FICHE LYCÉE PILOTE
LYCÉE PASCAL

Lycée Blaise Pascal

Rue Roger Salengro - BP 49
62219 Longuenesse
☎ 03 21 98 28 66 / 🖷 03 21 38 90 25
http://bpascal.fr/
Lycée général et technique (avec internat) / Cité scolaire
1200 élèves

ÉQUIPE PROJET

Proviseure | Brigitte Pain
Gestionnaire | Christelle Leroy
Chef de cuisine | Nicolas Hannebicq

/ 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				
175 jours par an	1 000 repas par jour	101 000 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 PASCAL

/ 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	8	13	5	9	- 3 jours
Nombre de repas servis par déjeuner	572	434	835	478	+ 263 repas
Masse des biodéchets produits par déjeuner	96,6 kg	82,7 kg	128,3 kg	70,1 kg	+ 31,7 kg
Masse des biodéchets produits par déjeuner et par convive	190 g	191 g	152 g	147 g	- 38 g
Pourcentage des biodéchets en préparation	15 %	14 %	Non communiqué	13 %	/
Pourcentage des biodéchets en distribution	23 %	26 %	Non communiqué	22 %	/
Pourcentage des biodéchets en retour-plateaux	62 %	60 %	Non communiqué	65 %	/
Estimation de la masse des biodéchets produits par an	19,2 tonnes	20,0 tonnes	15,3 tonnes	15,4 tonnes	- 3,9 tonnes
Échéance par rapport au décret sur les biodéchets (Grennel II)	2016	2015	2016	2016	Pas d'évolution
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner	77,3 kg	66,2 kg	102,7 kg	56,1 kg	+ 25,4 kg
Équivalence en nombre de repas gaspillés	110	95	147	80	+ 37 repas
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner et par convive	152 g	152 g	121 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 PASCAL

/ 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	7,60 kg	5,23 kg	5,52 kg	4,17 kg	- 2,08 kg
Masse de pain gaspillé par déjeuner et par convive	13,28 g	12,0 g	6,61 g	8,72 g	- 6,67 g
Estimation du coût du gaspillage du pain par an	2 683 €	2 530 €	1 336 €	1 831 €	- 1 347 €
Estimation du coût global du gaspillage par déjeuner et par convive	0,48 €	0,48 €	0,38 €	0,37 €	- 0,10 €
Estimation du coût global du gaspillage par an	48 249 €	50 921 €	38 536 €	39 188 €	- 9 713 €

LYCÉE PASCAL

/ Hypothèses testées et actions réalisées :

ACTION	RÉSULTATS	FREINS	BONNE PRATIQUE	FICHE BONNE PRATIQUE
HYPOTHÈSE : la qualité des produits influence le gaspillage				
Passage de courgettes 3e gamme à des courgettes 1re gamme	Réduction du gaspillage des courgettes de 30 %		**N°4 Privilégier l'approvisionnement et l'utilisation des produits bruts et de qualité**	**N° 4.1** Utiliser davantage de produits bruts et les valoriser
HYPOTHÈSE : si les grammages recommandés par le GEM-RCN sont rigoureusement respectés au niveau de la préparation, alors il y a moins de gaspillage				
Remplacement des assiettes pour un modèle disposant de bords plus larges donc avec un contenant moindre	Ajustement des portions en distribution plus aisé		**N°3 Ajuster les grammages**	**N° 3.2** Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN en distribution
HYPOTHÈSE : vouloir assurer le multichoix jusqu'en fin de service génère obligatoirement des restes en distribution				
Rationnalisation du multichoix en fin de service	Réduction du gaspillage en distribution		**N°6 Prendre en compte les comportements et habitudes alimentaires des convives**	**N° 6.3** Mieux gérer le multichoix