

Mise en œuvre des achats de bovin à l'équilibre

en restauration hors domicile

Les réponses aux problématiques rencontrées lors du changement de méthode d'approvisionnement

CATÉGORIE : ÉTABLISSEMENT			
Problématique	Intervenants	Impacts constatés	Pistes de réflexion
Quantité nécessaire par service	Personnels de cuisine	En dessous de 300 couverts, l'achat de bovin à l'équilibre pour le seul établissement n'est pas envisageable	- S'associer avec d'autres établissements - Valoriser uniquement une demi carcasse, sous condition de trouver un établissement disposé à prendre l'autre
Association avec d'autres établissements	- Service achat - Direction - Chef de cuisine - Fournisseur - Éleveur	La communication entre les établissements peut être difficile sans désignation d'un chef de file Irrégularité et tension entre les établissements sur la gestion des menus et des produits mis en œuvre	- Définir les capacités de mise en œuvre de chaque établissement pour associer les produits adaptés à sa typologie : Self / Quantité par service / Liaison chaude ou liaison froide / Ligne de cuisson minute pour les grillades - Désigner un tiers organisateur des répartitions de menus - Équilibre des produits entre les établissements - Mettre en place un planning de menus adaptés aux besoins et typologies des établissements
Choix unique ou choix multiple Nombre de services/jour et /semaine	- Personnels de cuisine - Diététicienne	La présence de plusieurs services et lieux de consommation augmentent la capacité de s'adapter aux poids variables et aux reliquats de plats	- Choix multiple : la gestion du poids variable peut être réalisée en augmentant ou diminuant le second choix qui sera donc la variable d'ajustement. - Choix unique : le fournisseur devra par sécurité abattre un nombre supérieur d'animaux afin de garantir à minima le poids demandé. Il est également possible d'ajuster les muscles mis en élaboration par recette afin d'arriver au poids cible.
Capacité à proposer plusieurs produits pour un même service	- Personnels de cuisine - Diététicienne	Cette capacité permet de gérer un déséquilibre entre les quantités des différentes destinations culinaires des muscles	- Choix multiple : la gestion du poids variable peut être réalisée en augmentant ou diminuant le second choix qui sera donc la variable d'ajustement. - Choix unique : le fournisseur devra par sécurité abattre un nombre supérieur d'animaux afin de garantir à minima le poids demandé. Il est également possible d'ajuster les muscles mis en élaboration par recette afin d'arriver au poids cible.
Capacité à faire des steaks	Personnels de cuisine	Possibilité de valoriser les pièces à griller (entrecôte, faux-filet, filet, bavette)	Possibilité de valoriser ces muscles pour des publics spécifiques et différents (ex : repas des commensaux, self en hôpital, repas du personnel soignant, repas de direction, etc.)
Capacité à faire des rotis	Personnels de cuisine	Possibilité de valoriser les muscles de l'arrière	- En liaison froide, possibilité de proposer des rosbifs en été - Prévoir un équipement en four mixte basse température
Capacité de stockage	Chef de cuisine	Le matériel doit être conforme aux quantités et types de produits	- Livraison carcasse en roll (prévoir une chambre froide) - Ne pas stocker les poches sous vide les unes sur les autres en bas de frigo afin de conserver une circulation d'air - Négocier les conditions de livraison
Fréquence de passage de la viande bovine dans un plan de menu	- Personnels de cuisine - Diététicienne	Les muscles sous vide peuvent être conservés en moyenne 30 jours. Le cycle de consommation de l'animal doit être terminé en 3 semaines.	- Innovation recette pour valoriser tous les produits - Suivi des recommandations des fréquences en restauration scolaire - Capacité de valoriser l'ensemble des morceaux de la carcasse en étalant les différentes recettes sur plusieurs semaines

CATÉGORIE : BUDGET

Problématique	Intervenants	Impacts constatés	Pistes de réflexion
Comment acheter : commande publique, société de restauration ou privé indépendant ?	- Service achat - Direction	Le changement de référence produit impacte l'organisation sur le prix et les modalités de référencement produits / fournisseurs	- Intégrer les références d'achat de la société de restauration - Prévoir un lot ou une ligne de la mercurial en amont de l'appel d'offre. Il est essentiel de définir dans les documents techniques la mise en œuvre attendue afin que le fournisseur soit en mesure de faire une réponse adaptée (élaboration, produits souhaités,...) - Acheter occasionnellement sans procédure formalisée en deçà de 40K€
Moyenne tarifaire des achats de viande bovine sur un an pondérée par les quantités	- Service achat - Direction - Chef de cuisine	Évaluer la capacité budgétaire pour déterminer les fréquences d'achat en bovin à l'équilibre et le produit adéquate (qualité, animal, élaboration)	Réaliser une simulation sur l'impactomètre bovin à l'équilibre (viandes-rhd.fr) afin de déterminer les quantités de produits associées à la tarification en cours. Cette simulation permettra de simuler le budget global sans approvisionnement à l'équilibre.
Contractualisation	- Service achat - Direction - Chef de cuisine - Fournisseur - Éleveur	Une contractualisation engage chaque intervenant et répond au besoin de transparence	- Mise en place d'une contractualisation définissant le prix, les quantités, les modalités techniques et logistiques - Pour la commande publique, le marché fait fonction de contrat - Pour la commande publique, il faut formaliser les engagements en cas d'achat en gré à gré à l'aide d'une convention ou d'un récapitulatif notifié à l'ensemble des intervenants

CATÉGORIE : PRODUITS

Problématique	Intervenants	Impacts constatés	Pistes de réflexion
Élaboration des produits	Personnels de cuisine	Le budget peut être adapté en fonction du degré d'élaboration des produits (carcasse, PAD muscle, PAD piécé)	- Possibilité de former le personnel aux techniques de découpe - Réfléchir à l'organisation en cuisine et aux possibilités d'évolution
Analyse des besoins	- Service achat - Dietéticienne - Chef de cuisine	Les menus mis en œuvre sur une année impacte le choix de la valorisation finale de l'animal	- Les menus récurrents sur une année - Les menus et produits pouvant être substitués - Évaluer les besoins en viande en fonction des prévisions de vente - Identifier les types et les quantités de viande nécessaires

CATÉGORIE : ORGANISATION

Problématique	Intervenants	Impacts constatés	Pistes de réflexion
Fréquence de livraison	- Chef de cuisine - Fournisseur	Vérification des capacités de stockage de l'établissement	Vérifier les capacités de stockage réfrigéré et congelé disponibles pour demander une livraison globale ou répartie en plusieurs fois
Élimination des déchets	- Direction - Chef de cuisine	Dans le cas de réception en carcasse, prévoir le matériel de stockage des os et co-produits avant élimination	- Se renseigner auprès des services vétérinaires ou de votre fédération - Contacter un prestataire spécialisé pour la reprise des bacs d'os, de suifs et de MRS - Acheter des couteaux, bacs spécifiques et prévoir un lieu de stockage réfrigéré, isolé des autres denrées - Utiliser les os et les parties non comestibles pour préparer des bouillons ou des sauces.
Gestion des poids livrés aléatoires	- Chef de cuisine - Service achat		- Proposer des plats du jour ou des menus spéciaux pour utiliser les morceaux moins courants - Réfléchir à la possibilité de mixer les recettes pour un seul menu (assiette mix viande : 1 lamelle d'entrecôte [40g] et émincé en sauce [60g]) - Création de recettes anti gaspi pour le lendemain - Vente de plat à emporter ou inscription au programme antigaspi du type "togoodtogo"