

# FICHE ACTION N°1.2 PESÉE NIVEAU 2 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE AVEC SÉGRÉGATION DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DU REPAS (ENTRÉES, PLATS PROTIDIQUES, FÉCULENTS, LÉGUMES, FROMAGES, DESSERTS, PAIN)

## / Classification action :

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

BONNE PRATIQUE :  
RÉALISER UN DIAGNOSTIC  
PACKAGE : II  
EFFICIENCE : 27%

## / Constats :

Ce deuxième niveau de mesure consiste à peser les déchets alimentaires par poste (préparation, distribution, retour-plateaux) en séparant :

- les déchets d'entrées (crudités, cuites, etc.)
- les déchets des plats protidiens (viande, poisson, omelette, etc.)
- les déchets de féculents (pâtes, riz, frites, etc.)
- les déchets de fromages et produits laitiers
- les déchets de desserts
- les déchets de pain

Cette ségrégation, plus fine que pour le 1<sup>er</sup> niveau de pesée, permet de connaître les composantes les plus gaspillées par poste et d'identifier plus spécifiquement les actions à mettre en œuvre. Par exemple : si les féculents représentent la majorité du retour des assiettes, alors l'action prioritaire sera de réduire les quantités de féculents servies aux convives.



# PESÉE NIVEAU 2 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE AVEC SÉGRÉGATION DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DU REPAS (ENTRÉES, PLATS PROTIDIQUES, FÉCULENTS, LÉGUMES, FROMAGES, DESSERTS, PAIN)

## / 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.)	3/4 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.)	3/4 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)	Des modèles d'affiche réalisées par différents établissements sont disponibles sur la plateforme d'échange de la Région

# PESÉE NIVEAU 2 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE AVEC SÉGRÉGATION DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DU REPAS (ENTRÉES, PLATS PROTIDIQUES, FÉCULENTS, LÉGUMES, FROMAGES, DESSERTS, PAIN)

## / 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"> <li>- Communiquer de façon importante et suffisamment en amont sur le projet</li> <li>- Prévoir des réunions courtes et veiller à la qualité des échanges</li> </ul> Il peut être envisagé de désigner des élèves en lien avec un projet pédagogique par exemple	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 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</li> <li>✓ <b>Il est vivement conseillé que la pesée soit réalisée par une équipe d'élèves volontaires encadrés par un professeur</b></li> <li>✓ 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</li> </ul>
Erreurs de tri, méconnaissance ou mauvaise volonté de certains acteurs	Accompagner la démarche de tri au minimum au cours des premières semaines de mise en œuvre 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 Cet accompagnement doit généralement être renouvelé à chaque rentrée scolaire, par exemple sur le premier mois	



# PESÉE NIVEAU 2 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE AVEC SÉGRÉGATION DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DU REPAS (ENTRÉES, PLATS PROTIDIQUES, FÉCULENTS, LÉGUMES, FROMAGES, DESSERTS, PAIN)

## / Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Masse de biodéchets produits par convive et par repas	Réduction estimée entre 23% et 46%	Entre 12 à 18 mois	Niveau-cible basé sur les résultats observés lors de l'expérimentation GreenCook sur 10 lycées pilotes entre la moyenne des établissements et l'établissement le plus performant en matière de réduction du gaspillage réalisant une analyse qualitative de niveau 3
	Coût des denrées gaspillées par repas	Réduction estimée entre 23% et 46%	Entre 12 à 18 mois	Niveau-cible basé sur les résultats observés lors de l'expérimentation GreenCook sur 10 lycées pilotes entre la moyenne des établissements et l'établissement le plus performant en matière de réduction du gaspillage réalisant une analyse qualitative de niveau 3
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 2 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE AVEC SÉGRÉGATION DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DU REPAS (ENTRÉES, PLATS PROTIDIQUES, FÉCULENTS, LÉGUMES, FROMAGES, DESSERTS, PAIN)

## / Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
<p>Les 10 lycées pilotes GreenCook ont réalisé 2 campagnes de pesées en mai 2012 et mai 2013</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1/ Fourniture d'une balance, d'une fiche détaillant la méthodologie de pesée et de tableaux de résultats aux lycées + réalisation d'une 1<sup>re</sup> pesée lors du diagnostic flash</li> <li>2/ Réalisation de la 1<sup>re</sup> campagne de pesée (mai 2012) avec service de plats-types ; analyse et partage des résultats</li> <li>3/ Mise en place d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire (septembre 2012 à avril 2013)</li> <li>4/ Réalisation de la 2<sup>e</sup> campagne de pesée (mai 2013) avec service des mêmes plats-types ; analyse et partage des résultats</li> </ol>	<p>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> <p>Pour plus de détails, voir l'annexe 2 du Guide de bonnes pratiques le rapport final du projet</p>	<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 CO<sup>2</sup> économisées par lycée et par an</p>