



Lettre d'information n°2

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA CANTINE

Les chiffres ci-dessous ont été obtenus à la suite de pesées effectuées avec les élèves sur 4 repas, du 07 au 11 mars 2022.

Ces pesées ont été accompagnées d'une sensibilisation de tous les élèves, durant les repas, au gaspillage alimentaire. Il s'agit donc, suite au premier diagnostic de janvier, d'une première vraie sensibilisation des élèves. Nous espérons qu'elle mènera à la réduction du gaspillage dans les assiettes (le gaspillage en cuisine étant plus difficile à réduire, puisqu'on ne peut pas savoir en avance l'appétit de chaque élève). Le but est donc bien de réduire le gaspillage consommation, c'est à dire de faire comprendre aux élèves que s'ils prennent un plat, il faut le finir.

Gaspillage cuisine et consommation moyen (en gramme par personne par repas)	Moyenne nationale
85	120

Gaspillage consommation moyen (en gramme par personne par repas)	Moyenne nationale
13	70

*Le gaspillage cuisine désigne l'ensemble des aliments préparés mais non servis et jetés.

Le gaspillage consommation désigne la nourriture servie dans les assiettes, mais non consommée et jetée.

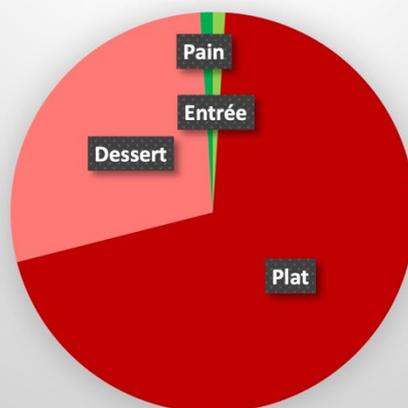
**Les moyennes nationales correspondent à celles de l'école élémentaire.

Moyenne de la répartition des aliments jetés dans les plateaux :

	Entrée	Plat	Dessert	Pain
Moyenne cantine	1%	70%	28%	1%
Moyenne nationale	26%	43%	12%	20%



Moyenne de la répartition des aliments jetés dans les plateaux à la cantine



Moyenne du gaspillage total par jour
3226 g

Total gaspillé sur ces 4 repas
12,903 kg

Total du gaspillage consommation sur ces 4 repas
2,064 kg

Gisement annuel (quantité moyenne pesée par jour x nombre de jours d'activité (en kg/an))
3,226 kg x 140 jours
451,64 kg/an

CONCLUSION

Encore une fois, globalement, ces chiffres sont assez satisfaisants puisque beaucoup sont en dessous des moyennes nationales. Le pain n'est encore une fois presque pas gaspillé et le gaspillage « consommation » est passé de 22 à 13 grammes par personne par repas. Cela montre que la plupart des enfants finissent leurs assiettes durant chaque repas.

Le gaspillage globale (cuisine et consommation) est plus important, mais reste en dessous de la moyenne nationale. C'est le gaspillage « cuisine » qui occupe une grande partie de ce gaspillage globale. Cependant, encore une fois, il est difficile de réduire le gaspillage « cuisine » car l'appétit de chaque élève est aléatoire d'un repas à l'autre alors que les portions préparées sont globalement les mêmes.

On remarque également que sur un repas, les élèves gaspillent les plats et les desserts dans des quantités plus élevées que celles des moyennes nationales, même si, encore une fois, cela est grandement compensé par un gaspillage presque nul des entrées et du pain.

Une prochaine pesée avec les élèves se fera au mois d'avril, avec toujours comme objectif, la réduction du gaspillage dans les assiettes.