

## MISE EN ŒUVRE DE RECETTES VEGETARIENNES ET A BASE DE PROTEINES VEGETALES

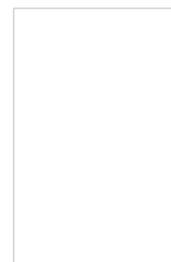


### Centre Hospitalier Universitaire de Nice

CHU de Nice - Hôpital de Cimiez  
Pavillon Grand Hôtel 4 Ave Reine Victoria  
6003 Nice Cedex 1

[Voir le site internet](#)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



### CONTEXTE



La mise en place de cette formation répondait à l'objectif de la loi Egalim de proposer un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.

Dans le cadre de cette démarche vers une restauration plus durable et responsable, le CHU de Nice a souhaité acquérir de nouvelles compétences et d'acculturer les équipes à ces nouvelles pratiques.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

Compléter les compétences des équipes de cuisine du secteur restauration dans la mise en œuvre de recettes végétariennes mais également végétaliennes

#### Résultats quantitatifs

Les équipes ont adhéré à la démarche alors que la formation de base des cuisiniers comporte peu de notions sur la transformation des protéines végétales

Acculturation des équipes à ces nouvelles pratiques permettant de diversifier l'offre proposée tous les jeudis dans les restaurants du personnel sous l'appellation « jeudis verts »

#### Résultats qualitatifs

20 cuisiniers formés sur les 2 sessions de formations

97 recettes réalisées

### MISE EN ŒUVRE

#### Description de l'action

Développer de nouvelles recettes et techniques de fabrication à base de protéines végétales et végétariennes

Comprendre l'ensemble des enjeux du développement cette offre alimentaire

Ancrer une nouvelle culture au sein de l'équipe de restauration

### **Planning**

- . Développer les messages pédagogiques : données réglementaires / pourquoi les repas végétariens / les protéines végétales / modèles de fiches techniques
- . Définir et préparer les applications terrains

### **Jour 1 après midi et jour 2 matin :**

- . Effectuer des démonstrations
- . Mettre en application les acquis pédagogiques en situation réelle d'activité par les stagiaires
- . Dégustation des produits
- . Valider les recettes et les process

### **Jour 2 après midi :**

- . Bilan de la formation

### **Moyens humains**

Formation réalisée in situ par la société RHB consultants

### **Moyens financiers**

Cout de la formation

### **Moyens techniques**

Pas de moyens techniques particuliers : utilisation des matériels existants sur les différents sites

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Bonne adhésion des cuisiniers

Mise en place de nouvelles recettes dont certaines exclusivement avec des protéines végétales comme la bolognaise de lentilles

### **Difficultés rencontrées**

Les consommateurs qui restent mitigés

---

### **Mots clés**

APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT | TECHNOLOGIE DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION | TECHNOLOGIE NUMERIQUE | ACTIVITE DE SANTE | ADMINISTRATION PUBLIQUE | CONSOMMATION DURABLE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | COMMUNICATION MULTIMEDIA | OPERATION PILOTE | BIODECHET

### **Dernière actualisation**

### **Contact ADEME**

Août 2023

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

Emilie LE FUR

[emilie.lefur@ademe.fr](mailto:emilie.lefur@ademe.fr)

Direction régionale Provence-  
Alpes-Côte d'Azur