



# Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire 2019



Club DD, Mission « Nourrir sans détruire »

Ce document a été réalisé par le Club DD du collège et particulièrement les élèves de la mission « Nourrir sans détruire » (**Zoé, Jules, Charles, Louna-Marie, Maelynn, Lily, Manon, David, Adréa et Lucie**), encadrés par leur professeure référente **Mme Simon**. Il prend en compte les résultats du diagnostic alimentaire réalisé par le Conseil Départemental de l'Essonne, que nous remercions pour son soutien.

## SOMMAIRE

<b>1. Présentation du collège et de la cantine .....</b>	<b>3</b>
<b>2. La problématique du gâchis alimentaire au collège : les résultats du diagnostic.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Les solutions : le plan d'actions .....</b>	<b>9</b>

# 1. Présentation du collège et de la cantine

Le collège André Maurois compte environ **640 élèves**. Nombreux sont ceux qui mangent à la cantine : le nombre de demi-pensionnaires est en effet autour de **530**.

La cantine se caractérise par une salle des élèves contenant **276 places assises**.



## Le fonctionnement du self

Le premier service débute à 11h30 et le second à 12h30. Les élèves patientent en ligne devant l'entrée du réfectoire puis atteignent le début du self un par un. Le self est organisé ainsi : les élèves choisissent tout d'abord leur entrée puis leur plat. Pour ce dernier, ils ont le choix entre de la viande ou du poisson et généralement entre plusieurs types d'accompagnement comme des légumes et/ou des féculents. Les élèves choisissent ensuite leur dessert puis un yaourt ou un fromage. Finalement, ils ont le choix entre un petit pain de 50 grammes ou une tranche d'environ 25 grammes. Une fois leur plateau complet, ils partent s'asseoir à une table afin d'y déjeuner.

A la fin de leur repas, les élèves savent qu'ils doivent regrouper leurs déchets alimentaires dans l'assiette et le pot de yaourt vide, le verre et les couverts à côté. Ils se rendent ensuite au débarras. Pour cela, ils déposent leur plateau sur un rail et mettent leur verre, fourchette, couteau et cuillère dans des bacs spécifiques et leur pot de yaourt vide dans une poubelle dédiée. Le personnel de cantine, quant à lui, s'occupe de vider les assiettes dans les poubelles à ordures ménagères.

## 2. La problématique du gâchis alimentaire au collège : les résultats du diagnostic

Un diagnostic précis a été réalisé lors de la **semaine du 3 au 7 décembre 2018**, par les services du Conseil Départemental et les éco-citoyens du Club DD appartenant à la mission « Nourrir sans détruire ».

Le menu était celui-ci :

MENU DE LA SEMAINE				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de demi-pensionnaires	529	482	492	495
Entrée	Salade	Salade, taboulé	Salade, avocat	Pizza, quiche lorraine, friand au fromage
Viande et poisson	Sauté de porc, cabillaud à la crème	Pavé de dinde, poisson	Bœuf bourguignon	Pavé de dinde, poisson
Accompagnement	Pommes de terre vapeur, blettes aux herbes, steak végétal	Coquillettes au beurre, légume poêlés	Cubes de patates douces, poêlée campagnarde	Gnocchis, légumes
Produits laitiers			Yaourt, Camembert, fromage Kiri	Yaourt, fromage Kiri, emmental
Dessert	Beignet, compote de fruits	Clémentine	Poire, mousse au chocolat, crème vanille	Poire, pomme, orange, kiwi

### Méthodologie adoptée

- **Mise en place d'un gâchis pain** : les élèves ont déposé leur pain entamé ou non dans le gâchis pain situé en amont des poubelles de tri ;

- **Mise en place de plusieurs types de poubelles avec affiches explicatives au niveau des retours de plateaux** :

Un bac destiné aux entrées. Un pour les légumes et féculents. Un recevant la viande et le poisson. Les deux derniers pour séparer les produits laitiers et les restes du dessert.

Enfin, un sac placé à côté du gâchis pain pour récolter les serviettes, et en bout de chaîne, comme habituellement depuis la rentrée 2017, un bac pots de yaourts/compotes vides, opercules de yaourts/compotes et emballages plastiques qui correspond au tri sélectif.



Fig. 1 photographie du gâchis pain installé



Fig. 2 photographie de la poubelle tri sélectif

### Etude globale des retours plateaux + pain

Jour	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Pain jeté (kg)	2,4	1,9	0,9	2,5
Pesée des déchets issus des repas des élèves (kg)	66	41	70	95

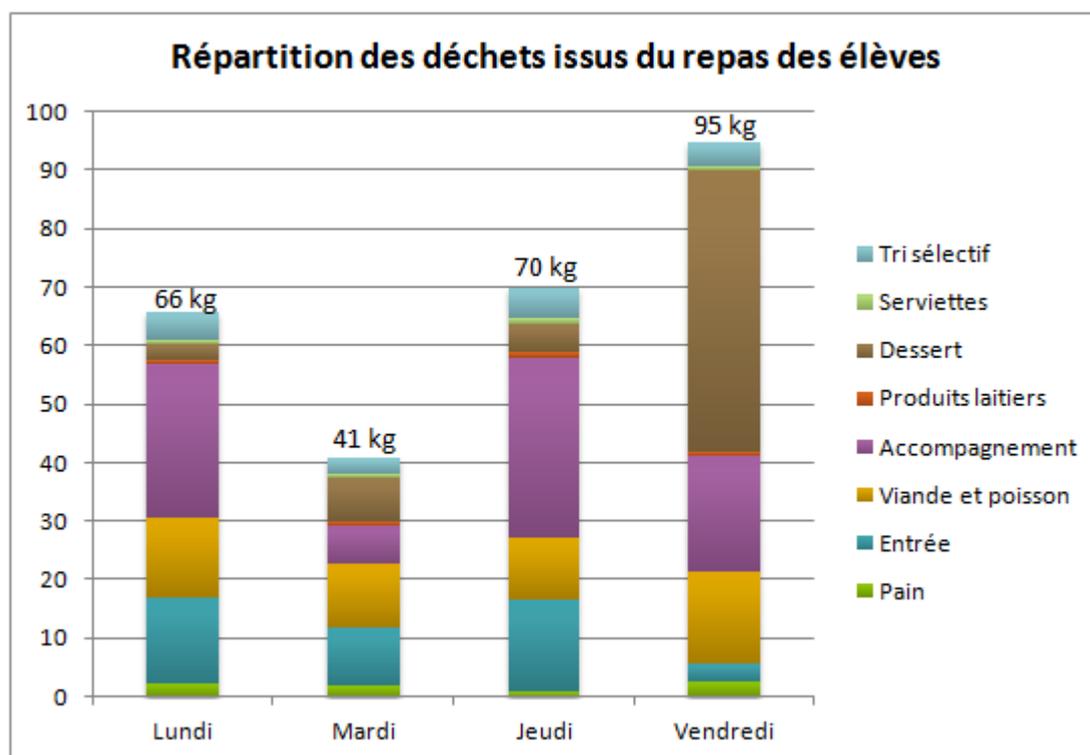
### Evaluation de la quantité de déchets alimentaires par convive

Jour	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Nombre de repas	529	482	492	495
Pain jeté (g/repas)	4,5	3,9	1,8	5,1
Déchets pesés (g/repas)	124,8	85,1	142,3	191,9

Nous constatons que sur la période de mesure, le gâchis pain est en-dessous de la moyenne (qui est de 7,5 kg de pain jetés dans un collège d'après le diagnostic réalisé par Laura Pisani du CD91 en avril 2018) mais cela dépend beaucoup du menu proposé.

On peut aussi percevoir un « effet diagnostic » car les élèves ont joué le jeu et ont essayé de limiter leur propre gaspillage alimentaire pendant cette semaine d'action. D'ailleurs, le vendredi, le gâchis pain est en hausse sensible...

Par ailleurs, un gros gaspillage est observé le vendredi dû au fait que seuls des fruits étaient proposés en dessert. Les élèves n'ont pas bien mangé leur pomme, poire, orange ou kiwi.



**Prise en compte des quantités préparées mais non présentées et non consommées, analyse fine par catégorie et déchets inévitables (os, pelures de fruits, serviettes...)**

Voici la synthèse des mesures obtenue à partir du document retourné par Laura Pisani du Conseil départemental et de l'outil d'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective créé en 2018 par Verdicité mandatée par l'ADEME.

(Fichier libre d'utilisation téléchargé et complété sur le site de l'ADEME : [tableur-pesee-ga-optigede-ademe\\_vf2](#))

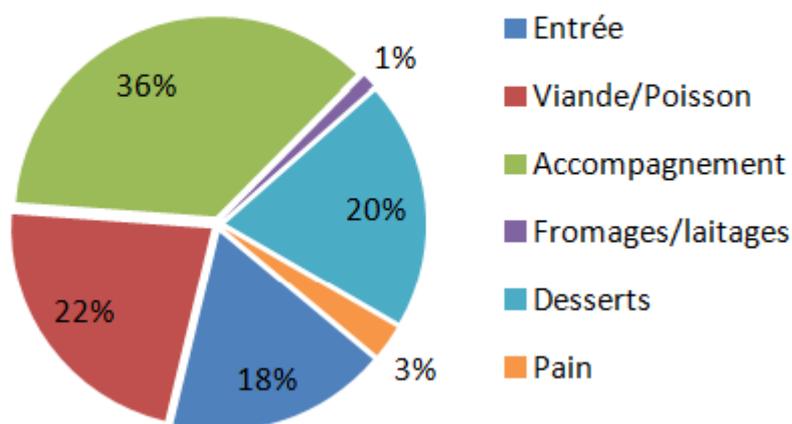
QUANTITES PREPAREES MAIS NON PRESENTEES ET NON CONSOMMEES				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de demi-pensionnaires	529	482	492	495
Entrée	4,50 kg	2 kg		
Viande et poisson	5,20 kg de poisson	5 kg	2,28 kg	
Accompagnement	11,8 kg → 11 kg de pommes de terre → 0,8 kg de blettes	6,30 kg	4,63 kg	
Produits laitiers				
Dessert	0,68 kg de beignets			

DECHETS ISSUS DES REPAS DES ELEVES (kg)				
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de demi-pensionnaires	529	482	492	495
Pain	2,4	1,9	0,9	2,5
Entrée	14,6	9,8	15,7	3,2
Viande et poisson	13,6	11	10,6	15,7
Accompagnement	26,1	6,5	30,8	19,6
Produits laitiers	0,8	0,8	0,8	0,8
Dessert	2,7	7,5	5	48
Serviettes	0,9	0,7	1	0,8
Tri sélectif	4,5	2,7	5	4,2
<b>TOTAL</b>	<b>66 kg</b>	<b>41 kg</b>	<b>70 kg</b>	<b>95 kg</b>

<b>Nom de l'établissement :</b>	<b>Collège André MAUROIS</b>
Nombre de mesures :	4 mesures
Nombre total de repas pendant les pesées :	1 998 repas
Nombre moyen de convives par repas :	499,5 convives

Quantités du gaspillage	
Quantités d'aliments gaspillés sur la période de mesure	283 kg
Gaspillage moyen par repas	141,4 g/repas
Gaspillage alimentaire minimum sur la période de mesure	88,3 g/repas
Gaspillage alimentaire maximum sur la période de mesure	179,8 g/repas
Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure	1 059 kg
Rapport quantités gaspillées / quantités préparées	27 %
dont retours d'assiette	80 %

## Poids des composantes dans le gaspillage alimentaire



Estimation du coût du gaspillage alimentaire	
Coût approximatif des denrées achetées :	4 000 €
Coût gaspillé (part alimentaire) :	0,44 €/repas

Extrapolation à l'année du gaspillage alimentaire	
Nombre de repas servis par année scolaire (140 jours) :	70 000 repas
Quantités gaspillées par année scolaire :	<b>9,9 tonnes</b>
Coût direct (part alimentaire) du gaspillage alimentaire par an :	<b>30 800 €</b>

Pendant cette semaine de mesure, il est intéressant de noter que certains plats semblent générer "moins" de gaspillage alimentaire.

Nous pourrions élaborer un repas pizza / quiche / friand, coquillettes, pavé de dinde et compote / beignet pour tester cette hypothèse.

Cela nous amène à ce que nous pourrions imaginer et organiser pour agir concrètement en faveur de notre objectif de développement durable.

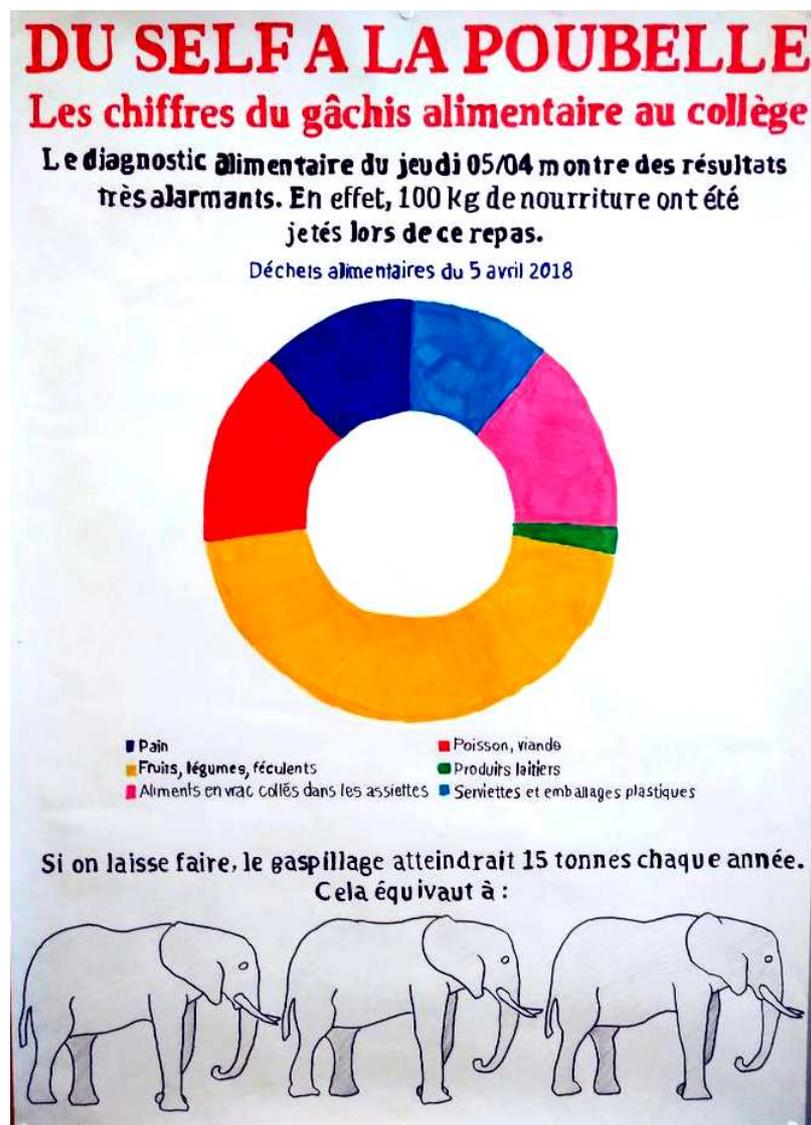
### 3. Les solutions : le plan d'actions

Objectif : réduire la quantité de déchets produits par la cantine

#### A. La sensibilisation

Actuellement, les élèves du club réalisent le montage d'une vidéo sur le fonctionnement de la cantine. Ils ont élaboré un scénario et ont filmé les agents pendant la préparation d'un repas.

L'an dernier, ils ont réalisé cette affiche désormais visible de tous à l'entrée de la cantine :



#### B. La table de don

Les élèves du club DD ont mené du début à la fin le projet de table de dons : courrier à la gestionnaire, affiche avec le slogan pour expliquer et présence les premiers jours d'utilisation pour installer le dispositif.

L'idée est de moins gaspiller en permettant aux autres élèves de prendre ce que l'on ne veut pas. Les élèves ont vite compris le principe et apprécient le système. Cependant, il faut veiller à ce que chacun ne mette pas n'importe quoi dans le bac. Il faut respecter certaines contraintes (hygiène). De temps en temps, les élèves attendent qu'il y ait ce qu'ils veulent à côté de la table mais n'ont pas toujours de chance... Le retour est plutôt positif et fonctionne sans désorganiser le travail des agents.



## C. La valorisation des déchets

Début avril, nous avons aidé l'agent d'entretien, Paul, à monter deux composteurs fournis par le Conseil Départemental 91. Dans un premier temps, ils recueillent les épluchures de préparation des repas avant d'élargir aux déchets compostables quand nous aurons aussi les tables de tri. L'objectif est d'obtenir du compost qui sera mis à disposition du groupe biodiversité.



## D. Idées à développer et perspectives

- Cas des fruits / préparés par les agents : pomme - poire coupées en 4 et pelées ?
- Prévoir un temps fort dans l'année : défi gaspi mini ou action marquante ?
- Impliquer tous les élèves dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, pas seulement les membres du club DD ;
- Contacter la ferme pédagogique de Longjumeau pour récupérer le pain ?