

# FICHE ACTION N°9.1 QUANTIFIER LA GASPILLAGE DU PAIN

## / Classification action :

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

BONNE PRATIQUE :  
RÉDUIRE LE GASPILLAGE DU PAIN

EFFICIENCE : 38%

## / Constats :

Le pain est l'un des aliments les plus gaspillés en restauration collective (avec les légumes, les fruits, la viande et les laitages)<sup>1</sup>. Certains élèves se servent du pain en grande quantité pour avoir la garantie de ne pas ressortir le ventre vide, d'autres se « jettent » dessus (surtout quand il est placé en début de chaîne) car ils ont « très faim » après avoir patienté dans la file d'attente.

Nous l'avons volontairement dissocié des autres déchets alimentaires des assiettes car sa gestion a des conséquences directes sur le gaspillage (notamment son emplacement au niveau de la chaîne de distribution et son type). L'expérimentation dans les 10 sites pilotes GreenCook a en effet conclu que :

- si le pain est placé en milieu ou en fin de chaîne de distribution, alors le gaspillage est moindre (constat rejoignant les conclusions de la majorité des études concernant le gaspillage alimentaire) ;
- si les convives peuvent choisir leur type de pain, alors le gaspillage est moindre.

Par ailleurs, c'est un aliment facilement quantifiable et qui permet de rendre visible le gaspillage alimentaire pour faciliter la prise de conscience des convives (préalable à l'action). En témoignent les nombreuses « montagnes » de pain ou « gâchis-mètre » réalisés par différents établissements.

Enfin, il est utile de connaître la masse de pain gaspillée pour pouvoir calculer le coût du gaspillage du pain et ensuite les pertes financières évitées grâce aux actions mises en œuvre pour le réduire.

Cette fiche vous propose une méthodologie simple et facile à mettre en place consistant à peser à la fin de chaque service le pain jeté par les convives en retour-plateaux (non consommé ou partiellement consommé).

(1) Source : MAAPRAT, Synthèse détaillée du rapport du groupe PNNS, mars 2011

# QUANTIFIER LA GASPILLAGE DU 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.) FACULTATIF : constituer un groupe de pesée avec des personnes volontaires (responsable de la pesée, surveillants du tri, responsable de l'analyse des résultats, etc.) et organiser une réunion pour clarifier les tâches de chacun	Chef de cuisine	Variable	Check-list des pré-requis pour les pesées
2/ DIFFUSER LES CONSIGNES DE TRI ET DE PESÉE du pain à l'équipe de cuisine et aux convives	Chef de cuisine	1 réunion de 30 min	Des modèles d'affiches réalisées par différents établissements sont disponibles sur la plateforme d'échange de la Région
3/ TRIER, PESER LE PAIN en retour-plateaux et noter les résultats	Groupe de pesée (gestionnaire, chef, équipe de cuisine, équipe pédagogique, élèves, etc.)	1/4 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.)	1/2 heure, à réaliser 1 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'affiches réalisées par différents établissements sont disponibles sur la plateforme d'échange de la Région

# QUANTIFIER LA GASPILLAGE DU PAIN

## / 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	✓ 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. Lorsque des élèves doivent être désignés, faute de volontaires, il est nécessaire d'être très vigilant à la problématique d'image que cela peut occasionner vis-à-vis de leurs camarades
Erreurs de tri, méconnaissance ou mauvaise volonté de certains acteurs	Accompagner la démarche de tri au minimum au cours de la première semaine de mise en œuvre. Cet accompagnement ne doit pas seulement être le fait de l'équipe de restauration, mais il doit impliquer l'ensemble de la communauté éducative. Il doit également être renouvelé à chaque rentrée scolaire, par exemple sur le premier mois	✓ Disposer d'un matériel adapté : des bacs transparents permettent aux convives de prendre conscience du gaspillage, mais s'ils sont trop grands par rapport à la quantité de pain jeté alors les convives pourront avoir l'impression que peu de pain est jeté



# QUANTIFIER LA GASPILLAGE DU PAIN

## / Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Masse de pain gaspillé par convive et par repas	Réduction de 20 %	Entre 6 à 12 mois	Niveau-cible basé sur les résultats observés lors de l'expérimentation GreenCook sur 10 lycées pilotes
	Coût du gaspillage du pain par repas	Réduction de 20 %	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	-

# QUANTIFIER LA GASPILLAGE DU 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 28 % de la masse de pain gaspillé et du coût du gaspillage du pain par repas servi</p>	<p>Économiques : perte financière évitée en moyenne de 700 € par an (en ne comptant que les déjeuners)</p> <p>Environnementaux<sup>3</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- environ 98 t de CO<sup>2</sup> non émises dans l'atmosphère par lycée et par an</li> <li>- 3 200 m<sup>2</sup>, soit 0,32 ha de sol non utilisé par lycée et par an</li> <li>- 320 000 l d'eau non gaspillés par lycée et par an</li> </ul> <p>Organisationnels : faibles</p> <p>(3) Sources : 1 600 l d'eau pour 1 kg de pain (Water Footprint) - 16 m<sup>2</sup> de sol pour 1 kg de pain (WWF Suisse) - 488 kg CO<sup>2</sup>/tonne de pain (ADEME)</p>