



# Résultats du diagnostic sur le gaspillage alimentaire

## Lycée Pierre Bayle - Juin 2021

# Qui sommes nous?



## Syndicat de Traitement des Déchets Ardennais

VALODEA gère le traitement des déchets collectés par les communautés de communes et la communauté d'agglomération

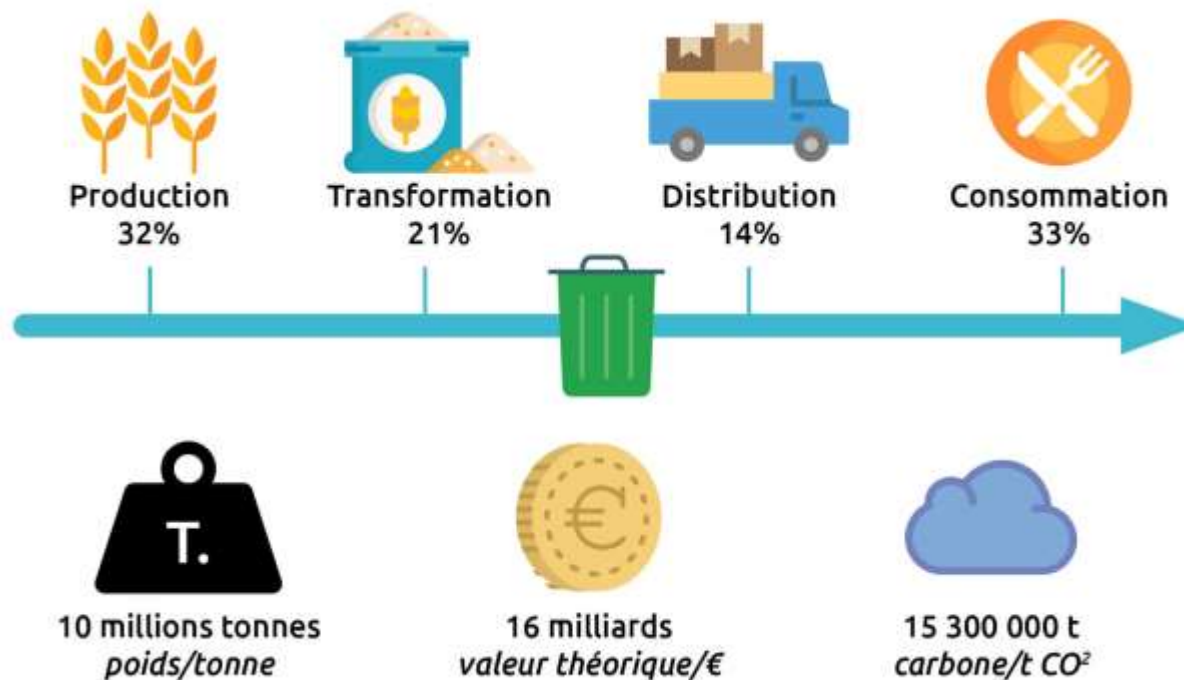
- > Le traitement des déchets ultimes en enfouissement
- > La valorisation des déchets par le tri et le compostage



# Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?



Le gaspillage alimentaire correspond à « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».



# Le gaspillage alimentaire : Les résultats du lycée

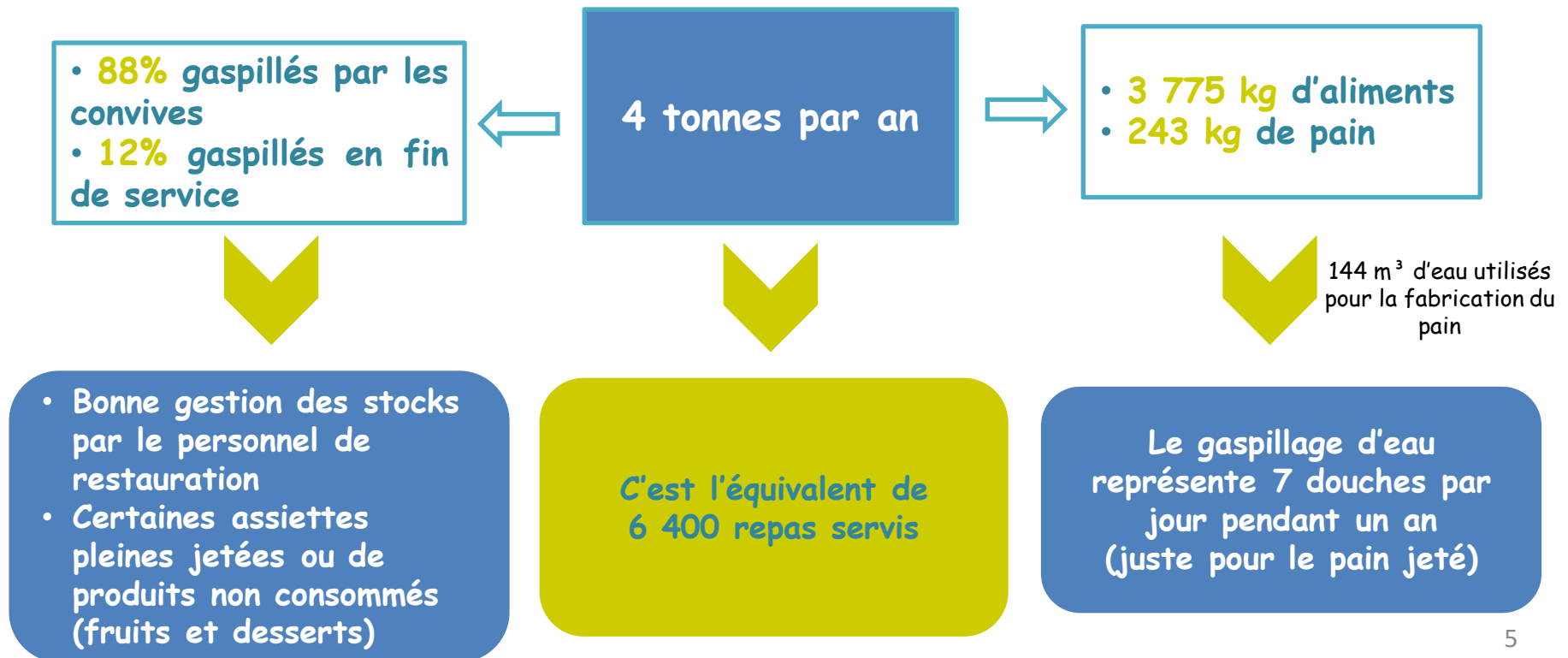
2e semaine de pesées des déchets  
du 17 au 21 mai 2021



# Le gaspillage alimentaire :

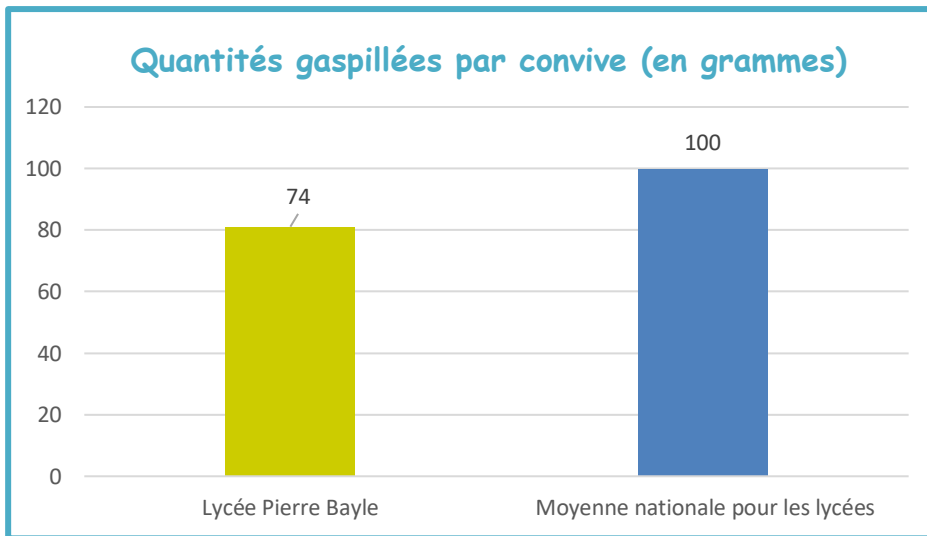
## Les résultats du lycée

Extrapolations des denrées jetées sur une année au sein de la restauration collective :



# Le gaspillage alimentaire :

## Les résultats du lycée



### Le gaspillage alimentaire au sein de votre lycée provient:

Des plats	62% (nat : 63%)
Des desserts	24% (nat : 17%)
Des entrées	7% (nat : 10%)
Du pain	7% (nat : 10%)

- On constate 25% de gaspillage en moins par rapport à la moyenne nationale.
- Le gaspillage du pain est relativement faible (4g par convive contre 12 à 14g dans certains établissements).
- La composition du gaspillage est similaire à la moyenne nationale (essentiellement plat principal, en particulier viande et légumes).

# Le gaspillage alimentaire :

## Les résultats du lycée

Coût des denrées alimentaires gaspillées sur une année au sein de la restauration collective de votre lycée :

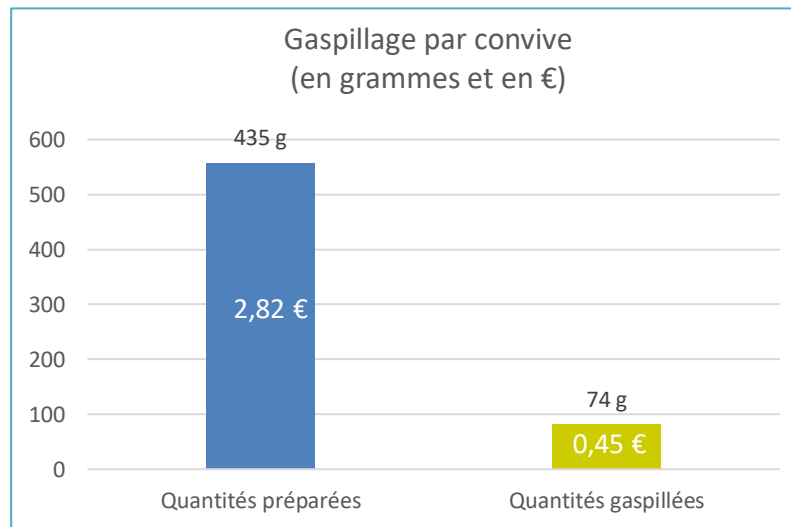
28 600 €  
gaspillés



- 27 000€ d'aliments
- 1 600 € de pain



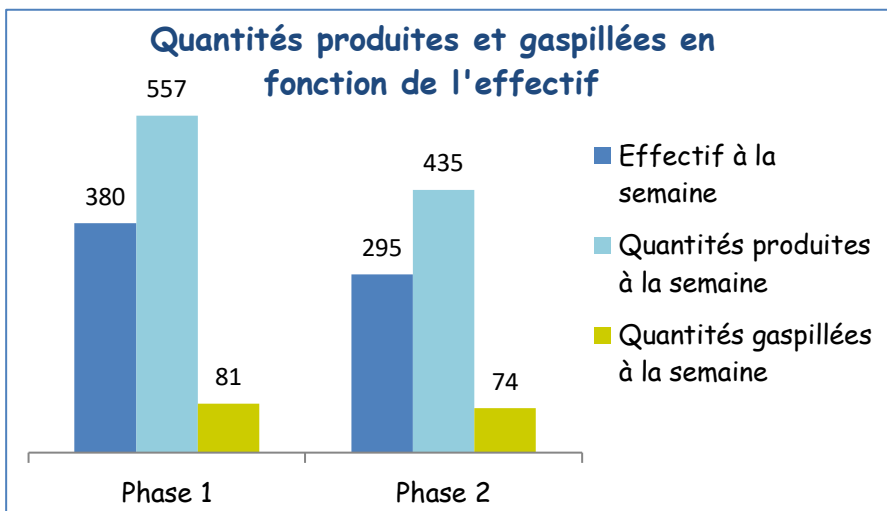
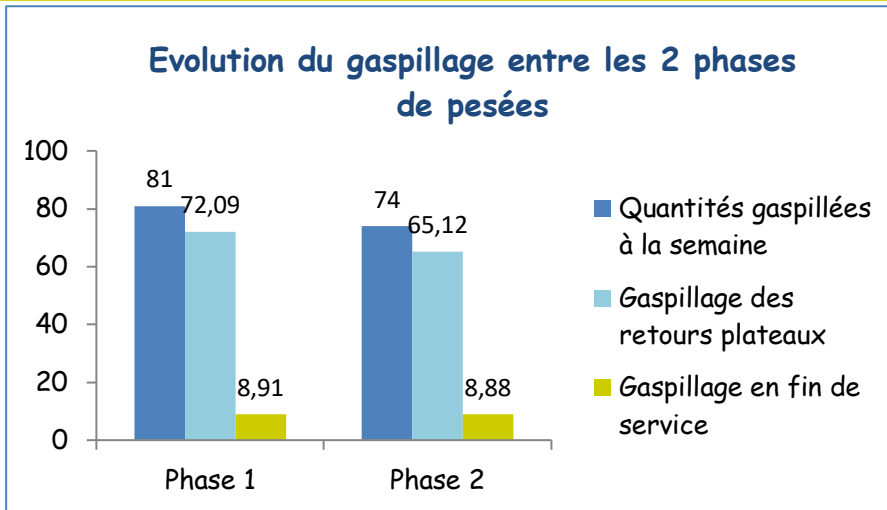
Soit 16% du budget  
annuel pour la  
restauration



- 16% des menus préparés ne sont pas consommés par les convives.
- 0,45€ gaspillé par convive soit 28 600€ par an.

# Le gaspillage alimentaire :

## Comparaison entre les deux semaines de pesées



- En proportion, le gaspillage est similaire entre les 2 semaines de pesées malgré une baisse d'effectif en semaine 2
- Entre 20 et 25% moins de gaspillage par rapport aux autres lycées



# Quelques gestes pour moins gâcher au self

Je dis au personnel de **ne pas me servir si je n'aime pas l'accompagnement**

Je prends du pain si je vais **le manger** (en fonction de mon choix d'entrée et de fromage)



Si je prends un fruit je le mange ou je le garde pour la pause

Je prend **seulement** les plats et les aliments (pain et produits laitiers compris) que je vais **vraiment manger**

# Le gaspillage alimentaire :



## Le bilan du lycée et la suite

### Les atouts de la restauration scolaire:

- ❖ **Personnel impliqué**
- ❖ **Bonne gestion** du pain et des excédents du lundi au jeudi
- ❖ **Qualité** des aliments servis et choix varié
- ❖ Nombreuses **préparations maison**



### Les pistes d'amélioration:

- ❖ Suivi des **effectifs** prévus/réalisés 
- ❖ Sensibiliser les élèves chaque année au **travail en cuisine** (fait maison, produits utilisés...) 
- ❖ Mettre en place une table de tri des déchets pour responsabiliser les convives (les élèves se rendent compte de ce qu'ils jettent : aliments non consommés, pain ...)  
=> **table de tri 4 trous avec pesée intégrée pour un suivi automatique du gaspillage**
- ❖ Remettre en place le **salad bar** et les **fromages à la coupe** quand la crise sanitaire le permettra
- ❖ Mener des **campagnes de sensibilisation régulières** sur les bons gestes à adopter pour limiter le gaspillage (mise en place d'affiches ou création par les élèves, diffusion de courts métrage sur ce thème, projection d'un documentaire suivi d'un débat, quizz sur le gaspillage)



# MERCI DE VOTRE ATTENTION

**Julie PARISEL**

**Chargée de mission prévention des déchets et économie circulaire**

Mail : [julie.parisel@valodea.fr](mailto:julie.parisel@valodea.fr)

Numéro de téléphone : 03 24 55 65 29

**Fanny CREVEL**

**Animatrice de la prévention et du tri des déchets**

Mail : [fanny.crevel@valodea.fr](mailto:fanny.crevel@valodea.fr)

Numéro de téléphone : 03 24 55 65 26

