









## Bonne pratique n°5

# Optimiser et réutiliser les produits alimentaires

Mission

Travailler en « flux tendu », pour faire et refaire des bons plats avec des bons produits!



« Tout d'abord, je voudrais préciser que nous servons dans notre restaurant environ 35 couverts par jour, et ce en étant ouverts le midi, du lundi au vendredi.

Nous cuisinons uniquement des produits frais, par principe et surtout pour le goût, mais c'est vrai que cela impose des contraintes d'approvisionnement.

Concernant les achats, notre choix pour limiter le risque d'avoir des produits qui restent est de fonctionner en « flux tendu ». Je dois avouer que la taille du réfrigérateur est aussi une donnée importante... Je vais donc faire les courses 3 fois par semaine, au

courses 3 fois par semaine, au marché, chez des producteurs locaux et chez METRO pour ce qui est non périssable.

Cette organisation ne règle pas tout ! Nous avons un grand nombre de convives habitués du restaurant mais le reste de la clientèle est assez variable d'un jour à l'autre, d'une semaine à l'autre. Il est donc difficile d'ajuster au quotidien les quantités achetées et vendues. Nous fonctionnons à l'ardoise, avec une dizaine de plats : certains sont récurrents (lasagnes, tajine, tartare, chausson St Marcellin, etc.) et d'autres présents un jour sur deux (tripes par exemple). Alice, ma cuisinière, prépare aussi un bon petit plat du jour, mais en quantité assez limitée (entre 15 et 20).

Malgré cela, il nous reste parfois des produits en fin de service. Chez vous, vous les jetez ? Non ? Et bien nous, c'est presque pareil! S'il reste du canard caramélisé, on en fait du parmentier de canard. S'il reste du poulet au gingembre, on cuisine une pastilla de poulet. Et cetera. Tant qu'on est rigoureux sur le refroidissement et la conservation, pas de soucis.. mais il faut surtout que ce soit bon! »

Pierre GUILLOU et Alice RUSSO

#### Boîte à outils :

Pour rendre possible la réutilisation de produits qui ont été cuits, dans de bonnes conditions d'hygiène, il est important de disposer d'une cellule de refroidissement. Cet équipement permet de conserver les produits non

les produits non consommés en vue d'une réutilisation pour le lendemain.



#### Idée de recette : la pastilla de poulet

(idéal pour cuisiner les restes de poulet) :

- 1. Nettoyer les restes de poulet
- **2.** Préparer une sauce à base de gingembre, raisins de Corinthe et sauce soja
- **3.** Faire mariner les morceaux de poulet dans la sauce
- 4. Rajouter des pruneaux ou des abricots secs
- 5. Étaler et badigeonner une feuille de brick avec du beurre fondu
- **6.** Disposez au centre un peu du mélange poulet et sauce.
- 7. Replier la feuille de brick et mettre au four

#### Règles d'hygiène du refroidissement d'aliments en vue de les conserver

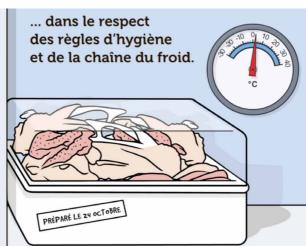
Le principe général est de refroidir, le plus rapidement possible, les aliments cuits pour qu'ils atteignent une température de 0 °C à 4 °C. La température interne de l'aliment doit descendre en dessous des 10 °C en moins de 2 heures.

#### Quelques conseils pour accélérer le refroidissement

- Transvaser au préalable le produit dans un récipient froid et propre
- Diviser les aliments en portions afin de faciliter le refroidissement à coeur
- Découper les grosses pièces de viande ou les poissons
- Séparer la sauce de la viande

- Utiliser de grands contenants peu profonds dont le matériau favorise un bon transfert thermique pour la réfrigération
- Ne pas fermer hermétiquement les contenants durant le refroidissement pour favoriser l'évacuation de la chaleur
- Après refroidissement, placer toujours les aliments au réfrigérateur





#### Pour aller plus loin

- Le restaurant entretient des liens privilégiés avec des maraichers, volaillers et éleveurs du territoire
- Lorsqu'il n'y a plus de plat du jour, Pierre propose d'autres plats de l'ardoise au prix du plat du jour
- Accueil régulier de personnes en alternance sur les métiers de cuisinier et/ou serveur
- Accompagnement de presque tous les plats avec une petite salade, pour la fraicheur et la nutrition
- Échanges avec les fournisseurs pour réduire au maximum les emballages, voire qu'ils les récupèrent

### Contact Chez moi

42 Rue Duguesclin 69006 Lyon Tél : 04 78 89 82 36











