

# 🏠 FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE

- ✓ Le réfectoire fait l'objet de 3 services le midi.
- ✓ Il n'y a pas de commission menus.
- ✓ Il n'y a pas d'information disponible sur le nombre prévisionnel de convives
- ✓ Des affiches anti-gaspi sont tout le temps affichées dans le couloir menant au réfectoire → elles ne sont probablement plus lues par les élèves.
- ✓ Présence d'un salade bar dans le réfectoire

# 🏠 FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE

- ✓ Les biodéchets sont triés à la source dans un bac à part :
  - Le **tri des biodéchets est réalisé mais la filière n'est pas mise en place et ils sont collectés et traités en mélange avec les déchets ultimes.**
  - Il y a toujours une personne pour surveiller le tri des biodéchets afin de vérifier la qualité du tri
  - Les restes de préparation de repas sont traités sur place grâce à un composteur

# ◆ FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE

✓ 1 ligne de self :

Fromage et Dessert → Plat Chaud → Pain



→ Entrée servies au salade bar



✓ Pas de pesée d'une assiette témoin pour le plat principal.

# 🏠 FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE

- ✓ Les lycéens peuvent venir se resservir seulement à la fin du service (une agente vient prévenir les élèves)
- ✓ Les assiettes ont un poids moyen de 350 grammes par assiette
- ✓ Il n'y a pas d'affichage sur la ligne de self concernant le nombre de composantes à prendre (ex: 1 entrée, 1 laitage) mais les élèves prennent rarement plus que ce qu'il faudrait à part pour le pain.
- ✓ Il n'y a pas d'affichage concernant le plat et les entrées
- ✓ Les effectifs prévisionnels des convives sont souvent plus bas que l'effectif réel → pratique de la gestion à flux tendu.

# 🏠 FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE

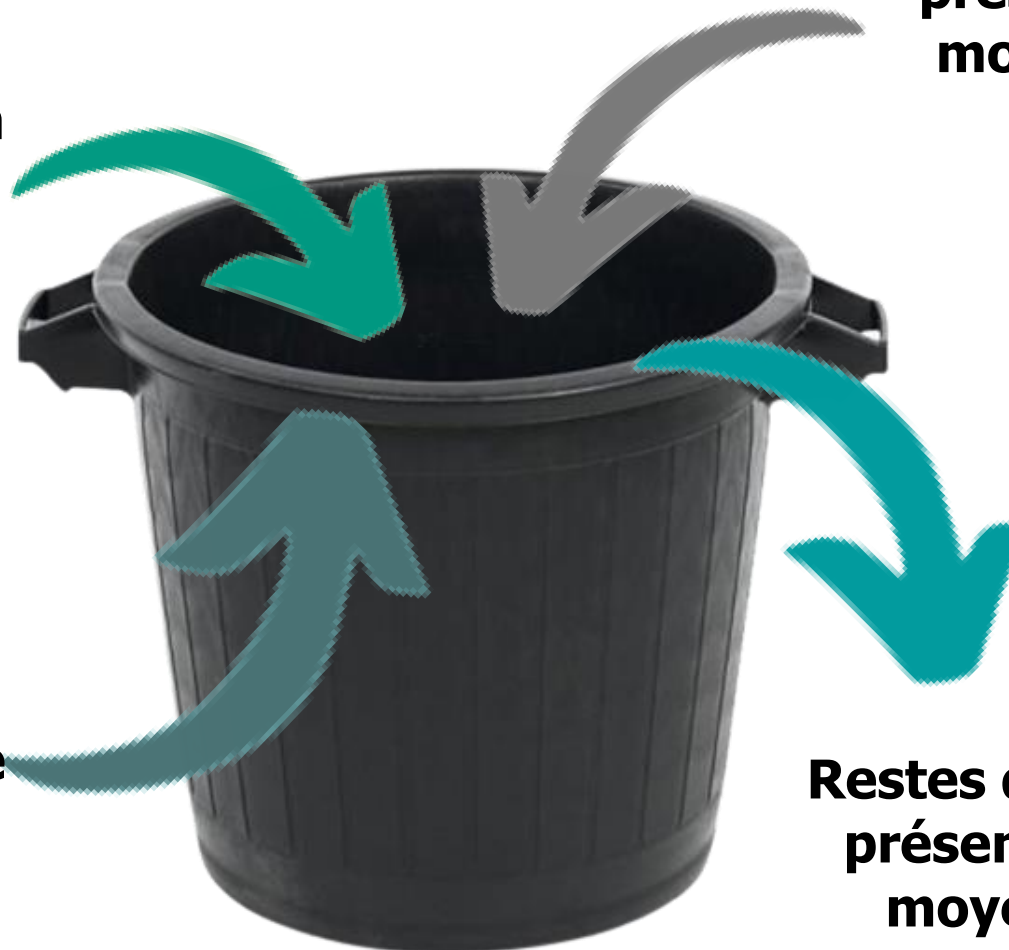
- ✓ Les bacs gastro **non présentés et qui partent en cellule de refroidissement sont rares**
- ✓ Le pain en bout de chaîne permet à l'élève de ne pas en prendre systématiquement
- ✓ Le salade bar permet aux élèves de ne pas prendre systématiquement une entrée (cf. questionnaire qualité → 41% n'en prennent pas = 6,6% du gaspillage convive)
- ✓ Les pains restants de la semaine sont congelés et resservis le vendredi midi
- ✓ Il n'y a pas de tailles différentes de pain (sauf 1 jour où ils étaient coupés en 2) → pas de pain à la coupe, pain 70g
- ✓ Lors des coups de feu, les assiettes sont parfois préparées à l'avance sans différence de quantité entre elles.
- ✓ Les élèves peuvent en demander moins mais la question n'est généralement pas posée
- ✓ On ne propose pas de goûter en petite quantité,
- ✓ Beaucoup d'attente en amont et sur la ligne de self

# RÉSULTATS PESÉES

- Particularités liées au contexte du réfectoire et aux sorties de magasin.
- Résultats des pesées.
- Temps d'attente

# LE POIDS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**Gaspillage des convives en moyenne par jour\* :  
~ 65 kilos**



**Restes de bacs gastro présentés et jetés en moyenne par jour :  
17,7 kilos**

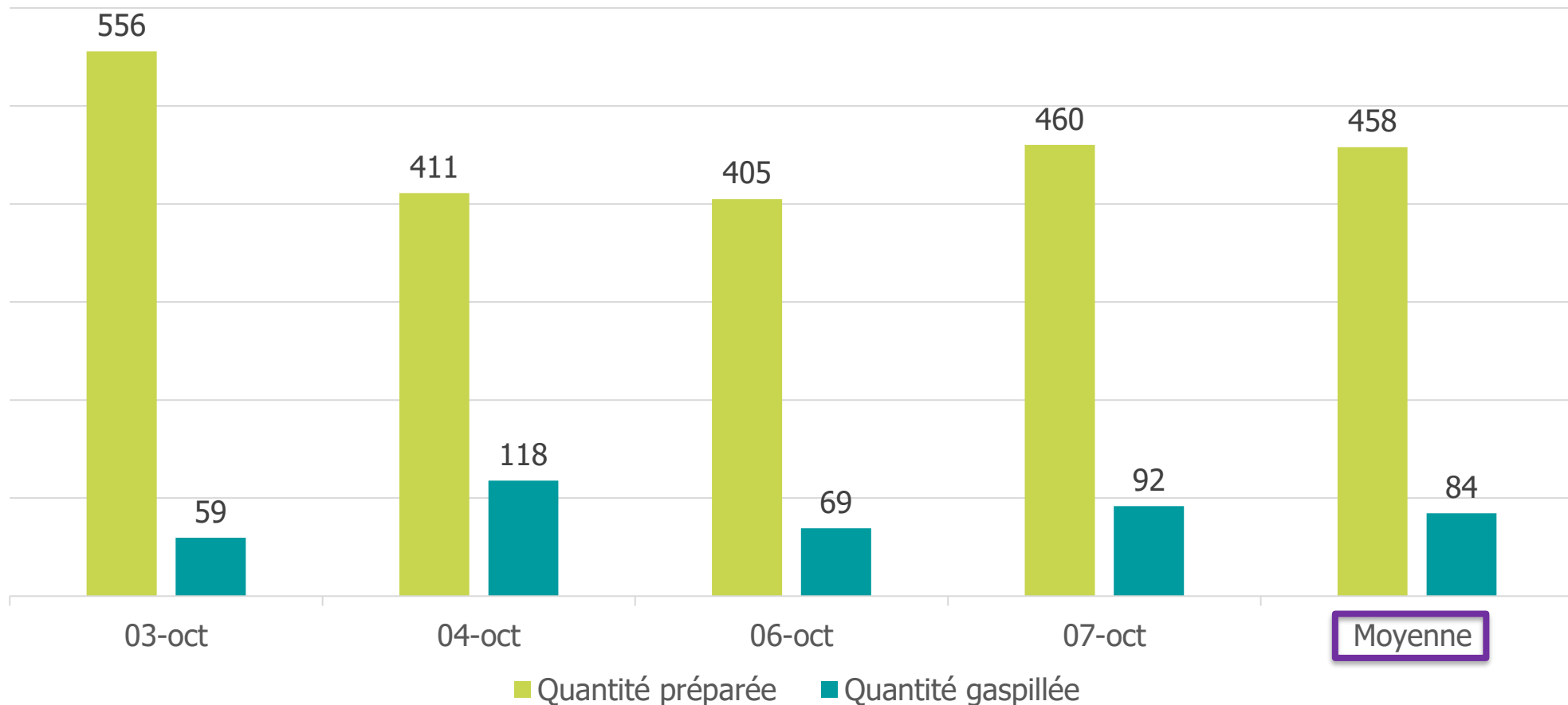
**Restes de préparation 7,1 kilos sur la semaine**

**Restes de barquettes non présentés et gardés en moyenne par jour :  
9 kilos**

- Sans la composante « non consommable »
- Reste bacs gastro présentés : 31 kilos le vendredi

# QUANTITÉS PRÉPARÉES ET QUANTITÉS JETÉES

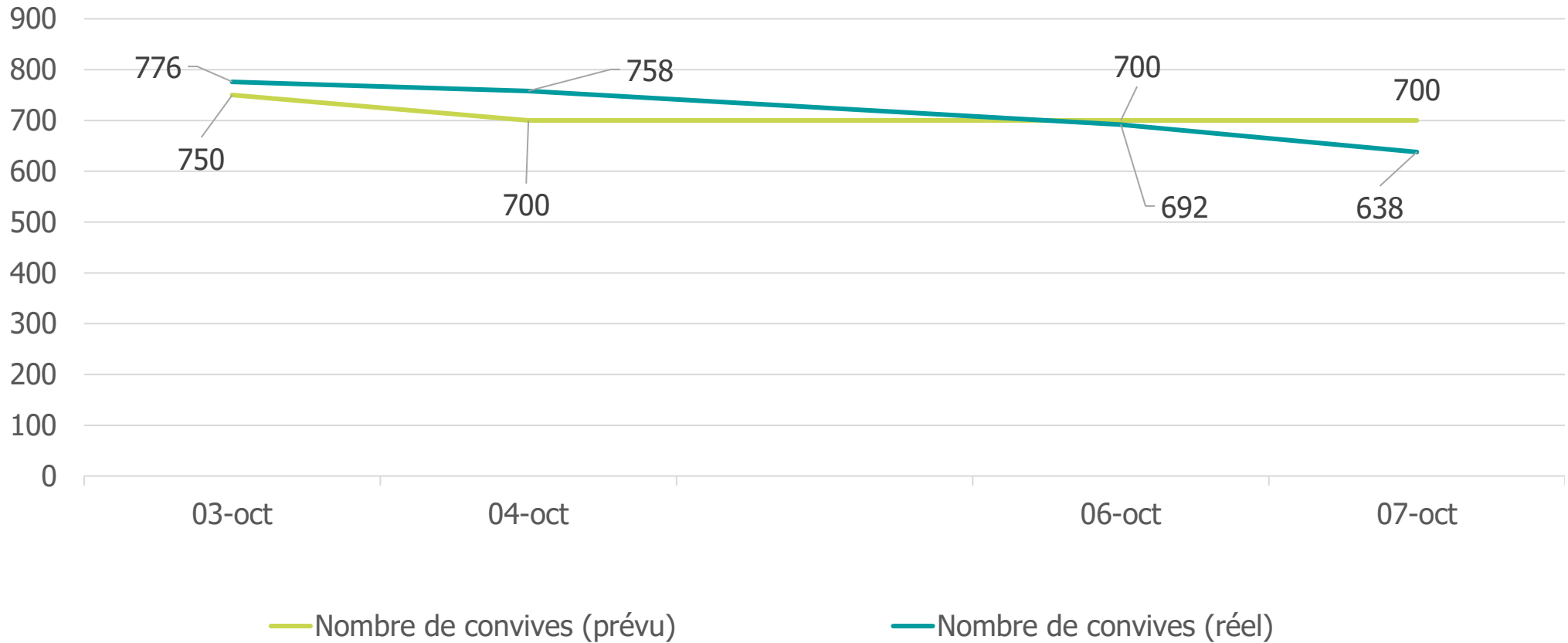
Quantités préparées et jetées (en kilos)



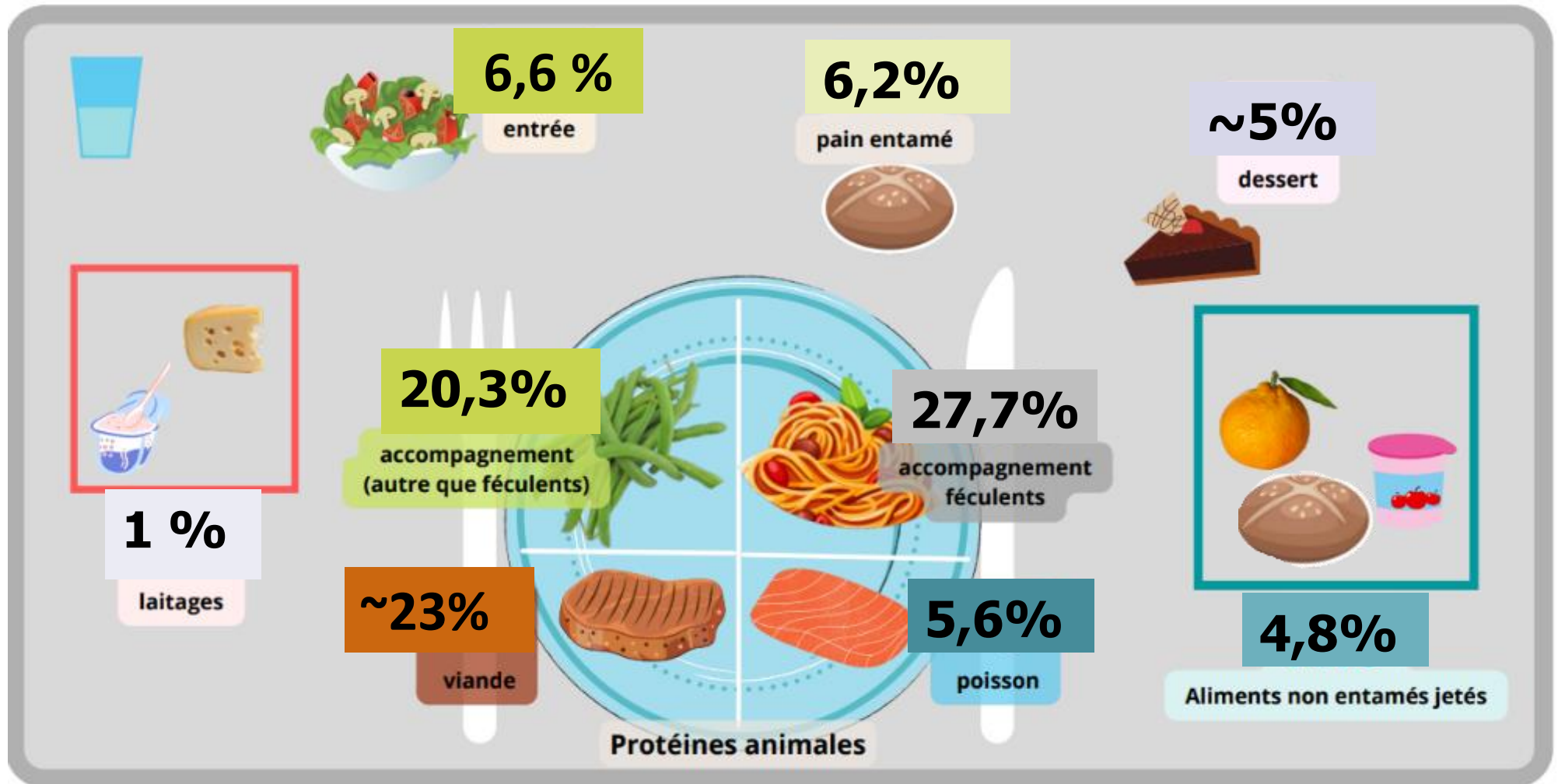


# NOMBRE DE CONVIVES

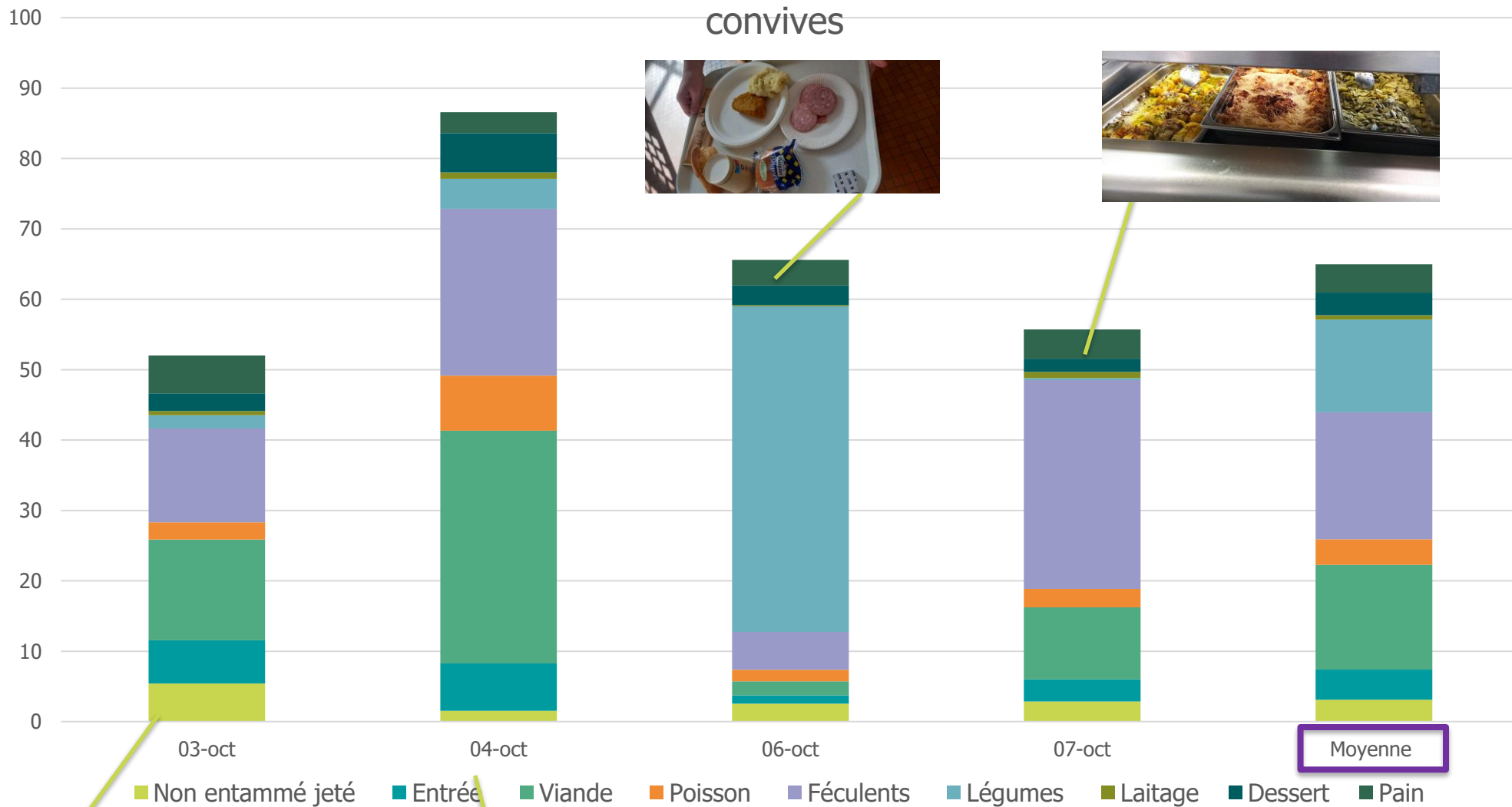
Nombre de convives prévisionnel/réel



# COMPOSANTES LES PLUS GASPILLÉES DU PLATEAU PAR LES CONVIVES



# Quantité de gaspillage alimentaire par jour et par composante des convives



Moyenne

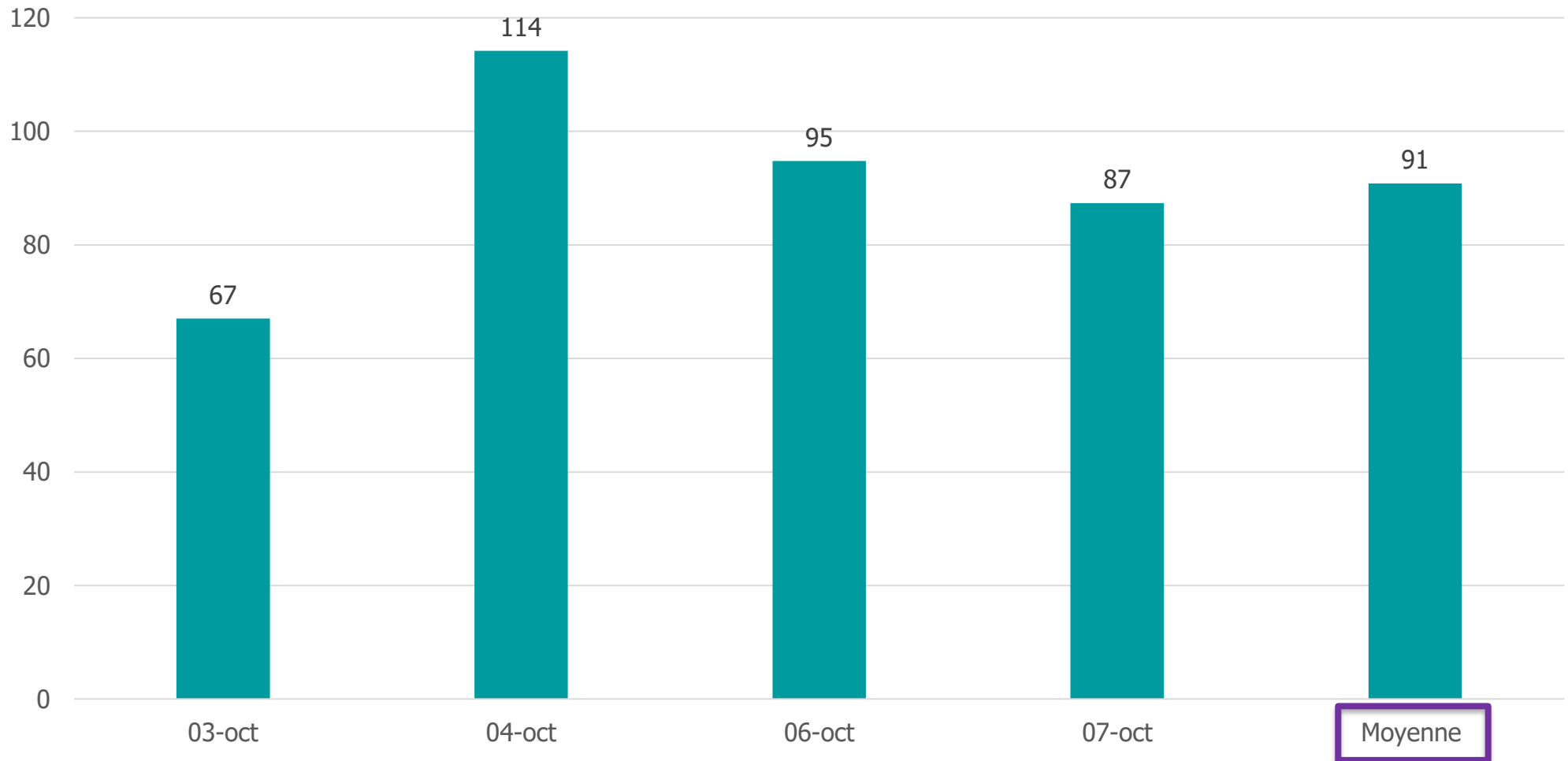
■ Non entamé jeté ■ Entrée ■ Viande ■ Poisson ■ Féculents ■ Légumes ■ Laitage ■ Dessert ■ Pain



**\*Ce graphique prend en compte seulement le gaspillage alimentaire des convives**

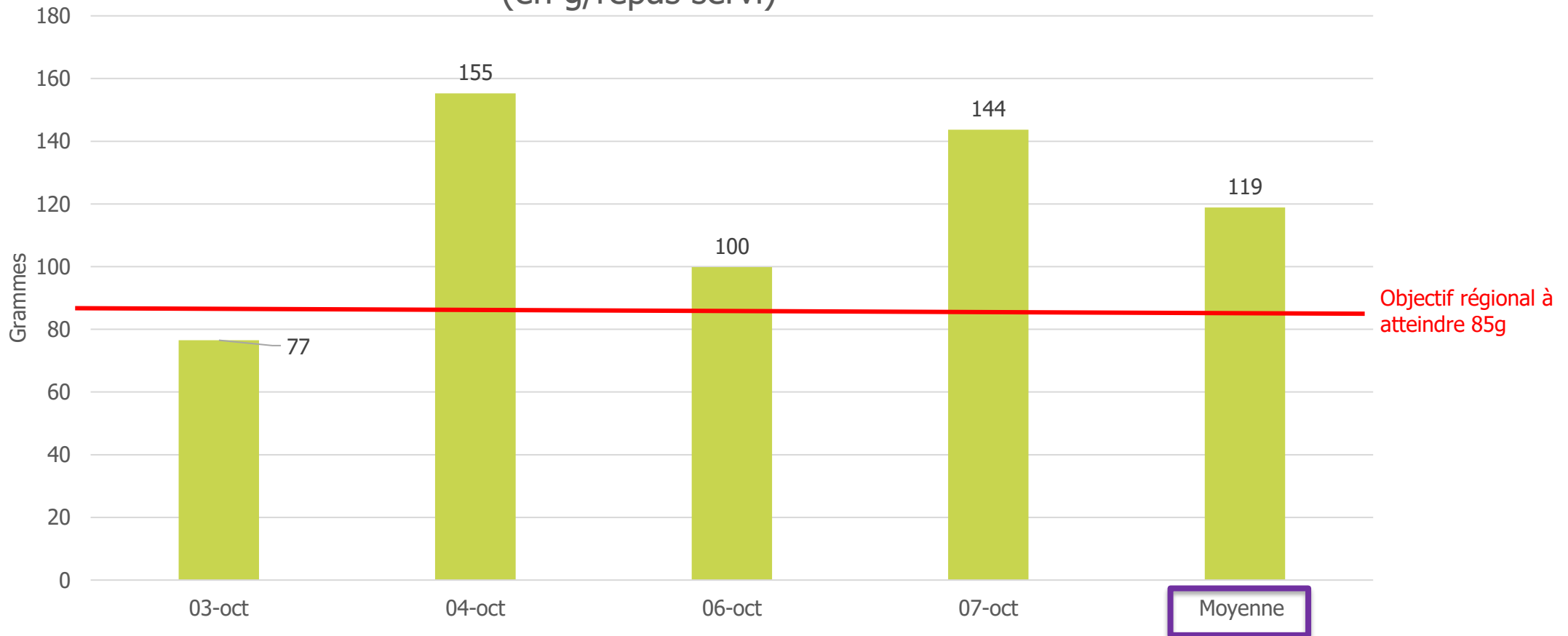
# GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES CONVIVES

Gaspillage alimentaire en g/convive (retours plateaux)



# GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Quantité totale de gaspillage alimentaire ramenée au convive  
(en g/repas servi)



Notes :

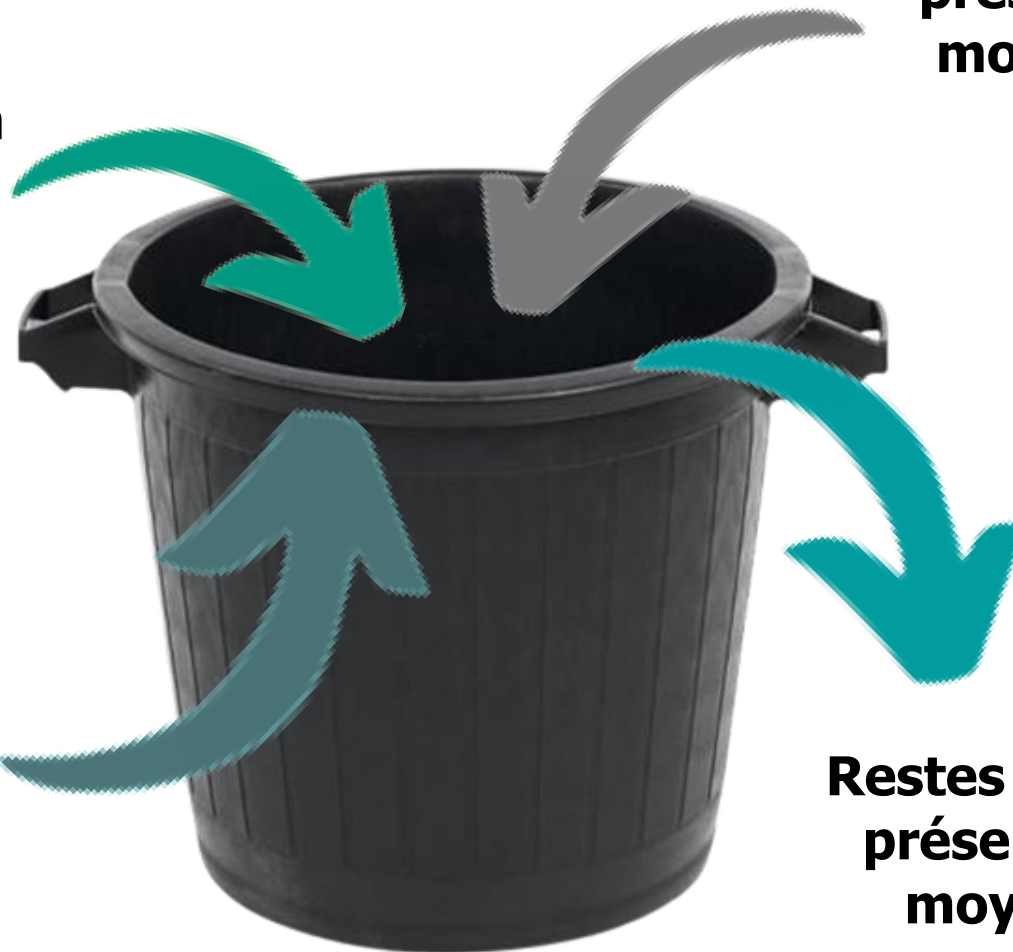
Il n'inclut pas les composantes non consommables.

**\*Ce graphique inclut le gaspillage alimentaire des bacs gastro présentés jetés, le gaspillage des convives et les restes de préparation**

# LE POIDS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**Gaspillage des convives en  
moyenne par jour\* :  
~65 kilos**

**Restes de bacs gastro  
présentés et jetés en  
moyenne par jour :  
17,7 kilos**



**Restes de préparation  
7,1 kilos sur la semaine**

**Restes de barquettes **non**  
présentés et gardés en  
moyenne par jour :  
9 kilos**

\* Sans la composante « non consommable »

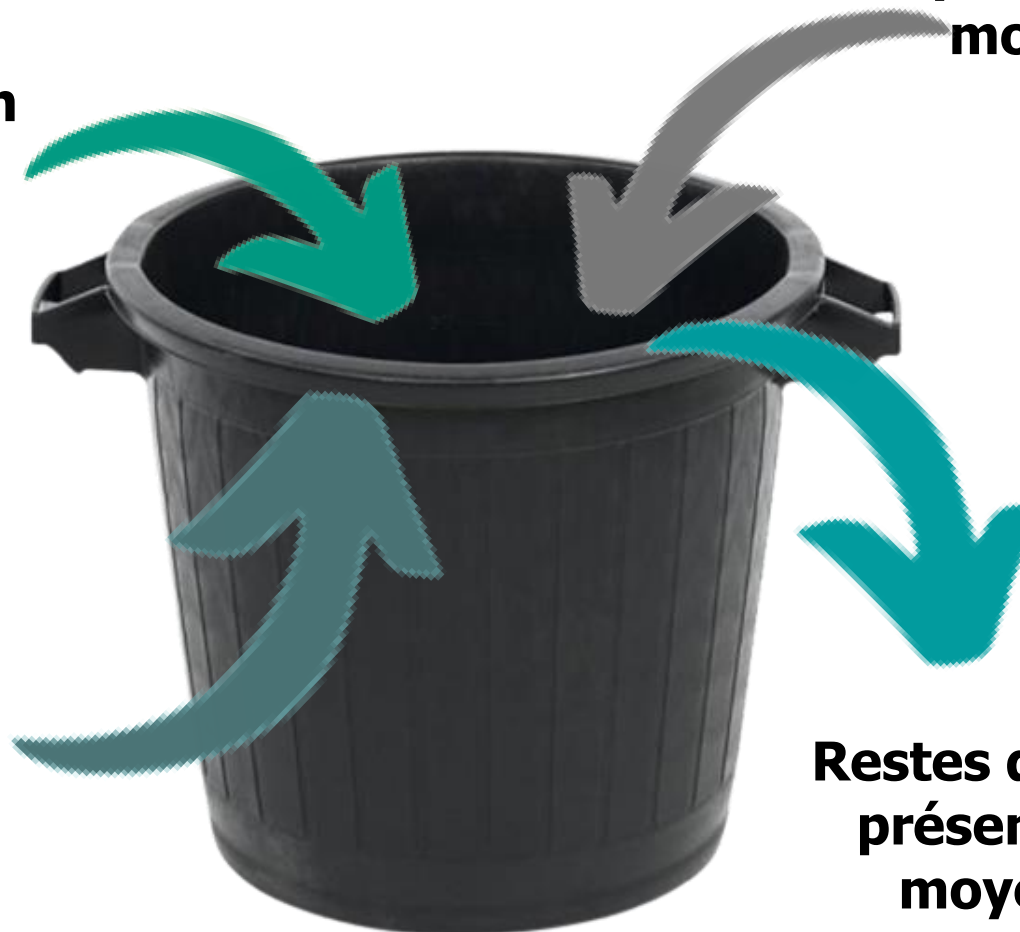
# RESTES DE PRÉPARATION

- ✓ La quantité de restes de préparation est relativement faible au regard des quantités préparées: **7,1 kilos sur la semaine de pesées**
- ✓ La grande majorité des restes de préparation concernait des épluchures.

# LE POIDS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**Gaspillage des convives en  
moyenne par jour\* :  
~65 kilos**

**Restes de préparation  
7,1 kilos sur la semaine**



**Restes de bacs gastro  
présentés et jetés en  
moyenne par jour :  
17,7 kilos**

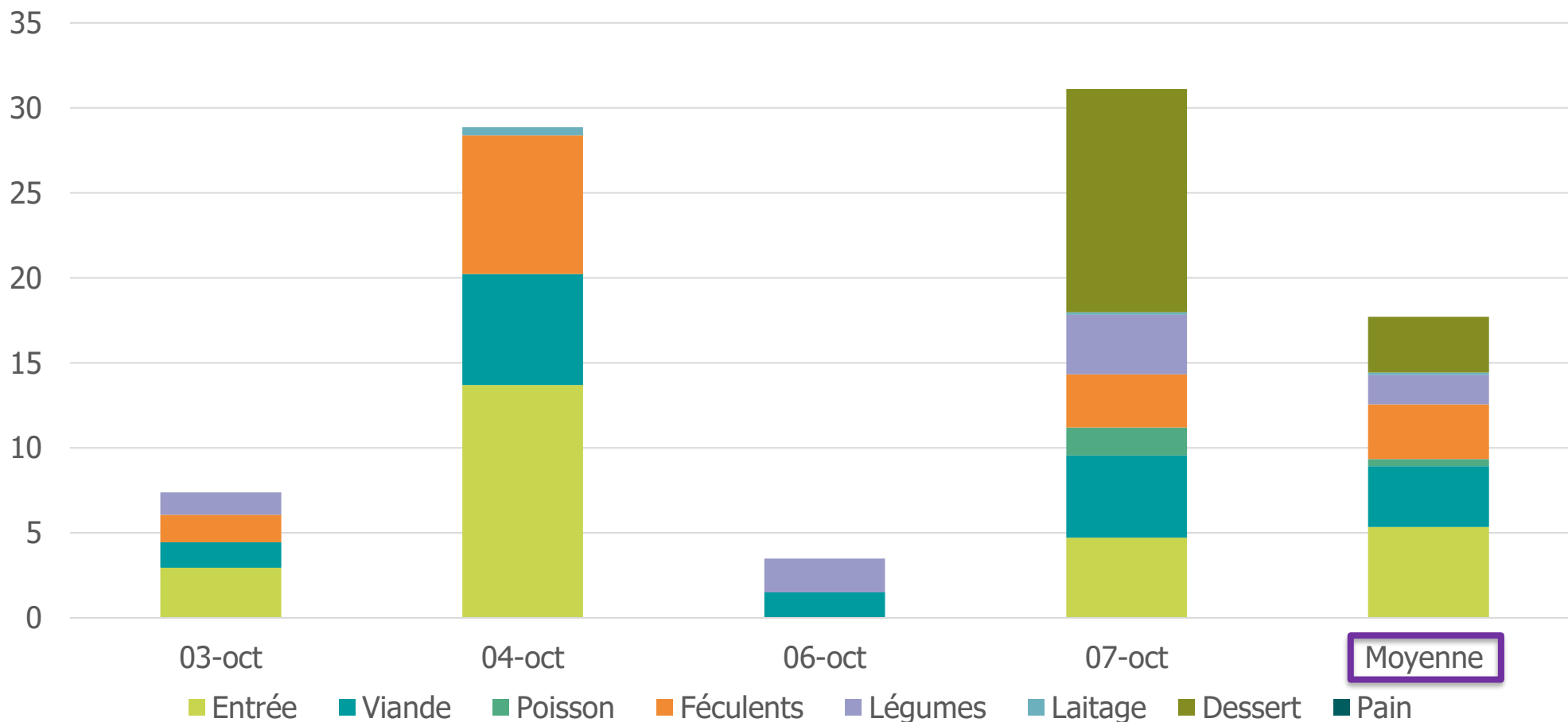
**Restes de bacs gastro **non**  
présentés et gardés en  
moyenne par jour :  
9 kilos**

\* Sans la composante « non consommable »



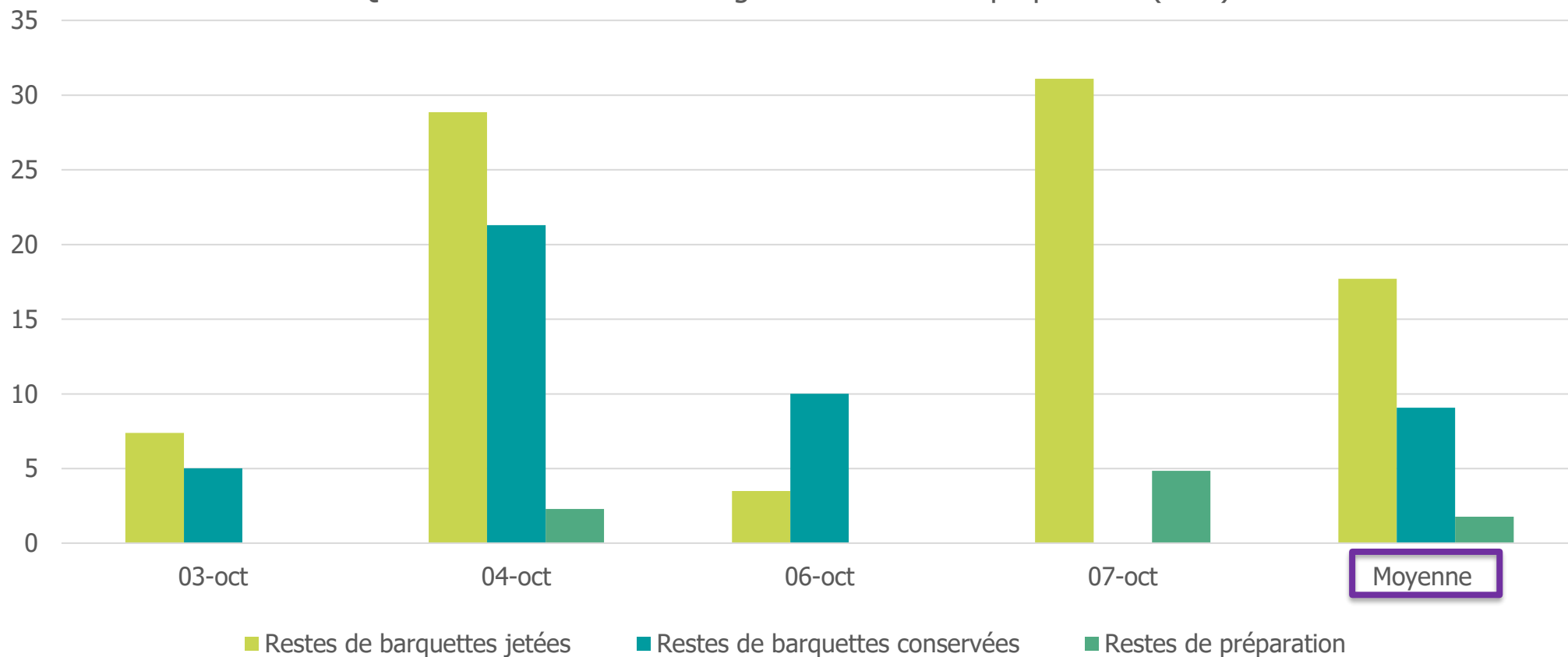
# RESTES DE BACS GASTRO PRÉSENTÉS ET JETÉS

Quantité de gaspillage alimentaire par jour et par composante des restes de présentés et jetés (en kilos)



# RESTES DE BACS GASTRO

Quantités de restes de bacs gastro et restes de préparation (kilos)



Inclut les produits présentés ne pouvant pas être resservi le lendemain (entrée, plat)

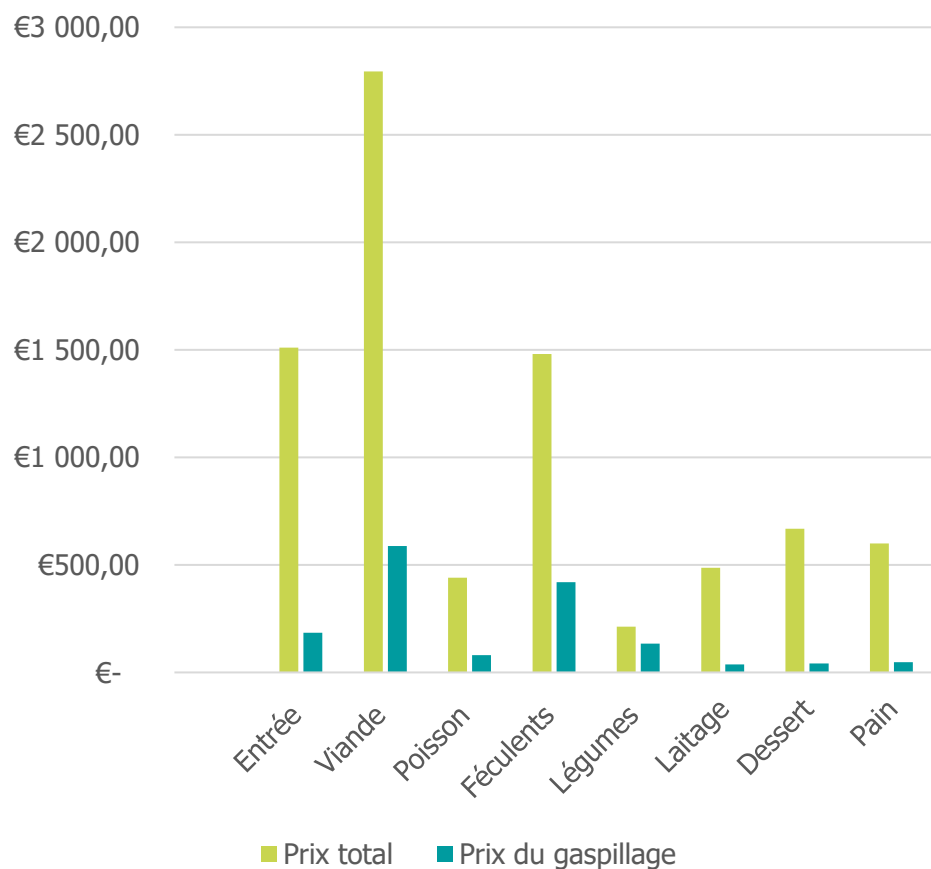
Inclut tous les produits qui ne sont pas présentés et qui pourront être resservis

Inclut les produits présentés pouvant être resservi le lendemain (pain, fruits)

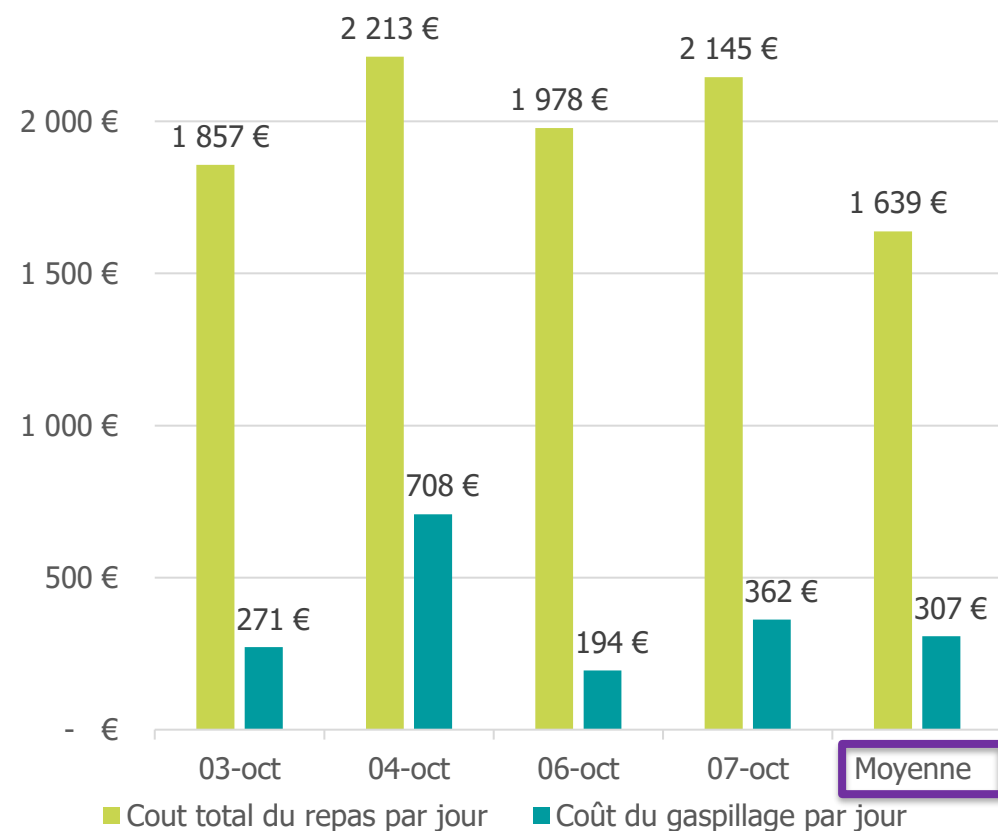
# COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Gaspillage = 1535 € sur la semaine de pesées

Coût du gaspillage rapporté au coût global par composante\*



Coût global rapporté au coût du gaspillage par jour\* (en euros)



\*Inclut le gaspillage des convives et le gaspillage des bacs gastro présentés qui a été jeté. Cela ne prend pas en compte les restes de préparation.

## ✓ **Faiblesses :**

- Pas de consultation de la faim ou de demande sur les goûts des convives (« je te sers de tout ? ») au moment du service et du coup de feu
- Lorsque les assiettes sont sur le passe plats, les élèves ne précisent pas forcément la portion qu'ils souhaitent, ils les prennent machinalement
- 77% du gaspillage convive est sur le plat principal
- Temps d'attente trop long
- Les biodéchets ne sont pas valorisés mais une personne supervise le tri

## ✓ **Forces :**

- Envie forte du Chef d'éveiller au goût
- Les cuisiniers resservent du RAB à la demande en fin de service
- Présence d'un salade bar (41% ne prennent pas d'entrée, peu de gaspillage sur les entrées)
- Peu de gaspillage retour bacs gastro
- Gestion à flux tendu en fin de service permettant moins de gaspillage pour les restes de bacs gastro.
- Tri des biodéchets déjà mis en place
- Bonne gestion du nb de convives malgré le peu de communication interne sur le nb de convives prévisionnels → pratique de la gestion à flux tendu