

CUISINE COLLECTIVE : DU SUR-MESURE !



PRÉPARER DES REPAS EN S'AJUSTANT AU PLUS PRÈS DES BESOINS

Lorsqu'on cuisine pour près de 1 500 personnes, sur 14 lieux de restauration, ajuster les quantités relève du casse-tête chinois ! Autour de Marvejols en Lozère, les établissements médico-sociaux du Clos du Nid essayent de diviser de moitié leur gaspillage d'aliments frais et de pain. Benne à déchets amaigrie : défi relevé !

LE CLOS DU NID

Quartier de Costevieille
48100 Marvejols
04 66 32 03 11

Contact : Sébastien Gerbal
06 42 61 32 30
s.gerbal@closdunid.asso.fr



Pour gaspiller moins de repas, le Clos du Nid affine ses prévisions d'effectifs selon le planning des résidents... mais aussi de leurs choix. Si un résident préfère « manger en ville », il peut prévenir jusqu'à 2 ou 3 jours à l'avance et recevoir alors une contribution repas de 3,58€.

UN PILOTAGE FIN, ENTRE ANALYSES ET ACTIONS

- 1 2014** : Lancement du diagnostic gaspillage alimentaire par des bureaux d'études, Akté Services et Alba conseil.
- 2 Juin à août 2015** : Pesées des aliments non-servis et non-consommés pendant une semaine, dans 8 établissements représentatifs.
- 3 Septembre 2015** : Congélation de produits bruts frais (viandes, volailles) surcommandés.
- 4 Nov-dec 2015** : Analyse des résultats. Conception d'actions sur les foyers d'hébergement et les ESAT (50% de la nourriture gaspillée).
- 5 2016** : Lancement d'une démarche de responsabilité sociale de l'entreprise (RSE).
- 6 Avril à juin 2016** : Affinage des commandes de repas, nouvelles procédures de gestion des stocks et de disposition au self.
- 7 Juin à août 2016** : Deuxième campagne de pesées.
- 8 A venir** : nouvelles actions à mener au regard des résultats

Avec le tranchage progressif,
je me sens fraîche !



Pause-déjeuner pour les ateliers de production de palettes, sur les hauteurs des vallées du Gévaudan. Dans la salle de restaurant Aux 4 vents, les groupes de personnes en situation de handicap accompagnées se sont inscrits pour le repas... mais 8% d'entre eux ne viendront finalement pas manger. Pas de problème s'ils préviennent à l'avance. Et en cuisine centrale, l'économe anticipe grâce à un logiciel pointu, et congèle le surplus de produits frais commandé... au lieu de les cuisiner pour qu'ils finissent dans la poubelle. Les plus jeunes délaissent légumes et crudités ? L'unique accompagnement des plats les incite désormais à goûter. Et pour le pain, inutile de charger le plateau : on pioche dans la panière après avoir été servi. Ce qui permettra aux usagers (1034 places) et aux salariés (environ 900) de s'inscrire dans une action de réduction de gaspillage alimentaire. 1er objectif : - 8 000 flûtes de pain gaspillées par an.

BILAN ANTI-GASPI

Gaspillage évité

Réduction drastique du nombre de repas non-consommés

- **50%** d'aliments et de pain gaspillés en cuisine
(5 à 15% contre 30% avant le projet)

Gain de temps logistique.

Économies d'environ **8%** sur le coût des repas.

À grande échelle : production de 510 000 repas/an, sur 14 lieux de restauration

Réduction du volume de déchets et du coût de leur évacuation
(56 T et 10 000 €/an avant projet)

Investissement matériel

Logiciel de gestion de production assistée par ordinateur (GPAO) : 18 000 €

Investissement humain

Audits et accompagnements par deux cabinets-conseils : 36 800 €
Actions internes : 7 200 €

Aides au projet ADEME-DRAAF : **38 388 €**

Comment ça marche ?

EN ARRÊTANT DE PRÉPARER DES REPAS POUR RIEN...

➔ Des besoins calculés sur les effectifs réels

Les établissements de chaque foyer réservent les repas pour chaque résident auprès des cuisines centrales. Désormais informés du planning, et des changements d'avis des résidents, ils peuvent ajuster les effectifs. Le week-end, ils prévoient 10% de repas en moins (au lieu de 5%), et commandent moins de pain pour s'adapter aux petits déjeuners plus copieux. En projet : recalculer les besoins en nourriture selon l'âge, l'activité physique et les habitudes alimentaires dans chacun des 20 établissements et services médico-sociaux !

➔ Des surplus stockés et congelés

En cuisine centrale, deux semaines avant le repas, l'économe a déjà passé commande des ingrédients du menu. La veille, fort des précisions sur les effectifs, le magasinier stocke et congèle les surplus dans le respect de la procédure mise en place... ce qui évite de cuisiner des plats non consommés, et d'être obligé de les jeter.

➔ Une distribution plus maligne

- Pour inciter à manger des légumes : suppression du second accompagnement, tout en maintenant l'équilibre alimentaire. Crudités en entrée = féculents dans le plat, et inversement.
- Pain disposé à la fin de la chaîne du self-service, avec un tranchage progressif (au lieu de tout couper en une seule fois). En projet : récupération du pain non-tranché par les éducateurs des foyers, pour le le dîner.



Le magasinier congèle les produits frais en surplus par rapport aux effectifs réels. Ils seront ressortis... cinq semaines plus tard, pour réitérer le même menu. Et, bien sûr, déduits de la prochaine commande.

Des résultats

...ON GASPILLE DEUX FOIS MOINS !

➔ Un calcul plus fin des besoins de repas selon les effectifs et les 24 régimes possibles, grâce à un logiciel de gestion de production culinaire.

Avant le projet, 8% des repas commandés n'étaient pas consommés, soit 200 repas et 700 kg gaspillés par semaine sur 8 restaurants. En cuisine centrale, la moitié des denrées étaient perdues. Désormais le Clos du Nid ne gaspille « plus que » 15% des fruits et légumes et 5 à 10% des viandes et produits frais.

➔ Une réduction des déchets à la source

Cela évite de gaspiller l'énergie et le temps nécessaire pour produire les denrées agricoles, les transporter, les stocker et les cuisiner,... pour ensuite payer pour les évacuer. Plus efficace que les simples compostage ou revalorisation « en fin de chaîne ».

➔ Une organisation plus complexe, mais plus valorisante :

En rajoutant des opérations, la nouvelle organisation modifie les habitudes de travail de l'économe, des magasiniers et cuisiniers. Mais en réduisant les quantités de produits à traiter, ils allègent aussi leur volume de travail. Et, alors que leurs repas ne finissent plus à la poubelle, ils gagnent aussi en satisfaction.

Le +
original

4 journées collectives d'éducation à la santé par l'alimentation (par an), menées par les services infirmerie. Malgré les heures de repas « imposés », les résidents et travailleurs handicapés sont souvent décalés dans leur appétit et leurs repas.

PAROLES D'ACTEURS

Sébastien Gerbal,

**Chef de service production
culinaire au Clos du Nid**



« Limiter les pertes de denrées, avant de recycler les déchets : notre priorité a changé ! »

Au départ, ce sont les volumes et le coût des déchets qui nous ont alertés. Non par souci de faire des économies, mais plutôt dans notre

démarche globale de responsabilité sociétale (RSE). Nous voulions réinvestir ce budget dans la qualité des produits : favoriser l'approvisionnement local, et soutenir ainsi l'économie lozérienne, ça nous tient à cœur !

Un symbole fédérateur : le pain

Mais au lieu de recycler ces déchets, nous avons finalement changé de priorité...pour d'abord essayer de les limiter. D'autant plus que cela pouvait impacter la motivation des cuisiniers, las de voir leurs préparations termi-

ner à la poubelle, alors même que les jeunes travailleurs handicapés estimaient ne pas avoir assez à manger !

Pour faire « bouger les lignes » et sensibiliser nos administrateurs, nous avons ciblé notre action sur le pain. Une flûte sur quatre, soit environ 8 000 pains jetés par an : impossible de rester insensible... même si le pain n'est qu'une petite partie d'un énorme gaspillage invisible. Désormais, les éducateurs participent aux pesées, les cuisiniers des différents restaurants dialoguent mieux.

Pour faire pareil, pensez à... :

- ➔ Vous appuyer sur la diététicienne et sur l'économe.
- ➔ Diffuser l'information en direct auprès des intervenants « terrain » plutôt que de s'appuyer uniquement via la hiérarchie. Etre présent lors de l'organisation des pesées.
- ➔ Vous appuyer sur un produit symbolique (ici, le pain) pour rassembler les acteurs autour du projet.