Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PREFECTURE DE LA REGION FRANCHE-COMTE

Bien manger c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche thématique n°4 : Les grammages et les quantités

Durée recommandée : sur le long terme

Difficulté : ★★★☆☆

Matériel : -1 volonté de l'établissement ;
-1 balance (facultatif) ;
-1 sensibilisation du personnel et des convives;
-1 lexique des textes réglementaires ;

Préparation : La marge de manœuvre pour travailler sur les quantités peut vous sembler limitée par les textes en vigueur relatifs à la qualité nutritionnelle des repas (décret et arrêté du 30 septembre 2011) et le bien connu GEMRCN. Pourtant les textes ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire, et le GEMRCN n'a pas de caractère obligatoire. Des grammages peuvent par contre être imposés de manière contractuelle à une société de restauration par le cahier des charges de la collectivité. Il convient donc de bien vous informer sur les textes et sur votre positionnement, afin de faire la part des chose entre ce qui est obligatoire réglementairement et ce qui est de l'ordre du conseil ou de l'obligation contractuelle.
Vous trouverez dans cette fiche 2 parties disctinctes :

- Quelques expériences sur les grammages
- Quelques expériences sur les quantités et les effectifs

Les + du chef : vous pouvez vous rendre sur le site du GEM-RCN si vous souhaitez avoir des informations complémentaires, mais vous pouvez aussi trouver les questions-réponses rédigées par la Direction Générale de l'Alimentation ainsi que *l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas* (joint sur le site internet de la DRAAF de Franche-Comté).

Fiche thématique n°4 : Les grammages et les quantités

•Quelques expériences sur les grammages

Il existe différentes actions permettant d'agir au niveau de la quantité et des grammages. Vous trouverez ci-dessous des expériences pour la préparation des repas puis des actions réalisables lors du service.

L'*Association de parents et amis de personnes handicapées mentales (APEI) d'Arbois et région* a beaucoup travaillé à l'adaptation des grammages en fonction des besoins et des recettes mises en œuvre. Elle utilise également un **logiciel de gestion** particulier qui lui permet d'intégrer les données relatives aux grammages, aux recettes utilisées, et au plan alimentaire. Ce dernier calcule ainsi automatiquement les besoins en matières premières et génère les quantités nécessaires adaptées au plus juste.

La *Cuisine centrale de Lons le Saunier* a instauré un système de **réunions hebdomadaires** permettant de se remettre en question. En effet, chaque semaine les équipes de cuisine se réunissent afin de revoir les grammages, les recettes et la qualité de leur service selon les appréciations de leurs clients. Bien entendu des pesées du gaspillage alimentaire sont réalisées sur tout ce qui n'a pas été mangé plat par plat, afin suivre l'évolution des actions.

Consultez la fiche thématique n°1 sur les pesées du gaspillage alimentaire

Il est possible également de jouer sur les grammages et de modifier la qualité du produit préparé par des techniques culinaires. Par exemple, une **cuisson lente basse température des plats**, notamment de la viande, permet par la suite de faire fluctuer les grammages. On observe un meilleur rendement , une meilleur qualité, et moins de quantité.

Consultez la fiche thématique n°3 sur la qualité de l'offre

Avec la mise en place de la certification ISO 14 001 au sein de son entreprise, *Estredia* est très sensible au gaspillage alimentaire. Elle possède du **matériel technique performant** permettant d'ajuster la bonne quantité d'aliments au sein de ces plats (doseur pour la pâtisserie par exemple). Les commandes sont ensuite pesées avant d'être envoyées !

Fiche thématique n°4 : Les grammages et les quantités

•Quelques expériences sur les quantités et les effectifs

Bien entendu les grammages ne sont pas les seuls moyens de limiter le gaspillage alimentaire, il faut également connaitre les effectifs le plus précisément possible, ce qui est parfois difficile. Au sein des établissements scolaires par exemple, les effectifs sont généralement calculés selon un « appel » réalisé par les Conseillers Principaux d'Education, prenant donc en compte les absences éventuelles.

Le *lycée agricole Lucien Quelet* prépare les repas selon ces estimations d'effectifs, puis adapte au moment voulu avec des plats de substitution si nécessaire, grâce à un **compteur** placé en cuisine relié à un détecteur de carte de restauration. En effet, l'établissement a favoriser l'inscription des élèves au restaurant scolaire à l'année, permettant d'obtenir de faibles variations d'effectifs, généralement causées par des voyages, ou des personnes malades. Ces effectifs sont ensuite inscrits sur un tableau pour que les cuisiniers puissent préparer les plats au plus proche des présences réelles.

Le *Groupement de Soutien de la Base de Défense de Besançon* préfère plutôt l'utilisation **des bornes de réservation** afin de travailler à flux tendu selon le nombre de convives. Ces dernières permettent de réserver les repas jusqu'à une semaine à l'avance et donc de préparer les portions au plus juste.

❖**Es ce que les obligations réglementaires relatives à la qualités nutritionnelles des repas servies en restaurations scolaires fixent des portions particulières ?**

➢Les textes n'imposent aucune taille de portion pour les plats préparés par les cuisines de restaurations scolaires (cuisine centrale ou sur place). Cependant, des grammages sont imposés aux seuls plats préparés par des fournisseurs industriels (produits gras et sucrés). Il est donc possible de proposer plusieurs types de portions en fonction des besoins des convives !

Attention toutefois, des grammages peuvent être imposés de manière contractuelle à une société de restauration par le cahier des charges des collectivités, souvent en référence au GEMRCN. Les co-contractants s'imposent alors leurs propres contraintes !

Fiche thématique n°4 : Les grammages et les quantités

•Quelques expériences sur les quantités et les effectifs

Le *Centre Hospitalier Intercommunal de Haute Comté* a beaucoup travaillé sur la thématique. Il a notamment du **personnel spécifique** tels qu'une référente hôtelière qui va affiner les commandes selon les goûts des convives afin de limiter le gaspillage alimentaire.

De plus, **un service à l'assiette** est proposé au sein des Etablissements d'Hébergements pour Personnes Agées Dépendantes de cet établissement hospitalier, en salle de restauration, afin d'adapter la consommation des repas. Les **assiettes** y sont **plates** de part leur profondeur, permettant de donner un effet visuel d'une assiette « bien remplie », alors que les quantités sont moindres.

Photographie Eric ROCHET

Le *collège Victor Schoelcher* travaille beaucoup sur la communication avec les élèves, notamment avec les signes de respect « bonjour », « merci »... Dans ce cadre précis, il est demandé aux élèves de préciser s'ils préfèrent une petite assiette ou une grande assiette selon leur appétit, avec la mise en place d'une **affiche** lors de la distribution du repas. Le personnel est également sensibilisé à demander la quantité souhaité par les élèves. Il est important ici d'impliquer tous les acteurs concernés !

Consultez la fiche projet n°1 sur le collège Victor Schoelcher

Le *lycée agricole Edgar Faure* propose un Salad'bar au sein de la salle de son restaurant scolaire afin de laisser les convives adapter leurs portions selon leurs besoins !

Consultez la fiche projet n°3 sur la charte « carte sur table »

Photographie Aurore SINDT

Fiche thématique n°4 : Les grammages et les quantités

Vous pouvez contacter les acteurs ci-dessous pour obtenir de plus amples renseignements :

APEI Arbois et Région Stéphane PERRARD Responsable services techniques 03 84 66 31 80	**Cuisine Centrale de Lons-le-Saunier** Didier THEVENET Directeur 03 84 43 32 21
Lycée agricole Lucien Quelet Claudy CARTIER Cuisinier 03 84 58 49 60	**Groupement de Soutien de la Base de Défense de Besançon** Olivier GRANDJEAN Responsable qualité, cercle et SSV 03 81 87 25 77
Ecole et Collège Jeanne d'Arc Anthony SCHERMESSER Gestionnaire 03 81 67 13 37	**Centre Hospitalier Intercommunal de Haute Comté** Eric ROCHET Responsable logistique, restauration 03 81 38 59 79
Collège Victor Schoelcher Francis PINOT Principal 03 84 27 96 70	**Lycée agricole Edgar Faure** Muriel LESAINT Chef de projet de partenariat circuits-courts muriel.lesaint@educagri.fr

Auteur : HENRY Anthony
Service Régional de l'Alimentation
Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté
Bâtiment ORION : 191 rue de Belfort
25 043 BESANCON
03 84 47 75 70 / sral.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Dernière actualisation : 25 juillet 2014