

IMPORTANCE DE LA DEFINITION DE LA DECOUPE DES VIANDES SUR LA CONSOMMATION ET LA PRODUCTION DE DECHETS

La viande est aujourd'hui une des composantes majeures du repas ! Et pourtant, combien de steaks ne sont pas consommés parce qu'ils ne sont pas assez tendres ? Il ne suffit pas de mettre de la viande au menu, encore faut-il qu'elle soit mangée. Il est important de connaître ce qui fait la qualité d'une viande pour en maîtriser les modalités d'achat. C'est ainsi que la qualité des viandes a été en question lors d'une expérimentation menée au LEGTA de Monbazillac.

Objectifs

- Augmenter la qualité gustative de la viande proposée dans le restaurant collectif en raisonnant autrement ses pratiques d'achats et de préparation des viandes.
- Maîtriser son budget et limiter le gaspillage.

Acteurs mobilisés

- Le gestionnaire et le chef d'établissement du LEGTA de Monbazillac
- Le chef de cuisine et son équipe
- L'interprofession bovine et ovine en Aquitaine : Interbev Aquitaine

Déroulement de l'expérience

- Mise en place avec le chef de cuisine et son équipe d'un test comparatif sur 2 repas dans les mêmes conditions de production et sur la base d'un menu identique.
- Pour les 2 tests, le produit proposé est du « tendre de tranche » (sous-vide), viande ayant subi une maturation de 9 jours et étant issue d'une carcasse de vache de race limousine.
- Lors de l'achat de viande pour le 2ème test il a été spécifié au fournisseur que le muscle utilisé devait être affranchi* comme le préconise INTERBEV (Interprofession Nationale du Bétail et des Viandes) dans le cadre des procédures établies dans le Cahier des Clauses Particulières relatif aux viandes .
- Durant les différentes étapes de la production une évaluation des pertes a été enregistrée. La nature de la viande étant identique dans les 2 tests, les taux de perte ont été semblables (0.29% liées à l'exsudat et 6.40% à la cuisson).
- Une enquête de satisfaction des convives (qualité, tendreté, goût et jutosité) a été réalisée pendant le repas (60% des personnes ont répondu à l'enquête).

Résultats obtenus

- **Une diminution des déchets de 36% entre les 2 tests** : La production de déchets suite à la consommation est de 8.8% à partir de steaks définis suivant les critères techniques proposés par le CCP Viande contre 13.9% lors du premier test.
- **Une satisfaction supérieure au niveau de la tendreté** : 85.6% des convives ont défini la viande comme tendre lors du deuxième test alors qu'ils n'étaient que 58.3% au premier.
- **La définition précise du produit et l'homogénéité du poids des steaks a permis de diminuer les déchets de 36% et les coûts par rationnaire de 44%**

* cf encadré "En savoir plus"



LEGTA la Brie
Domaine de la Brie
24240 Monbazillac
Tél : 05 53 74 42 42
Fax : 05 53 58 24 08

Chiffres clés 2012

Nombre de convives :
300 demi pensionnaires
100 internes

Coût matière :
demi pensionnaire : 2,4 €
interne : 4,6 à 4,8 €

Equipe de cuisine :
1 chef cuisinier
2 cuisiniers
1 agent de restauration
1 apprenti

Modalités d'achats :
80% de gré à gré avec engagement et prix fixé sur l'année civile

20% de gré à gré sans fixation de prix



Freins

- Les non-consommateurs : On note que 14% des rationnaires ne prennent pas de viande lors de leur passage au self et ce lors des 2 tests (à prendre en considération lors des achats).

Leviers

- Utilisation des fiches techniques de la procédure d'achat mis en place par INTERBEV
- Contrôle du poids des steaks : On observe une différence de plus de 20% du poids des steaks par rapport au poids commandé notamment lors du premier test.
- L'information du cuisinier sur le nombre de convives avant la préparation du repas : lors du 1er test, une cinquantaine de pièces n'ont pas été cuisinées, le chef n'ayant pas informé de l'absence de convives.

Perspectives

- Améliorer la rédaction de la définition des produits en viande bovine et ovine lors du prochain appel d'offre en s'appuyant sur l'utilisation des fiches techniques du cahier des Clauses Particulières spécifique aux viandes et sur les recommandations de l'Interprofession.



Ce qu'il faut retenir

- Une meilleure définition des besoins en viande permet de :
 - limiter le gaspillage,
 - diminuer le coût par rationnaire,
 - satisfaire les convives
- Des outils sont disponibles pour aider à préciser ses attentes auprès des fournisseurs



« En savoir plus » sur la qualité des viandes et les outils destinés aux professionnels pour mieux acheter la viande en restauration

A la demande des groupements de restaurateurs et en collaboration avec la filière viande (Interprofession Nationale Bétail et Viandes INTERBEV), **une nouvelle procédure d'achat de la viande** en restauration collective a été mise en place dans le respect de la réglementation sur la qualité nutritionnelle : un modèle de **Cahier des Clauses Particulières (CCP)** spécifique aux viandes de boucherie. Les critères les plus souvent utilisés aujourd'hui dans les cahiers des charges ne sont pas les plus pertinents pour définir la qualité d'une viande notamment si l'on s'en tient à l'attente la plus exprimée : **la tendreté**. La nouvelle procédure tient compte de **la qualité réelle de la viande** selon la nature des usages culinaires qui lui est attribuée, en intégrant notamment « **l'affranchi** », c'est à dire la découpe du morceau, qui sépare un même muscle en viandes de qualités différentes.

Pour accompagner cette démarche, des outils sont disponibles sur le site www.interbev.fr :

- **Le CCP Viande** et ses annexes "spécification techniques des produits" sous forme de fiches pour faciliter et mieux gérer l'achat des viandes,
- **Le Vademecum** sur les questions juridiques pour aider les acheteurs à construire leur cahier des charges.

Toutes les informations sur les viandes de boucherie (élevage, nutrition, qualité des viandes, ...) sont disponibles sur www.la-viande.fr

PERSONNE RESSOURCE

- Déléguée Régionale : **Myriam Eymard**

INTERBEV AQUITAINE - interbevaquitaine@orange.fr - Tél : 05 57 85 40 10



Contact :
contact@arbioaquitaine.fr
www.biosudouest.com

