MISE EN ŒUVRE DE RECETTES VEGETARIENNES ET A BASE DE PROTEINES VEGETALES

expérience exemplaire

Centre Hospitalier Universitaire de Nice

CHU de Nice - Hôpital de Cimiez
Pavillon Grand Hôtel 4 Ave Reine Victoria
6003 Nice Cedex 1
Voir le site internet

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La mise en place de cette formation répondait à l'objectif de la loi Egalim de proposer un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.

Dans le cadre de cette démarche vers une restauration plus durable et responsable, le CHU de Nice a souhaité acquérir de nouvelles compétences et d'acculturer les équipes à ces nouvelles pratiques.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Compléter les compétences des équipes de cuisine du secteur restauration dans la mise en œuvre de recettes végétariennes mais également végétaliennes

Résultats quantitatifs

Les équipes ont adhéré à la démarche alors que la formation de base des cuisiniers comporte peu de notions sur la transformation des protéines végétales

Acculturation des équipes à ces nouvelles pratiques permettant de diversifier l'offre proposée tous les jeudis dans les restaurants du personnel sous l'appellation « jeudis verts »

Résultats qualitatifs

20 cuisiniers formés sur les 2 sessions de formations

97 recettes réalisées

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Développer de nouvelles recettes et techniques de fabrication à base de protéines végétales et végétariennes

Comprendre l'ensemble des enjeux du développement cette offre alimentaire

Ancrer une nouvelle culture au sein de l'équipe de restauration

Planning

. Développer les messages pédagogiques : données réglementaires / pourquoi les repas végétariens / les protéines végétales / modèles de fiches techniques

. Définir et préparer les applications terrains

Jour 1 après midi et jour 2 matin :

. Effectuer des démonstrations

. Mettre en application les acquis pédagogiques en situation réelle d'activité par les stagiaires

. Dégustation des produits

. Valider les recettes et les process

Jour 2 après midi :

. Bilan de la formation

Moyens humains

Formation réalisée in situ par la société RHB consultants

Moyens financiers

Cout de la formation

Moyens techniques

Pas de moyens techniques particuliers : utilisation des matériels existants sur les différents sites

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Bonne adhésion des cuisiniers

Mise en place de nouvelles recettes dont certaines exclusivement avec des protéines végétales comme la bolognaise de lentilles

Difficultés rencontrées

Les consommateurs qui restent mitigés

Mots clés

APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT | TECHNOLOGIE DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION | TECHNOLOGIE NUMERIQUE | ACTIVITE DE SANTE | ADMINISTRATION PUBLIQUE | CONSOMMATION DURABLE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | COMMUNICATION MULTIMEDIA | OPERATION PILOTE | BIODECHET

Dernière actualisation

Contact ADEME

Août 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur