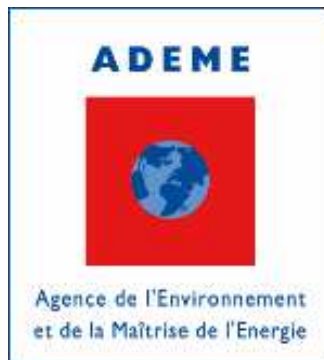


Résultat de la campagne n°1

Stéphane Hessel- Epernay



Mission d'accompagnement
de lutte contre le gaspillage alimentaire
dans 10 collèges et lycées

Sommaire



Contexte

1. Résultats du relevé opérationnel

2. Résultats de l'enquête de satisfaction

3. Résultats de la campagne de pesée

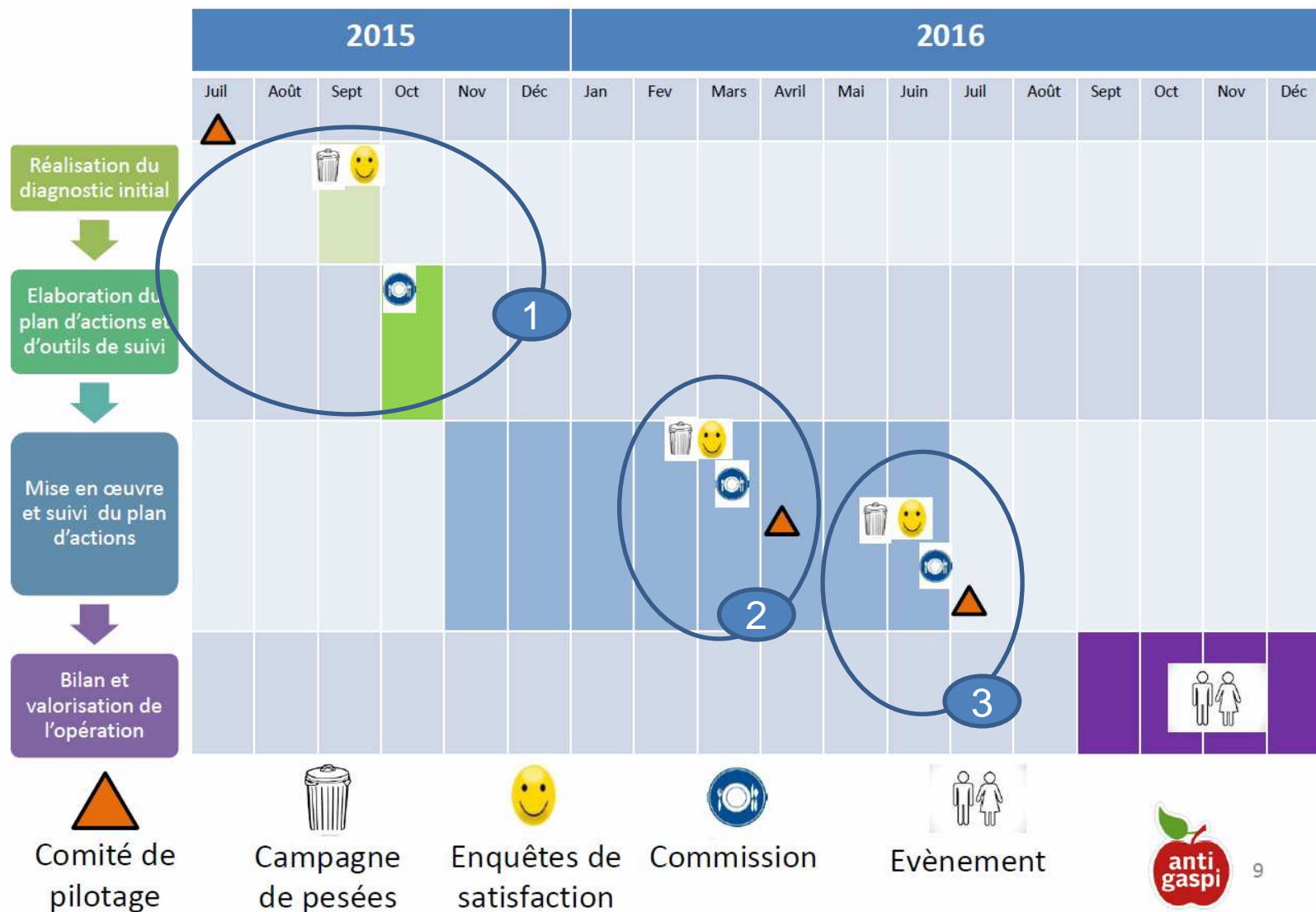
4. Plan d'actions à définir

5. Autres sujets

Fiche d'identité du site

Site	Nom du site	Lycée Polyvalent Stéphane Hessel
	Adresse du site	8 rue Godart Roger 51 200 Epernay
	Prestataire de restauration	Autogérée
	Services associés	Repas le soir et petits déjeuners
	Nombre de couverts, ce jour	835 repas, environ 165 pensionnaires
	Nombre d'employés, ce jour	7 en cuisine (5 en plonge)
Contacts	Correspondant	M. Dominique Populus
	Nom chef de cuisine	M. Eric Oudinet
	Intervenant eres	Rémi Dardonville

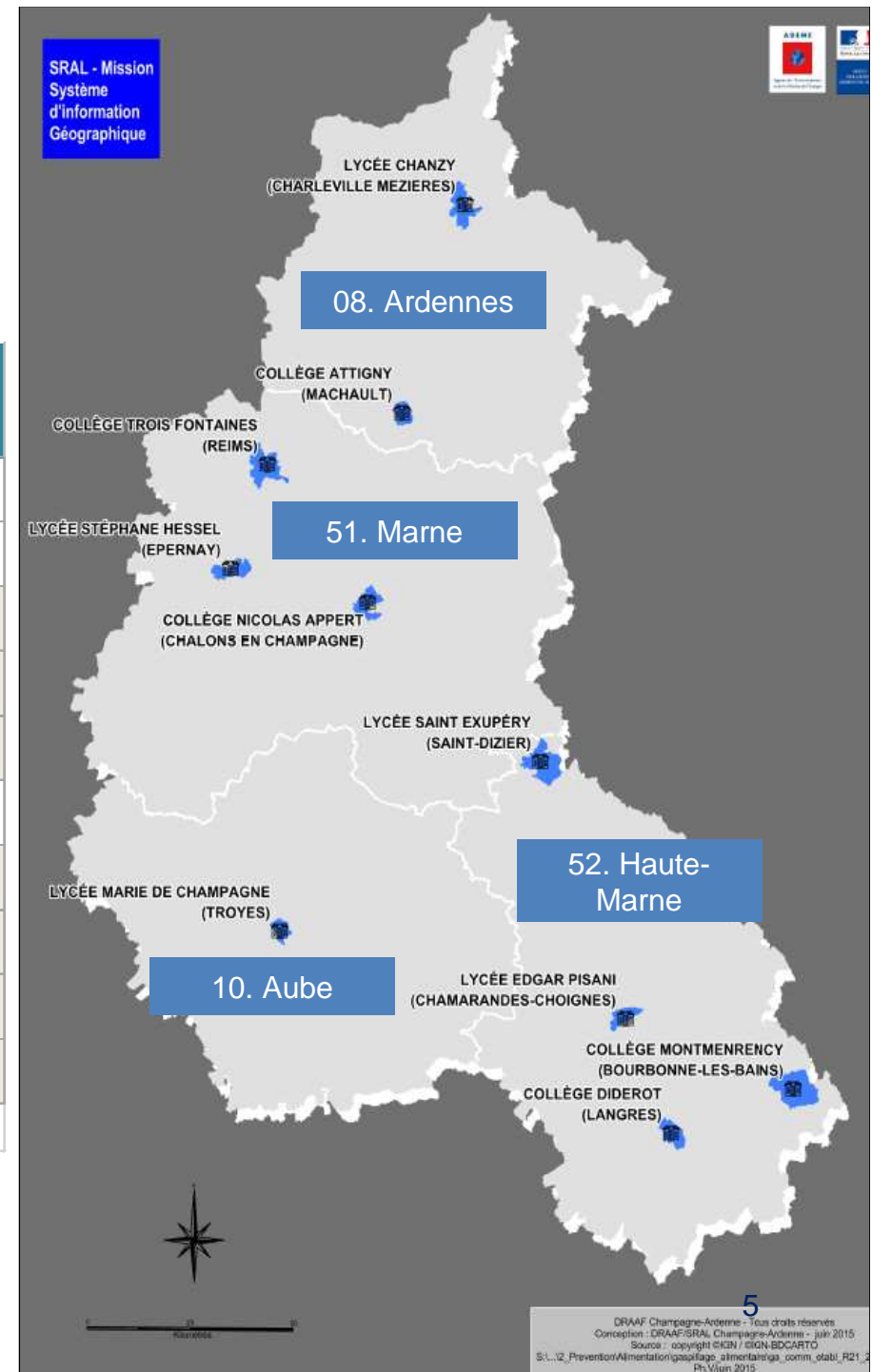
Rappel de l'agenda



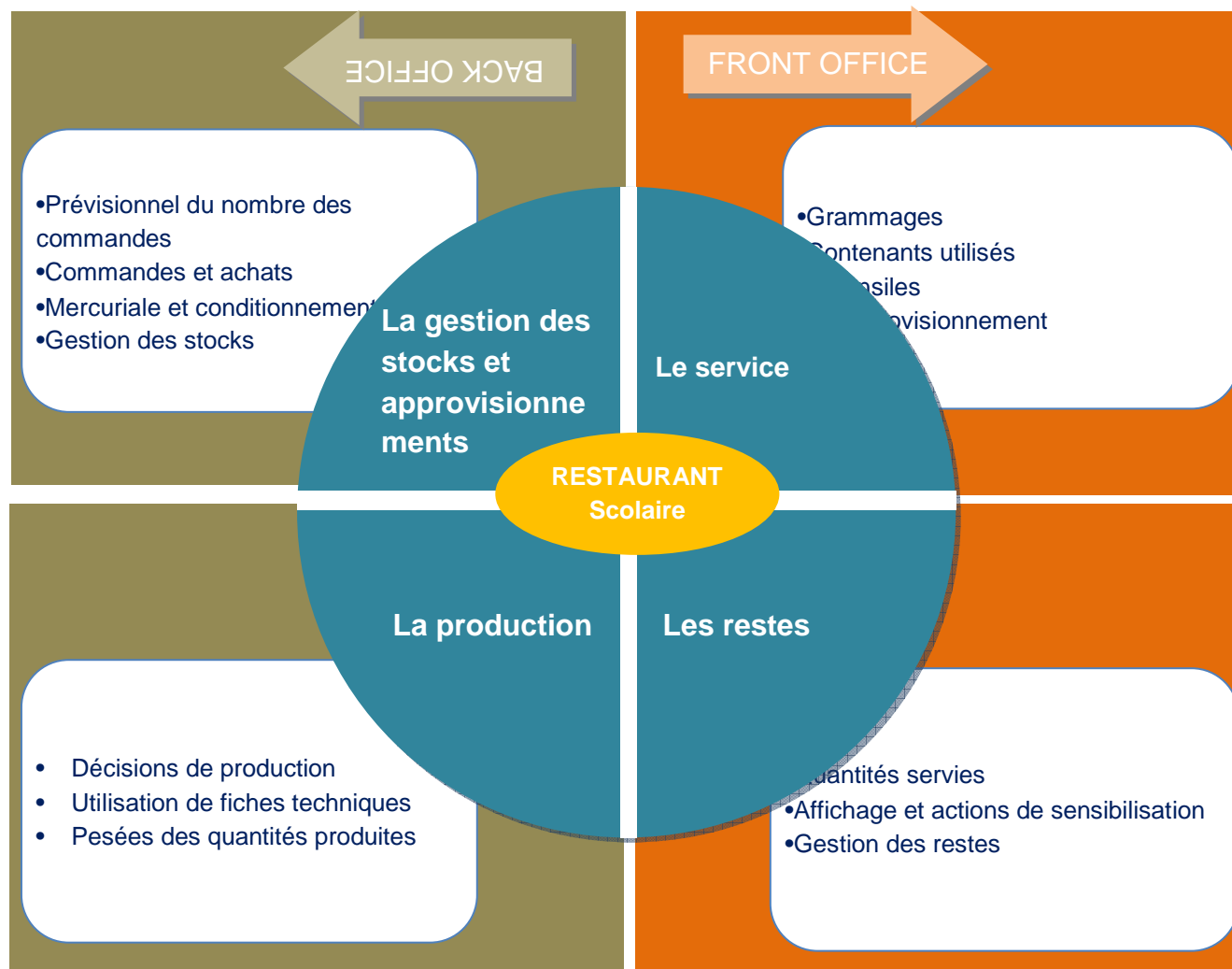
Prochaine campagne de pesée : 1ère semaine de Mars 2016

Cartographie de la mission

	Dép.	Ville	Nom de l'établissement	Nbre de convives	en %
1	Ardennes	Charleville Mézières	Lycée Chanzy	730	17%
2	Ardennes	Machault	Collège Attigny	360	8%
3	Marne	Reims	Collège trois fontaines	180	4%
4	Marne	Epernay	Lycée polyvalent européen Stéphane Hessel	860	20%
5	Marne	Châlons en Champagne	Collège Nicolas Appert	250	6%
6	Aube	Troyes	Lycée Marie de Champagne	650	15%
7	H-Marne	Saint Dizier	Lycée Saint Exupéry	600	14%
8	H-Marne	Chamarande Choignes	Lycée Edgar Pisani	300	7%
9	H-Marne	Bourbonne les bains	Collège Montmenrency	250	6%
10	H-Marne	Langres	Collège Diderot	220	5%
			Total	4400	



Le périmètre du relevé opérationnel



ZONE FRONT OFFICE	Evaluation
DÉROULÉ DU SERVICE	
La vaisselle et le dressage	A améliorer
Le service	Bonne pratique
Le choix	Bonne pratique
Réapprovisionnement	A améliorer
PRESTATION RESTAURANT	
Mise en valeur	Bonne pratique
Qualité des produits	A améliorer
Tri et actions gaspillages	A améliorer
Estimation des restes	Bonne pratique

ZONE BACK OFFICE	Evaluation
ANALYSE PROCESS ACHATS	A améliorer
ANALYSE DECISIONS DE PRODUCTION	Bonne pratique
GESTION DES STOCKS	
Accès et réception des marchandises	Bonne pratique
Chambres froides	Bonne pratique
Epicerie	Bonne pratique
PRODUCTION	
Légumerie	Bonne pratique
Production froide	Bonne pratique
Production chaude	Bonne pratique

Légende : ■ Mauvais ■ A améliorer ■ Bonne pratique

Synthèse de la visite

Cette visite nous a permis de voir un restaurant scolaire optimisant la gestion alimentaire en amont tant dans l'élaboration des menus, la gestion des commandes et des stocks, que dans les process de production.

Nous avons pu apprécier une prestation visuellement attractive et bien cuisinée composée de produits frais, notamment sur les viandes et les crudités.

-Côté back office, les bonnes pratiques:

- Réception des marchandises et gestion des stocks: l'ensemble des bons process sont bien appliqués (rotation, protection des produits, rangement).
- Tenue d'un prévisionnel du nombre de couverts.

-Côté back office, les actions à mener ou questions à soulever:

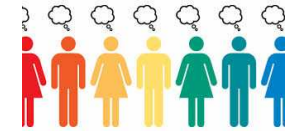
- S'interroger sur la procédure de construction des menus et de passage des commandes qui ne sont pas assurés par le chef de cuisine, mais par une personne extérieure à la cuisine.
- Intégrer davantage le chef de cuisine au plan de revient journalier de la denrée.
- Analyser le process d'informations et communication sur les classes présentes ou en sortie, voyages, etc.
- Sensibiliser davantage les équipes sur les quantités et les pesages à respecter.

-Côté front office, les bonnes pratiques:

- Mise en place d'un buffet de crudités en libre service
- Surveillance du chef de cuisine en fin de ligne
- Service des assiettes soigné et raisonnable dans les quantités

-Côté front office, les actions à mener ou questions à soulever:

- Changement de qualité et grammage du pain
- Revoir les contenants du salad'bar et son réapprovisionnement en fin de service
- Affichage sensibilisation des élèves au gaspillage



L' Enquête de Satisfaction A Table

donne la parole à vos convives...



L' Enquête de Satisfaction A Table



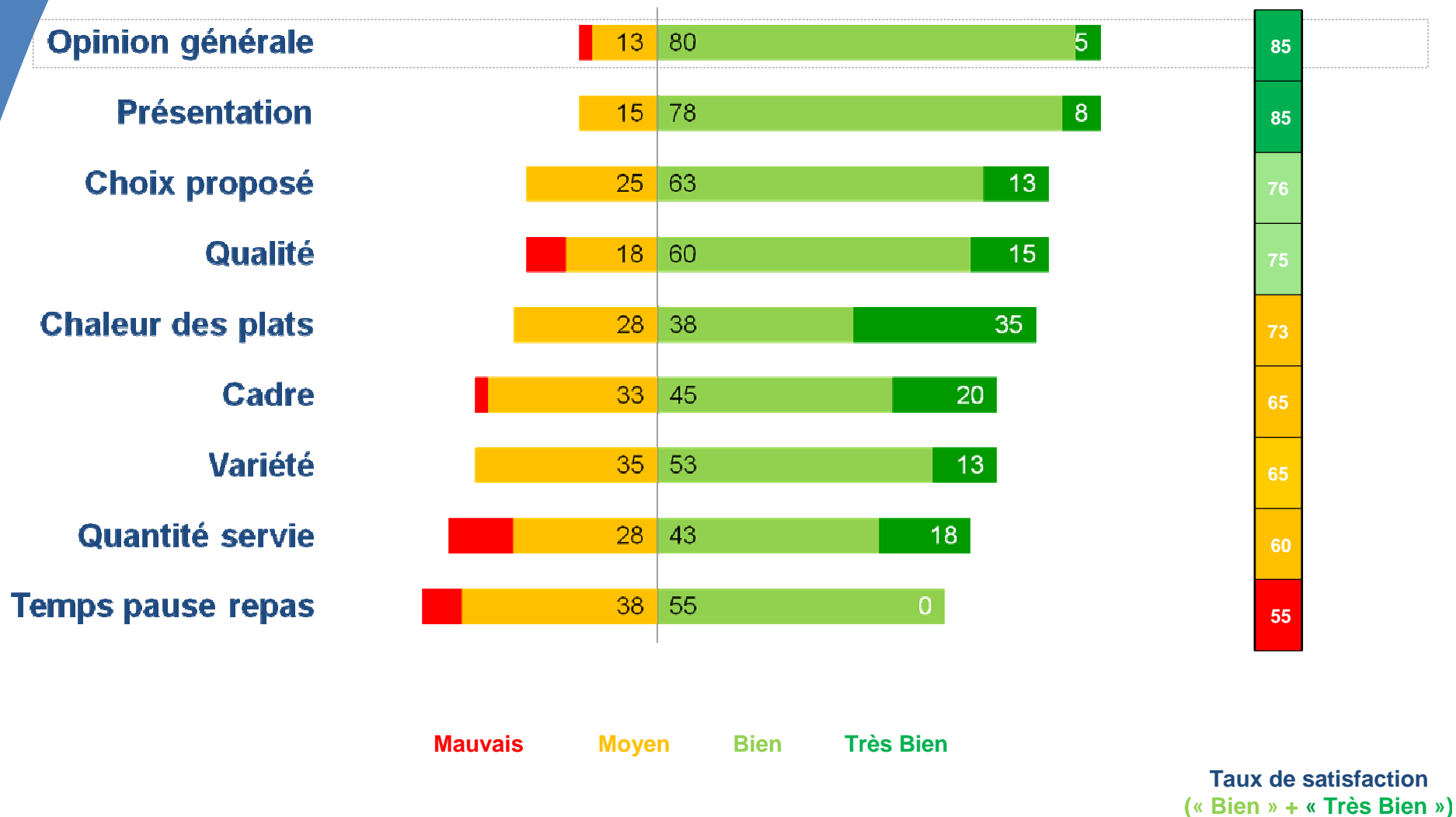
Lieu	Lycée Stéphane Hessel Epernay
Date	Mardi 10 Novembre 2015
Nombre de couverts/jour	800
Nombre de convives interrogés	40 convives dont: <ul style="list-style-type: none">• Lycéens : 40• Adultes : 19
Répartition hommes - femmes	40 % - 60%



1	Qualité de la prestation culinaire
2	Présentation, mise en valeur
3	Chaleur des plats
4	Quantités servies
5	Choix proposé (sur une journée)
6	Variété et renouvellement
7	Cadre et environnement
8	Temps pour déjeuner
9	Opinion générale
10	Première raison du gaspillage

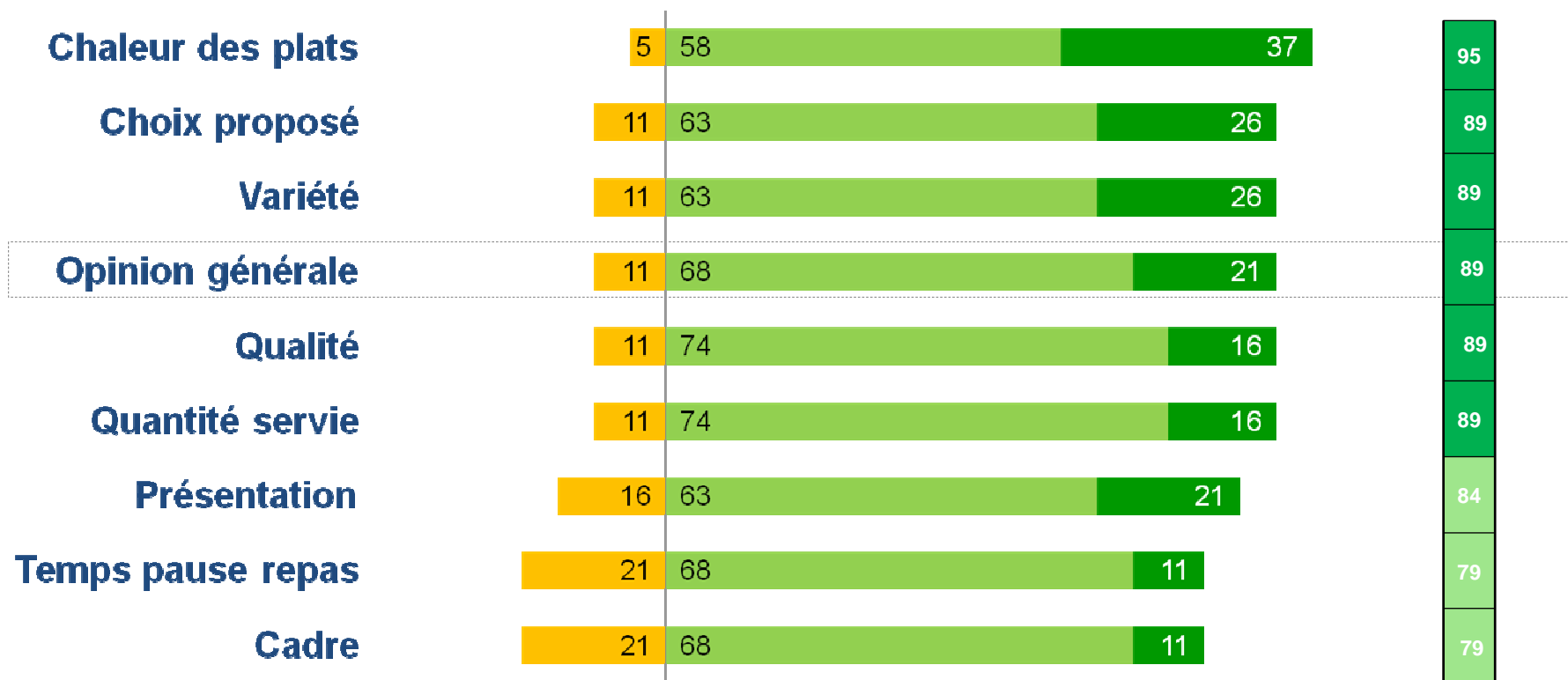
Taux de satisfaction global (en %) - élèves

Code couleur :	
de 85 à 100 %	
de 75 à 84 %	
de 60 à 74 %	
de 0 à 59 %	



Taux de satisfaction global (en %) - adultes

Code couleur :
de 85 à 100 %
de 75 à 84 %
de 60 à 74 %
de 0 à 59 %



Mauvais Moyen Bien Très Bien

Taux de satisfaction
(« Bien » + « Très Bien »)

Auto évaluation - Quelle quantité estimez vous laisser dans votre assiette ?

- Rien 18 %
- Très peu 35 %
- Un peu 33 %
- Beaucoup 15 %

Quelle est la première raison de votre gaspillage ?

- Qualité/Goût/Présentation 43 %
- Choix et variété 38 %
- Quantité servie 13 %
- Temps pour déjeuner 8 %
- Autre 0 %

Résumé de l'opinion des convives :

Elèves:

Les élèves ont une appréciation globalement bonne de leur cantine.

Ils y apprécient la présentation, le choix et la qualité des plats

Néanmoins certains élèves apprécient moins la quantité, la variété et le cadre pour déjeuner.

Adultes:

Les adultes ont une appréciation positive de leur cantine.

A noter que les adultes ont indiqué gaspiller pour des raisons de qualité, goût et présentation (68%) et de choix et variété (32%).

Résumé des points essentiels

Items	Remarques
Opinion générale	Les élèves et les adultes apprécient globalement la prestation.
Présentation, mise en valeur	Très peu de remarque négative sur la présentation.
Choix	Le choix est globalement apprécié par l'ensemble des convives et des améliorations ont été constatées. Cependant, les élèves apprécieraient des plats avec plus de féculents: frites, pommes noisettes.
Qualité	Prestation globalement bonne mais assez irrégulière selon les semaines.
Chaleur des plats	Selon l'heure d'arrivée, les plats peuvent être tièdes voir froid.
Cadre	Le cadre est globalement apprécié cependant le problème du bruit revient régulièrement
Variété	Une amélioration de la variété serait appréciée : une redondance des plats revient assez régulièrement dans les remarques.
Quantité	Les quantités sont à la fois trop importante pour certains des élèves et insuffisante pour d'autres.
Temps pour déjeuner	Manque de temps en général: le planning des cours est remis en cause par les élèves.

Elèves

- ✓ Il y a trop de quantité dans les assiettes
 - ✓ Selon notre âge nous n'avons pas les mêmes quantités dans nos assiettes
 - ✓ Je ne trouve que nous n'avons pas assez de temps pour manger
-
- ✓ C'est bon et bien cuisiné
 - ✓ L'équipe est super sympa
 - ✓ Le RAB c'est bien quand il y en a !
 - ✓ C'est bien varié et les recettes bien préparées

Adultes

- ✓ C'est globalement correct pour une cantine
 - ✓ Varié et bon dans son ensemble
 - ✓ Nous avons de la chance d'avoir ce choix
-
- ✓ La salle n'est pas très accueillante
 - ✓ Revoir la cuisson des légumes par moment

Résultats de la campagne de pesée



Cuisiné

En kg	Par personne	Au total
Aliments	0,469	376
Pain	0,080	64
TOTAL	0,550	440

En €	Par personne	Au total
Aliments	1,968	1 575
Pain	0,181	145
TOTAL	2,149	1 720



Gaspillé

En kg	Par personne	Au total
Restes alimentaires	0,073	62
Pain	0,020	16
TOTAL	0,093	78

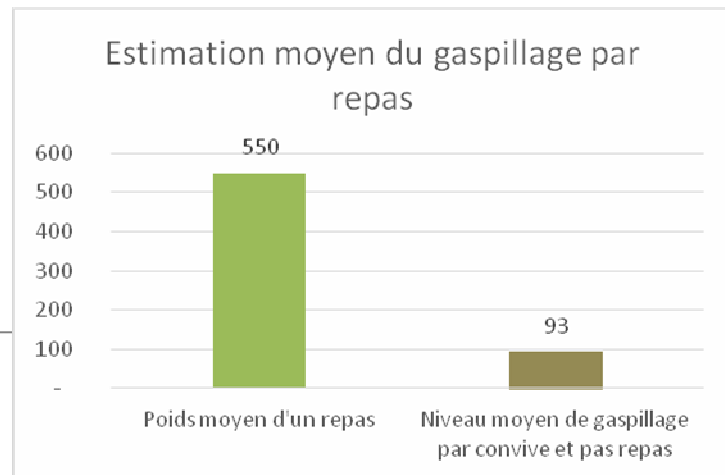
En €	Par personne	Au total
Restes alimentaires	0,355	341
Pain	0,038	31
TOTAL	0,393	372

% Gaspillé

Restes alimentaires	16%
Pain	25%
TOTAL	18%

Restes alimentaires	22%
Pain	21%
TOTAL	22%

Moyenne des 4 jours, sans prendre en compte le mercredi.

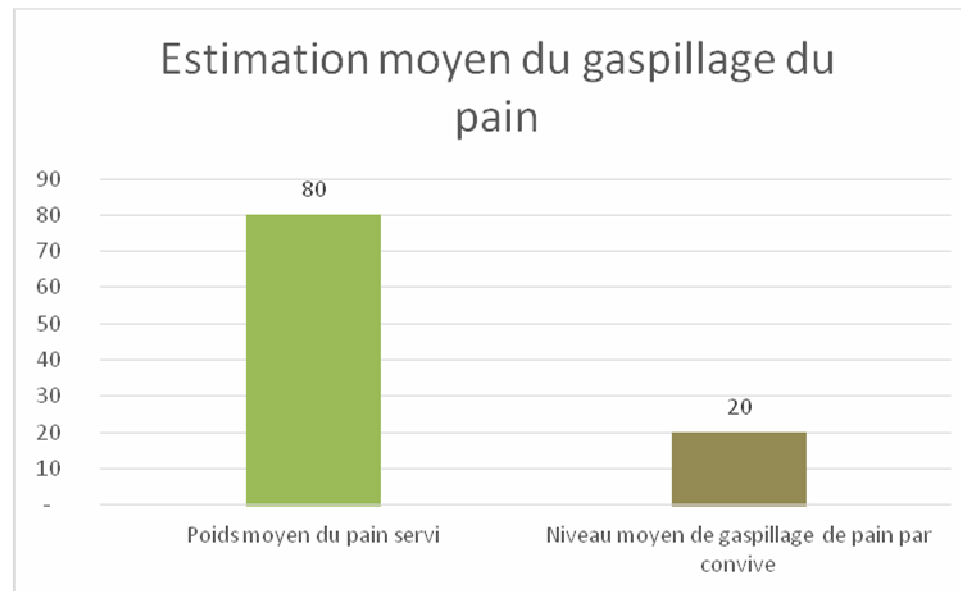


- Sur 550 gr moyen de repas préparé par jour, 93 gr sont jetés à la poubelle, soit 18%.
- Sur une moyenne de 2,149 euros dépensé par repas, 0,39 euros sont perdus.

Objectif à atteindre : entre 60 à 80 gr de déchets par convive

* Source Gira : Moyenne nationale en établissement scolaire

Résultats de la campagne de pesée - Focus sur le pa



- Sur 80 gr moyen de pain servi par jour, 20 gr sont jetés à la poubelle, soit 20%.

Résultats de la campagne de pesée

En €	Par personne	Au total
Aliments	1,968	1 575
Pain	0,181	145
TOTAL	2,149	1 720

Estimatif budget restauration annuel	309 512
Nombre moyen de convives	800
Nombre de jours /an	180

En €		
Restes alimentaires	0,355	341
Pain	0,038	31
TOTAL	0,393	372

Estimatif budget "perdu" annuel	66 986
Nombre moyen de convives	800
Nombre de jours /an	180




22%
21%
22%
22%

Sur une journée, le gaspillage représente 372 euros.

Sur une année, le gaspillage alimentaire représenterait l'équivalent de 66 896 euros.

Plan d'actions à définir

Les actions de sensibilisation

	Actions	Options	Public cible	Lieu
1	 <p>Organiser un évènement de sensibilisation (par exemple sur une semaine)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Projection d'un documentaire, suivi d'un débat Réalisation d'un film avec les élèves Interventions extérieures (ex : Restos du Cœur, diététicien, ...) Intervention du chef de cuisine dans les classes Organisation d'un quizz / d'un jeu sur le gaspillage alimentaire Réalisation d'affiches par les élèves (ex : en arts plastiques) Rédaction d'une charte contre le gaspillage alimentaire Discussion des impacts environnementaux du gaspillage (ex : en SVT) Organisation d'une visite des cuisines Election d'éco-délégués au sein des élèves 	Elèves	En classe
2	Afficher des messages de sensibilisation	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'affiches standard de l'ADEME, de la région,... Utilisation d'affiches réalisées par les élèves 	Elèves / prof.	En restaurant
3	 <p>Montrer aux élèves leur gaspillage alimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> Affichage dans la cantine de photos des plateaux des élèves Mise en place d'un "gachimètre" dans la cantine Pesée quotidienne du gaspillage alimentaire à la dépose-plateaux 	Elèves / prof.	En restaurant
4	Organiser un concours de réduction du gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> Entre les élèves de différents niveaux Entre élèves et adultes Entre plusieurs semaines de l'année 	Elèves / prof.	En restaurant
5	 <p>Sensibiliser / former le personnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> Organisation d'une session de sensibilisation / formation Désignation d'un référent "gaspillage alimentaire" Mise en place d'une formation en continue 	Personnel	En restaurant

- Présentation des assiettes
- Calibrage des portions (hors d'œuvre)

Plan d'actions à définir

Les actions d'organisation

	<i>Actions</i>	<i>Options</i>	<i>Public cible</i>	<i>Lieu</i>
6	★ Estimer plus précisément les effectifs	Installation d'un système d'inscription journalier (ex : badge) Outils de communication entre prof. et cuisine Suivi des effectifs prévus / réalisés	Tous	Divers
7	★ Repenser les menus sous l'angle du gaspillage alimentaire	Révision de la responsabilité de l'élaboration du menu Respect des grammages GEMRCN Changement plus fréquent des menus et test des nouveaux menus Elaboration d'un cycle de menu sur 4 semaines Diversification des choix proposés aux élèves (ex : légumes) Préparations minutes de certains plats	Gestionnaire / personnel	Cuisine
8	Améliorer la qualité des produits	Utilisation des économies permises par la réduction du gaspillage en proposant des produits de meilleure qualité (ex : moins de fibres, de gras, ...)	Gestionnaire / personnel	Cuisine
9	★ Responsabiliser les élèves	Mise en place salad'bar pour les hors d'œuvre Mise en place tri des déchets par les élèves à la dépose-plateau	Elèves	Service
10	★ Adapter les portions servies à la faim des élèves	Assiettes "petite faim", "moyenne faim", "grande faim" Fruits de différentes tailles (ex : gros fruits en morceaux) « rab » systématiquement en fin de repas	Elèves / personnel	Service
11	Revoir le service du pain	Service du pain en fin de ligne et/ou en salle Proposition de différentes tailles pour le pain individuel	Elèves	Service
12	Donner les restes	Dons à des associations / aux convives, personnels Dons pour les animaux	Gestionnaire / personnel	Fin de service

Plan d'actions à définir

Les actions matériel

	<i>Actions</i>	<i>Options</i>	<i>Public cible</i>	<i>Lieu</i>
13	Optimiser la gestion des commandes	Utilisation d'un logiciel de gestion des commandes Respect des pratiques first in first out	Gestionnaire / personnel	Cuisine
14	Améliorer la présentation visuelle	Achat de vaisselle de couleur	Gestionnaire / personnel	Service
15	Systematiser le tri des déchets	Achat et mise en place d'une table de tri des déchets	Gestionnaire	Fin de service
16	Construire / acheter un composteur pour valoriser les restes	Mise en place d'un composteur et d'un jardin partagé avec les élèves (ex : encadrement par un professeur de SVT)	Elèves	Fin de service

★ Pour finir, une problématique transverse : la question du temps de pause, quelles actions envisageables ?

Le qui, quoi, quand ?

Actions retenues	Responsable	Durée de l'action	Résultats obtenus