



Ni trop, ni trop peu
moins de déchets, c'est gagné

Bilan des projets pilotes sur la réduction du gaspillage alimentaire dans 5 collèges du Cantal





- LES ÉTABLISSEMENTS PILOTES
- LA DÉMARCHE
- LES RESULTATS DE LA PESEE INITIALE
- LES ACTIONS MISES EN OEUVRE

LES ÉTABLISSEMENTS PILOTES

- **Collège du val de Cère**
Laroquebrou

190 repas/jour
service en self



- **Collège Jules ferry**
Aurillac

400 repas/jour
service en self



- **Collège Henri Mondor**
Saint Cernin

180 repas/jour
service en self



- **Collège Georges Brassens**
Ydes

180 repas/jour
service en self



- **Collège des gorges de la Truyère**
Pierrefort

120 repas/jour
service au plat



LA DÉMARCHE

1- Création d'un groupe de travail avec les collègues pilotes

Définition et validation de la méthode de travail.

2- Réalisation d'un diagnostic initial

L'objectif de cette étape était de mieux connaître le gaspillage alimentaire (quantité et causes) et ainsi d'orienter le choix des actions à mettre en place et de mesurer les résultats.

- Pesées réalisées chaque jour sur une semaine (4 repas)
- Enquête auprès des convives
- Analyse des résultats
- Communication des résultats pour sensibiliser les convives

3- Formation du personnel et sensibilisation des convives

Deux modules de formation ont été proposés aux cuisiniers en concertation avec le CNFPT qui ont notamment permis d'établir une liste d'actions anti-gaspillage en agissant à trois niveaux : production, service et consommation.

Suite à ce travail, chaque collègue en fonction du contexte ont expérimenté de nouvelles pratiques (buffet d'entrée, présentation de différentes taille de portions, boîte à idée,...).

Deux sessions de sensibilisation à l'alimentation durable ont parallèlement été proposées dans les collèges pilotes pour des groupes d'élèves
« ambassadeurs ».

4- Evaluation avec la réalisation d'une seconde semaine de pesée

Afin de mesurer les résultats obtenus, une nouvelle campagne de pesées sur les mêmes menus et dans les mêmes conditions que le diagnostic initial a été réalisé en octobre 2016. Un bilan a été présenté à chaque équipe dans les collèges afin d'envisager la poursuite des actions en fonction des points forts et points faibles identifiés.

LES RÉSULTATS DE LA PESÉE INITIALE

- Sur 4280 repas servis : **360 Kg** de déchets à la fin du service

Dont cuisine (restes non servis) : **70 Kg (20%)**
et retours plateau : **290 Kg (80%)**

- Une moyenne de **81 g** de déchets par repas
- Coût sur la semaine : **1412 €**

Projection sur une année scolaire

(36 semaines) :

13 T de nourriture gaspillée

50 832 € perdus



Ni trop, ni trop peu
moins de déchets, c'est gagné



COLLÈGE _____

DU _____ AU _____



_____ KG

_____ € perdus





de nourriture jetée
à la fin du service



- > J'adapte la quantité de nourriture selon ma faim.
- > Selon les plats, je demande à être servi en plus petite quantité si j'aime moins ou si je ne connais pas.
- > Je fais de mon mieux pour finir ce qui est sur mon plateau.
- > Je n'hésite pas à partager mon pain si j'en ai trop.
- > En respectant la nourriture, je respecte le personnel qui a préparé le repas.
- > Je garde en mémoire que d'autres n'ont pas la chance de manger à leur faim.



DÉJÀ _____
SIGNATURES

<h2 style="text-align: center;">Les actions mises en oeuvre</h2>	<h3 style="text-align: center;">Impact sur la réduction du gaspillage</h3>
<p><u>Limiter le gaspillage du pain</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Limiter au départ le nombre de morceaux (2 par exemple) avec possibilité pour les élèves de se resservir (pain disponible en salle en petite quantité). - Placer le pain en sortie de linéaire de self quand c'est possible. - Visualiser les déchets : installer un bac au niveau de la plonge qui rend visible le pain gaspillé, plutôt qu'un sac en papier qui cache le pain jeté. - Commande du pain au plus juste chaque jour (pas de commande programmée standard). - Le pain coupé non servi peut être réutilisé en cuisine (après congélation ou directement) : chapelure, pain perdu, crumble, gâteau (en remplacement de la farine). 	<p style="text-align: center;">Aliment symbolique</p> <p style="text-align: center;"></p>
<p><u>Sensibilisation des convives à l'alimentation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Affichage de la charte anti-gaspi - 2 séances de sensibilisation à l'alimentation durable avec le CPIE - Mise en place d'une commission restauration - Présentation des producteurs/fournisseurs (semaine du goût) 	<p style="text-align: center;">Impact à long terme</p>
<p><u>Améliorer la prévision des effectifs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Information sur les activités prévisionnelles du collège (sorties, absences, stage, voyages, examens,...) - Comptage le matin à transmettre avant 9 h à la cuisine - Acceptation des externes (paiements au ticket) uniquement sur inscription 	<p style="text-align: center;"></p>
<p><u>Réduire les pertes à la préparation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisson « juste température » : moins de perte, meilleure qualité gustative, organisation du travail facilitée. - Choix du calibrage des produits : choix de pomme petit calibre (fruits par exemple) - Sensibilisation du personnel : formation CNFPT (2 modules) 	<p style="text-align: center;"></p>
<p><u>Adapter les portions aux consommateurs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapter les grammages recommandés suivant le retour d'expérience (produits plus ou moins consommés) - Proposer portion et ½ portion (entrées, fruits, plat chaud...) - Servir à la demande : communiquer avec les élèves 	<p style="text-align: center;"></p>

Les actions mises en oeuvre	Impact sur la réduction du gaspillage
<p><u>Offrir la possibilité aux convives d'adapter leur portion</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer les entrées ou dessert en buffet (« Salad'bar ») : possible sur la chaîne de self directement. - Le buffet peut être aussi mis en place en service à table, en plaçant un plat dans la salle. 	<p>😊😊😊</p>
<p><u>Traiter les excédents et les bio-déchets</u></p> <p>Excédents non servis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - plats chauds : refroidissement rapide pour resservir le lendemain - fruits et légumes frais : retraiter sous forme de potage, compote, smoothie, gâteaux, tarte,... <p>Déchets :</p> <ul style="list-style-type: none"> - légumerie : compost 	<p>😊😊</p>



Buffet d'entrées à Ydes

Visualisation du pain jeté à Laroquebrou



**Vous souhaitez vous aussi développer
un projet pour réduire le gaspillage alimentaire,
nous pouvons vous accompagner!**

Contacts :

Virginie Saillard

Chargé de projet Transition Energétique Agenda 21
vsillard@cantal.fr; 04 71 46 22 75

Laurent Fabrègues

Technicien restauration
lfabregues@cantal.fr; 04 71 46 49 18

