

FICHE LYCÉE PILOTE LYCÉE MARIETTE

Lycée Mariette

69 rue Beaurepaire - BP 759
62200 Boulogne-sur-Mer
☎ 03 21 10 66 66 / 📠 03 21 10 66 90
🌐 www.lyceemariette.fr
Lycée général et technique
1 830 élèves / 101 internes

ÉQUIPE PROJET

Proviseur | Jean-Paul Turpin
Gestionnaire | Marc Derache
Chef de cuisine | Jean-Luc Duvillard



/ 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				
218 jours par an	1 396 repas par jour	184 500 repas par an	2,20 €	
GESTION DES EFFECTIFS				
✗ Badge nominatif	■ Borne de retrait des plateaux	■ Tourniquet	■ Système de réservation des repas	
PRODUCTION				
✗ Utilisation de fiches techniques	✗ Utilisation de fiches recettes	✗ Recours à l'agriculture biologique	✗ Recours à des produits locaux	✗ Respect de la saisonnalité
DISTRIBUTION				
✗ Linéaire	✗ Scramble	✗ Salad'bar	■ Bar à soupe	✗ 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
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 MARIETTE

/ 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	5	13	6	9	+1 jour
Nombre de repas servis par déjeuner	869	434	839	478	- 30 repas
Masse des biodéchets produits par déjeuner	105,6 kg	82,7 kg	83,3 kg	70,1 kg	- 22,3 kg
Masse des biodéchets produits par déjeuner et par convive	113 g	191 g	103 g	147 g	- 10 g
Pourcentage des biodéchets en préparation	6 %	14 %	3 %	13 %	- 3 %
Pourcentage des biodéchets en distribution	3 %	26 %	2 %	22 %	- 1 %
Pourcentage des biodéchets en retour-plateaux	91 %	60 %	95 %	65 %	+ 4 %
Estimation de la masse des biodéchets produits par an	20,8 tonnes	20,0 tonnes	19,1 tonnes	15,4 tonnes	- 1,7 tonnes
Échéance par rapport au décret sur les biodéchets (Grennel II)	2015	2015	2016	2016	- 1 an
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner	84 kg	66,2 kg	67 kg	56,1 kg	- 17 kg
Équivalence en nombre de repas gaspillés	121	95	95	80	- 26 repas
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner et par convive	90 g	152 g	83 g	117 g	- 7 g

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

LYCÉE MARIETTE

/ 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 2002 ET MAI 2013
	Résultat lycée	Moyenne sites pilotes	Résultat lycée	Moyenne sites pilotes	
Masse de pain gaspillé par déjeuner	3,39 kg	5,23 kg	2,44 kg	4,17 kg	- 0,95 kg
Masse de pain gaspillé par déjeuner et par convive	3,90 g	12,0 g	2,90 g	8,72 g	- 1 g
Estimation du coût du gaspillage du pain par an	1 438 €	2 530 €	1 072 €	1 831 €	- 366 €
Estimation du coût global du gaspillage par déjeuner et par convive	0,28 €	0,48 €	0,26 €	0,37 €	- 0,02 €
Estimation du coût global du gaspillage par an	52 419 €	50 921 €	47 928 €	39 188 €	- 4 491 €



/ Hypothèses testées et actions réalisées :

ACTION	RÉSULTATS	FREINS	BONNE PRATIQUE	FICHE BONNE PRATIQUE
HYPOTHÈSE : la réduction du gaspillage nécessite de repenser l'ensemble de la chaîne de restauration dans une logique d'amélioration continue				
- Pesée quotidienne depuis 2010 et analyse qualitative du gaspillage des différentes composantes - Mise en place d'actions au fil des constats et à tous les postes	Lycée pilote ayant le plus bas niveau de gaspillage en moyenne sur l'état des lieux et la campagne de pesée N°2, soit 108 g / convive et par déjeuner au lieu de 169 g		N°8 Communiquer- sensibiliser	N° 8.2 Manager et animer son équipe
HYPOTHÈSE : si les grammages recommandés par le GEM-RCN sont respectés, alors il y a moins de gaspillage				
Réduction du grammage de poisson frais de 150g à 100 g	Réduction des quantités gaspillées de poisson (estimation qualitative)		N°3 Ajuster les grammages	N°3.3 Ajuster le grammage des produits achetés avec les fournisseurs/ titulaires des marchés
HYPOTHÈSE : lorsque les convives sont sensibilisés, ils gaspillent moins				
Réalisation avec une professeure d'Arts Plastiques d'une œuvre « les souvenirs alimentaires » Rencontre avec une artiste plasticienne (Sarah Debove) pour la réalisation d'une œuvre « les bombes alimentaires » (voir dossier)	Élèves sensibilisés sur le gaspillage du pain – Œuvre éphémère – créer des mots codés géants sous forme d'installations éphémères		N°8 Communiquer- sensibiliser	N°8. Impliquer la communauté éducative Passerelles pédagogiques