

# FIGHE LYCÉE PILOTE LYCÉE J. DE FOREST

## Lycée Jessé de Forest

15 avenue du Pont Rouge - BP 215 59440

Avesnes-sur-Helpe

☎ 03 27 56 10 30 0 / 📠 03 27 56 10 39

🌐 <http://lyceeavesnes.etab.ac-lille.fr/projetsite/>

Lycée général et technique avec section  
hôtelière / Cité scolaire

836 élèves / 140 internes

## ÉQUIPE PROJET

Proviseur | Monsieur Schuermans

Proviseur adjoint | Madame Duquesnoy

Gestionnaire | Philippe Derollez

Chef de cuisine | Fabrice Petit

Magasinier | Eric Bauvilain



## / Présentation du fonctionnement de l'établissement :

PÉRIODE DE FONCTIONNEMENT				
☒ MATIN	☒ MIDI	☒ SOIR	☒ 5 JOURS/SEMAINE	☒ 6 JOURS/SEMAINE
NOMBRE DE JOURS DE FONCTIONNEMENT, NOMBRE MOYEN DE REPAS ET COÛT DENRÉES MOYEN				
180 jours par an	550 repas/jour le midi 150 repas/jour le soir	88 000 repas par an	2,40 €	
GESTION DES EFFECTIFS				
☒ Badge nominatif	☒ Borne de retrait des plateaux	☒ Tourniquet	☒ Système de réservation des repas avec report de compteur digital en cuisine*	*mis en place suite à l'expérimentation GreenCook voir bonne pratique N°2
PRODUCTION				
☒ Utilisation de fiches techniques	☒ Utilisation de fiches recettes	☒ Recours à l'agriculture biologique (ponctuel)	☒ Recours à des produits locaux	☒ Respect de la saisonnalité
DISTRIBUTION				
☒ Linéaire	☒ Scramble (Entrées)	☒ Salad'bar	☒ Bar à soupe (2)	☒ Bar à légumes
RETOUR-PLATEAUX (DÉROCHAGE)				
☒ Convoyeur	☒ Tables de tri	☒ Passe plats		
GESTION DES DÉCHETS ORGANIQUES				
☒ Processus de tri en cuisine	☒ Processus de tri en salle de restauration	☒ Tri réalisé par les agents	☒ Tri réalisé par les convives	☒ Valorisation des déchets organiques (en cours de réflexion)
ENGAGEMENT DU LYCÉE				
☒ Agenda 21	☒ Projet d'établissement intégrant la restauration	☒ Commission menus ou de restauration	☒ Enquêtes de satisfaction des convives	☒ Rôles de la communauté éducative

# LYCÉE J. DE FOREST

## / 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	10	13	5	9	- 5 jours
Nombre de repas servis par déjeuner	226	434	304	478	+ 35 %
Masse des biodéchets produits par déjeuner	68,8 kg	82,7 kg	54,2 kg	70,1 kg	- 22 %
Masse des biodéchets produits par déjeuner et par convive	352 g	191 g	152 g	147 g	- 57 %
Pourcentage des biodéchets en préparation	16 %	14 %	12,3 %	13 %	- 23 %
Pourcentage des biodéchets en distribution	30 %	26 %	32,5 %	22 %	/
Pourcentage des biodéchets en retour-plateaux	54 %	60 %	55,2 %	65 %	/
Estimation de la masse des biodéchets produits par an	30,9 tonnes	20,0 tonnes	16,8 tonnes	15,4 tonnes	- 46 %
Échéance par rapport au décret sur les biodéchets (Grennel II)	2015	2015	2016	2016	- 1 an
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner	55,1 kg	66,2 kg	43,4 kg	56,1 kg	/
Équivalence en nombre de repas gaspillés	79	95	62	80	/
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner et par convive	281 g	152 g	153 g	117 g	- 46 %

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

# LYCÉE J. DE FOREST

## / 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	3,90 kg	5,23 kg	1,93 kg	4,17 kg	/
Masse de pain gaspillé par déjeuner et par convive	17,3 g	12,0 g	6,34 g	8,72 g	- 63 %
Estimation du coût du gaspillage du pain par an	3 042 €	2 530 €	1 115 €	1 831 €	- 63 %
Estimation du coût global du gaspillage par déjeuner et par convive	0,96 €	0,48 €	0,52 €	0,37 €	- 46 %
Estimation du coût global du gaspillage par an	84 842 €	50 921 €	46 140 €	39 188 €	- 46 %



## / Hypothèses testées et actions réalisées :

ACTION	RÉSULTATS	FREINS	BONNE PRATIQUE	FICHE BONNE PRATIQUE
HYPOTHÈSE : le grammage des produits influence leur gaspillage				
Respect du GEM-RCN dans les pratiques de l'équipe de cuisine	Ajustement des quantités produites Sensibilisation aux règles nutritionnelles	Habitudes de surgrammage ancrées dans les pratiques de l'équipe de préparation	<b>N°3</b> <b>Ajuster les grammages</b>	<b>N° 3.1 et 3.2</b> Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN en préparation et en distribution
HYPOTHÈSE : la gestion du pain (emplacement, type, modalités de distribution...) influence son gaspillage				
Distribution de 2 tartines emballées dans une serviette (possibilité de se resservir)	Diminution de la quantité de pain jeté	Temps pour emballer les tartines – env. 45 min / service	<b>N°9</b> <b>Réduire le gaspillage du pain</b>	<b>N°9.1</b> Quantifier le gaspillage du pain
ACTION COMPLÉMENTAIRE 1 : utiliser d'avantage de produits bruts en préparation				
Favoriser la production « fait maison »	Réduction des coûts Valorisation des pratiques professionnelles des agents		<b>N°4</b> <b>Privilégier l'approvisionnement et l'utilisation des produits bruts et de qualité</b>	<b>N°4.1</b> Utiliser davantage de produits bruts et les valoriser
ACTION COMPLÉMENTAIRE 2 : travailler l'affichage et la communication				
Afficher sur le site du lycée des photos des « scramble » et de plats chauds en lien avec le menu hebdomadaire Informer et sensibiliser les parents d'élèves sur le service de restauration et ses prestations quotidiennes, leur offrir la possibilité de réserver un repas et de venir déjeuner sur place			<b>N°8</b> <b>Communiquer/sensibiliser</b>	<b>N°8.3</b> Mettre en place un affichage en distribution

# LYCÉE J. DE FOREST

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

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

La pesée initiale au départ est nécessaire pour quantifier et évaluer le volume des déchets alimentaires et mettre en place les pratiques adéquates pour réduire le gaspillage. Les actions mises en place ont permis d'inverser la courbe du gaspillage au niveau de la restauration. Une seule bonne pratique peut être mise en place initialement pour ensuite envisager des actions complémentaires. Une fois les actions engagées, elles deviennent quotidiennes pour l'ensemble de l'équipe. Il est important de partager l'information pour que l'ensemble des acteurs s'engagent. L'action de réduction du pain est chronophage mais le retour sur investissement est considérable.

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

L'investissement en temps au départ est important mais les résultats sont visibles et positifs sur le long terme. Réduire le gaspillage alimentaire permet de dégager des marges de manœuvre financières qui peuvent bénéficier au service restauration en fin d'année.

Réduire le gaspillage alimentaire permet aussi de réduire le coût d'enlèvement des déchets alimentaires. Au terme du projet GreenCook, le nombre de bennes de déchets alimentaires de l'établissement est passé de 5 voire 6 bennes hebdomadaires à 4 bennes seulement, ce qui permet d'envisager de réviser le contrat. Réduire le gaspillage alimentaire permet d'engager une démarche écoresponsable plus globale au niveau de l'établissement comme la valorisation des déchets organiques en compost en vue de leur utilisation sur les espaces verts de l'établissement.