
Cuisson alternative pour moins de déchets et plus de qualité !



Département de la Sarthe

Hôtel du Département

72072 Le Mans

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Pauline Lerouget

pauline.lerouget@cg72.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

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

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

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les objectifs de cette action sont multiples: économiques, environnementaux et sociaux

Objectifs environnementaux

La formation du personnel à la cuisson évolutive doit permettre de diminuer le gaspillage alimentaire et de limiter les pertes.

Objectifs économiques

En diminuant le gaspillage et en limitant les pertes il est possible de réaliser des économies sur l'achat de denrées alimentaires (estimées à 5% du prix d'achat). Le but est d'utiliser cet argent pour acheter des produits locaux, labellisés voire biologiques.

Objectifs sociaux

Cette action doit encourager l'effet réseau et le croisement des expériences, permettant ainsi aux cuisiniers et seconds de cuisine de créer des échanges et des liens sociaux.

Résultats quantitatifs

Tous les chefs et seconds de cuisine des collèges sarthois ont été formés à la cuisson évolutive, c'est à dire:

- 45 chefs
- 21 seconds de cuisine

Cette méthode permet de réduire de 10 à 15 % les pertes de viande donc de réaliser des économies. En effet, les viandes sont présentables à presque 100%. Ainsi, la production de déchets est limitée via cette méthode de lutte

contre le gaspillage alimentaire.

Au total, il aura fallu 2 années pour assurer la formation de tout le personnel.

Résultats qualitatifs

Les réalisations d'économie ont permis aux collèges sarthois de privilégier l'achat de produits locaux et de meilleure qualité.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Formation du personnel

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.

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.**

Amélioration des 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.**

Suite 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.

Planning

L'opération, de la conception à la fin de la formation, a durée 2 ans :

- **Conception/préparation** : 8 mois
- **Formation du personnel** : 16 mois

Moyens humains

La formation a été conçue et réalisée en interne par les services du Conseil Départemental :

- 3 personnes (environ 270 heures de formation)

Moyens financiers

Les coûts de la formation n'ont pas été comptabilisés.

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

Partenaires mobilisés

Un partenariat entre le Service Gestion des Collèges et de l'Enseignement et le Service Agriculture et Environnement du Conseil général a permis de mener cette action.

De plus le CNFPT a été sollicité pour dispenser cette formation aux chefs et seconds de cuisine.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La méthode de cuisson évolutive, en plus de réduire le gaspillage, 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 (ce qui n'est pas le cas pour la cuisson évolutive), 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).

Ainsi cette méthode présente beaucoup d'avantages et est adoptée facilement par le personnel de cuisine.

Difficultés rencontrées

Cette action aborde le gaspillage alimentaire via une approche alternative de cuisson donc au moment de la préparation des repas, l'approche est préventive et non après le service des repas. Elle ne s'attaque donc qu'à une des sources responsables du gaspillage alimentaire.

Recommandations éventuelles

Cette action de formation est facilement reproductible dans les restaurations scolaires, il est important de lancer cette démarche de manière collective de façon à ce que les personnes intéressées puissent partager et échanger sur leurs expériences. Il est aussi recommandé de :

- Proposer une formation avec de la **mise en pratique**, et en **petits groupes** (5-6 personnes).
- Avoir un suivi rigoureux des personnes formées pour pouvoir facilement convoquer celles qui ne l'ont pas été

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | FORMATION PROFESSIONNELLE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Marc JANIN

marc.janin@ademe.fr

Direction régionale Outre Mer