

Résultat de la campagne n°2

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

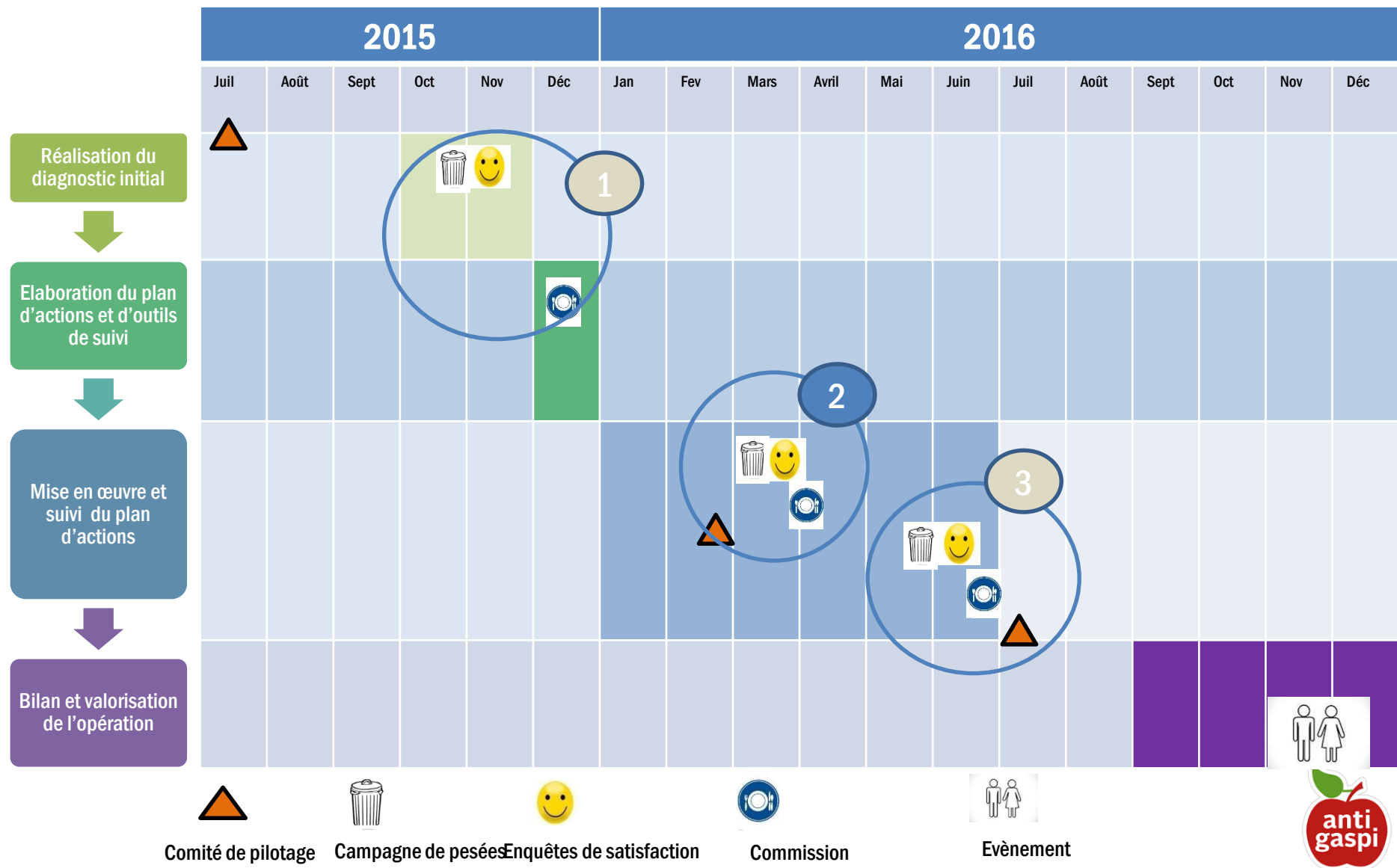
4. Plan d'actions à définir

5. Autres sujets

Fiche d'identité du site

	Nom du site	Lycée Polyvalent Stéphane Hessel
Site	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)
		Correspondant
Contacts	Nom chef de cuisine	M. Eric Oudinet
	Intervenant Eres	Ludovic Konstantinidis

Calendrier prévisionnel

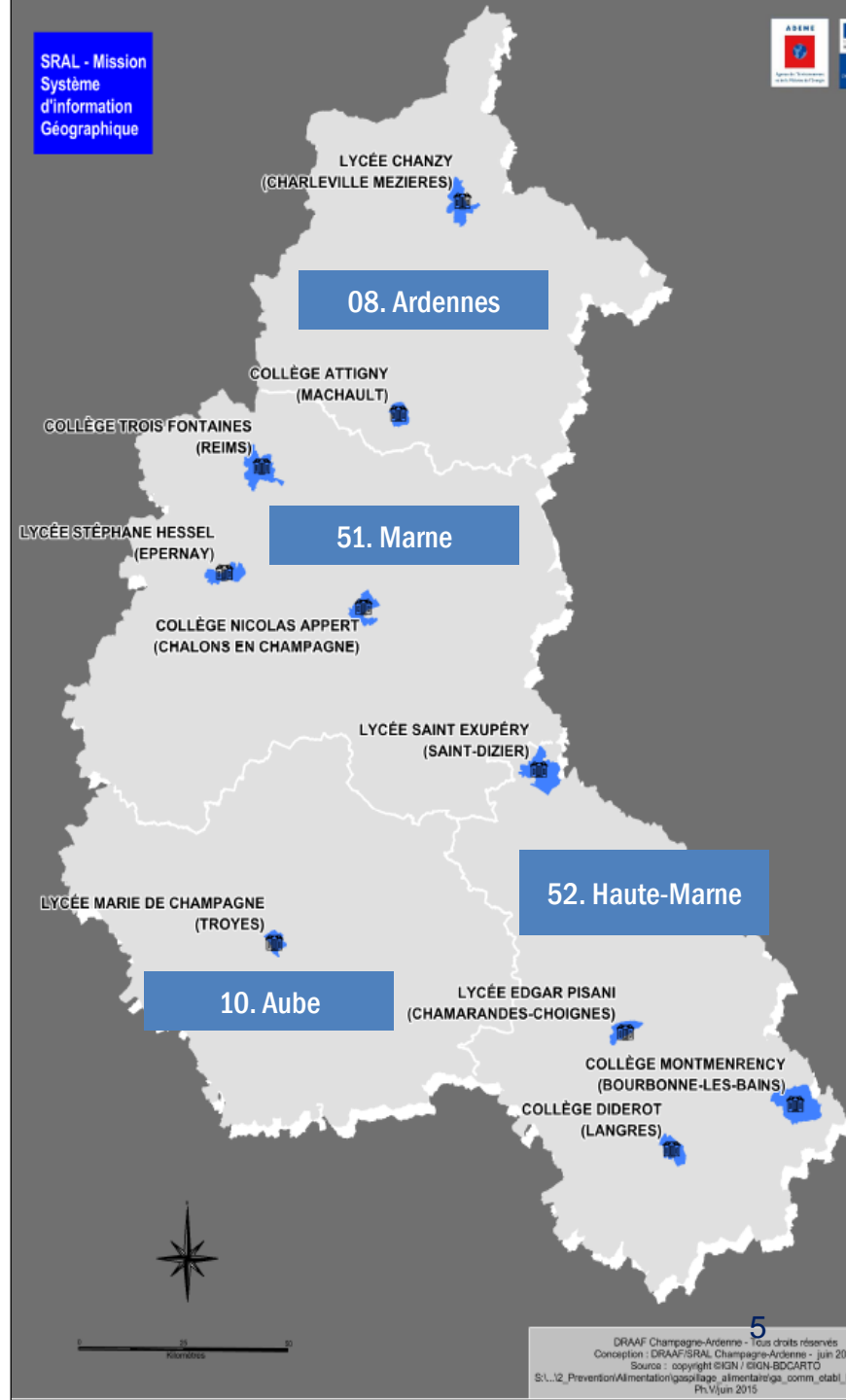


Cartographie de la mission

SRAL - Mission
Système
d'information
Géographique



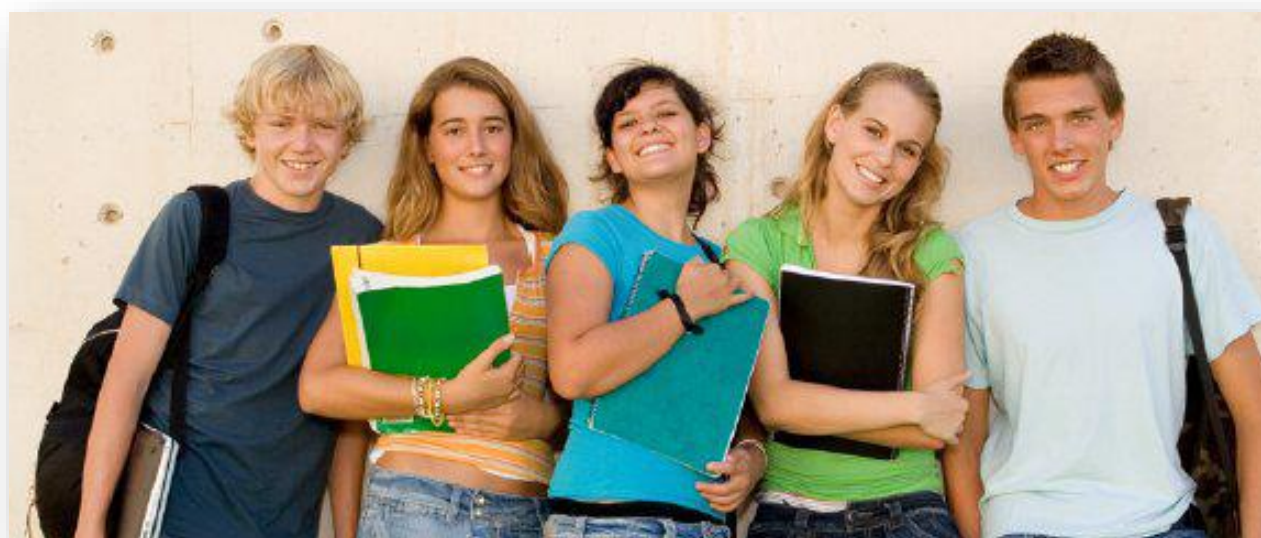
	Dép.	Ville	Nom de l'établissement	Nbre de convives	en %
1	Ardennes	Charleville Mézières	Lycée Chanzy	730	17%
2	Ardennes	Machault	Collège Attigny	360	8%
3	Marne	Reims	Collège trois fontaines	180	4%
4	Marne	Epernay	Lycée polyvalent européen Stéphane Hessel	860	20%
5	Marne	Châlons en Champagne	Collège Nicolas 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	





L' Enquête de Satisfaction A Table

donne la parole à vos convives...





Lieu	Lycée Stéphane Hessel Epernay
Date	Vendredi 11 Mars 2016
Nombre de couverts/jour	745
Nombre de convives interrogés	40 convives dont: <ul style="list-style-type: none">• Lycéens : 37• Adultes : 11
Répartition hommes - femmes	51 % - 43%

Salad'Bar



Salle



Distribution



Mise en place

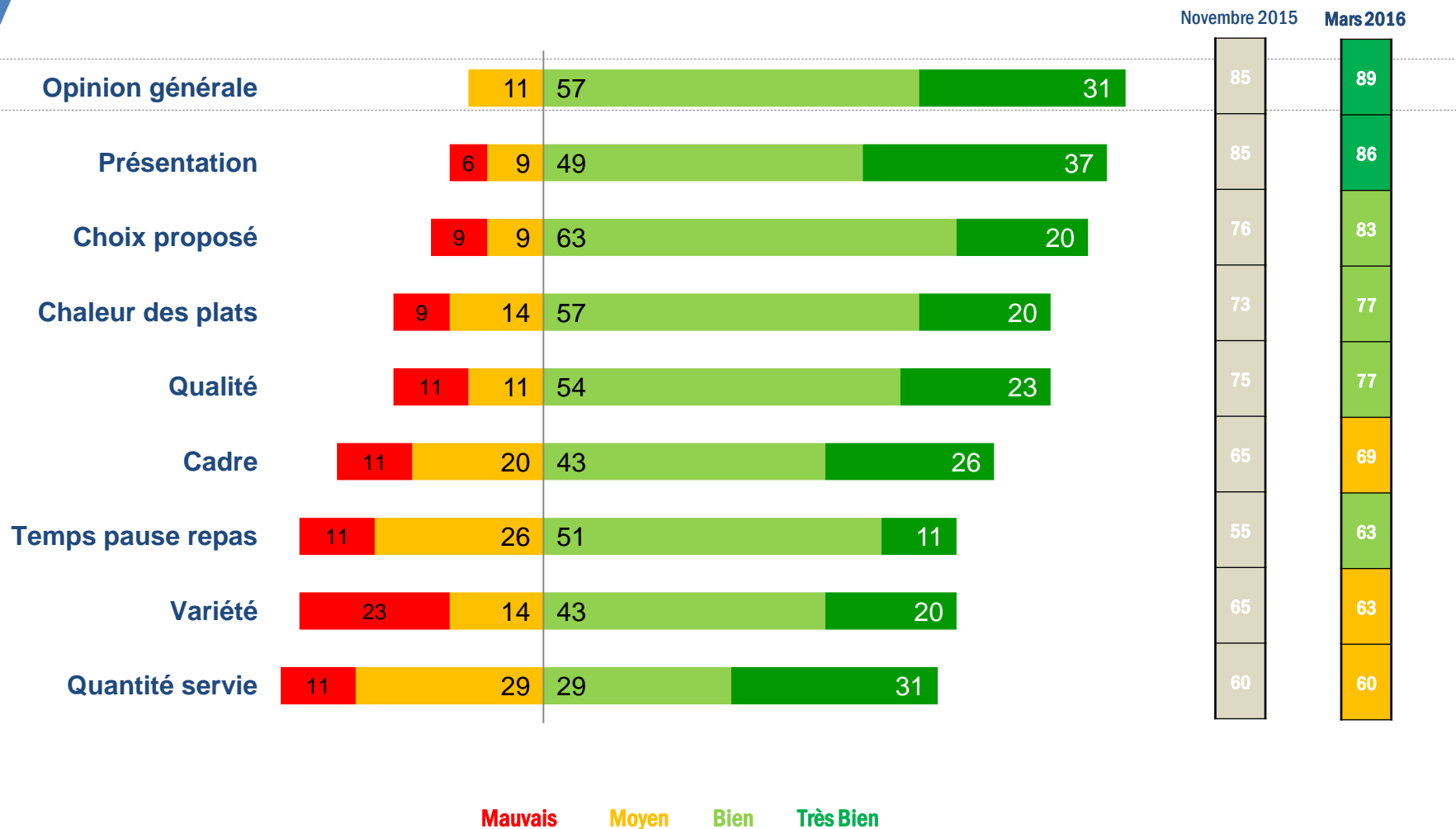




1	Qualité de la prestation culinaire
2	Présentation, mise en valeur
3	Chaleur des plats
4	Quantités servies
5	Choix proposé (sur une journée)
6	Variété et renouvellement
7	Cadre et environnement
8	Temps pour déjeuner
9	Opinion générale
10	Première raison du gaspillage

Taux de satisfaction global (en %) - élèves

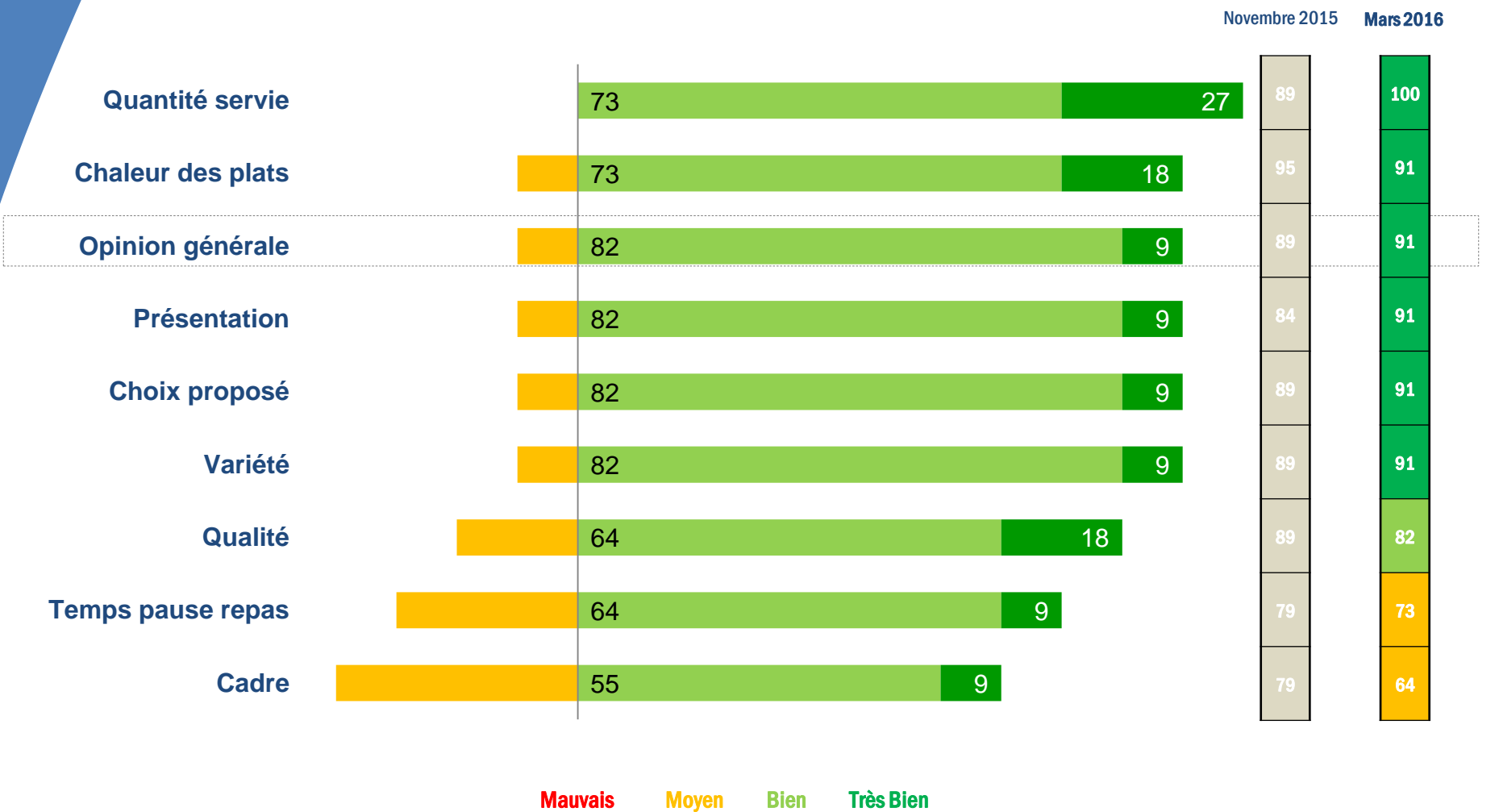
Code couleur :
de 85 à 100 %
de 75 à 84 %
de 60 à 74 %
de 0 à 59 %



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

Taux de satisfaction global (en %) - adultes

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



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

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

	Novembre	Mars
• Rien	18%	9%
• Très peu	35%	23%
• Un peu	33%	51%
• Beaucoup	15%	17%

Quelle est la première raison de votre gaspillage ?

	Novembre	Mars
• Qualité/goût- présentation	43%	43%
• Choix et variété	38%	31%
• Quantité servie	13%	20%
• Temps pause déjeuner	8%	6%
• Autre	0%	0%

Résumé de l'opinion des convives :

Elèves:

Les élèves ont toujours une **appréciation globalement bonne** de leur cantine.

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

Nous retrouvons les mêmes critères moins appréciés : **la quantité, la variété, le cadre ainsi que le temps de pause** pour déjeuner.

Adultes:

Les adultes restent globalement très satisfaits. Seul le cadre reste un élément remis en cause.

A noter que les adultes ont indiqué gaspiller pour des raisons de qualité goût et présentation (45%), choix et variété (18%), quantité servie (18%) et temps de pause (18%).

Items	Remarques
Opinion générale	Globalement, les élèves estiment disposer d'une bonne restauration.
Présentation, mise en valeur	Toujours très peu de critique sur ce sujet, les élèves sont conscients de la rapidité de service à effectuer.
Choix	Le choix est toujours apprécié, le salad'bar reste l'élément ayant le plus de remarques positives.
Qualité	L'irrégularité reste l'élément revenant le plus: les élèves estimant l'offre alimentaire non adaptée.
Chaleur des plats	Nous constatons une légère amélioration à ce sujet. Les élèves arrivants en fin de service estiment que la chaleur s'est améliorée.
Cadre	Les nuisances sonores restent importantes.
Variété	La variété est toujours remise en cause : l'impression de manger souvent la même chose revient est toujours d'actualité.
Quantité	Aucune évolution n'est constatée sur ce sujet, les élèves pensent être trop ou pas assez servis.
Temps pour déjeuner	Les élèves estiment toujours être pressés de manger en raison du planning des cours.

Elèves

- ✓ Les assiettes sont toujours préparées à l'avance et parfois trop importante.
- ✓ On aimerait pouvoir avoir moins de quantité sur les plats chauds
- ✓ Nous sommes toujours pressés par le temps
- ✓ C'est toujours les mêmes plats

- ✓ J'apprécie la qualité
- ✓ Nous avons de la chance d'avoir autant de choix
- ✓ On peu se servir des crudités c'est bien
- ✓ Toujours assez copieux!

Adultes

- ✓ L'équipe est toujours accueillante
- ✓ Toujours bien cuisiné
- ✓ Nous pouvons composer un repas équilibré

- ✓ L'attente est souvent longue
- ✓ C'est souvent la même chose
- ✓ Les produits ne sont pas toujours de bonne qualité

Résultats de la campagne de pesée, en moyenne journalière

2ème campagne - Mars 2016

Cuisiné

En kg	Par personne	
	Pesées 2	Au total
Aliments	0,587	469
Pain	0,070	56
TOTAL	0,657	526

Gaspillé

En kg	Par personne		
	Pesées 2	Pesées 1	Au total
Restes alimentaires	0,076	0,077	60
Pain	0,014	0,020	11
TOTAL	0,089	0,097	72

% Gaspillé

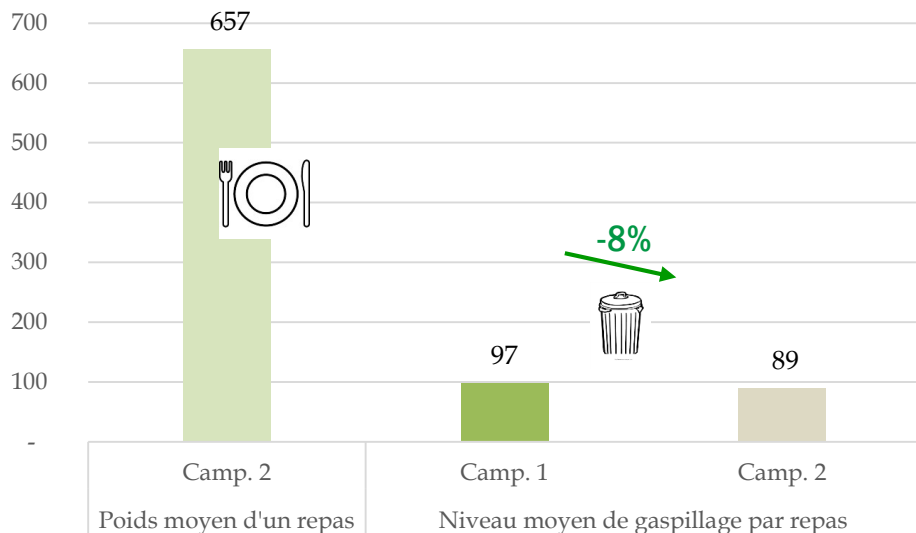
% d'Evolution

vs Pesées 1

13%	-2%
20%	-30%
14%	-8%

Moyenne des 4 jours de pesée.

Estimation moyen du gaspillage par repas

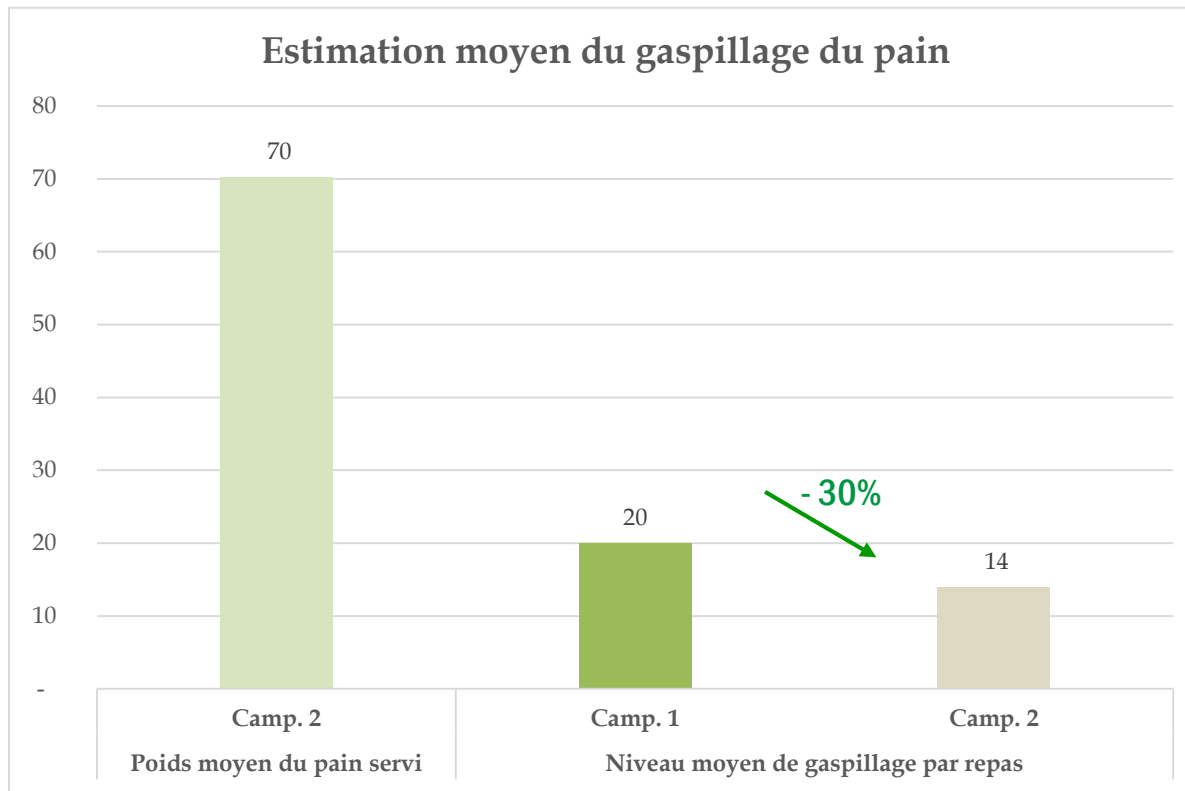


- Sur 657 gr moyen de repas préparé par jour, 97 gr sont jetés à la poubelle, soit 14%.
- **Une baisse de 8%** de déchets par personne, fortement impulsée par une baisse du gaspillage du pain (-30%)
- L'équivalent de 109 repas sont jetés chaque jour, vs 142 repas en Pesée 1, **soit 33 repas économisés.**




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

Résultats de la campagne de pesée - Focus sur le pain





- Une baisse de 30% du gaspillage entre les deux campagnes : un beau premier effort !!
- Mais, sur 70 gr moyen de pain servi par jour, 14 gr sont encore jetés à la poubelle, soit 20% : il est possible de faire encore mieux avant la 3^{ème} campagne !
- L'équivalent de 18,3 baguettes sont jetées chaque jour, vs 26,6 baguettes en Pesée 1, soit **8,3 baguettes économisées**.

Estimatif du budget "gaspillé"

Cuisiné 		
En €	Par personne Pesées 2	Au total
Aliments	2,077	1 662
Pain	0 148	118
TOTAL	2,225	1 780

Estimatif budget restauration annuel	320 422
Nombre moyen de convives	800
Nombre de jours / an	180

Gaspillé  				% Gaspillé	% d'Evolution vs Pesées 1
En €	Par personne		Au total		
	Pesées 2	Pesées 1			
Restes alimentaires	0,34	0,43	269	16%	-21%
Pain	0,03	0,04	21	18%	-32%
TOTAL	0,36	0,47	290	16%	-22%

Estimatif budget restauration annuel	52 259	16%
Nombre moyen de convives	800	
Nombre de jours / an	180	

Sur une journée, le gaspillage représente 290 euros, vs 372 euros en Pesée 1, **soit une baisse de 22%**.

Sur une année (sans compter le mercredi), le gaspillage alimentaire représenterait (pour les collégiens et adultes) environ 52 259 euros, alors qu'il coûtait 66 986 en Pesée 1, **soit moins 14 727 euros**.

Le qui, quoi, quand ?

Actions retenues	Responsable	Durée de l'action	Résultats obtenus
Affiches des élèves	CPE	2 semaines	
Charte gaspillage alimentaire	Gestionnaire	5 semaines	
Quizz	CPE	5 semaines	
Visite des cuisines	Gestionnaire – Chef de cuisine	1 journée	
Exposition Ademe	Gestionnaire	1 semaine	
Gachimetre	CPE – Chef de cuisine	1 mois	
Elaboration des menus: élaboration et validation avec le chef de cuisine	Gestionnaire – Intendance – Chef de cuisine	3 mois	
Assiette « petite, moyenne et grande faim »	Chef de cuisine	3 mois	
Mise en place d'un outil de communication pour estimer les effectifs	Gestionnaire – CPE – Chef de cuisine – Intendance	2 mois	
Modification du grammage du pain : 50 grs & 80 grs ou 50 grs uniquement	Chef de cuisine	1 mois	
Table de tri	Gestionnaire	3 mois	

Illustrations des actions mises en place



Exposition Ademe



Mise en place de deux tailles de pain



Exposition Ademe



Affiches Ademe



Affichage

Ajustement du plan d'actions avant la 3^{ème} campagne

Entre la 1^{ère} et la 2^{ème} campagne :

- D'importants efforts ont été réalisés sur le gaspillage alimentaire **du pain (-30%)**
- Les actions mises en place sur les « aliments hors pain » n'ont pas encore porté tous leurs fruits (-2%) mais on est déjà sous la barre des 90 gr par personne !
- Les **effectifs semblent plutôt bien estimés** en moyenne, sauf le 17 mars (-63 repas par rapport au prévisionnel...)
- Déjà, **des économies significatives** ont pu être obtenues (-22%, soit environ un gain de 10 cts€ par repas)

Nos recommandations pour la 3^{ème} campagne

- Renforcer les actions sur le pain car en moyenne 11 kg (20%) sont jetés par jour !
 - Revoir la sensibilisation autour du gâchimètre ?
 - Utiliser les économies réalisées pour augmenter la qualité : pains bio, au céréales, ... (par exemple, certains lycées dépenses en moyenne 2,4€/kg de pain tandis qu'ici on est à environ 1,9/kg)
- Continuer les autres actions et en mettre en place de nouvelles :
 - Les petites / moyennes / grandes assiettes : ça a été mis en place ? Ça marche ?
 - Comme pour le pain, utiliser les économies pour montée en gamme (ex : légumes frais)
 - Diversifier encore les menus (certains lycées proposent par exemple du quinoa, des topinambours,... en garniture)
 - D'autres idées pour aller plus loin ??

Valorisation des biodéchets

Généralités

Des **fiches actions** de valorisation des biodéchets ont été rédigées. Elle comportent toutes :

- une partie « **Description** » présentant la démarche
- une partie « **Avantages & Inconvénients** »
- une partie « **Informations recueillies après une première prise de contact** »
 - Faisabilité
 - Modalités de mise en œuvre
 - Coût de traitement
- une partie « **Annuaire** » listant de nombreux contacts par département

Annuaire « Acteurs de la prévention »

ASSOCIATION NATIONALE DE DEVELOPPEMENT DES EPICERIES SOLIDAIRES ANDES
www.epiceries-solidaires.org

La rubrique « Annuaire des épicerie solidaires » donne la liste des épicerie solidaires situées en Champagne-Ardenne.

SOLIDARITE DES PRODUCTEURS AGRICOLES ET DES FILIERES ALIMENTAIRES (SOLAAL)
11 rue de la Saune
75009 PARIS
Tel. 01 53 53 47 89
dona@solaal.org
www.solaal.org

Objets admis : denrées alimentaires (fruits, légumes, lait, oeufs, viandes...)
Bref descriptif : mise en relation d'organismes professionnels et d'associations d'interprofession agricoles et alimentaires.

08 – Ardennes

BANQUE ALIMENTAIRE DES ARDENNES
Zone commerciale des Apollés
8000 VILLERS-SEMEUSE
Tel 03 24 96 22 21
baa00@banquealimentaire.org

Objets admis : denrées alimentaires, produits descriptif : collecte ou dépôt sur site de Secours populaire, CCAS, épicerie sociale

10 – Aube

BANQUE ALIMENTAIRE DE L'AUBE
1 avenue de la Chapelle
10000 LA CHAPELLE-SAINT-LUC
Tel 03 25 42 19 81
ba100@banquealimentaire.org

Objets admis : denrées alimentaires, produits descriptif : collecte de denrées et produits alimentaires, CCAS, épicerie sociale, foyer

51 – Marne

AGORAE
SM 14 rue François Guizot
51100 SEMAS
Tel 03 26 85 30 71
agorae.marc@intercampus.fr

Objets admis : denrées alimentaires, produits descriptif : épicerie sociale pour les Déjeuners sur site ou collecte des objets par les bénévoles

Valorisation des bio-déchets Le compostage in-situ

Objectif : l'action de compostage permet à la fois de réduire la quantité de déchets produits par un ménage et de valoriser le compost pour être utilisé pour fertiliser les espaces verts, un jardin partagé ou pour de réaliser les coûts de la gestion des déchets.

Description : le compostage est une décomposition naturelle, aérobie et contrôlée, en présence d'eau, des déchets organiques pour obtenir un fertilisant naturel. Les déchets alimentaires sont décomposés en mélange avec des déchets carbonés structurants (branches de haies, feuilles sèches...) dans un composteur. Le brassage régulier et le fractionnement de la matière des bacs de mélange aération sont des bacs de ventilation peuvent assurer un compost riche au bout de 6 à 8 mois.

Quel peut mettre en œuvre l'action ? La mise en place du composteur peut faire l'objet d'activités extra-scolaires avec les professeurs et les élèves (par exemple : dans le cadre de cours de SVT).

Mise en œuvre

Évaluation

1. Vérifier si la collectivité dispose de composteurs collectifs ou individuels à acheter ou à louer) sinon construire soi-même le bac en bois en utilisant par exemple de simples planches de récupération.
2. Désigner un ou des référents (compagnon). Il s'agit par exemple de la personne en charge de l'entretien des espaces verts, d'un élève comprenant son engagement et quelques élèves volontaires. Ces derniers devront se renseigner sur le fonctionnement d'un composteur (pour mettre, quand mélanger, etc.).
3. Expliquer la fréquence à laquelle les déchets organiques doivent être amenés (les problèmes, tous les jours).
4. Préparer des panneaux de sensibilisation et informer le personnel enseignant, les élèves et le personnel administratif que l'école va obtenir un composteur. Placer le bac où se trouvent le composteur et comment chacun peut y participer.

Méthodes de bac de compostage

1. Installer le bac de composteur en présence d'élèves (attention aux problèmes d'odeurs au moment de choisir son emplacement !).
2. Présenter au cours les questions liées au choix des déchets, la biodiversité des déchets organiques, l'impact écologique et économique du compostage. Il est tout à fait possible de se faire accompagner par une association de quartier.
3. Collecter (si possible chaque jour) les déchets organiques du repas du midi.
4. Prendre à distance régulièrement de la matière dans le bac de compostage (feuilles mortes, bois...).

Fiches actions disponibles :

- **Fiche N°8.a** : Les dons pour l'alimentation humaine
- **Fiche N°8.b** : Les dons pour l'alimentation animale
- **Fiche N°8.c** : La méthanisation
- **Fiche N°8.d** : Le compostage in-situ
- **Fiche N°8.e** : Le compostage ex-situ

Valorisation des biodéchets

Pour Stéphane Hessel

Les actions de valorisation

Action	Options	Public cible
Valoriser les biodéchets	Le don pour l'alimentation humaine (dons et fabrication de coproduits)	Gestionnaire / personnel et élèves
	Le don pour l'alimentation animale	
	La production industrielle (ex: produits cosmétiques)	
	La méthanisation	
	Le compostage in-situ	
	Le compostage ex-situ	

Informations recueillies après une première prise de contact

Dons alimentation humaine

A.S.S.O.R (Accueil Solidaire et Social Ozanam de Reims)

77 bd Robespierre, 51100 REIMS

Tél. 03 26 87 41 99

Intéressés !!

Compostage Ex-situ

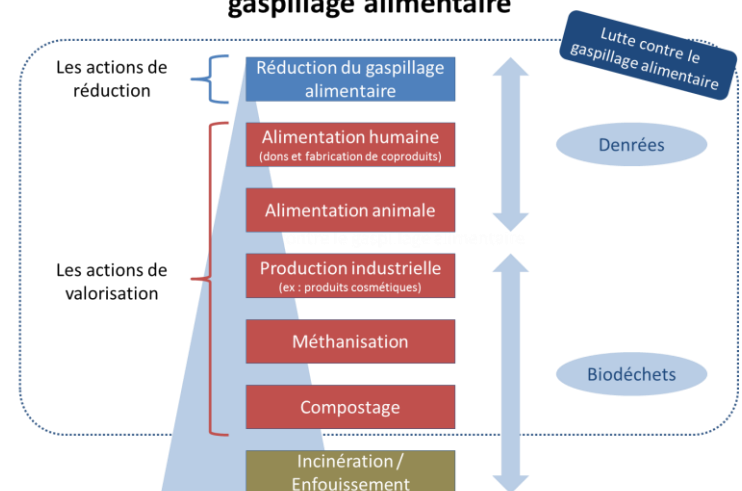
Plate-forme de la veuve (Groupe Véolia)

ZI de la Veuve Avenue des Crayères 51520 LA VEUVE

Tél. 03 26 68 70 10

Ils sont en mesure de collecter. Ils pourront traiter les produits à terme.

La pyramide de priorisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire



	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

Actions

Options

Public cible

Lieu

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 ?