



FICHE 05

MATIERES BRUTES, TRUCS ET ASTUCES

Complexité : <p style="text-align: center;">*****</p>	Durée de l'action : <p style="text-align: center;">4 semaines</p>	Produits visés : <input checked="" type="checkbox"/> Restes de préparation des repas <input type="checkbox"/> Restes de repas <input type="checkbox"/> Restes en fin de service
Facteurs de gaspillage visés : <input type="checkbox"/> Approvisionnement <input type="checkbox"/> Gestion des stocks <input checked="" type="checkbox"/> Préparation <input checked="" type="checkbox"/> Pratiques professionnelles en cuisine <input type="checkbox"/> Service/Consommation des clients		Public cible : <input checked="" type="checkbox"/> Restaurateurs traditionnels/pizzerias (5610.A) <input checked="" type="checkbox"/> Cafétérias et autres libre-services (5610.B) <input type="checkbox"/> Restauration rapide (5610.C) <input checked="" type="checkbox"/> Débits de boissons ayant une activité de restauration (5630.Z) <input checked="" type="checkbox"/> Hôtels-Restaurants (5510.Z) <input checked="" type="checkbox"/> Traiteurs (5621.Z)

1. DESCRIPTIF

Objectif ?

Réduire les déchets de préparation

Pourquoi ?

Les plus gros volumes de pertes et gaspillages par convive à chaque repas se situent en restauration Traditionnelle (230g/pers/repas) et en restauration gastronomique (229/pers/repas). Ces déchets sont constitués en grande partie des déchets de préparation. Ainsi, en restauration gastronomique près de 60% des déchets alimentaires par repas sont des déchets de préparation : déchets de cuisine – produits de 1ère gamme (produits alimentaires bruts).

Comment ?

Rodez agglomération – Sensibilisation des restaurateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Fiche 05Matières brutes, trucs et astuces

Pour réduire les déchets de préparation, aux cuisiniers de jouer ! Par d'astucieuses mises en valeur des matières brutes issues de la préparation des plats, ils créeront fonds de sauce, brandades, pâtés chauds ou froids, mousses, mousselines et panures.

Ils l'ont fait :

UCM Environnement et la région Wallonne

Un guide de bonnes pratiques contre le gaspillage alimentaire à l'usage des restaurateurs et traiteurs organisateurs de banquets.

Exemples :

- ✓ **Pâtés chauds et froids** : les chutes de saumons et autres poissons blancs sont une base idéale pour réaliser des terrines et des pâtés.
- ✓ **Fonds de sauce** : collectez les matières brutes au furet à mesure et conservez-les dans des boîtes hermétiquement fermées que vous stockez dans votre congélateur. Cette technique vous permettra de préparer des quantités importantes de fonds en une seule fois et de réduire ainsi les contraintes de temps inhérentes à ce type de préparation. Congelez les fonds par litre ou par kilo : vous pourrez ainsi les utiliser au fur et à mesure.
- ✓ **mousses et mousselines** : valorisez abattis et autres parties des viandes et volailles qui finissent trop souvent en déchets. Vous pouvez imaginer des mousses à base d'une multitude d'ingrédients : foies de gibier, foies de volaille, parures de saumon fumé, parures de jambon à l'os ...



2. PRESENTATION DETAILLEE DE LA MISE EN ŒUVRE

2.1. Moyens requis

-1 référent est nécessaire pour l'opération.

Rôle du référent :

Le référent sera le coordinateur de l'opération (idéalement le propriétaire/gérant/responsable de l'établissement). Il s'assurera de la bonne marche de l'action. Il veillera à ce que les feuilles de pesée soient correctement remplies et assurera la liaison avec Rodez agglomération.

-La sensibilisation de l'ensemble du personnel de cuisine est nécessaire.

- Containers.
- 1 balance.
- Des emballages usuels destinés à conserver les restes de préparation
- 1 carnet pour noter les nouvelles recettes !

2.2. Organisation à mettre en place

Phase 1 : phase de préparation de l'opération

- ✓ Récupérer et préparer le matériel nécessaire à l'opération
 - Fiches de pesée
 - Containers
 - 1 balance
- ✓ Organiser une réunion avec le personnel de cuisine
 - Présenter les objectifs et le déroulé de l'opération en s'appuyant sur la fiche et le « kit participant » ainsi que sur le guide pratique accessible via le lien suivant <http://www.ucm.be/Environnement/Publications-et-outils/Guides-pratiques/Editions-du-service-environnement/Lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire>
 - Identifier le référent

Phase 2 : phase de pesée avant la mise en place des nouvelles recettes

- ✓ Peser les restes de préparation avant la mise en place du nouveau dispositif.
- ✓ Répéter l'opération pendant 5 jours.

Phase 3 : phase de pesée après la mise en place de la valorisation des produits bruts

- ✓ Mettre en place le nouveau dispositif : en fonction des plats préparés habituellement ou des plats du jour, identifier les résidus des produits bruts qui seront issus de la préparation, organiser leur stockage en vue de leur réutilisation ultérieure.
Observation : il est utile de réfléchir à ce stade à la future recette afin de conditionner les produits dans les bonnes portions pour leur réutilisation ultérieure.
- ✓ Peser les restes de préparation.
- ✓ Faire le point avec Rodez agglomération et faire remonter toute difficulté.
- ✓ Répéter l'opération pendant 5 jours.

Phase 4 : compilation des résultats

- ✓ Compiler les résultats et les adresser à Rodez agglomération (données quantitatives).

3. CONTACTS

Structure		Rôle	Coordonnées
Rodez agglomération	Direction gestion des déchets	✓ Animatrice programme de prévention	Sophie CUESTA Responsable service prévention et valorisation 05 65 73 82 49 sophie.cuesta@agglo-grandrodez.fr