

# FICHE LYCÉE PILOTE LYCÉE SAINT EXUPÉRY

## Lycée Saint Exupéry

3 rue Louis Pergaud - B.P. 74  
59250 Halluin  
☎ 03 20 94 21 67 / 📠 03 20 03 42 28  
🌐 <http://lyceeantoinedesaintexupery-halluin.fr/>  
Lycée professionnel  
500 élèves (sans internat)

## ÉQUIPE PROJET

Provisoire | Marianne Lefaist  
Gestionnaire | Gaëtan Sander  
Chef de cuisine | Séverine Lhéritier  
Documentaliste | Annélie Rousseau



## / 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	300 repas par jour	54 000 repas par an	2,00 €	
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 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 checked="" type="checkbox"/> Salad'bar	<input checked="" type="checkbox"/> Bar à soupe	<input type="checkbox"/> Bar à légumes
RETOUR-PLATEAUX (DÉROCHAGE)				
<input type="checkbox"/> Convoyeur	<input checked="" type="checkbox"/> Table de tri (en zone de dérochage pour les déchets non alimentaires)		<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 checked="" type="checkbox"/> Valorisation des déchets organiques
ENGAGEMENT DU LYCÉE				
<input type="checkbox"/> Agenda 21	<input checked="" 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 type="checkbox"/> Rôles de la communauté éducative

# LYCÉE SAINT EXUPERY

## / 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	19	13	14	9	- 5 jours
Nombre de repas servis par déjeuner	140	434	152	478	+ 12 repas
Masse des biodéchets produits par déjeuner	32,2 kg	82,7 kg	21,7 kg	70,1 kg	- 18,5 kg
Masse des biodéchets produits par déjeuner et par convive	245 g	191 g	150 g	147 g	- 95 g
Pourcentage des biodéchets en préparation	13 %	14 %	12,53 %	13 %	- 0,47 %
Pourcentage des biodéchets en distribution	35 %	26 %	12,94 %	22 %	- 22,06 %
Pourcentage des biodéchets en retour-plateaux	52 %	60 %	74,53 %	65 %	+ 22,53 %
Estimation de la masse des biodéchets produits par an	13,2 tonnes	20,0 tonnes	8,1 tonnes	15,4 tonnes	- 5,1 tonnes
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	25,7 kg	66,2 kg	17,3 kg	56,1 kg	- 8,4 kg
Équivalence en nombre de repas gaspillés	37	95	25	80	- 12 repas
Estimation du niveau de gaspillage par déjeuner et par convive	196 g	152 g	120 g	117 g	- 76 g

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

# LYCÉE SAINT EXUPERY

## / 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	1,03 kg	5,23 kg	1,11 kg	4,17 kg	+ 0,08 kg
Masse de pain gaspillé par déjeuner et par convive	7,37 g	12,0 g	7,34 g	8,72 g	- 0,03 g
Estimation du coût du gaspillage du pain par an	796 €	2 530 €	793 €	1 831 €	- 3 €
Estimation du coût global du gaspillage par déjeuner et par convive	0,56 €	0,48 €	0,34 €	0,37 €	- 0,22 €
Estimation du coût global du gaspillage par an	30 240 €	50 921 €	18 508 €	39 188 €	- 11 732 €



# LYC...E SAINT EXUPERY

## / Hypothèses testées et actions réalisées :

ACTION	RÉSULTATS	FREINS	BONNE PRATIQUE	FICHE BONNE PRATIQUE
HYPOTHÈSE : si les agents disposent de plus de temps pour servir les convives, alors le gaspillage est moindre				
Mise en place d'un 2 <sup>e</sup> service et allongement de la plage horaire d'ouverture du restaurant	Meilleure adaptation des portions servies à l'appétit des convives	Modification des emplois du temps	<b>N°7</b> <b>Organiser la prise des repas</b>	<b>N° 7.1</b> Optimiser les plages d'ouverture du restaurant en fonction des emplois du temps
HYPOTHÈSE : si les convives sont sensibilisés, alors ils gaspillent moins				
Intégration du projet GreenCook dans l'emploi du temps des élèves du CAP Vente de produits alimentaires et du CAP Entreposage messagerie (1h/semaine)	Organisation et animation de stands d'information sur le gaspillage dans les supermarchés proches du lycée	Mobilisation des élèves et des enseignants	<b>N°8</b> <b>Communiquer / sensibiliser</b>	<b>N°8.6</b> Impliquer la communauté éducative
HYPOTHÈSE : si l'on communique sur les produits, alors il y a moins de gaspillage				
Installation d'un tableau blanc effaçable à l'entrée du self pour écrire le menu du jour et d'étiquettes devant chaque composante du menu au niveau de la ligne de distribution	Les convives connaissent les plats et leur composition	Temps pour écrire chaque jour le menu, les noms des plats et leur composition	<b>N°8</b> <b>Communiquer / sensibiliser</b>	<b>N°8.3</b> Mettre en place un affichage en distribution

# LYCÉE SAINT EXUPERY

## / Témoignage de la chef de cuisine :

Extrait de l'interview de Séverine Lhéritier, chef de cuisine

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

Peser constitue une étape nécessaire et essentielle. En effet, avant de démarrer le projet GreenCook, le tri des déchets alimentaires était déjà réalisé au sein de l'établissement par les agents sans réellement provoquer de prise de conscience. Passer à l'acte de peser, c'est essentiel. Cela a permis de quantifier les déchets et d'envisager les mesures préventives et correctives à mettre en place.

Les élèves jettent certains aliments parce qu'ils ne les connaissent pas, il y a un phénomène de rejet. Leur proposer des petites quantités en dégustation avant de les introduire dans le service permet d'accompagner leur éducation au goût et prévenir le gaspillage alimentaire.