Gaspillage réduit - Montée en compétence - Groupe SOS

Sanitaire et Médico-social

Date de publication : 13 octobre 2025

Généralités

Objectif :

Réduire le gaspillage alimentaire par la qualité des cuissons.

Former les équipes de cuisine aux techniques de cuisson basse température, afin de garantir une meilleure maîtrise des cuissons, une qualité constante des plats et une réduction du gaspillage.
Mettre à disposition un matériel de cuisson adapté, incitant et facilitant l'usage de ces techniques, plus avantageuses en termes de consommation énergétique et de gain de productivité.

Etapes de mise en oeuvre

1. Référencement de matériel de cuisson adapté (four, sauteuse).

2. Mise en place de formations internes, animées par des chefs référents formés à l'utilisation de ces équipements.

3. Organisation de sessions de formation annuelles pour assurer la montée en compétences continue des équipes.

Essaimage

Les principaux leviers

Prévoir un plan d'investissement pour l'acquisition de matériel adapté : coût d'un four 14 000 € ; coût d'une sauteuse entre 10 000 € et 18 000 €.

Accompagner et former les équipes de cuisine pour lever les freins et sécuriser l'usage des nouvelles méthodes : formation à l'utilisation incluse (1 mise en service + 1 journée/an), complétée par des formations internes via notre KitchenLab.

Les principaux freins

Il faut assurer la traçabilité réglementaire nécessaire et formaliser les processus.

Témoignages

> *La mise en place de cette pratique a permis de réduire les pertes alimentaires liées à la cuisson traditionnelle, avec un gain de 1 à 2 portions par kilogramme pour les viandes. Elle a été complétée par la mise en place de cuissons de nuit, optimisant ainsi la productivité et l'utilisation du matériel.*
>
> **Cyril Louis, Coordonnateur Hébergement Restauration**

Contact

Une question ? Besoin d'informations ? Contacter l'établissement :

cyril.louis@groupe-sos.org

L'établissement

Date de mise en œuvre : 3 janvier 2022

Durée du projet : 3 mois

Groupe SOS 75011

Type de structure : Sanitaire et Médico-social / Privé à but non lucratif

Obligation réglementaire : Oui

EGalim - Réduction du gaspillage alimentaire.

Déclenchement
la volonté de mettre en place des cuissons longues durées, voire des cuissons de nuit.

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

10/10

Remplace une pratique existante

Les ressources

Temps

A considérer

Personnel (équipe projet, déploiement...)

1 personne suffit à conduire le projet.

Peu

Des compétences en interne

Avoir un vivier de personne référentes permettant l'accompagnement des équipes.

Beaucoup

Des compétences externes (prestations externes)

Mettre en place un parcours de formation en lien avec le fournisseur matériel.

A considérer

Des équipements, du matériel

Nécessite l'acquisition de matériel de cuisson dernière génération.

Beaucoup

Des financements (internes et externes)

Nécessite l'investissent en matériel de cuisson de type sauteuse et/ou four.

Beaucoup

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [ ] Services techniques
- [x] Professionnels
- [x] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles
- [x] Autres : Chef de cuisine

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Réduction du gaspillage alimentaire et réduction des coûts de fonctionnement

Sur les professionnels : Impacts positifs

Une meilleure satisfaction des convives et des outils de travail plus performants

Sur les usagers : Impacts positifs

Une meilleure satisfaction de la prestation de restauration

Sur l'organisation : Impacts positifs

Oui notamment sur la gestion des temps de production

Sur le médico-économique : Impacts positifs

Permet de dégager du budget restauration pouvant être alloué sur une meilleure qualité produit