Gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires

Communauté de Communes de Sable sur Sarthe

Auteur :

Mairie Place Raphael Elize
Bp 185
72305 Sablé-sur-Sarthe
Voir le site internet
Sophie Lebert
sophie.lebert@sablesursarthe.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Depuis le 1er janvier 2013, la Communauté de communes de Sablé-sur-Sarthe a instauré la redevance incitative sur son territoire.

Le Syndicat Mixte de restauration souhaitant limiter sa production de déchets a décidé d'engager une réflexion autour du gaspillage alimentaire. Pour cela, un groupe de travail a été créé "l'atelier anti-gaspi" pour étudier le gaspillage alimentaire qui est produit dans chaque office de restauration.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Sensibiliser les agents de restauration à limiter le gaspillage notamment lors des commandes de barquettes alimentaires et dans la gestion du pain,

Mettre en avant des pistes d'amélioration et valoriser ce qui se fait déjà,

Mettre en avant les plats qui ne fonctionnent pas pour étude lors de la commission menu.

Résultats quantitatifs

Pour chaque site, des pesées ont été obtenues. En moyenne le gaspillage alimentaire est de l'ordre de 70 à 190 g/convive suivant les menus.

D'autres résultats viendront compléter cette fiche ultérieurement.

De nouvelles pesées seront obtenues courant juin pour les autres restaurants scolaires.

Résultats qualitatifs

- la commande des barquettes ne s'effectue pas de la même façon sur tous les sites,

- le pain est souvent tranché au préalable,(pas possibilité de le recongeler),

- certains plats ne fonctionnent pas engendrant plus de gaspillage alimentaire.

MISE EN OEUVRE

Planning

Janvier 2013 : création de l'atelier anti-gaspi,

Février 2013 : mesure pendant 3 semaines sur 4 sites de restauration,

Mars 2013 : analyse des résultats,

Avril 2013 : remise des résultats lors de l'atelier anti-gaspi

Mai 2013 : Enquête sur une semaine sur les 12 autres sites,

Juin 2013 : Mesure du gaspillage dans les arrieres cuisines d'un collège,

Juin 2013 : Rendu de tous les réslutats lors de la Commission menu

Septembre 2013 : Mesure du gaspillage au retour des plateaux

Septembre 2013 : mesure du gaspillage du pain à l'aide de gachimètre prêté par le Conseil Général

Moyens humains

- les agents de restauration de chaque office,

- la responsable du syndicat mixte de restauration,

- la chargée de mission prévention déchets.

Moyens financiers

Coût total : 0 €

Impressions des documents en interne.

Emprunt des pesons auprès du Conseil Général de la Sarthe.

Moyens techniques

- fiches menu,

- questionnaire,

-fiche méthodologique pour la réalisation des pesées,

-pesons

Partenaires mobilisés

- Le Syndicat mixte de restauration,

- les communes concernées par l'étude

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Facile à reproduire mais nécessite de l'organisation et une méthodologie précise afin que tous les sites suivent les mêmes consignes pour une exploitation des résultats plus aisée.

Difficultés rencontrées

RAS

Recommandations éventuelles

Prévoir une note méthodologique à adresser à tous les sites pour que chacun suive les mêmes consignes de pesées.

Mots clés

EMPLOYE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ENQUETE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Sophie LEBERT
sophie.lebert@sablesursarthe.fr
Direction régionale