

# FICHES TECHNIQUES D'ACHAT EN RESTAURATION COLLECTIVE SUR LES PLATS À BASE DE VIANDE

INTERBEV A CRÉÉ DES OUTILS SPÉCIFIQUES POUR FACILITER L'ACHAT DES VIANDES EN RESTAURATION COLLECTIVE.

Parmi ces outils, les fiches techniques d'achat en RHD pour les différents plats à base de viande ont été extraites du CCP, mises à jour, et individualisées.

Elles ont aussi été complétées par un certain nombre d'informations sur les recommandations nutritionnelles du GEM RCN, les valeurs nutritionnelles moyennes des différents produits et les cotations à préconiser au fournisseur.

En vue de guider au mieux l'acheteur, elles répondent ainsi aux 3 objectifs clés suivants :

1. Faciliter l'achat des viandes en commandant un plat et non un muscle,
2. Acheter un produit correspondant à ses attentes en termes de qualité et d'utilisation culinaire,
3. Acheter au meilleur prix en privilégiant l'utilisation de plusieurs muscles pour la préparation d'un même plat et en proposant des cotations proches de la réalité du marché.

Ces fiches indiquent pour chaque plat (rôti, steak, escalope, ...) :

- les différents muscles pouvant être utilisés, et leur cotations de référence
- leur niveau d'élaboration,
- leur mode de conditionnement,
- leurs valeurs nutritionnelles,
- les grammage et les fréquences recommandés.

Ces fiches permettent par conséquent de définir les besoins en viande avec une approche par le plat et non par le muscle. Elles contribuent à favoriser le dialogue entre le chef de cuisine, le responsable des achats et les opérateurs de la filière viande et à guider le responsable des achats dans la rédaction des spécifications techniques de l'appel d'offre.

Elles ont été élaborées pour les espèces Bœuf, Veau, Agneau, Viandes Hachées, Porc, Charcuterie.