



## 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 »** (nourritures préparées mais non servies)
- le **gaspillage « consommation »** (nourritures servies dans les assiettes, prises sur les plateaux, non consommées).

### 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 nourritures.

*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 épluchures, 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 chacune des personnes concernées\* par le diagnostic (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 pour suivre l'évolution du gaspillage 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

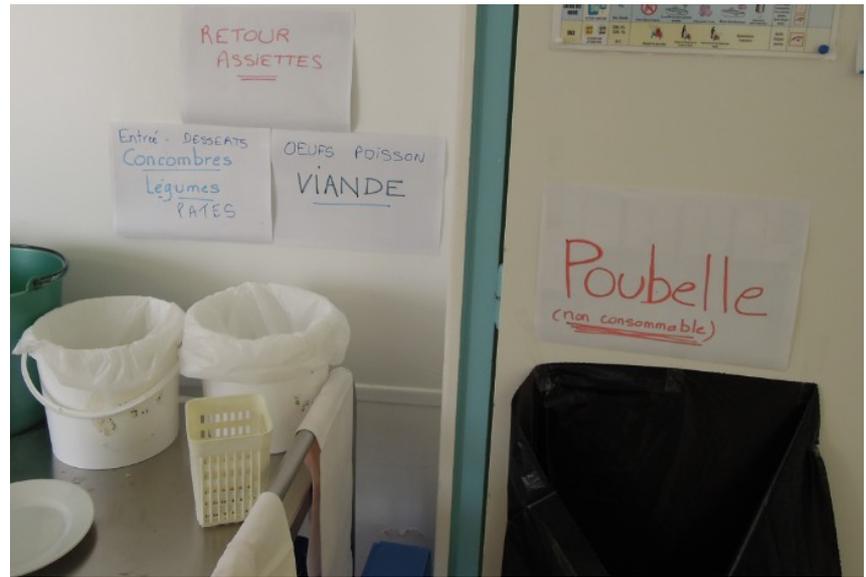
Annexe 5 : Mémo de tri

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

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

OU

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

## ANNEXE 3 : GRILLES DE PESÉES CONSOMMATION

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

OU

<b>PESEE DETAILLEE retour assiette du GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b>				
Nom école	lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de convives effectif				
<b>Nourritures non consommées kg</b>				
Pain				
Entrée				
Légumes, féculents				
Viande, poisson				
Fruit, fromage, dessert...				
<b>Poids du gaspillage alimentaire consommation (kg)</b>				
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				
Pains commandés				
Entrées préparées				
<b>Total</b> Entrées préparées				
Plats principaux préparés				
<b>Total</b> plats principaux préparés				
Total de portions en gr / personne / repas (à calculer)				
Portions <b>entrées</b> cuisinés				
Portions <b>entrées</b> GEMRCN				
Portions <b>plats</b> cuisinés				
Portions <b>plats</b> GEMRCN				

# ANNEXE 5 – EXEMPLE DE MÉMO DE TRI

## MEMO TRI du GASPILLAGE ALIMENTAIRE **SIMPLIFIÉ**

Trier 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 consommé

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



A trier: reste de viande ou de poisson, viande/poisson, à peine entamé avec os/arrête/peau si impossibilité de les séparer.

fruit partiellement, voir pas du tout consommé (enlever la peau de la banane quand cela est possible),

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

crudité, légume, féculent et tout autre produit comestible, non consommé.

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

serviette, pot de yaourt vide ou juste mal raclé, épluchure, 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, est trié tout ce qui aurait pu être mangé, mais qui ne l'a pas été.  
Cinq poubelles pour cinq flux différents :



### LE PAIN



### ENTRÉE

A mettre : crudité, 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 : bout de viande ou de poisson, viande/poisson non ou peu 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 : fruit pas touché ou à peine entamé (enlever la peau de la banane quand cela est possible), yaourt à peine entamé avec ou sans le pot (très léger), fromage, ...

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

## ANNEXE 6 - Suivre l'évolution du gaspillage

	Diagnostic	Challenge	Pesée semaine n°....	Pesée semaine n°....	Pesée semaine n°....
Nombre de convives 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)					
<b>Gaspillage Cuisine en gr/pers/repas</b>					
<b>Gaspillage Consommation en gr/pers/repas</b>					
<b>Gaspillage pain en gr/pers/repas</b>					
<b>Total Gaspillage en gr/pers/repas</b>					