

Description

D'après les recherches effectuées à ce sujet, **le goût** des plats consommés en restauration collective sera l'**un des premiers facteurs de gaspillage alimentaire**. Les causes sont multiples ; manque de temps, budgets serrés (ce qui entraîne l'achat de produits surgelés et/ou de basse qualité), habitudes tenaces... Cependant, certaines restaurations ont trouvé des solutions intéressantes pour pallier ce problème.

Exemple

Cuisine centrale de Villement

Interroger les convives

Dans certaines salles de restauration dépendantes de la cuisine centrale de Villement, une **boîte à idée** a été installée.

Les **convives** (ici des enfants) ont donc la possibilité de **suggérer des plats, des produits** ou de formuler des **remarques vis-à-vis du service** (plats « mal assaisonnés », portions trop petites ou trop grandes...).

Les enseignants sont par la suite chargés de l'analyse des boîtes à idées et ont l'occasion d'échanger avec les enfants sur les remarques les plus fréquentes. Celles-ci sont ensuite transmises aux équipes de services puis à l'équipe de cuisine.

Ainsi outre les quantités (voir fiche diminuer les quantités), **le goût des plats** peut être **adapté** en fonction des remarques

Exemple

Ecole primaire de Puymoyen

L'assaisonnement contre le gaspillage

A l'école de Puymoyen, un constat s'est imposé lors de la réflexion autour du gaspillage alimentaire : les **entrées sont très impopulaires** auprès des enfants. C'est pourquoi une attention toute particulière leur a été accordée.

Effectivement, il a été constaté que le travail sur **le goût** et **le rendu visuel** des entrées impacte **la consommation** des enfants. Un travail sur **l'assaisonnement** (ail, coriandre, cube de tomate, persil...) qui **permet d'ajouter du goût et de la couleur** aux plats a donc été effectué. En résulte un **effet très positif sur la consommation** des enfants.

Exemple

Ecole primaire de Mornac

Adaptation quotidienne

Certains efforts d'adaptation peuvent être étudiés et **pratiqués quotidiennement** et **sans effort ni enquête**.

C'est le constat du questionnaire de la restauration de l'école primaire de Mornac qui est en mesure d'**adapter les quantités de pain** commandées en fonction des plats servis le midi **grâce au boulanger local** qui le fournit tous les matins. Cela serait impossible avec un fournisseur industriel (commande à l'avance, contrat précis...). En plus des bénéfices que procurent un approvisionnement local (voir fiche produit), cette pratique permet d'impacter sur le gaspillage du pain qui a lieu les jours où les plats n'en nécessitent que peu. C'est ainsi que si des plats en sauces ou des entrées gourmandes en pain (radis/beurre, pâté...) sont proposés, 28 pains sont achetés à la place de 23 les midi composés de plats plus « secs ».

Pour plus d'infos

Villement :

Président syndicat restaurations scolaires
Alain Burlier : alain@burlier.fr

Puymoyen :

Gestionnaire restauration scolaire
Mr Beynaud : 05 45 61 45 84

Mornac :

Gestionnaire/cuisinier restauration scolaire
Mr Josselin : 05 45 65 59 73

La Couronne :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Témoignage

Grégory Plasseraud, gestionnaire cuisine centrale de La Couronne :
« *Le gaspillage ce n'est pas qu'une histoire de quantité - tous les paramètres doivent être pris en compte* »