

**Bilan de l'appel à projet
« Restaurant scolaire zéro
gaspi »
aux restaurants scolaires de
Taden et Trélat**

Dossier présenté par : Laura HERVE – Chargée de mission zéro déchet zéro gaspillage – Dinan Agglomération

Mercredi 6 Mars 2019

Déroulement

- 1 – Contexte
- 2- Planning du projet
- 3- Le plan d'action
- 4- Méthodologie du diagnostic
- 5- Résultats de la semaine de pesée n°2
- 6- Analyse comparative
- 7- Proposition de nouvelles actions
 - A- Le menu
 - B- Les quantités préparées
 - C- Le service
 - D- La consommation
- 8- Bilan de l'appel à projet

1- Contexte



2- Planning du projet



3- Le plan d'action

Niveau 1

Réétudier le grammage

Intégrer les enfants dans le choix des menus

Servir les fruits en quartiers

Niveau 2

Salad'bar

Tri des déchets en fin de repas

Actions facultatives

Repérer les menus bloquants

Augmenter la part de produits locaux et/ou biologiques

Varié le type de pain

Proposer une visite de la cuisine centrale aux élèves et aux parents d'élèves

Proposer une présentation des aliments bruts

Décoration de la cantine

4- Méthodologie du diagnostic

Durant une semaine (du 28 au 1^{er} février 2019), les déchets issus de la cantine ont été triés et pesés :

En cuisine	En salle
<ul style="list-style-type: none">- Déchets de préparation (épluchures)- Restes non présentés et jetés en fin de service (entrée / garniture / partie protidique / sauce / dessert / fromage / pain)	<ul style="list-style-type: none">- Entrée- Garniture du plat- Partie protidique (Viande/poisson)- Pain- Fromage- Dessert- Biodéchets inévitables (épluchures, noyaux, os, serviettes...)- Déchets inévitables (pots de yaourt...)

5- Résultats de la semaine de pesée n°2

LUNDI 28 JANVIER

Entrée : Velouté de carottes

Plat : Boulette de bœuf, boulgour et quinoa

Dessert : Fromage blanc sucré de la ferme Renaudais

69 repas pour Taden et 111 repas pour Trélat

EN SALLE :

	Taden	Trélat
Entrée (g)	2165	1080
Plat (g)	2360	7680
Dessert (g)	0	420
Pain (g)	0	180
Gaspillage moyen en salle de restauration (g/pers)	65,58	84,32

Gaspillage moyen (g/pers)

Taden	Trélat
145,65	219,46

EN CUISINE :

	Taden	Trélat
Entrée (g)	2105	6860
Plat (g)	2165	8140
Sauce (g)	1120	0
Pain (g)	135	0
Gaspillage moyen lié à la cuisine (g/pers)	80,07	135,14

5- Résultats de la semaine de pesée n°2

MARDI 29 JANVIER

Entrée : Betterave sauce framboise

Plat : Tagliatelles aux saumon sauce épinards

Dessert : Tartelette au chocolat maison

66 repas pour Taden et 108 repas pour Trélat

EN SALLE :

	Taden	Trélat
Entrée (g)	0	120
Plat (g)	3500	4080
Dessert (g)	0	620
Pain (g)	345	260
Gaspillage moyen en salle de restauration (g/pers)	58,26	84,32

Gaspillage moyen (g/pers)

Taden	Trélat
111,14	211,48

EN CUISINE :

	Taden	Trélat
Entrée (g)	310	420
Plat (g)	2635	17 340
Dessert (g)	340	0
Pain (g)	205	0
Gaspillage moyen lié à la cuisine (g/pers)	52,88	127,16

5- Résultats de la semaine de pesée n°2

JEUDI 31 JANVIER

Entrée : Concombre à la crème

Plat : Paupiette de dinde, purée de pomme de terre

Fromage

Dessert : Compote ou pomme ou kiwi

58 repas pour Taden et 97 repas pour Trélat

EN SALLE :

	Taden	Trélat
Entrée (g)	1945	400
Plat (g)	3055	3800
Fromage (g)		60
Dessert (g)		600
Pain (g)	350	60
Gaspillage moyen en salle de restauration (g/pers)	92,24	50,72

Gaspillage moyen (g/pers)

Taden	Trélat
147,93	150,72

EN CUISINE :

	Taden	Trélat
Entrée (g)	260	3120
Plat	2875	2560
Sauce		4020
Pain	95	
Gaspillage moyen lié à la cuisine (g/pers)	55,69	100

5- Résultats de la semaine de pesée n°2

VENDREDI 1^{ER} FEVRIER

Plat : Galette bio, saucisse et salade verte

Dessert : Crêpe au caramel beurre salé ou au sucre

65 repas pour Taden et 106 repas pour Trélat

EN SALLE :

	Taden	Trélat
Plat (g)	1905	1480
Dessert (g)	420	460
Pain (g)	225	380
Gaspillage moyen en salle de restauration (g/pers)	39,23	21,89

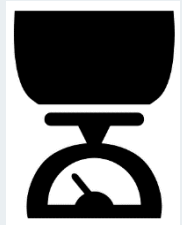
Gaspillage moyen (g/pers)

Taden	Trélat
39,23	50

EN CUISINE :

	Taden	Trélat
Plat (g)	0	2980
Gaspillage moyen lié à la cuisine (g/pers)	0	28,11

6- Analyse comparative



Quantité jetée sur les 4 jours de pesée	
2017	2019
119,6 kg	95,5 kg

6- Analyse comparative



Pesées de 2017 et 2019 : le gaspillage par élève (g/pers/repas)

	2017	2019	Variation	Référence nationale
Gaspillage total moyen par élève	168	140	- 17%	115
<u>Dont</u> gaspillage en salle de restauration	92	55	- 40%	70

A retenir

- Le gaspillage total a été réduit de **17 %**
- Réduction particulièrement significative sur la partie consommation en salle



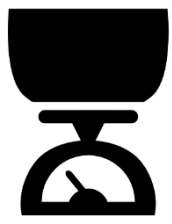
- **Le gaspillage total par élève reste supérieur à la valeur nationale (mais le gaspillage en salle est inférieur à la valeur nationale)**

6- Analyse comparative

Par extrapolation...

EN 2017

EN 2019



4.31 T/an de gaspillage alimentaire

3,4 T/an de gaspillage alimentaire

- 910 kg de gaspillage/an



14660 repas jetés/an

9024 repas jetés/an

- 5636 repas jetés/an



soit un coût du gaspillage
des denrées alimentaires de
21 916 €.

soit un coût du gaspillage
des denrées alimentaires de
13 491 €.

**8425 €
d'économies réalisées**

7- Proposition de nouvelles actions

A- Le menu



Ne pas proposer systématiquement du pain

Ne pas proposer systématiquement d'entrées

7- Proposition de nouvelles actions

B- Les quantités préparées



Continuer à réétudier les grammages

Prévoir moins de parts supplémentaires, et des portions moins importantes

Communiquer davantage entre les 2 restaurants scolaires pour préparer au plus juste (feuille navette, point téléphonique quotidien...)

Formation

7- Proposition de nouvelles actions

C- Le service



Mettre le pain à la fin du self

Ajuster davantage les quantités en fonction de chaque enfant

Instaurer une méthode de vote des enfants au self

EX d'Evran : l'élève indique rouge/orange/vert

Ne pas préparer des assiettes en avance

Visiter d'autres restaurants scolaires avec un self qui adaptent les quantités au plus juste
EX : Pleslin-Trigavou, école Georges Hervé

Servir davantage de fruits en quartiers

Formation

7- Proposition de nouvelles actions

D- La consommation



Mettre en place le tri et la pesée à chaque fin de service par les élèves et améliorer la circulation autour de la table de tri

Construire une table de tri

Intégrer davantage les enseignants dans le projet (possibilité de présentation du projet par Dinan Agglomération)

Continuer les actions de sensibilisation des enfants et parents d'élèves (construction des menus, visite de la cuisine, évènement avec les producteurs locaux...)



8- Bilan de l'appel à projet

- Qu'avez-vous pensé de l'accompagnement ?
- Quels sont les points positifs et négatifs ?
- Quels sont vos besoins pour la suite ?

Merci de votre attention