

FICHE ACTION N°9.2 AMÉLIORER LA QUALITÉ DU PAIN SERVI AUX CONVIVES

/ Classification action :

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

BONNE PRATIQUE :
RÉDUIRE LE GASPILLAGE DU PAIN
PACKAGE : II
EFFICIENCE : 25%

/ Constats :

Les établissements pilotes impliqués dans le projet GreenCook présentent une diversité des modes de gestion du pain en termes d'approvisionnement (boulangerie artisanale, semi-industrielle ou industrielle), de type (pain blanc, pain complet, pain de campagne), de présentation (pain tranché, pain pistolet individuel, baguette découpée) et de positionnement (en début/milieu/fin de chaîne). L'état des lieux réalisé dans le cadre du projet GreenCook a permis de constater :

- que lorsque les convives peuvent choisir leur type de pain, alors le gaspillage est moindre ;
- que si le pain est placé en milieu ou en fin de chaîne, alors son gaspillage est moindre ;
- que si le pain est de meilleure qualité (pain de campagne, pain complet), alors il est moins gaspillé.

AMÉLIORER LA QUALITÉ DU PAIN SERVI AUX CONVIVES

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ COMMUNIQUER AUPRÈS DE L'ÉQUIPE DE CUISINE sur l'action à mettre en œuvre, s'assurer qu'elle a bien été comprise, recueillir les observations et apporter des réponses aux interrogations et contraintes exprimées	Chef	1 ou 2 réunions courtes (20 min à 1/2h)	-
2/ DÉFINIR LES CARACTÉRISTIQUES DU PAIN que l'on souhaite acheter : type de farine utilisée (T80 par exemple), type de pain (pain complet, de campagne, etc.), type de présentation (pain pistolet individuel, pain tranché, etc.), type de fournisseur (local, ESAT), etc.	Gestionnaire / Équipe de restauration	1 à 2 réunions (30 min à 45 min) Entre 1 semaine et 15 jours	S'appuyer éventuellement sur les résultats d'enquêtes de satisfaction ou de consommation réalisées auprès des convives
3/ CONTACTER D'AUTRES ÉTABLISSEMENTS pour avoir leur retour d'expérience	Gestionnaire / Chef	Variable	-
4/ IDENTIFIER LES FOURNISSEURS susceptibles de proposer des pains ayant des caractéristiques proches de celui voulu	Gestionnaire / Chef	1 à 2 réunions (30 min à 45 min) Entre 1 semaine et 15 jours	Annuaire, sites internet, retours d'autres établissements, etc.
5/ CONTACTER LES FOURNISSEURS identifiés pour discuter des modalités de fourniture du pain (prix, fréquence de livraison, etc.)	Gestionnaire / Chef	Variable Entre 1 semaine et 15 jours	-
6/ INTÉGRER LES CARACTÉRISTIQUES SOUHAITÉES DU PAIN, quel que soit le formalisme de l'achat réalisé (achat de gré à gré, marché, etc.), dans un cahier des charges et y indiquer également les modalités d'exécution (sur la livraison par exemple)	Chef	1 à 3 mois (identification du besoin/ dialogue avec les fournisseurs et rédaction des pièces du marché)	-
7/ MESURER L'ÉVOLUTION DU NIVEAU DE GASPILLAGE du pain en rapport avec le changement opéré et suivre l'impact sur le comportement des convives (faire par exemple des pesées quotidiennes sur 1 semaine avant et après changement du pain)	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 »

AMÉLIORER LA QUALITÉ DU PAIN SERVI AUX CONVIVES

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Trouver des volontaires pour constituer le groupe de pesée	Communiquer de façon importante et suffisamment en amont sur le projet Prévoir des réunions courtes et veiller à la qualité des échanges Il peut être envisagé de désigner des élèves	✓ Le niveau de volontarisme est déterminant pour la réussite de ces opérations que ce soit au niveau de l'équipe de restauration qu'à celui des convives. Lorsque des élèves doivent être désignés, faute de volontaires, il est nécessaire d'être très vigilant à la problématique d'image que cela peut occasionner vis-à-vis de leurs camarades
Erreurs de tri, méconnaissance ou mauvaise volonté de certains acteurs	Accompagner la démarche de tri au minimum au cours de la première semaine de mise en œuvre. Cet accompagnement ne doit pas seulement être le fait de l'équipe de restauration, mais il doit impliquer l'ensemble de la communauté éducative. Il doit également être renouvelé à chaque rentrée scolaire, par exemple sur le premier mois	✓ Disposer d'un matériel adapté : des bacs transparents permettent aux convives de prendre conscience du gaspillage, mais s'ils sont trop grands par rapport à la quantité de pain jeté alors les convives pourront avoir l'impression que peu de pain est jeté



AMÉLIORER LA QUALITÉ DU PAIN SERVI AUX CONVIVES

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Masse de pain gaspillé par convive et par repas	Réduction de 20 %	Variable (estimé entre 1 et 6 mois)	Niveau-cible basé sur les résultats observés lors de l'expérimentation GreenCook sur 10 lycées pilotes Il est normal d'observer une augmentation du gaspillage du nouveau pain dans les premières semaines suivant son introduction (voir fiche action 6.2 sur l'effet néophobie)
INDICATEURS QUALITATIFS	Satisfaction des convives	Augmentation de la satisfaction des convives	Variable (estimé entre 1 et 6 mois)	-
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité	Tout établissement	Variable selon les établissements (estimée entre 1 et 6 mois)	-

AMÉLIORER LA QUALITÉ DU PAIN SERVI AUX CONVIVES

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Lycée Auguste Béhal 6 rue Paul Eluard 62300 Lens Tél. : 03 21 14 21 14 E-mail : restaubehal@gmail.com	Achat de pain complet tranché à un ESAT ¹ , en plus du pain boulot tranché : 1/ Rapprochement de l'ESAT pour discuter des modalités d'approvisionnement et du type de pain 2/ Introduction progressive du nouveau pain, en plus du pain boulot tranché (laisse le choix au convive) 3/ Communication auprès des convives 4/ Analyse des résultats des pesées réalisées dans le cadre du projet GreenCook	Diminution de 50% de la masse moyenne de pain gaspillé par convive Au début, gaspillage important du nouveau pain. Puis, habitude des convives et diminution du gaspillage du pain. Aujourd'hui, les convives ne consomment quasiment que du pain complet	Économiques : 367 € économisés par an Environnementaux ³ : - 57 600 l d'eau non gaspillés par an - 18 kg CO ² non émis dans l'atmosphère par an - 576 m ² , soit 0,05 ha de sol non utilisé par an Organisationnels : faibles (1) Établissement et Service d'Aide par le Travail (3) Sources : 1600 l d'eau pour 1 kg de pain (Water Footprint) - 16 m ² de sol pour 1 kg de pain (WWF Suisse) - 488 kg CO ² /tonne de pain (ADEME)