

Les fiches techniques d'Un Plus Bio - mai 2017

# Restes alimentaires : réutiliser ou redistribuer ce qui n'a pas été mangé

Après notre [fiche sur le gaspillage alimentaire](#) du côté des convives et les moyens de le réduire, nous nous tournons vers les surplus de production en cuisine. Même lorsqu'on s'organise, il n'est pas toujours facile de prévoir les quantités au convive près. Aussi existe-t-il des astuces pour ne pas être obligé de tout jeter, tout en restant dans les clous des normes sanitaires. Mais comment faire entre ce que dit la loi et ce que le bon sens inspire ? Et quid de la petite cuisine autonome ou en satellite par rapport aux grandes cuisines centrales ?



## CE QUE DIT LA LOI :

On ne peut bien sûr pas tout réutiliser, il y a des interdits :

- Tous **les produits servis** aux convives doivent être éliminés, sauf conditionnés et stables à température ambiante (ex : condiments, biscottes..., non entamés) : un dessert lacté posé sur le plateau doit être jeté même s'il n'a pas été entamé. Ceci est également valable pour un yaourt fermé si la rupture du froid a été rompue.
- Tous **les produits non protégés** (barquettes ouvertes, entrées non filmées...) restant en fin de service doivent être jetés.
- Tous les excédents des **plats livrés en liaison chaude** doivent être éliminés sauf si les restaurants satellites disposent du matériel adapté pour effectuer un refroidissement rapide.

En revanche, il existe de nombreux cas de réutilisation possible :



- par **congélation** des produits fabriqués dans la cuisine, si le procédé est inscrit dans le plan de maîtrise sanitaire.

- par **refroidissement rapide** des préparations chaudes réalisées le jour même (de + 63° à + 10°C en moins de 2 heures) et en les maintenant entre 0 et +3°C.

Si les préparations ont été présentées sur la chaîne de distribution du self et qu'il n'y a pas eu rupture de **la chaîne du chaud**, on peut les représenter le lendemain (réchauffage + 10°C à + 63°C en moins d'une heure). Attention, cette disposition ne

s'applique pas aux cuisines satellites. Si les denrées ont été conservées au chaud en cuisine, ce sont alors des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et elles peuvent être servies jusqu'à J+3 (réchauffage + 10°C à + 63°C en moins d'une heure).

- par réutilisation des **excédents des plats livrés en liaison froide** s'ils ont été maintenus en température (-18°C pour les surgelés et entre 0°C et +3°C pour les réfrigérés), qu'il s'agisse de denrées à consommer chaudes ou froides.

- par réutilisation des **excédents d'entrées ou de desserts** (protégés ou non protégés) s'ils ont été maintenus en température entre 0°C et + 3°C .

## L'AVIS D'UN PLUS BIO :

Réduire le gaspillage c'est d'abord **prendre conscience du problème** pour pouvoir le résoudre. Une première étape consiste à le mesurer, qu'on estime gaspiller ou pas, car les résultats sont souvent sur-

prenants. Mais les conditionnements étant parfois imposés, il arrive régulièrement qu'il y ait des surplus, que ce soit sur les légumes, les fruits, les fromages. C'est alors que l'imagination peut entrer en cuisine. N'oubliez pas qu'il est possible de gagner sur les recommandations de grammages du GEMRCN qui ne sont pas des obligations (le cas des petites faims). De même il est bon de tester la réceptivité d'une recette avant de la généraliser, demander aux élèves de trier leur plateau pour leur faire prendre conscience de leur attitude...

## LES DÉMARCHES EXEMPLAIRES DU RÉSEAU

### CONGÉLATION ET TRANSFORMATION EN SOUPE

> À **Briançon** (05), les surplus de préparations sont congelés dans des bacs gastro, pour pouvoir être réutilisés. Le pain tranché non utilisé est stocké dans des colonnes et distribué aux propriétaires d'animaux. Les fruits non mangés sont donnés au goûter pour le centre aéré.

> Dans la **Drôme**, les bacs gastro non posés sur le linéaire sont mis en cellule de refroidissement pour être réutilisés.

> À **Grande-Synthe** (59), l'équipe privilégie une cuisine maison qui accomode les restes de fruits en misant sur les salades de fruits, tartes et gâteaux. Quand le temps manque pour la préparation, la cuisine propose plus simplement une corbeille de fruits, ce qui laisse aux enfants le choix, et elle fait de même avec les fromages (en s'assurant que tous les fromages proposés aient la même teneur en calcium). La gestion des surplus de préparations à base de légumes (crués ou cuites, par exemple une printanière de légumes) et l'utilisation des légumes abîmés passe par un refroidissement en cellule et une transformation en soupe.

> Même type de démarche à **Manduel** (30) : les entrées préparées en cuisine sont placées au froid en plat de 50 portions, et ne sont présentées au self qu'au fur et mesure. Si un plat n'est pas sorti, il peut être présenté le lendemain. Si le produit est à risque (entrée râpée par exemple), plutôt que d'être représenté, il est transformé sous forme de soupe dans d'autres menus.

> À la **Ligue de l'enseignement du Gard**, on ne jette plus. Après un travail sur la réutilisation du pain via des ateliers de cuisine, l'établissement est passé à la valorisation des légumes en surplus et même des épiluchures. Ce sont ainsi 50 % de déchets à la préparation qui sont évités chaque année. Pizzas aux restes, croustades, pâté aux restes de couscous... L'imagination du chef Yves Bensoussan ne manque pas !



Un bac gastro de trop ? Au congélio !

### ET DANS LES GRANDES CUISINES CENTRALES ?

> À **Toulouse** (31) comme à **Salon-de-Provence** (13), deux villes qui fonctionnent avec des cuisines centrales, les contraintes sont plus fortes et la réutilisation est très rare. Pour ne pas gaspiller, les collectivités signent des conventions avec les acteurs de l'aide alimentaire : Restos du cœur, Banque alimentaire, Secours populaire qui collectent les surplus de production. En **Rhône-Alpes-Auvergne**, la Draaf a édité en 2013 un [guide du don aux associations d'aide alimentaire](#) à destination de la restauration collective. Le ministère de l'agriculture a quant à lui dessiné un [modèle de convention](#) pour favoriser ces pratiques.

### LES ASSOCIATIONS EN RENFORT

> Pour soulager la tâche de certaines cuisines la fondatrice de l'association « De mon assiette à notre planète », Anne Didier-Petremant, vient de créer avec deux spécialistes de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire, une entreprise sociale et solidaire « Excellents excédents » qui a pour objectif de valoriser les excédents de la restauration collective via un appui logistique. Le principe : optimiser la collecte des excédents (en barquettes thermo-filmées) auprès de différents donateurs et les livrer à des structures de l'aide alimentaire ainsi qu' à des espaces de travail partagés où il n'existe pas de service de restauration.

### LES EMBALLAGES AUSSI

> A **Clapiers** (34) le Foyer du romarin travaille sur la réutilisation des cagettes avec les maraîchers locaux. Dans le **Nord**, au sein du réseau Croc la Vie ou de la ville de Grande-Synthe, les barquettes contenant les repas sont récupérées par le prestataire, lequel les redonne à son fournisseur qui les recycle. ●

