



Potentiel de gains



Faisabilité



Personnes ciblées

Convives
[élèves - professeurs]

Moyens requis

Humains

Prévoir 10-15 minutes par heure de service pour réapprovisionner les bacs et dialoguer avec les élèves.

Techniques

- Meuble froid.
- Bacs de différentes tailles.
- Louches / pinces pour le libre-service.
- Assiettes individuelles de taille adaptée.

Financiers

Achat d'un nouveau meuble froid (autour de 5 000 € TTC).

Actions complémentaires

- Les portions petite / moyenne / grande faim. (cf. fiche action 6)
- Mise à disposition de fruits épluchés. (cf. fiche action 7)

Présentation

Cette action consiste à mettre en place en salle, un bar à salades pour le service des hors d'œuvre.

Le bar à salades est un meuble de présentation de hors d'œuvre permettant aux convives de se servir eux-mêmes. Les hors d'œuvre ne sont plus présentés en portions individuelles mais dans des récipients plus grands.

L'objectif de cette action est de responsabiliser les convives en leur permettant d'adapter la taille de leur portion à leur faim ... tout en leur proposant généralement plus de choix donc au final moins de gâchis.

La mise en place d'un bar à salades permettra également de :

- ➔ réduire le temps de préparation des hors d'œuvre (plus besoin de préparer des portions individuelles, moins de manipulation des plateaux, moins de lavage et de rangement...).
- ➔ gagner de la place en zone de préparation froide.

Cette action doit nécessairement s'accompagner d'une communication vers les convives et notamment les élèves.

Il est primordial que le personnel de cuisine puisse dialoguer avec les élèves (p.ex. au moment du réapprovisionnement) afin de leur expliquer que :

- ➔ la démarche vise à réduire leur gaspillage alimentaire.
- ➔ ils doivent se servir uniquement en produits qu'ils vont consommer.
- ➔ ils pourront venir se resservir, s'ils ont fini leur portion et qu'ils en veulent encore.

Cette action a également un impact social. Le contact humain est simplifié et apprécié en supprimant la barrière des vitrines entre le personnel de cuisine et les convives.



Préparation et mise en œuvre de l'action	Rétroplanning	Recommandations
<ol style="list-style-type: none"> 1 Prendre contact avec des fournisseurs. 2 S'assurer de la faisabilité du projet, notamment que la place disponible soit suffisante pour installer le bar à salades. 3 Passer commande. 	3 à 6 mois avant	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Entrenez cela l'année N-1 pour mettre en place l'action, l'année N. ➔ Placez le bar à salades soit au niveau du service, soit en salle à condition qu'il soit bien visible depuis la cuisine. ➔ Pensez aussi à la desserte électrique lors du choix de l'emplacement. ➔ Evitez de placer le bar à salades dans la ligne de self car cela risque de ralentir le service si les élèves mettent du temps à choisir. ➔ Prévoyez si nécessaire l'achat d'accessoires tels que louches ou assiettes adaptées à l'utilisation du bar à salades (cf. <i>Moyens requis</i>).
<ol style="list-style-type: none"> 4 Installer le bar à salades en remplacement des portions individuelles pour les hors d'œuvre. 	Jour J	<p>Veillez à proposer des assiettes de taille raisonnable pour le bar à salades.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 5 Proposer plusieurs hors d'œuvre colorés et soigner la présentation des bacs. 	Avant le service	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Jouez avec les épices et les aromates pour la décoration, pour renforcer l'attractivité du bar à salades. ➔ Proposez des croutons, du fromage en cubes... dans des récipients avec petite ou grande cuillère pour agrémenter et personnaliser l'entrée.
<ol style="list-style-type: none"> 6 Désigner un responsable en cuisine pour le réapprovisionnement du bar à salades. 	Avant le service	<p>Ce responsable sera à temps partiel sur cette tâche. Il aura en charge le réapprovisionnement et les échanges avec les convives.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 7 Vérifier régulièrement le bon fonctionnement du bar à salades et dialoguer avec les élèves. 	Pendant le service	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réapprovisionnez régulièrement les bacs et les assiettes. ➔ En fin de service, privilégiez des saladiers ou des bacs de plus petite taille pour éviter le gâchis. Comme les mets sont présentés en libre-service, ils peuvent être touchés, manipulés et sont donc non réutilisables. ➔ Dialoguez avec les élèves pour limiter les excès et l'incivisme.
<ol style="list-style-type: none"> 8 Conserver les aliments non présentés en fin de service et réfléchir à leur réemploi le lendemain. 	Après le service	



à noter

Si l'établissement n'a pas le budget pour acquérir un nouveau meuble froid, il peut transformer la vitrine hors d'œuvres existante en enlevant p.ex. une étagère pour pouvoir placer directement les bacs des crudités.

résultats attendus

Dans de nombreux établissements, la mise en place d'un bar à salades a permis de diviser par 4 ou 5, le gaspillage alimentaire sur les hors d'œuvres. Et les résultats sont rapidement visibles. Dans un premier temps et selon les possibilités de réemploi des aliments, vous observerez peut-être, un peu plus de gaspillage alimentaire au niveau du service et moins au niveau de la dépose-plateaux (les élèves se servent moins et jettent moins). Après ajustement des commandes, les résultats seront positifs.

méthode d'évaluation

Vous pourrez suivre assez simplement les résultats de cette action au niveau des commandes.

Vous pouvez aussi mener une campagne de pesées plus globale pour mesurer le gaspillage, à renouveler régulièrement. (cf. 4-1-1-Pesees-option-1 ou 4-1-2-Pesees-option-2 / 1-Pesees-Methodo)

Pour en savoir plus

Le kit de communication anti-gaspi du Ministère de l'agriculture :

► <http://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

La formation « Organiser et présenter un salade-bar » du Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) :

► www.cnfpt.fr/trouver-formation/

La boîte à outils « gaspillage alimentaire » de l'ADEME :

► www.optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

