

FICHE ACTION N°6.3

TRAVAILLER L'IMAGE ET LA CONSISTANCE DES 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%

Fiche complémentaire à la fiche 6.2 « Prendre en compte la néophobie envers les nouveaux produits »

/ Constats :

« On est ce qu'on mange », ce principe de la similitude décrit par la sociologie de l'alimentation, et qui consiste selon les lois de la pensée magique, à croire que l'image ou le mot a le pouvoir de la chose, a une incidence forte sur les modes de consommation, des adolescents notamment et donc sur le niveau de gaspillage alimentaire. Les aliments dont l'image, la description, la consistance ne sont pas jugées positives par le convive seront systématiquement laissés de côté. La combinaison entre les différents paramètres n'obéissant pas à une règle précise : la consistance ou texture « molle » des courgettes de 3^e gamme est peu appréciée par les convives qui lui préfèrent largement celle plus croquante des courgettes de 1^{re} gamme. La purée est un plat très apprécié en général des adolescents (notamment lorsqu'elle est réalisée sur place) sauf pour les établissements accueillant des élèves ayant un handicap physique pour lesquels ce produit renvoie à une image médicalisée et donc négative.

Faire progresser le niveau de consommation des aliments nécessite donc de bien comprendre les repères et les goûts de convives.

(source : Valérie ADT, sociologue de l'alimentation ; propos recueillis lors de la formation Plaisir à la cantine organisée dans le cadre du projet GreenCook)

TRAVAILLER L'IMAGE ET LA CONSISTANCE DES PRODUITS

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
<p>1/ RÉALISER UNE ANALYSE</p> <p>des produits ou aliments pour lesquels la consistance ou l'image ne sont pas conformes aux goûts des convives</p> <p>Cette analyse peut être réalisée de manière empirique ou sur la base de retour d'expérience de la sociologie de l'alimentation</p>	Chef de cuisine et son équipe	Variable en fonction du nombre et du type de produits ou d'aliments, compter plusieurs réunions d'1/2 à 1h maximum	-
<p>2/ ESTIMER</p> <p>le niveau de gaspillage de ce(s) produit(s) soit visuellement, soit idéalement dans le cadre d'une campagne de pesée discriminante</p>	Chef de cuisine et son équipe	Variable en fonction des modalités d'évaluation du gaspillage	Voir fiche 1.3
<p>3/ IDENTIFIER</p> <p>les paramètres sur lesquels l'équipe de restauration peut agir en fonction du produit et le niveau de changement (approvisionnement avec évolution de gamme, préparation avec changement de recette et/ou de mode de cuisson, distribution avec une communication différenciée en fonction de la nature du produit, etc.)</p> <p>Mettre en place les changements si possible successivement pour être en mesure de rattacher une baisse du gaspillage à un changement donné</p>	Chef de cuisine et son équipe / gestionnaire	Idem	-
<p>4/ MESURER</p> <p>la réduction du gaspillage du(les) aliment(s) concerné(s) en rapport avec les évolutions opérées (dans une logique de déploiement des bonnes pratiques)</p>	Chef de cuisine et son équipe	Variable en fonction des modalités d'évaluation du gaspillage	Check-list des pré-requis pour les pesées + fiche d'enregistrement des résultats (tableau Word) + tableau Excel « Résultats pesées »

TRAVAILLER L'IMAGE ET LA CONSISTANCE DES PRODUITS

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Difficulté à identifier l'impact d'un changement sur le niveau de consommation d'un produit	Renouveler les mesures de vérification toutes choses étant égales par ailleurs (si possible menu complet identique, période de mesure équivalente, jour de la semaine identique, etc.)	✓ Utiliser le tableau Excel «Résultats pesés» pour comparer les menus, les périodes de mesure, etc.



TRAVAILLER L'IMAGE ET LA CONSISTANCE DES PRODUITS

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Masse d'aliment gaspillé	Égale ou en dessous d'un aliment standard	Immédiat pour certains aliments qui ne nécessitent qu'un changement, en moyenne quelques semaines à 2 mois pour opérer plusieurs changements	-
INDICATEURS QUALITATIFS	Niveau visuel de gaspillage de l'aliment	Égale ou en dessous d'un aliment standard	Immédiat pour certains aliments qui ne nécessitent qu'un changement, en moyenne quelques semaines à 2 mois pour opérer plusieurs changements	-
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité	La majorité des lycées	Plusieurs années	-

TRAVAILLER L'IMAGE ET LA CONSISTANCE DES PRODUITS

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Lycée Blaise Pascal Rue Roger Salengro - B.P. 49 62219 Longuenesse Tél. : 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