



Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire d'un restaurant scolaire : Un JEU D'ENFANT !

Objectif :

Connaître le gaspillage alimentaire (nourritures commandées, préparées et non consommées) de son restaurant scolaire.

Ce diagnostic vous permettra de vous situer par rapport aux moyennes nationales du gaspillage alimentaire des établissements scolaires. Cela vous indiquera le potentiel de réduction du gaspillage de votre site. A partir de cela vous pourrez estimer les économies que vous pourrez réaliser.

Vous pouvez analyser le gaspillage à deux niveaux :

- le **gaspillage « cuisine »** (nourriture préparée mais non servie)
- le **gaspillage « consommation »** (nourriture servie dans les assiettes, prise sur les plateaux, non consommée).

Moyenne nationale du gaspillage (GA), sites n'ayant pas menés d'actions (gr/pers/repas)

	GA cuisine	GA consommation	GA total
- École primaire	50	70	120
- Collège	45	135	180
- Lycée	50	150	200

Moyenne de Basse-Normandie de sites ayant menés des actions de réduction du gaspillage (gr/pers/repas)

	GA cuisine	GA consommation	GA total
- École primaire	15 (20 satellite)	33	48
- Collège	20	64	84
- une MFR (120 couverts)	/	38	/

Matériels (illustration annexe 1):

- Pour trier les déchets : récipients divers, pot de 15L, bacs, gastros, sauts ou poubelles, et des sacs poubelles;

- Pour peser les déchets : une balance de cuisine, un peson ou au pire des cas un pèse personne.

Si vous n'en disposez pas, ne pas hésiter à investir dans une balance de cuisine qui vous permettra de suivre régulièrement vos déchets et de préparer au plus juste vos quantités de nourriture.

Estimer rapidement les quantités que vous allez récupérer grâce aux moyennes ci-dessus et le nombre de repas que vous servez, afin de prévoir la capacité du matériel.

Par exemple, prévoir pour une école primaire de 120 repas, une balance de 10 kg et des récipients comme des pots de 15L récupérés en cuisine.

Prévoir pour un collège de plus de 350 couverts, une balance allant jusqu'à 20kg (lors du tri changer régulièrement les sacs pour ne pas avoir des charges trop lourdes à manipuler) et de grandes poubelles avec des sacs poubelles résistants.

Durée des pesées :

Plus la période de tri sera longue, plus les résultats seront représentatifs.

Cependant, des pesées sur 1 semaine proposant des menus variés (par rapport à leur succès) permettront de donner des chiffres suffisamment représentatifs du gaspillage de votre établissement.

Qu'allez vous peser ?

Vous avez le choix d'étudier plusieurs éléments :

- peser le gaspillage consommation (reste des assiettes, plateaux) (*annexe 2*)
- peser le gaspillage en cuisine (ce qui a été préparé mais non servi) (*annexe 3*)
- peser les quantités préparées pour estimer les portions par élève (*annexe 4*)

Vous pouvez étudier au choix (*photos en annexe 1*) :

- uniquement le gaspillage de nourriture + le pain (facile à trier et symbolique)
- ou affiner l'étude du gaspillage en fonction de vos souhaits en différenciant, par exemple :
entrées / viandes - poisson / légumes - féculents / fromage - desserts / pain

En fonction de ce choix, vous pourrez utiliser une grille de pesées plus ou moins détaillée.

Consigne de tri

Quelque soit la finesse de tri recherchée, les consignes seront les mêmes :

Il faut trier la nourriture qui aurait pu être consommée. Ainsi il ne faut pas récupérer les épiluchures, peau de melon, os, peaux de banane, d'orange, pots de yaourt, serviettes, ...

(*Annexe 5 : Exemple de mémo de tri*)

Organiser le tri des déchets

Bien définir qui réalisera et/ou surveillera le tri, que ce soit en cuisine et/ou dans le restaurant.

Réaliser un planning si plusieurs personnes sont concernées.

En cuisine

Après échange avec le chef et le personnel de cuisine, définir qui aura en charge - en fin de service - de peser les aliments non servis et de remplir les grilles de pesées (proposées en annexe).

Restaurant en self

L'idéal est de demander aux élèves de trier eux mêmes leurs déchets (cela ayant un impact pédagogique).

Dans ce cas, il faudra impérativement mettre en place une surveillance du tri.

Cette surveillance pourra être faite par des volontaires des équipes de cuisines, des surveillants, des parents d'élèves ou lorsque cela est possible des élèves volontaires.

Restaurant avec service à table

Le tri sera alors plus simple, car il pourra être effectué par le personnel de service qui gère habituellement les déchets. Il leur sera simplement demandé de trier les déchets qui auraient pu être consommés. Il est important de bien leur expliquer avant et durant la semaine de diagnostic les raisons et les consignes de ce tri.

Le tri peut également être effectué par des élèves volontaires (cela pouvant s'inscrire dans un projet pédagogique).

Mise en place du diagnostic pas à pas

1- Fixer la date et le menu de la semaine du diagnostic.

2- Préparer la semaine de tri :

- ° vérifier que vous disposez d'une balance et du matériel pour stocker les déchets;
- ° répartir et expliquer les rôles de chacun des acteurs (surveillance du tri, pesée des déchets);
- ° ne pas communiquer, au-delà des personnes impliquées, sur la semaine de tri, cela pourrait modifier les habitudes et donc fausser les résultats;
- ° la semaine précédent le diagnostic, donner les grilles de pesées aux personnes concernées.

Personnes concernées :

- pour étudier les déchets de cuisine : le chef cuisinier ou une personne de l'équipe de cuisine ;
- pour étudier les déchets de consommation : les équipes s'assurant du service et de la surveillance du restaurant scolaire.

3- Mettre en œuvre la semaine de diagnostic :

- ° dès le premier jour rappeler au chef cuisinier, aux personnes effectuant le tri et les pesées leur mission respective pour le diagnostic (tout en leur rappelant de ne pas changer leurs habitudes pour ne pas fausser les résultats);
- ° mettre en place les récipients pour récupérer les déchets;
- ° en self, dès le début de service, mettre en place les équipes de surveillance du tri;
- ° chaque jour, en fin de service peser les déchets et reporter les chiffres sur la grille de pesée;

4- Analyser le diagnostic

- ° à la fin de semaine récupérer l'ensemble des grilles de pesées;
 - ° analyser les résultats (moyenne sur la semaine du gaspillage consommation, et le cas échéant gaspillage cuisine, en gr/repas/personne) ;
 - ° valoriser les résultats, les communiquer largement, envisager les actions à mener pour le réduire.
- (annexe 6 exemple de grille d'analyse des résultats dans le temps)*

ANNEXES :

Annexe 1 : Exemple de dispositif de tri

Annexe 2 : Grilles de pesées du gaspillage en cuisine

Annexe 3 : Grilles de pesées du gaspillage lors de la consommation

Annexe 4 : Grille de pesées pour l'étude des portions

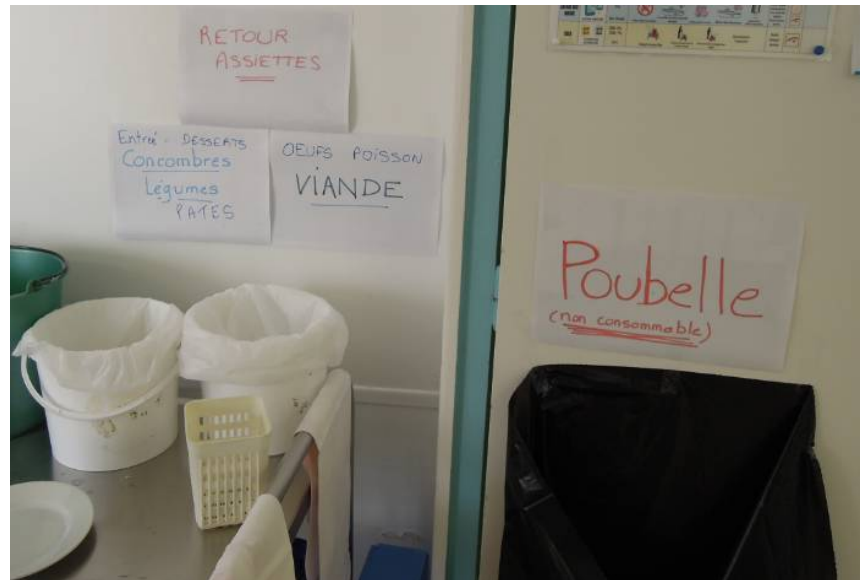
Annexe 5 : Mémo de tri

Annexe 6 : Grille d'analyse du gaspillage

Annexe 1 - Exemple de dispositif de tri



TRI AVEC SERVICE A TABLE



PESEES



ANNEXE 2 : GRILLES DE PESÉES CUISINE

PESEE SIMPLE en CUISINE du GASPILLAGE ALIMENTAIRE				
Restaurant :	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de repas préparés				
Nombre de convives effectif				
Aliments non servis kg				
Pain jeté non servi				
Nourritures non servies hors pain				
Total gaspillage cuisine kg				
Gaspillage cuisine en gr/pers/repas				

OU

PESEE DETAILLEE en CUISINE du GASPILLAGE ALIMENTAIRE				
Restaurant :	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de repas préparés				
Nombre de convives effectif				
Aliments non servis kg				
Pain jeté non servi				
Entrée				
Légumes, féculents				
Viande, poisson				
Fruit, fromage, dessert...				
Total gaspillage cuisine kg				
Gaspillage cuisine en gr/pers/repas				

ANNEXE 3 : GRILLES DE PESÉES CONSOMMATION

PESEE SIMPLE retour assiette du GASPILLAGE ALIMENTAIRE				
Nom école	lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de convives effectif				
Nourritures non consommés kg				
Pain				
Nourritures non consommées (hors pain)				
Poids du gaspillage alimentaire consommation (kg)				
Gaspillage consommation en gr/pers/repas				

OU

PESEE DETAILLEE retour assiette du GASPILLAGE ALIMENTAIRE				
Nom école	lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de convives effectif				
Nourritures non consommés kg				
Pain				
Entrée				
Légumes, féculents				
Viande, poisson				
Fruit, fromage, dessert...				
Poids du gaspillage alimentaire consommation (kg)				
Gaspillage consommation en gr/pers/repas				

ANNEXE 4 - ÉTUDE DES PORTIONS

Étude des portions d'un restaurant collectif				
Restaurant :	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de repas préparés				
Nombre de convives effectif				
Quantités cuisinées en kg				
Pain commandés				
Entrées préparées				
Total Entrées préparées				
Plats principaux préparés				
Total plats principaux préparés				
Total de portion en gr / personne / repas (à calculer)				
Portions entrées cuisinées				
Portions entrées GEMRCN				
Portions plats cuisinées				
Portions plats GEMRCN				

ANNEXE 5 – EXEMPLE DE MÉMO DE TRI

**CETTE SEMAINE
NOUS TRIONS**
ce qui se mange



fruit non mangé



Viande légume



yaourt non vide



Reste de pain

**NOUS LAISSONS
SUR LE PLATEAU**

ce qui ne se mange pas



trognon de
pomme



serviette

pot de
yaourt



épluchure de fruit

os





MEMO TRI du GASPILLAGE ALIMENTAIRE simplifié

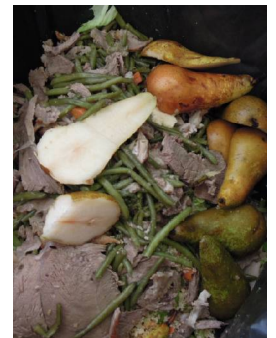
On tri ce qui aurait pu être mangé, mais qui ne l'a pas été.
2 types de produits seront pesés = 2 poubelles



le PAIN

Un récipient pour récupérer le pain pris par les élèves et non consommés

Un récipient pour toutes la **NOURRITURE** qui aurait pu être mangée



A mettre : bouts de viande ou de poisson, viande/poisson pas touché ou à peine entamé avec os/arrête/peau si impossibilité de les séparer.

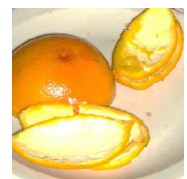
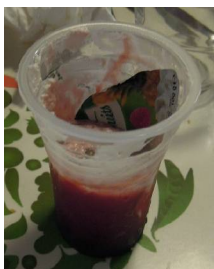
fruits pas touché ou entamé non fini (enlever la peau de la banane quand c'est possible),

yaourt à entamé non fini avec ou sans le pot (très léger),

les crudités, légumes, féculents et tous autres produits mangeable, non consommé .

A ne pas mettre : os, peau, bâton de brochette, gras, nerfs s'il ne reste que ça.

serviettes, pot de yaourt vide ou juste mal raclés, épluchures, trognon ou noyau de fruit, emballage de sauce, pain, opercule du yaourt, croûte de fromage s'il ne reste que ça.





MEMO TRI du GASPILLAGE ALIMENTAIRE 5 flux

Cette semaine, on tri ce qui aurait pu être mangé, mais qui ne l'a pas été.
Trois poubelles pour trois flux différents :



LE PAIN



ENTRÉE

A mettre : crudités, charcuterie, croûte de pâté (comestible) élément de décoration comestible (salade, etc.)...

A ne pas mettre : peau de melon, peau de saucisson, ...



VIANDE / POISSON

A mettre : bouts de viande ou de poisson, viande/poisson pas touché ou entamé avec os/arrête/peau si impossibilité de les séparer, coquille de crustacé pleine...



A ne pas mettre : os, peau, bâton de brochette, gras, nerfs s'il ne reste que ça, coquille vide de crustacé (ex: moule)...



FÉCULENTS LÉGUMES

A mettre : tous les légumes et féculents non consommés...

FROMAGES : DESSERTS



A mettre : fruits pas touché ou à peine entamé (enlever la peau de la banane quand c'est possible), yaourt à peine entamé avec ou sans le pot (très léger), fromage, ...

A ne pas mettre : serviettes, pot de yaourt vide ou juste mal raclés, épluchures, trognon ou noyau de fruit, emballage de sauce, pain, opercule du yaourt, croûte de fromage s'il ne reste que ça...

ANNEXE 6 - Grille d'analyse du gaspillage

	Diagnostic	Challenge	Pesée semaine n°....	Pesée semaine n°....	Pesée semaine n°....
Nombre de convive par jour					
<i>Portions cuisinées gr/pers (option)</i>					
Gaspillage Cuisine (kg)					
Gaspillage Consommation (kg) (dont pain)					
Gaspillage Pain (kg) (retour assiette)					
Total Gaspillage (cuisine + consommation) (kg)					
Gaspillage Cuisine en gr/pers/repas					
Gaspillage Consommation en gr/pers/repas					
Gaspillage pain en gr/pers/repas					
Total Gaspillage en gr/pers/repas					