

# FICHE LYCÉE PILOTE LYCÉE MOUSSERON

## Lycée Jules Mousseron

Boulevard du 8 Mai 1945  
59220 Denain  
☎ 03 27 44 16 52 / 📠 03 27 44 75 92  
🌐 www4.ac-lille.fr/~mdenain  
Lycée général et technique  
1 228 élèves (sans internat)

## ÉQUIPE PROJET

Proviseur | Jean-Paul Dolez  
Gestionnaire | Joël Bauduin  
Chef de cuisine | Patrick Decaux  
Enseignant de SVT | Xavier Coene



## / Présentation du fonctionnement de l'établissement :

PÉRIODE DE FONCTIONNEMENT				
<input type="checkbox"/> MATIN	<input checked="" type="checkbox"/> MIDI	<input type="checkbox"/> SOIR	<input checked="" type="checkbox"/> 5 JOURS/SEMAINE	<input type="checkbox"/> 6 JOURS/SEMAINE
NOMBRE DE JOURS DE FONCTIONNEMENT, NOMBRE MOYEN DE REPAS ET COÛT DENRÉES MOYEN				
180 jours par an	235 repas par jour	40 000 repas par an	2,30 €	
GESTION DES EFFECTIFS				
<input checked="" type="checkbox"/> Badge nominatif	<input checked="" type="checkbox"/> Borne de retrait des plateaux	<input type="checkbox"/> Tourniquet	<input checked="" type="checkbox"/> Système de réservation des repas	
PRODUCTION				
<input checked="" type="checkbox"/> Utilisation de fiches techniques	<input checked="" 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 type="checkbox"/> Salad'bar	<input type="checkbox"/> Bar à soupe	<input type="checkbox"/> Bar à légumes
RETOUR-PLATEAUX (DÉROCHAGE)				
<input type="checkbox"/> Convoyeur	<input type="checkbox"/> Tables de tri	<input type="checkbox"/> Passe plats	<input checked="" type="checkbox"/> Dépose plateaux type «mitraille»	
GESTION DES DÉCHETS ORGANIQUES				
<input checked="" type="checkbox"/> Processus de tri en cuisine	<input type="checkbox"/> Processus de tri en salle de restauration	<input checked="" type="checkbox"/> Tri réalisé par les agents	<input 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 MOUSSERON

## / 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	7	13	3	9	- 4 jours
Nombre de repas servis par déjeuner	228	434	207	478	- 21 repas
Masse des biodéchets produits par déjeuner	37,5 kg	82,7 kg	43,2 kg	70,1 kg	+ 5,7 kg
Masse des biodéchets produits par déjeuner et par convive	170 g	191 g	208 g	147 g	+ 38 g
Pourcentage des biodéchets en préparation	10 %	14 %	11 %	13 %	+ 1 %
Pourcentage des biodéchets en distribution	27 %	26 %	33 %	22 %	+ 6 %
Pourcentage des biodéchets en retour-plateaux	63 %	60 %	56 %	65 %	- 7 %
Estimation de la masse des biodéchets produits par an	6,8 tonnes	20,0 tonnes	8,3 tonnes	15,4 tonnes	+ 1,5 tonne
Échéance par rapport au décret sur les biodéchets (Grennel II)	Non concerné	2015	Non concerné	2016	Pas d'évolution
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner	30 kg	66,2 kg	35 kg	56,1 kg	+ 5 kg
Équivalence en nombre de repas gaspillés	43	95	49	80	+ 6 repas
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner et par convive	136 g	152 g	167 g	117 g	+ 31 g

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

# LYCÉE MOUSSERON

## / 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	2,87 kg	5,23 kg	2,30 kg	4,17 kg	- 0,57 kg
Masse de pain gaspillé par déjeuner et par convive	12,55 g	12,0 g	11,11 g	8,72 g	- 1,44 g
Estimation du coût du gaspillage du pain par an	1 004 €	2 530 €	889 €	1 831 €	- 115 €
Estimation du coût global du gaspillage par déjeuner et par convive	0,45 €	0,48 €	0,55 €	0,37 €	+ 0,10 €
Estimation du coût global du gaspillage par an	17 822 €	50 921 €	NC	39 188 €	



# LYCÉE MOUSSERON

## / Hypothèses testées et actions réalisées :

ACTION	RÉSULTATS	FREINS	BONNE PRATIQUE	FICHE BONNE PRATIQUE
HYPOTHÈSE : si les convives sont sensibilisés, alors ils gaspillent moins				
Visite d'un maraîcher bio avec des élèves du lycée et des représentants de l'équipe de cuisine	Satisfaction des élèves et des enseignants	Convaincre l'équipe de cuisine de participer à la visite	<b>N°8 Communiquer / sensibiliser</b>	
HYPOTHÈSE : si les convives sont sensibilisés, alors ils gaspillent moins				
Élaborer un menu équilibré et à un prix abordable avec les élèves, puis le faire préparer et servir par l'équipe de cuisine (3 groupes de travail animés par 3 enseignants ; 1 classe concernée)	Sensibilisation des élèves à l'équilibre nutritionnel (y compris GEM-RCN) Composition d'un menu équilibré par les élèves, en prenant en compte les contraintes de coût		<b>N°8 Communiquer / sensibiliser</b>	