

# FICHE LYCÉE PILOTE LYCÉE BAGGIO

## LYCÉE CÉSAR BAGGIO

23 Boulevard d'Alsace  
59000 LILLE  
☎ 03 20 88 67 88 / 📠 03 20 88 67 77  
🌐 www.lycee-baggio.fr  
Lycée général et technique (avec internat)  
1 700 élèves / 250 internes

## ÉQUIPE PROJET

Proviseur | Denis Dekerle  
Proviseur adjoint | Joël Hugue  
Gestionnaire | Cyril Guillaume  
Responsable Restauration | Carole WURTZ  
Chef de cuisine | Eric Watine



## / Présentation du fonctionnement de l'établissement :

PÉRIODE DE FONCTIONNEMENT				
<input checked="" type="checkbox"/> MATIN	<input checked="" type="checkbox"/> MIDI	<input checked="" type="checkbox"/> SOIR	<input type="checkbox"/> 5 JOURS/SEMAINE	<input checked="" type="checkbox"/> 6 JOURS/SEMAINE
NOMBRE DE JOURS DE FONCTIONNEMENT, NOMBRE MOYEN DE REPAS ET COÛT DENRÉES MOYEN				
210 jours par an	1 315 repas par jour	220 000 repas par an	2,45 €	
GESTION DES EFFECTIFS				
<input checked="" type="checkbox"/> Badge nominatif	<input checked="" type="checkbox"/> Borne de retrait des plateaux	<input type="checkbox"/> Tourniquet	<input type="checkbox"/> Système de réservation des repas	
PRODUCTION				
<input type="checkbox"/> Utilisation de fiches techniques	<input type="checkbox"/> Utilisation de fiches recettes	<input checked="" type="checkbox"/> Recours à l'agriculture biologique	<input checked="" type="checkbox"/> Recours à des produits locaux	<input checked="" type="checkbox"/> Respect de la saisonnalité
DISTRIBUTION				
<input checked="" type="checkbox"/> Linéaire	<input type="checkbox"/> Scramble	<input checked="" type="checkbox"/> Salad'bar	<input checked="" type="checkbox"/> Bar à soupe	<input type="checkbox"/> Bar à légumes
RETOUR-PLATEAUX (DÉROCHAGE)				
<input checked="" type="checkbox"/> Convoyeur	<input checked="" type="checkbox"/> Tables de tri (en zone de dérochage pour les déchets non alimentaires)		<input type="checkbox"/> Passe plats	
GESTION DES DÉCHETS ORGANIQUES				
<input checked="" type="checkbox"/> Processus de tri en cuisine	<input checked="" type="checkbox"/> Processus de tri en salle de restauration	<input checked="" type="checkbox"/> Tri réalisé par les agents	<input checked="" type="checkbox"/> Tri réalisé par les convives	<input type="checkbox"/> Valorisation des déchets organiques
ENGAGEMENT DU LYCÉE				
<input checked="" type="checkbox"/> Agenda 21	<input checked="" type="checkbox"/> Projet d'établissement intégrant la restauration	<input type="checkbox"/> Commission menus ou de restauration	<input type="checkbox"/> Enquêtes de satisfaction des convives	<input checked="" type="checkbox"/> Rôles de la communauté éducative

# LYCÉE BAGGIO

## / Résultats du projet GreenCook :

	ÉTAT DES LIEUX - JANVIER À MAI 2012 (DIAGNOSTIC FLASH + CAMPAGNE DE PESÉES N°1)		CAMPAGNE DE PESÉES N°2 - MAI 2013		ÉVOLUTION ENTRE JANVIER 2012 ET MAI 2013
	Résultat lycée	Moyenne sites pilotes	Résultat lycée	Moyenne sites pilotes	
Nombre de jours de pesées	19	13	15	9	- 4 jours
Nombre de repas servis par déjeuner	603	434	485	478	- 20%
Masse des biodéchets produits par déjeuner	105,1 kg	82,7 kg	45,2 kg	70,1 kg	- 57%
Masse des biodéchets produits par déjeuner et par convive	174 g	191 g	98 g	147 g	- 44 %
Pourcentage des biodéchets en préparation	11 %	14 %	8,5 %	13 %	- 2,5 %
Pourcentage des biodéchets en distribution	24 %	26 %	16,2 %	22 %	- 7,8 %
Pourcentage des biodéchets en retour-plateaux	65 %	60 %	75,3 %	65 %	+ 10,3 %
Estimation de la masse des biodéchets produits par an	38,3 tonnes	20,0 tonnes	21,5 tonnes	15,4 tonnes	- 42%
Échéance par rapport au décret sur les biodéchets (Grennel II)	2015	2015	2015	2016	Pas d'évolution
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner	84,1 kg	66,2 kg	36,2 kg	56,1 kg	- 57 %
Équivalence en nombre de repas gaspillés	120	95	52	80	- 57 %
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner et par convive	139,2 g	152 g	78,3 g	117 g	- 44 %

Nb : seuls les déjeuners sont pris en compte afin de permettre une juste comparaison des chiffres entre les différents établissements

# LYCÉE BAGGIO

## / Résultats du projet GreenCook (suite) :

	ÉTAT DES LIEUX - JANVIER À MAI 2012 (DIAGNOSTIC FLASH + CAMPAGNE DE PESÉES N°1)		CAMPAGNE DE PESÉES N°2 - MAI 2013		ÉVOLUTION ENTRE JANVIER 2012 ET MAI 2013
	Résultat lycée	Moyenne sites pilotes	Résultat lycée	Moyenne sites pilotes	
Masse de pain gaspillé par déjeuner	5,09 kg	5,23 kg	2,24 kg	4,17 kg	- 56 %
Masse de pain gaspillé par déjeuner et par convive	8,45 g	12,0 g	4,62 g	8,72 g	- 45 %
Estimation du coût du gaspillage du pain par an	3 717 €	2 530 €	2 033 €	1 831 €	- 45 %
Estimation du coût global du gaspillage par déjeuner et par convive	0,49 €	0,48 €	0,27 €	0,37 €	- 44 %
Estimation du coût global du gaspillage par an	107 184 €	50 921 €	60 320 €	39 188 €	-44 %



## / Hypothèses testées et actions réalisées :

ACTION	RÉSULTATS	FREINS	BONNE PRATIQUE	FICHE BONNE PRATIQUE
HYPOTHÈSE : diminuer le grammage du pain pistolet permet de limiter son gaspillage				
Diminution du grammage du pain pistolet	Pain pistolet de 35 g (au lieu de 50 g) à isocoût car pain de meilleure qualité	Plus de croûte que de mie sur les nouveaux pains	<b>N°3</b> <b>Ajuster les grammages</b>	<b>N°3.3</b> Ajuster le grammage des produits achetés avec les fournisseurs/ titulaires des marchés
HYPOTHÈSE : lorsque les convives sont sensibilisés, ils gaspillent moins				
Consigne sur le service du pain : un seul pain d'abord avec possibilité de se resservir, puis tri et pesée du pain jeté, et affichage des résultats	Diminution de la quantité de pain jeté	S'il n'y a pas une personne pour vérifier/discuter avec les convives alors le gaspillage a tendance à augmenter de nouveau	<b>N°9</b> <b>Réduire le gaspillage du pain</b>	<b>N°9.1</b> Quantifier le gaspillage du pain
Organisation d'une visite de la cuisine pour les classes de 2 <sup>de</sup> du lycée technique, en partenariat avec des enseignants en SVT	Modification de la vision des élèves et meilleure communication avec l'équipe de cuisine		<b>N°8</b> <b>Communiquer/sensibiliser</b>	<b>N°8.4</b> Organiser des visites en cuisine
HYPOTHÈSE : le choix des portions réduit le gaspillage				
Mise en place de 2 modèles d'assiette : 1 pour les « petites faims » et 1 pour les « grandes faims »	Adaptation des portions servies à l'appétit des convives : les convives indiquent à l'agent quelle assiette ils souhaitent		<b>N°3</b> <b>Ajuster les grammages</b>	<b>N°3.2</b> Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN en distribution

## / Témoignages du gestionnaire et du chef de cuisine :

Extrait de l'interview de Cyril Guillaume, gestionnaire

### Que pensez-vous du gaspillage alimentaire ?

Dans le cadre des enjeux du développement durable, la lutte contre le gaspillage alimentaire est à la fois un intérêt individuel et l'expression de notre citoyenneté planétaire.

### Pourquoi vous êtes-vous engagés dans le projet GreenCook ?

Par conviction, pour que la réduction et la maîtrise du gaspillage alimentaire en restauration collective participent tout à fait à l'atteinte des objectifs de développement durable. Mais aussi pour que le restaurant scolaire soit un lieu privilégié de l'éducation à l'écocitoyenneté des jeunes dont nous avons la responsabilité.

Depuis 5 ans, la cité scolaire est engagée dans une démarche de qualité, avec notamment l'introduction du bio mais également par la politique de maintien des prix, ceci afin que les repas soient accessibles à tous. GreenCook présente des opportunités, comme son axe de développement durable qui complète celui de notre projet d'établissement. Nous privilégions les circuits courts pour nos approvisionnements, nous faisons goûter les fruits locaux et bio à nos élèves. GreenCook est une démarche innovante et porteuse de réflexion sur l'importance du coût de la nourriture. À long terme, cela permet de faire prendre conscience aux élèves que ça n'est pas gratuit et qu'une démarche éco-responsable doit aussi se préoccuper de la gestion des déchets.

### Selon vous, quels moyens permettent de prévenir le gaspillage alimentaire en restauration collective ?

La communication interne au service de restauration, la communication externe aux usagers, le contrôle des grammages et aussi et surtout l'offre d'une cuisine de qualité.

### Quel message souhaitez-vous transmettre pour convaincre d'autres établissements de démarrer un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

C'est un travail exigeant, mais gratifiant. Quelle satisfaction de voir des élèves prendre conscience du gaspillage alimentaire et respecter la nourriture. De plus, cet investissement en temps permet de faire des économies substantielles et ainsi de privilégier l'achat de produits de qualité sans augmenter le tarif du repas. C'est également une entrée intéressante pour mobiliser l'équipe de restauration autour d'un projet dynamique, mobilisateur et valorisant.

La lutte contre le gaspillage alimentaire permet de mobiliser les élèves et le service restauration sur un seul et même projet. Le lycée est soucieux que les usagers de la restauration passent un moment privilégié durant la pause de midi en dégustant un repas varié, équilibré et appétissant.

PROJET GREENCOOK EN RÉGION NORD-PAS DE CALAIS

