

Cuisson alternative pour moins de déchets et plus de qualité !

Gaspillage alimentaire
Région : Pays de la Loire

Mots clés : Biodéchet | Maîtrise des coûts | Etablissements scolaires | Gaspillage alimentaire



Collectivité
Conseil Départemental de la Sarthe

Partenariat
Les collèges publics de la Sarthe

Date de lancement
De mai 2011 à mai 2013

Objectif
Former tous les chefs et seconds de cuisine pour faire appliquer cette méthode de cuisson

Réalisation objectif

45 chefs et 31 seconds de cuisine
2 années nécessaires
Depuis la fin du cycle : assistance personnalisée



Résumé :

En complément des actions menées en faveur de la prévention des déchets, le département de la Sarthe a mis en place des formations pour les chefs et seconds de cuisine des collèges publics. **La cuisson dite « évolutive » permet d'optimiser les rendements, tandis que la cuisson traditionnelle génère entre 10 à 15 % de pertes.**

Le département demande à ce que les gains ainsi réalisés soient utilisés pour permettre d'acheter davantage de produits locaux ou labellisés.

Pourquoi agir ?

Moins de gaspillage

La cuisson traditionnelle enseignée aux professionnels de la restauration consiste à rissoler la viande (sautés, rôtis) à une température très élevée. La cuisson « évolutive » permet de cuire ces viandes à des températures plus faibles, préservant davantage le goût du produit et l'aspect visuel des pièces et limitant ainsi les pertes.

Davantage de budget pour l'achat de produits locaux

En appliquant systématiquement cette méthode de cuisson aux sautés et rôtis (porc, volaille, bœuf), il est possible de **réaliser une économie de 5 % sur l'achat des denrées** (9 centimes par repas un budget de 1.85 €).

Cette économie sur les achats de viande permet alors d'acheter davantage de produits locaux, labellisés voire biologiques, qui ont un coût d'achat souvent un peu plus élevé.

Rompres l'isolement des cuisiniers

L'effet réseau et le croisement des expériences ont contribué largement au succès de cette opération qui a permis aux cuisiniers de s'ouvrir à de nouvelles pratiques, d'échanger avec leurs pairs.

Cuisson alternative pour moins de déchets et plus de qualité !

Planning

Décision : T0
Préparation : 8 mois
Opérationnel : T0 + 8 mois
Durée de l'action : 24 mois

Coûts

Pour la pérennisation de l'action dans les cuisines : 80 € pour une sonde de température

Moyens humains

Formation conçue et réalisée en interne par les services du Conseil Départemental
3 personnes (environ 270 heures de formation)

Bilan en chiffres

76 personnes formées, tous les collèges publics du département sont couverts.

Lien fiche action-résultat :

<http://optigede.ademe.fr/fiche/cuisson-alternative-pour-moins-de-dechets-et-plus-de-qualite>

Pour en savoir plus

Sur le site internet de l'ADEME
www.ademe.fr/dechets
www.reduisonsnosdechets.fr
<http://optigede.ademe.fr>

Sur le site de la collectivité :
<http://www.cg72.fr/>

Contacts

Emmanuel POSSON
emmanuel.posson@sarthe.fr

ADEME Délégation Régionale Pays de la Loire :
marc.janin@ademe.fr

L'action mise en œuvre par la collectivité

- La conception de la formation

La conception de la formation a été réalisée par les services dédiés du Département suite à un échange avec les homologues vendéens. Le module de formation comporte une partie théorique avec des calculs et une grande partie de mise en pratique. La formation se déroule en petits groupes de 5-6 personnes.

- « Il faut le voir pour le croire »

Tous les chefs et seconds ayant pu expérimenter cette méthode de cuisson en ont été convaincus. **Il n'y a pas eu de réticences à appliquer cette nouvelle méthode, d'autant plus qu'elle permet de gagner du temps** : le travail de saisie de la viande selon la méthode traditionnelle se faisant par portions de 8 à 10 kg, cette étape était assez chronophage. Un autre avantage de cette méthode est la moindre salissure du matériel (éclaboussures d'huile sur les récipients et les fours).

- Améliorer les performances d'achats locaux

En échange de cette formation, le Département demande aux collèges d'augmenter la part de produits locaux, sarthois, voir labellisés ou biologiques. En 2015, la part des produits locaux (provenant de 40 km maximum autour du collège) dans les achats de denrées était de 32 % et l'objectif est fixé à 50 % pour 2018. **Chaque collège doit ainsi fournir sa performance d'achats locaux.**

Le « plus » de l'opération

La mise en place d'un groupe de travail comportant 8 chefs de cuisine référant d'un secteur a permis d'aller plus loin, en travaillant sur les produits locaux. Les réunions se font à un rythme mensuel (3 heures) et permettent aussi à des producteurs locaux de se présenter.

L'action va se poursuivre en 2016 et 2017 avec des ateliers sur les achats locaux et sur la fabrication maison (par exemple pour la pâte à chou, la pâte à pizza, ...). Le « fait maison » peut en effet permettre de diminuer les coûts d'achat et ainsi d'avoir davantage de souplesse pour le choix des produits locaux.

Reproductibilité

L'opération est facilement reproductible. Il est important de tenir compte des contraintes horaires des agents et de leur proposer **une formation avec de la mise en pratique, en petits groupes** (5-6 personnes).

Avoir un suivi rigoureux des personnes formées et à former et convoquer les personnes qui ne l'ont pas encore été.