

FICHE LYCÉE PILOTE LYCÉE PASTEUR

Lycée Louis Pasteur

800 rue Léon Blum - B.P. 19
62110 Hénin-Beaumont
☎ 03 21 08 86 00 / 📠 03 21 08 86 01
🌐 <http://pasteur-hen.etab.ac-lille.fr/>
Lycée général, technique et professionnel
1057 élèves / 120 internes

ÉQUIPE PROJET

Proviseur | Henri Wierzejewski
Gestionnaire | Frédéric Bressan
Chef de cuisine | Christophe Letertre



/ 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 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	612 repas par jour	74 000 repas par an	2,40 €	
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 checked="" type="checkbox"/> Scramble	<input checked="" type="checkbox"/> Salad'bar	<input checked="" type="checkbox"/> Bar à soupe	<input checked="" type="checkbox"/> Bar à légumes
RETOUR-PLATEAUX (DÉROCHAGE)				
<input checked="" type="checkbox"/> Convoyeur	<input checked="" type="checkbox"/> Tables de tri	<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 type="checkbox"/> Agenda 21	<input type="checkbox"/> Projet d'établissement intégrant la restauration	<input checked="" type="checkbox"/> Commission menus ou de restauration	<input checked="" type="checkbox"/> Enquêtes de satisfaction des convives	<input checked="" type="checkbox"/> Rôles de la communauté éducative

LYCÉE PASTEUR

/ 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	20	13	14	9	- 6 jours
Nombre de repas servis par déjeuner	343	434	348	478	+ 5 repas
Masse des biodéchets produits par déjeuner	66,6 kg	82,7 kg	56,6 kg	70,1 kg	- 10 kg
Masse des biodéchets produits par déjeuner et par convive	191 g	191 g	160 g	147 g	- 31 g
Pourcentage des biodéchets en préparation	18 %	14 %	39,1 %	13 %	+ 21,1 %
Pourcentage des biodéchets en distribution	24 %	26 %	17,2 %	22 %	- 6,8 %
Pourcentage des biodéchets en retour-plateaux	58 %	60 %	43,7 %	65 %	- 14,3 %
Estimation de la masse des biodéchets produits par an	14,1 tonnes	20,0 tonnes	11,8 tonnes	15,4 tonnes	- 2,3 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	53 kg	66,2 kg	45 kg	56,1 kg	- 8 kg
Équivalence en nombre de repas gaspillés	76 repas	95 repas	65 repas	80 repas	- 11 repas
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner et par convive	153 g	152 g	128 g	117 g	- 25 g

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

LYCÉE PASTEUR

/ 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	5,33 kg	5,23 kg	4,71 kg	4,17 kg	- 0,62 kg
Masse de pain gaspillé par déjeuner et par convive	15,6 g	12,0 g	13,5 g	8,72 g	- 2,1 g
Estimation du coût du gaspillage du pain par an	2 302 €	2 530 €	2 005 €	1 831 €	- 297 €
Estimation du coût global du gaspillage par déjeuner et par convive	0,52 €	0,48 €	0,44 €	0,37 €	- 0,08 €
Estimation du coût global du gaspillage par an	38 768 €	50 921 €	60 320 €	32 496 €	- 6 272 €



/ Hypothèses testées et actions réalisées :

ACTION	RÉSULTATS	FREINS	BONNE PRATIQUE	FICHE BONNE PRATIQUE
HYPOTHÈSE : si les grammages recommandés par le GEM-RCN sont rigoureusement respectés, alors il y a moins de gaspillage				
Réduction du grammage des féculents en préparation	Augmentation du nombre de portions par bac gastro de 20 à 30, avec possibilité pour les convives de se resservir via le légum'bar	Méconnaissance des grammages préconisés par le GEM-RCN	N°3 Ajuster les grammages	N° 3.1 Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN lors de la préparation
HYPOTHÈSE : si les convives ont le choix de la portion et de l'aliment, alors ils gaspillent moins				
Mise en place d'un bar à soupe et d'un bar à légumes	Un peu moins de gaspillage alimentaire, mais un peu plus de déchets en préparation (davantage de produits bruts, frais) Le bar à soupe permet de réduire le gaspillage en resservant les excédents (voir fiche 5.4)	Coût de l'équipement Taille des locaux	N°6 Prendre en compte les comportements et habitudes alimentaires des convives	N° 6.4 Mettre en place des modes de distribution alternatifs