

Cuisine alternative en restaurant collectif

ADEME



20, avenue du Grésillé
49000 ANGERS

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Muriel Alamichel
muriel.alamichel@ademe.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

CONTEXTE



Au menu :

Entrée

~Légumes marqués au citron vert, gingembre et curcuma

Plats

~Tomates et poireaux farcis à la provençale, champignons et sarrasin

OU

~Bouillis végétariens

Dessert

~Gâteau pastiche et fraises fraîches

Le restaurant d'entreprise de l'ADEME sur son site d'Angers, qui sert 167 repas par jour en moyenne, a intégré une démarche exemplaire avec la mise en place de diverses actions :

- Pesée du gaspillage alimentaire (retour plateau et quantité du non servi) : environ 60g/convives.
- Introduction de produits bios et/ou locaux à hauteur de 50 % du montant des achats.
- Une offre végétarienne quotidienne qui séduit en moyenne 20% des convives chaque jour
- Un mini-film réalisé en 2015 pour sensibiliser au gaspillage alimentaire.
- Un système de doggy bag le vendredi soir pour récupérer les entrées, desserts, et maintenant plats chauds non servis le midi même.
- Les biodéchets compostés sur site et utilisés dans notre parc.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'opération cuisine alternative a consisté à faire partager la réalisation d'un repas dans le restaurant d'entreprise à des adémiens volontaires en collaboration avec l'équipe de cuisine habituelle et deux professionnels de la formation. Les plats confectionnés mettaient en avant le végétal.

- Proposer un menu valorisant le végétal, sans exclure la viande.
- Projet partagé avec l'équipe du restaurant Ansamble.
- Accompagné par deux chefs de formation en cuisine alternative.
- Sensibilisation des Adémiens participants.
- Partage avec les convives (service réalisé par les collègues, table de découverte des graines, restitution en début d'après-midi pour partager l'expérience

Résultats quantitatifs

190 repas servis.

Une trentaine de participants à la restitution.

Chaque recette a fait l'objet d'une fiche, comportant en plus de la recette l'affichage nutritionnel (kcalories, taux de protéines, lipides et glucides) ainsi que l'affichage environnemental (gCO2/100g), comparant chaque élément à une version plus classique (voir document joint).

Résultats qualitatifs

Enthousiasme des Adémiens « mangeurs » devant l'offre proposée et racontée par des Adémiens « cuisiniers » de l'autre côté de la scène ! (« Il est bon le burger d'Antoine ! »)

« Ce fut un vrai plaisir de partager avec nos cuisiniers accompagnant cette représentation d'une cuisine qui ne nous est pas familière mais qui peut se révéler être une vraie source de nouvelles connaissances et surtout de nouveaux plaisirs gustatifs. Et que dire de l'accueil de nos chefs ? Tout simplement un moment très sympa passé avec eux, dans leur cuisine. »

MISE EN OEUVRE

Planning

- 1 an avant : élaboration de l'idée et du projet.
- 4 mois avant : rencontre entre les parties prenantes (Ademe, Ansamble, et les chefs formateurs).
- La veille : initiation et découverte pour les salariés de l'ADEME de la cuisine alternative, du travail en cuisine professionnelle (consignes de sécurité et d'hygiène), et constitution des équipes. Cette séquence a été mise en avant comme un facteur de réussite de l'opération.

Moyens financiers

Budget : 2600€ (denrées alimentaires non comprises).

Moyens techniques

La mise à disposition du restaurant

Partenaires mobilisés

Société de restauration

Collègues Adémiens

Chefs formateurs

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Difficultés rencontrées

Faire participer des collègues en cuisine pour leur proposer une formation sur les bonnes pratiques et faire découvrir l'univers de la cuisine professionnel, tout en apportant des connaissances sur la cuisine alternative

Mots clés

ENTREPRISE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions