

Description

La **nature des produits** peut également être un **facteur de gaspillage** non négligeable puisqu'elle fera varier la saveur et la texture du plat servi. C'est pourquoi des restaurations collectives prennent soin de servir des **produits de qualité** ou s'appliquent à proposer des produits **inhabituels** ou provenant de producteurs **locaux**.



Toutefois, il est important d'**accompagner d'un discours solide et pédagogique** à l'intégration de ces produits. Effectivement, selon les publics, les produits de qualité pourront être délaissés à cause de leurs attributs spécifiques dont les convives n'ont pas forcément l'habitude.

Exemple

Cuisine centrale de La Couronne

Du local et bio

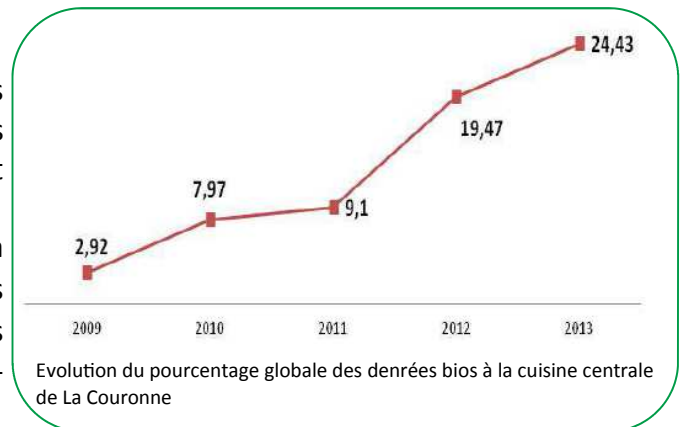
A la cuisine centrale de La Couronne, l'**intégration** de produits d'origine **biologique** et de produits **locaux** est une priorité.

Ce système présente plusieurs avantages :

Tout d'abord, il permet de **faire découvrir** les productions locales aux convives (ici des enfants) tout en ouvrant leurs esprits à des produits de qualités aux goûts intéressants et aux textures inhabituelles.

Ensuite, la recherche active de fournisseurs locaux permet à la cuisine centrale d'être un **acteur économique** de poids **sur son territoire** (la plupart des produits sont charentais ou des départements limitrophes) et de contribuer au développement et à l'installation des exploitations agricoles.

Enfin, grâce aux discours et méthodes de sensibilisation très efficaces (voir fiche sensibilisation), la **contribution à la lutte contre le gaspillage alimentaire est indéniable**.



Exemple

Ecole primaire de Mouthier-sur-Boëme

Des produits originaux pour ouvrir à la variété

A Mouthiers/B aussi, les **produits locaux** sont **privilégiés**. Pour leurs qualités nutritionnelles et gustatives mais aussi pour les avantages qu'ils présentent lors de la **préparation**. En effet, il a été observé que les produits frais et de qualité perdent beaucoup moins de masse lors de la (ou les) cuissons, dès lors, pour une **quantité moins importante** de produits commandés, la **masse servie reste identique**. Ajoutons aussi que le gaspillage est, d'après les observation des équipes de cuisine beaucoup moins important lorsque les produits sont frais.

L'implication de l'école ne s'arrête pas là, les **menus** présentés aux enfants sont en effet l'objet d'un effort d'écriture particulier pour **susciter l'intérêt et la curiosité** des enfants. Par exemple, une **purée d'aubergine** sera présentée comme étant une « **purée de légume mystère** ».

Outre **éveiller la curiosité** des enfants, ce qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire, cette technique pédagogique permet l'**ouverture** des enfants à des produits inhabituels et les rends plus aptes, à l'avenir, à adopter un mode de consommation varié.

Pour plus d'infos

La Couronne :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Mouthiers-sur-Boëme :

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

Témoignage

Mr Josselin, cuisinier et gestionnaire à l'école primaire de Mornac :
« *certain convives sont tellement habitués aux produits industriels qu'ils gaspillent davantage les produits de qualités* »