

FICHE ACTION N°1.1

PESÉE NIVEAU 1 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE

/ Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
		✓	✓	✓

BONNE PRATIQUE :
RÉALISER UN DIAGNOSTIC
PACKAGE : I
EFFICIENCE : 38%

/ Constats :

Ce niveau de mesure est le plus simple et facile à mettre en place. Il consiste à peser à la fin de chaque service le total des déchets alimentaires produits au niveau des postes préparation, distribution et retour-plateaux :

- **Déchets à la préparation** : aliments ou fractions d'aliments perdus (légumes « nouveaux » épluchés, découpes, etc.) ;
- **Déchets sur le non distribué** : toutes les composantes (entrées, plats, accompagnements, etc.) de repas mises en distribution et non servies et qui ne peuvent être représentés ou redistribués ;
- **Restes à l'assiette** : aliments choisis par les convives mais qui sont finalement jetés sans être consommés (ou partiellement) ; le pain est pesé à part.

NB : On considère que 80% des déchets alimentaires produits sont évitables et constituent du gaspillage (les 20% restant sont potentiellement évitables (fanons de carottes, tête de poisson, etc.) ou inévitables (os, coquille d'oeuf, peau des agrumes, etc.). Une partie importante des déchets en préparation, constitués en partie de déchets potentiellement évitables et inévitables, n'est donc pas considérée comme du gaspillage.

Les résultats des pesées permettent de connaître la part relative de chacun des postes dans la production de déchets et d'identifier les actions prioritaires à mener pour les réduire.

Par exemple : si la quantité de déchets alimentaires est majoritaire en retour-plateaux, les actions prioritaires seront de sensibiliser les convives et de vérifier les quantités préparées et servies (adéquation avec les grammages recommandés par le GEM-RCN, prise en compte de l'appétit des convives, etc.).

Remarque : l'expérimentation GreenCook a montré que la hiérarchie entre les 3 postes est quasiment toujours la même (1/ Retour-plateaux en moyenne 13% sur le projet, 2/ Distribution en moyenne 24%, 3/ Préparation des repas en moyenne 63%).

PESÉE NIVEAU 1 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ S'ÉQUIPER avec le matériel nécessaire (balances, contenants (sacs, bacs), affiches, tableau de résultats, etc.) et constituer un groupe de pesée avec des personnes volontaires (responsable de la pesée, surveillants du tri, responsable de l'analyse des résultats, etc.). Associer si possible des élèves	Chef de cuisine	Variable	Check-list des pré-requis pour les pesées
2/ ORGANISER UNE RÉUNION avec le groupe de pesée pour clarifier les tâches de chacun, diffuser les consignes de tri et de pesée	Chef de cuisine	1 réunion de 30 min	
3/ TRIER, PESER les déchets par poste (préparation, distribution, retour-plateaux) et noter les résultats	Groupe de pesée (gestionnaire, chef, équipe de cuisine, équipe pédagogique, élèves, etc.)	1/2 heure à la fin de chaque service	Fiche d'enregistrement des résultats (tableau Word)
4/ ANALYSER les résultats	Groupe de pesée (gestionnaire, chef, équipe de cuisine, équipe pédagogique, élèves, etc.)	1/2 heure, à réaliser une fois/semaine	Tableau Excel «Résultats pesées»
5/ COMMUNIQUER les résultats auprès des convives	Groupe de pesée (gestionnaire, chef, équipe de cuisine, équipe pédagogique, élèves, etc.)	Fréquence variable (quotidienne, hebdomadaire, mensuelle)	Voir Guide de bonnes pratiques

PESÉE NIVEAU 1 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Trouver des volontaires pour constituer le groupe de pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Communiquer de façon importante et suffisamment en amont sur le projet - Prévoir des réunions courtes et veiller à la qualité des échanges <p>Il peut être envisagé de désigner des élèves en lien avec un projet pédagogique par exemple</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le niveau de volontarisme est déterminant pour la réussite de ces opérations que ce soit au niveau de l'équipe de restauration qu'à celui des convives
Erreurs de tri, méconnaissance ou mauvaise volonté de certains acteurs	<p>Accompagner la démarche de tri au minimum au cours des premières semaines de mise en œuvre</p> <p>Cet accompagnement ne doit pas seulement être le fait de l'équipe de restauration mais donner lieu à une implication de l'ensemble de la communauté éducative</p> <p>Cet accompagnement doit généralement être renouvelé à chaque rentrée scolaire, par exemple sur le premier mois</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il est vivement conseillé que la pesée soit réalisée par une équipe d'élèves volontaires encadrés par un professeur ✓ Disposer d'un matériel adapté comme une table de tri disposant d'autant de réceptacles que de composantes à trier et peser, ainsi que d'un système de pesée intégré, facilitent largement le déroulement des opérations



PESÉE NIVEAU 1 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Masse de biodéchets produits par convive et par repas	Réduction de 23 %	Entre 6 à 12 mois	Niveau-cible basé sur les résultats observés lors de l'expérimentation GreenCook sur 10 lycées pilotes
	Coût des denrées gaspillées par repas	Réduction de 23 %	Entre 6 à 12 mois	Niveau-cible basé sur les résultats observés lors de l'expérimentation GreenCook sur 10 lycées pilotes
INDICATEURS QUALITATIFS	Qualité du tri	Faible taux d'erreur	Environ 6 mois	—
	Implication des acteurs	Différents représentants de la communauté éducative (gestionnaire, chef de cuisine, CPE, infirmière, enseignant, élèves, etc.)	Variable selon le niveau de volontarisme des acteurs	—
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Général	Tous les lycées	Quelques mois	—

PESÉE NIVEAU 1 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Les 10 lycées pilotes GreenCook ont réalisé 2 campagnes de pesées en mai 2012 et mai 2013	<ol style="list-style-type: none">1/ Fourniture d'une balance, d'une fiche détaillant la méthodologie de pesée et de tableaux de résultats aux lycées + réalisation d'une 1^{re} pesée lors du diagnostic flash2/ Réalisation de la 1^{re} campagne de pesée (mai 2012) avec service de plats-types ; analyse et partage des résultats3/ Mise en place d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire (septembre 2012 à avril 2013)4/ Réalisation de la 2^e campagne de pesée (mai 2013) avec service des mêmes plats-types ; analyse et partage des résultats	Entre l'état des lieux (diagnostic flash + campagne de pesées n°1) et la campagne de pesées n°2 : diminution de 23 % de la masse de biodéchets et du coût des denrées gaspillées par repas servi	<p>Économiques : perte financière évitée de 11 centimes d'euros par repas servi (en ne comptant que le coût denrées), soit 5 500 € par an pour un lycée servant 50 000 repas sur l'année</p> <p>Environnementaux : environ 10 tonnes de CO² économisées par lycée et par an</p>