



Résultats du diagnostic sur le gaspillage alimentaire

Lycée Pierre Bayle - Février 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

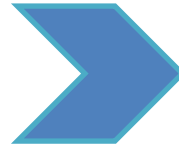
- > Le traitement des déchets ultimes en enfouissement
- > La valorisation des déchets par le tri et le compostage



Le gaspillage alimentaire : les chiffres

A l'échelle mondiale :

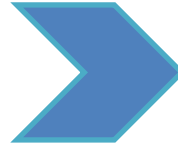
1,3 milliards de tonnes par an



1/3 de la nourriture produite est jetée

A l'échelle nationale:

10 millions de tonnes par an



20 kg/an/habitant



Pour une famille de 4 personnes, le gaspillage représente 400 € par an

A l'échelle départementale:

13 kg/an/habitant



5 kg de pain = 20 baguettes de pain

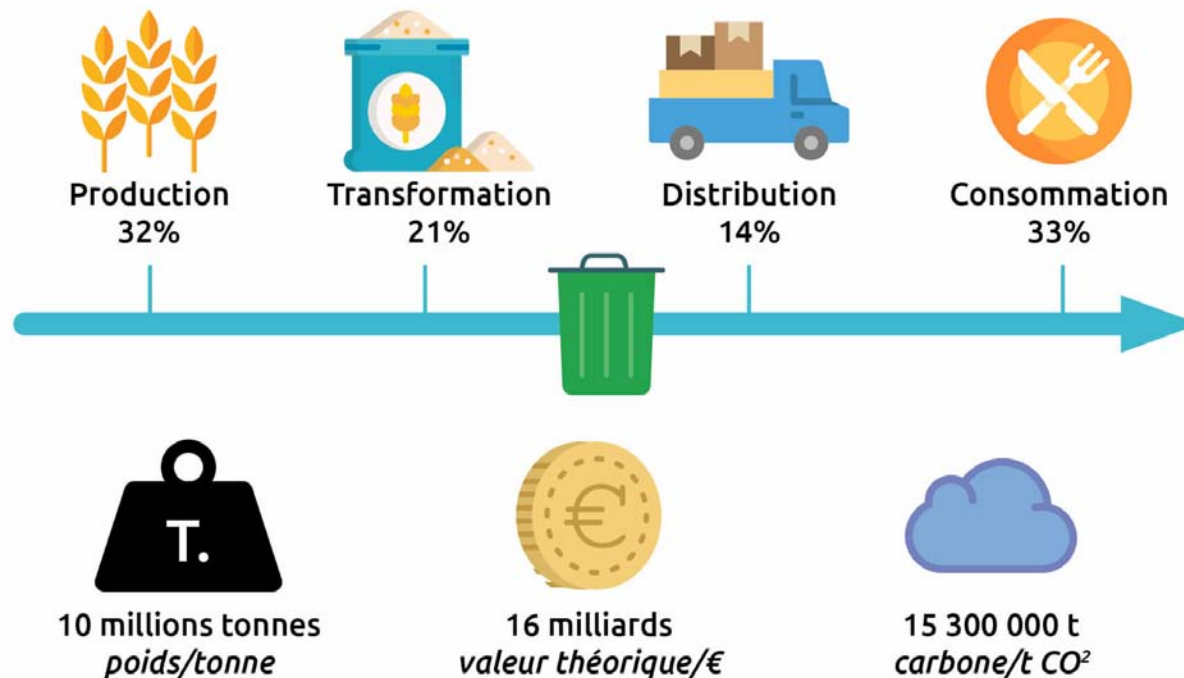


8 kg de déchets alimentaires non consommés

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 en restauration collective

La restauration collective représente 42% des pertes de la « consommation »

Sur la totalité de la restauration, la restauration collective représente 48% des plats préparés.

Pour un lycée de 800 convives, on estime le gaspillage à plus de 24 tonnes par an, soit l'équivalent de 40 000 repas pour un coût moyen de 70 000€/an.

Gaspillage alimentaire en restauration collective

Restes de préparation, distribution et plateaux

Gaspillage alimentaire en restauration collective	Moyenne ADEME en g/personne/repas
École élémentaire	120
Collège	115
Lycée	100
Hôpital	175
EHPAD	155
Entreprise	75

Ces chiffres sont issus des différentes études ADEME réalisées entre 2015 et 2017. Il s'agit d'ordre de grandeur. Ces données seront prochainement consolidées grâce aux retours des études en cours.

Le gaspillage alimentaire au sein d'un lycéen provient:

Des plats	63%
Des entrées	17%
Du pain	10%
Des desserts	10%

Le gaspillage alimentaire : Les résultats du lycée

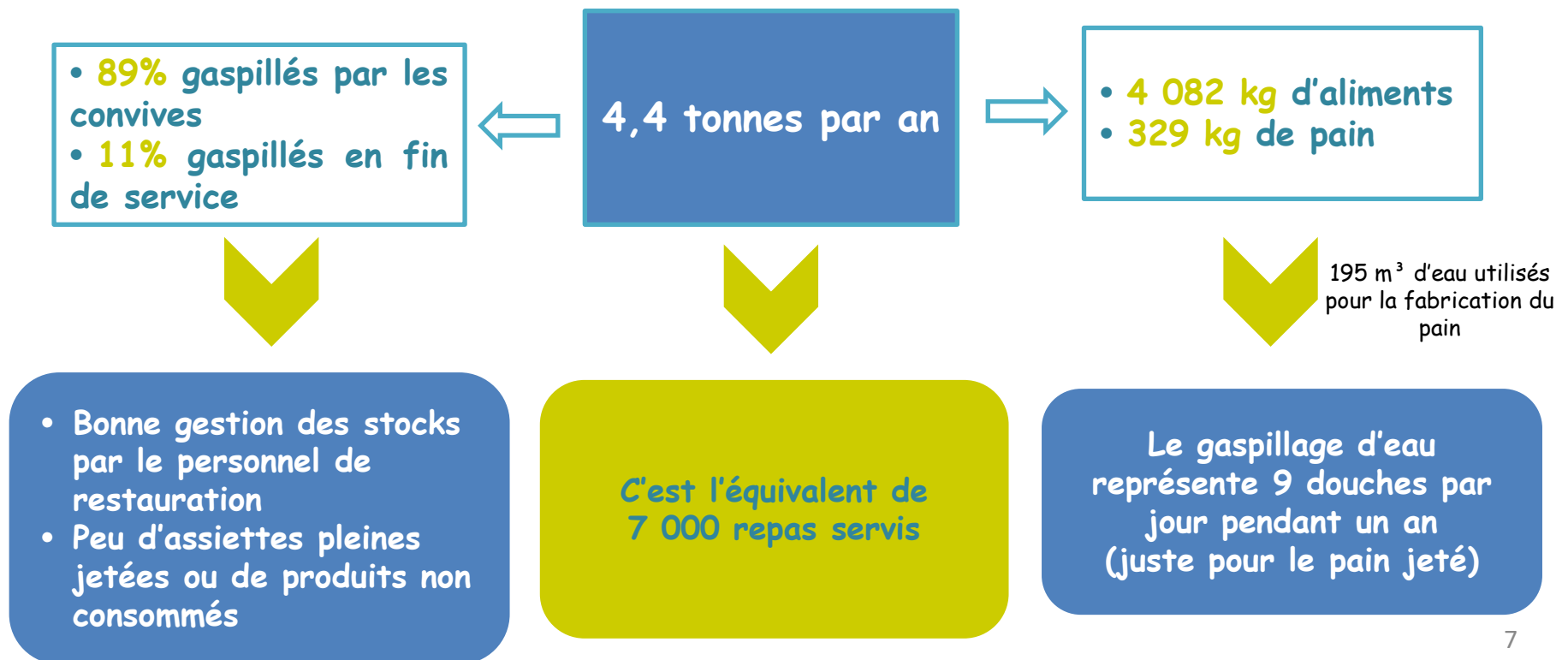
1 semaine de pesées des déchets du
25 au 29 janvier 2021



Le gaspillage alimentaire :

Les résultats du lycée

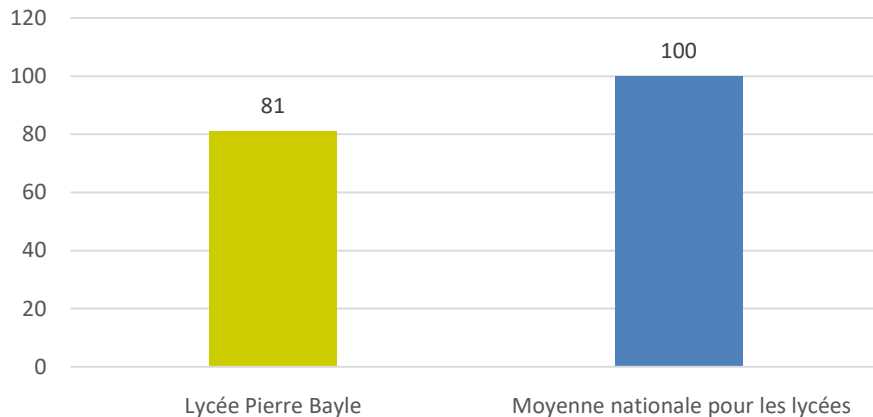
Extrapolations des denrées jetées sur une année au sein de la restauration collective :



Le gaspillage alimentaire :

Les résultats du lycée

Quantités gaspillées par convive (en grammes)



Le gaspillage alimentaire au sein de votre lycée provient:

Des plats	67% (nat : 63%)
Des desserts	15% (nat : 17%)
Des entrées	9,6% (nat : 10%)
Du pain	8,4% (nat : 10 %)

- On constate 20% de gaspillage en moins par rapport à la moyenne nationale.
- Le gaspillage du pain est relativement faible (6g 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 :

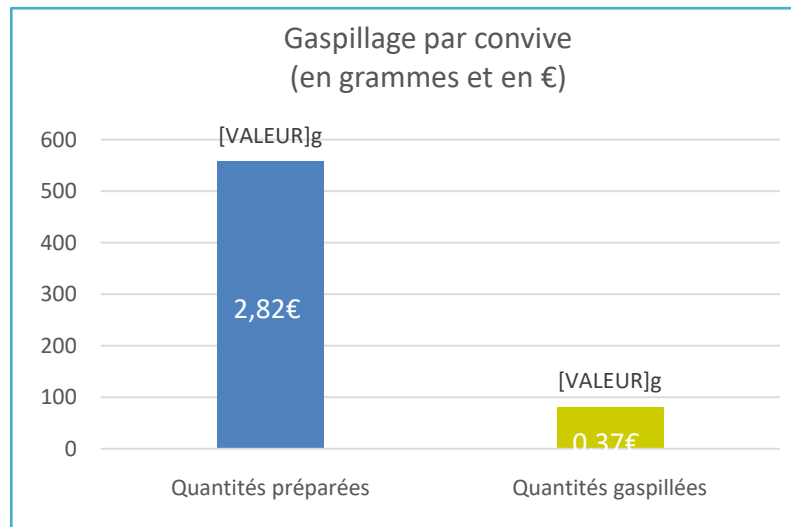
25 600 €
gaspillés



- 24 000€ d'aliments
- 1 600 € de pain



Soit 13% du budget
annuel pour la
restauration



- 15% des menus préparés ne sont pas consommés par les convives.
- 0,37€ gaspillé par convive soit 13% du budget de préparation des repas qui est gaspillé.

Le gaspillage alimentaire :

Le bilan du lycée

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 ...)
- ❖ 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)
- ❖ Réalisation d'animations sur le goût : dégustation de légumes oubliés ou découverte à l'aveugle de produits...)

Les campagnes de communication à disposition

<https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-grand-public>

Grand public

La restauration collective publique n'est pas le seul acteur à pouvoir agir en faveur d'une alimentation durable. Les trois leviers d'actions prioritaires d'une alimentation durable peuvent aussi être activés par d'autres acteurs clés. Chacun d'entre nous en tant que consommateur peut agir en faveur d'une alimentation durable, pour sa santé et pour l'environnement.

CITOYEN, COMMENT AGIR ? RETROUVEZ LA PAGE ADEME DÉDIÉE.

- Site écocitoyens : [rubrique achats et dossier Alimentation et environnement, c'est quoi le rapport ?](#) (ADEME)
- [Résultats de la « Zéro gâchis académie »](#) (PDF - 2,81 Mo)

DES OUTILS POUR S'INFORMER/SENSIBILISER

- [Astuces et actualités : 16 octobre.fr](#)
- [Infographie « Comment manger mieux sans dépenser plus ? »](#) (ADEME 2019)
- [Infographie « Comment réduire les pertes et gaspillages alimentaires »](#) (ADEME, 2017)
- [Infographie « Agir pour une alimentation durable »](#) (ADEME, 2017)
- [Infographie : les dates de conservation](#) (2017)



Exposition « Un enjeu planétaire : l'alimentation durable » (ADEME, 2018)



Exposition « Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ? » (DRAAF Champagne Ardenne, ADEME, 2016)

- [Les Youtubeurs s'en mêlent : le gaspillage alimentaire « la barbe »](#) (2018)
- [Guide « Manger mieux, gaspiller moins »](#) (ADEME, 2017)
- [Les écogestes à adopter](#) (WWF)
- [5 vidéos CONSOMAG](#) (2017)
- BD « Planetman passe à table » (RAC)
- Quizz « [En avez-vous fini avec le gaspillage alimentaire ?](#) »
- Dossiers thématiques sur [www.mtaterre.fr](#) : « [L'alimentation durable](#) » ; « [Le gaspillage alimentaire](#) » ; « [Les légumineuses](#) » ; « [La sécurité alimentaire](#) » ; Thinglink « [Alimentation et environnement](#) »



Vidéo « [L'écoconception dans les filières alimentaires](#) » (ADEME, 2016, 4:11)



Vidéo « [L'esprit sorcier : mangez mieux, gaspillez moins](#) » (SIA 2016, ADEME et Fred de c'est pas sorcier, 01:00:25)



Vidéo « [Changer de regard sur l'alimentation](#) » (CERDD, 2017)



Vidéo « [Reconnaître les produits sous labels officiels de qualité](#) » (ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020, 2:02)



Vidéo « [Alimentation, agriculture et économie circulaire](#) » (ADEME, 2015 - 04:32)



Vidéo « [Ne mangez surtout pas de tomates en hiver](#) » (Le Tatou, 2018, 08:14)

- Les [vidéos Consomag](#) sur le gaspillage alimentaire (format « minute pratique », ADEME)
- [La famille Trailleugaine](#) : 7 vidéos de mises en situation de toute la famille !
- [Rapport de l'opération menée à Ivry-sur-Seine lors de la Semaine européenne de la réduction des déchets \(SERD 2010\)](#) (PDF - 1,35 Mo)

ALIMENTATION ET GASPILLAGE EN RESTAURATION

- Alimentation durable : définition et enjeux
- Restauration collective ✓
- Restauration commerciale et événementielle
- **Grand public**
- Producteurs, industries agroalimentaires, distributeurs ✓
- En savoir plus sur l'alimentation durable

➔ ADEME.FR



[Rubrique Eco-citoyen du site ademe.fr : l'alimentation durable, une question d'avenir !](#)

➔ INFOGRAPHIE



[Comment traquer le gaspillage alimentaire ?](#)

➔ PUBLICATION

MERCI DE VOTRE ATTENTION

Julie PARISEL

Chargée de mission prévention des déchets et économie circulaire

Mail : 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

Numéro de téléphone : 03 24 55 65 26