

FICHE LYCÉE PILOTE LYCÉE PASTEUR

Lycée Louis Pasteur

151 boulevard Louise Michel - BP 9
59490 Somain
☎ 03 27 86 09 30 / 📠 03 27 86 47 51
🌐 <http://lycee-somain.etab.ac-lille.fr/>
Lycée général et technique
1 500 élèves (sans internat)

ÉQUIPE PROJET

Proviseur | Dominique Risbourg
Proviseur adjoint | Daniel Bentley
Gestionnaire | Jean-François Delfolie
Chef de cuisine | Philippe Clément



/ 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				
185 jours par an	1 165 repas par jour	132 000 repas par an	2,00 €	
GESTION DES EFFECTIFS				
<input checked="" type="checkbox"/> Badge nominatif	<input type="checkbox"/> Borne de retrait des plateaux	<input checked="" 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 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 type="checkbox"/> Bar à soupe	<input type="checkbox"/> Bar à légumes
RETOUR-PLATEAUX (DÉROCHAGE)				
<input checked="" type="checkbox"/> Convoyeur	<input type="checkbox"/> Tables de tri	<input type="checkbox"/> Passe plats		
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 type="checkbox"/> Agenda 21	<input 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 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	13	13	5	9	- 8 jours
Nombre de repas servis par déjeuner	823	434	962	478	+ 139 repas
Masse des biodéchets produits par déjeuner	224,5 kg	82,7 kg	198,6 kg	70,1 kg	- 25,9 kg
Masse des biodéchets produits par déjeuner et par convive	273 g	191 g	210 g	147 g	- 63 g
Pourcentage des biodéchets en préparation	4,5 %	14 %	9 %	13 %	+ 4,5 %
Pourcentage des biodéchets en distribution	32 %	26 %	12 %	22 %	- 20 %
Pourcentage des biodéchets en retour-plateaux	63,5 %	60 %	79 %	65 %	+ 15,5 %
Estimation de la masse des biodéchets produits par an	36 tonnes	20,0 tonnes	27,7 tonnes	15,4 tonnes	- 8,3 tonnes
Échéance par rapport au décret sur les biodéchets (Grennel II)	2015	2015	2015	2016	Pas d'évolution
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner	180 kg	66,2 kg	159 kg	56,1 kg	- 21 kg
Équivalence en nombre de repas gaspillés	257	95	227	80	- 30 repas
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner et par convive	218 g	152 g	168 g	117 g	- 50 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	18,75 kg	5,23 kg	18,94 kg	4,17 kg	+ 0,19 kg
Masse de pain gaspillé par déjeuner et par convive	22,78 g	12,0 g	19,70 g	8,72 g	- 3,08 g
Estimation du coût du gaspillage du pain par an	6 015 €	2 530 €	5 200 €	1 831 €	- 815 €
Estimation du coût global du gaspillage par déjeuner et par convive	0,62 €	0,48 €	0,48 €	0,37 €	- 0,14 €
Estimation du coût global du gaspillage par an	82 217 €	50 921 €	63 380 €	39 188 €	- 18 837 €



/ Hypothèses testées et actions réalisées :

ACTION	RÉSULTATS	FREINS	BONNE PRATIQUE	FICHE BONNE PRATIQUE
HYPOTHÈSE : lorsque les convives sont sensibilisés, ils gaspillent moins				
Présentation du pain gaspillé dans des bacs transparents	Réduction du gaspillage du pain de 14%		N°9 Réduire le gaspillage du pain	N° 9.1 Quantifier le gaspillage du pain
HYPOTHÈSE : respecter les grammages GEM-RCN permet de réduire le gaspillage				
Sensibilisation de l'équipe de distribution à une réduction des portions servies	Réduction de 23% du gaspillage		N°3 Ajuster les grammages	N°3.2 Respecter les grammages recommandés par le GEM-RCN en distribution
HYPOTHÈSE : la qualité des produits permet de réduire le gaspillage				
Changement de boulanger pour du pain de meilleur qualité	Réduction du gaspillage du pain de 14%		N°9 Réduire le gaspillage du pain	N°9.2 Améliorer la qualité du pain servi aux convives

LYCÉE PASTEUR

/ Témoignage du chef de cuisine :

Extrait de l'interview de Philippe Clément, chef de cuisine

Que pensez-vous du gaspillage alimentaire ?

Une réalité méconnue, voire ignorée mais réelle. Réel problème que l'on ne mesure pas au quotidien, mais qu'une étude accompagnée d'un regard extérieur nous a permis d'appréhender.

Pourquoi vous êtes-vous engagés dans le projet GreenCook ?

Nous nous sommes engagés pour :

- avoir un regard extérieur sur le phénomène et pouvoir nous appuyer sur des résultats tangibles ;
- mettre en place des actions de prévention du gaspillage alimentaire ;
- pouvoir échanger avec d'autres établissements pour mutualiser les expériences et les bonnes pratiques.

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

- Inscription de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le projet d'établissement ;
- Sensibilisation sur la durée des adultes éducateurs et des lycéens par les élèves ambassadeurs GreenCook ;
- Mise en place en amont d'une commission restauration en association avec le comité de vie lycéenne.

Nous devons davantage sensibiliser et faire en sorte que les enseignants et les élèves participent à ces efforts. Il faut les impliquer pour quantifier et déterminer où se situe la part la plus importante du gaspillage généré.

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

Indépendamment du geste écologique, le chiffrage du gaspillage alimentaire fait vite prendre conscience de l'intérêt du projet et des économies conséquentes réalisables très rapidement.