FICHE ACTION N°6.4
METTRE EN PLACE DES MODES DE DISTRIBUTION ALTERNATIFS

/ 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 : 30%

/ Constats :

Les systèmes de distribution dits « alternatifs » ou « scramble » (salad'bar, bar à soupe, bar à légumes, etc.) permettent au convive de composer son assiette selon ses goûts et de se servir à sa faim en **adaptant la quantité à son appétit. Ces systèmes alternatifs permettent aux convives d'adapter leur portion.**

La mise en place de tels systèmes permet de répondre aux attentes des adolescents (sentiment de liberté et d'autonomie), de réorganiser le temps de travail des agents (le temps utilisé pour le dressage des assiettes peut servir à travailler davantage de produits bruts et bio) et de diminuer le gaspillage alimentaire. Cela peut également être un moyen de mieux gérer les restes de fin de service : par exemple, des excédents de légumes maintenus à température puis passés en cellule de refroidissement peuvent être resservis via le bar à soupe (voir fiche 5.4 « Revaloriser les excédents »).

On constate que ces solutions alternatives peuvent être combinées pour garantir un fonctionnement optimal. Par exemple, un salad'bar sera pleinement utilisé en période printanière et estivale, tandis que le bar à soupe sera plus adapté en période hivernale (compte tenu à la fois des produits de saison et des envies des convives).

Exemples de modes de distribution alternatifs :

Salad'bar en îlot de type 1

Salad'bar en îlot de type 2

METTRE EN PLACE DES MODES DE DISTRIBUTION ALTERNATIFS

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ FAIRE UN ÉTAT DES LIEUX DES MATÉRIELS de distribution actuellement utilisés et éventuellement des matériels non ou sous-utilisés (banques réfrigérées, bains-marie) - ces matériels pouvant être réutilisés de manière transitoire ou permanente Le plan des locaux du restaurant peut également être utile pour cet état des lieux afin d'explorer les nouvelles possibilités en matière d'agencement de la distribution	Chef de cuisine	Séance de repérage de 15 à 30 min	Voir fiche 1.5 « Mobiliser les acteurs de l'établissement au démarrage du projet : enquête de motivation »
2/ ALIMENTER LA RÉFLEXION en ayant des échanges avec un autre établissement ayant mis en place un système de distribution alternatif, et/ou avec les services régionaux	Chef de cuisine	1 ou 2 appels téléphoniques	-
3/ ADRESSER UNE DEMANDE DE DEVIS à 3 fournisseurs de matériels, recevoir les fournisseurs sur site pour qu'ils puissent prendre les mesures, connaître les modes de fonctionnement du restaurant	Gestionnaire	2 ou 3 rencontres/échanges avec des prestataires Même si le déroulement de la visite est laissé à l'initiative du fournisseur, l'équipe du restaurant pourra apprécier dès cette visite si le fournisseur prend en compte de manière pertinente les modes de fonctionnement du restaurant pour adapter sa solution de distribution	Exemples de fournisseurs : Resto concept, MCR équipements, CHR-Avenue
4/ INSTALLER LE SYSTÈME DE DISTRIBUTION en mettant en place les mesures d'accompagnement nécessaires (intervention du prestataire pour faciliter le démarrage)	Équipe de cuisine	-	Voir fiche 8.3 « Mettre en place un affichage en distribution »
OPTION : réalisation d'une campagne de pesée des déchets AVANT/APRÈS installation, sur des périodes de temps similaires, afin de tester l'impact du dispositif	Chef de cuisine	-	Check-list des pré-requis pour les pesées + fiche d'enregistrement des résultats (tableau Word) + tableau Excel « Résultats pesées »

METTRE EN PLACE DES MODES DE DISTRIBUTION ALTERNATIFS

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Éxiguïté des locaux	Échanger avec les prestataires pour qu'ils adaptent leurs solutions et soient sources de proposition Il n'existe quasiment pas de situation où un mode de distribution alternatif ne peut être mis en place Dans les cas les plus contraints, la ligne de distribution classique peut servir comme salad'bar ou de bar à dessert D'autre part, le bar à soupe peut trouver sa place dans le réfectoire	✔ Beaucoup d'établissements ont choisi de réutiliser des matériels existants avant d'investir dans de nouveaux matériels Cette solution présente l'avantage de passer progressivement à de nouvelles pratiques de distribution (avec de meilleures chances de succès) Une fois les résultats constatés en termes de réduction du gaspillage, ces économies peuvent être réinvesties dans de nouveaux matériels.
Réassort des produits proposés en libre-service	Réaliser un réassort en fonction des flux de convives et l'adapter en fin de service	
Coûts estimés de l'équipement : - bar à soupe : 100 € environ - bar à légumes : 10 000 € environ - salad'bar : 10 000 € environ	- Réutiliser des matériels existants avant d'investir dans de nouveaux matériels - Dans le cadre de partenariats avec certains fournisseurs, l'équipement peut être mis à disposition gratuitement (ex : bar à soupe proposé par Knorr si achat de sachets de soupe) - Retour sur investissement rapide	

METTRE EN PLACE DES MODES DE DISTRIBUTION ALTERNATIFS

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Réduction du gaspillage alimentaire	Réduction de moitié du gaspillage constaté sur le poste concerné (distribution des entrées dans le cas d'un salad'bar, distribution des accompagnements dans le cas d'un bar à légume, etc.)	3 à 6 mois	-
INDICATEURS QUALITATIFS	Conditions de travail	Accroissement du niveau de satisfaction de l'équipe sur son propre travail	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	Fort niveau de transposabilité	La majorité des lycées	3 à 5 ans	-

METTRE EN PLACE DES MODES DE DISTRIBUTION ALTERNATIFS

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Lycée Louis Pasteur 800 rue Léon Blum - BP 19 62110 Hénin-Beaumont cedex Tél. : 03 21 08 86 00 E-mail : ce.0620095s@ac-lille.fr	Mise en place d'un bar à soupe et d'un bar à légumes 1/ Achat et installation 2/ Réorganisation du travail des agents : 1 personne en charge de gérer le salad'bar, le bar à légumes et le bar à soupe	Un peu moins de gaspillage alimentaire, mais un peu plus de déchets en préparation (davantage de produits bruts, frais) Le bar à soupe permet de réduire le gaspillage en resservant les excédents (voir fiche 5.4 « Revaloriser les excédents »)	Économiques : achat du bar à légumes (environ 10 000 €) Organisationnels : réagencement des équipements en distribution et réorganisation du travail de l'équipe de cuisine