dans le plan de menus	Chef et cuisiniers	Variable en fonction du type de recettes, prévoir néanmoins un travail itératif	Des recettes sont disponibles sur la plateforme d'échange de la Région
3/ DANS UN 1 ^{ER} TEMPS, identifier de manière qualitative au niveau du retour-plateaux, le niveau de gaspillage associé à l'aliment et son évolution	Chef et son équipe	Observations à la plonge, échanges entre chef ou responsable de l'action et plongeurs	-
4/ DANS UN 2 ^E TEMPS, vérifier le gaspillage quantitativement lors d'une campagne de pesée discriminant cet aliment	Chef et son équipe	Intégré à la réalisation de la campagne	Voir fiche 1.3 « Pesée niveau 3 : Peser les déchets alimentaires par poste avec ségrégation des différents choix au sein des différentes composantes des repas »
5/ POURSUIVRE les tâches de 2 à 4 tant que l'aliment est moins bien accepté qu'un aliment « standard »	Chef et son équipe	-	-

PRENDRE EN COMPTE LA NÉOPHOBIE ENVERS LES NOUVEAUX PRODUITS

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Durée de l'action qui peut s'étaler sur plus d'une année scolaire	Commencer par des aliments pour lesquels la néophobie n'est pas trop forte pour engranger des succès sur lesquels s'appuyer Communiquer sur l'action et sur son caractère complexe dans le cadre des commissions de restauration	✓ Mobiliser l'équipe de restauration dans la durée



PRENDRE EN COMPTE LA NÉOPHOBIE ENVERS LES NOUVEAUX PRODUITS

/ 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	-

PRENDRE EN COMPTE LA NÉOPHOBIE ENVERS LES NOUVEAUX PRODUITS

/ 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