

Description

Que ce soit à cause de la **disposition** des aliments sur la **chaîne de self** ou la distribution de **portions non adaptées** à l'appétit des convives, les méthodes de distribution des plats sont souvent des sources de gaspillage alimentaire importantes.

Exemple

Cuisine centrale de Fléac & école primaire de Mouthiers/B

Avoir confiance dans le jugement du convive

Dans les salles de restauration scolaire dépendantes de la cuisine centrale de Fléac, les **équipes de services distribuent les portions** directement aux enfants à table. Ces derniers peuvent ainsi demander une **portion adaptée** à leurs appétits et à leurs goûts.

A Mouthiers sur Boème les **plats** sont directement placés au **centre des tablées**, les enfants ont donc l'occasion de se servir eux mêmes en fonction de leurs envies.

Le principe est d'ailleurs assez proche de celui qu'utilise la cuisine centrale de La Couronne, si ce n'est qu'à La Couronne, un **chef de table** est désigné tous les jours afin qu'il veille au partage équitable des plats, permettant une **éducation** plus large aux **comportements** à adopter en société.

Exemple

Cuisine centrale de La Couronne & école primaire de Mouthiers/B

La redistribution

A La Couronne, le second service (celui des adultes) vérifie les restes du premier (les enfants) juste avant de commencer à cuisiner pour adapter les quantités à préparer. Ainsi les **pertes** du premier service sont **minimisées** tout en **économisant de la matière** sur le second.

Alors qu'à Mouthiers sur Boème, le personnel de service est chargé d'organiser la **distribution des restes** des tablées les moins gourmandes aux autres.

Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie de La Couronne

Réfléchir à l'ordre des aliments dans la chaîne de self

Lorsque la restauration est sous forme de self service, comme au lycée de l'Oisellerie, les **portions du premier aliment** présenté en début de chaîne auront tendance à être **largement surévaluées**. Surtout lorsqu'il s'agit du **pain**, souvent perçu comme un « coupe faim » idéal lorsque le repas n'est pas à son goût.

C'est pourquoi le placer en fin de chaîne, lorsque les convives ont une **vision globale du repas** donne de si bons résultats sur son gaspillage.

A l'Oisellerie, cette opération (simultanée à des opérations de sensibilisation) (voir fiche sensibilisation) a permis de réduire le gaspillage du pain de **-50 %** en une année scolaire.

Pour plus d'infos

Fléac :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Daniel Baud-Berthier : 05 45 91 01 00

La Couronne :

Maire adjoint à la mairie de La Couronne
Jacky Bonnet : jacky.bonnet36@orange.fr
Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Lycée agricole de l'Oisellerie :

CPE du lycée
Frédéric Vinet : 05 45 67 10 04

Mouthiers-sur-Boème :

Gestionnaire de la restauration collective
Noëlle Desroziers : 05 45 67 82 82