FICHE ACTION N°1.3
PESÉE NIVEAU 3 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE AVEC SÉGRÉGATION DES DIFFÉRENTS CHOIX AU SEIN DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DES REPAS

/ Classification action :

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

BONNE PRATIQUE :
RÉALISER UN DIAGNOSTIC

PACKAGE : II

EFFICIENCE : 23%

/ Constats :

Ce troisième niveau de mesure consiste à peser les déchets alimentaires par poste (préparation, distribution, retour-plateaux) en séparant les différents choix des composantes du repas :

- **pesée des déchets de chaque entrée servie (carottes, salade tomate/féta, feuilleté, etc.)**
- **pesée des déchets de chaque plat protidique servi (viande, poisson, omelette, etc.)**
- **pesée des déchets de chaque féculent servi (pâtes, riz, pomme de terre, etc.)**
- **pesée des déchets de chaque légume servi (épinards, petits pois, ratatouille, etc.)**
- **pesée des déchets de chaque fromage et produit laitier servi (yaourt, camembert, etc.)**
- **pesée des déchets de chaque dessert servi (fruit, tarte, etc.)**
- **pesée des déchets de chaque pain (pain pistolet, pain tranché, etc.)**

Cette ségrégation permet d'aller encore plus loin dans la précision des actions à mettre en place en connaissant quels sont les aliments qui sont les plus gaspillés. Par exemple : si la ratatouille représente la majorité du gaspillage des entrées, l'action prioritaire sera de revoir la recette et/ou la qualité des produits utilisés.

PESÉE NIVEAU 3 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE
AVEC SÉGRÉGATION DES DIFFÉRENTS CHOIX AU SEIN DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DES REPAS

/ 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 avec ségrégation des différents choix au sein des différentes composantes du repas (entrée, plat, fromage, dessert) et noter les résultats	Groupe de pesée (gestionnaire, chef, équipe de cuisine, équipe pédagogique, élèves, etc.)	1 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 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 3 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE
AVEC SÉGRÉGATION DES DIFFÉRENTS CHOIX AU SEIN DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DES REPAS

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Trouver des volontaires pour constituer le groupe de pesée	- Communiquer de façon importante et suffisamment en amont sur le projet - Prévoir des réunions courtes et veiller à la qualité des échanges Il peut être envisagé de désigner des élèves en lien avec un projet pédagogique par exemple	✔ 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 ✔ **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
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 3 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE
AVEC SÉGRÉGATION DES DIFFÉRENTS CHOIX AU SEIN DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DES REPAS

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Masse de biodéchets produits par convive et par repas	Réduction estimée supérieure à 46%	Au-delà de 18 mois	Niveau-cible basé sur les résultats observés lors de l'expérimentation GreenCook pour 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 supérieure à 46%	Au-delà de 18 mois	Niveau-cible basé sur les résultats observés lors de l'expérimentation GreenCook pour 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 3 : PESER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR POSTE
AVEC SÉGRÉGATION DES DIFFÉRENTS CHOIX AU SEIN DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DES REPAS

/ 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	1/ Fourniture d'une balance, d'une fiche détaillant la méthodologie de pesée et de tableaux de résultats aux lycées + réalisation d'une 1re pesée lors du diagnostic flash 2/ Réalisation de la 1re campagne de pesée (mai 2012) avec service de plats-types ; analyse et partage des résultats 3/ Mise en place d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire (septembre 2012 à avril 2013) 4/ Réalisation de la 2e 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 Pour plus de détails, voir l'annexe 2 du Guide de bonnes pratiques le rapport final du projet	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 Environnementaux : environ 10 tonnes de CO^2 économisées par lycée et par an