

2^{ème} bilan « 1000 écoles contre le gaspillage alimentaire » :

Ecole de Massaguel

Rappel du menu de la pesée du lundi 05 décembre au vendredi 09 décembre 2016 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Soupe	Taboulé	Salade de mandarine	Salade betteraves
Plat	Raviolis tomate	Sauté de porc	Poisson	Poulet thaï
Accompagnement		Haricots verts	Gratin de chou-fleur	Pâtes chinoises légumes
Produit laitier	Gâteau sec	Gouda	Carré frais	Crêpes
Dessert	Yaourt	Mandarine	Flan	Pâte à tartiner

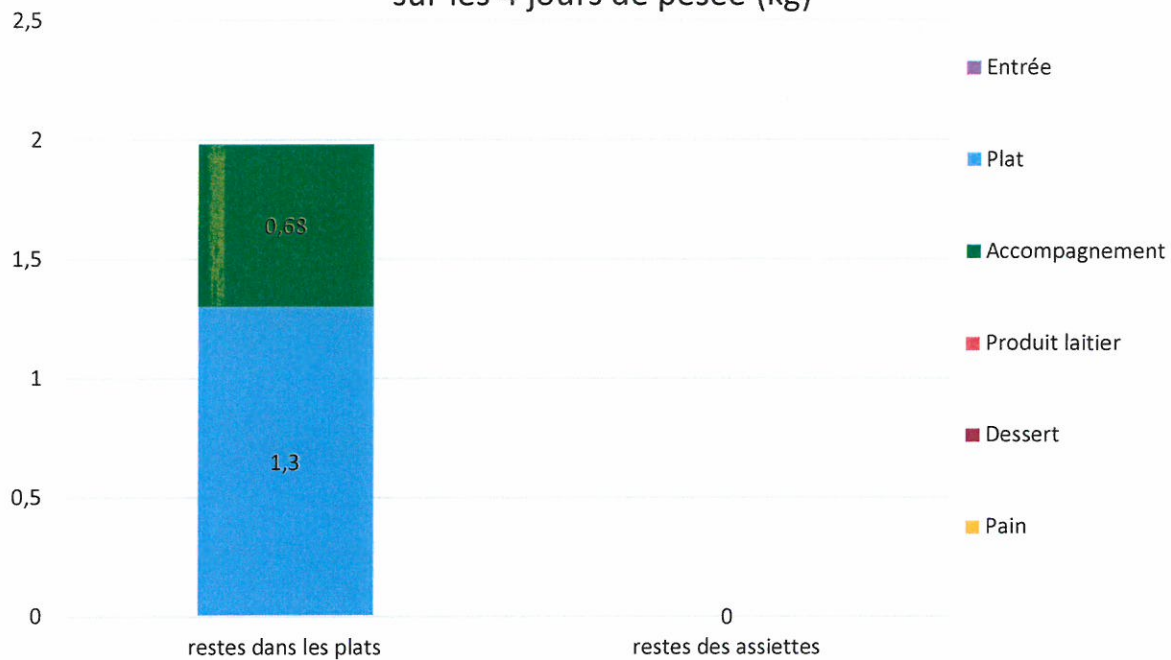
Le menu de la deuxième semaine de pesée du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2017, est détaillé ci-dessous :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté en coupelle	Salade de pomme de terre/thon	Jambon blanc beurre	Carottes râpées
Plat	Lasagnes au saumon	Rôti de porc	Sauté de volaille	Poisson pané
Accompagnement		Carottes sautées	Gratin de courgette	Coquillettes
Produit laitier	Suisse arôme	Saint Paulin	Mousse au chocolat	Vache qui rit
Dessert	Compote	Eclair au chocolat	Fraise	Cocktail de fruits

Les résultats obtenus dans l'école sont indiqués dans le tableau suivant :

	Restes non servis (kg)		Restes servis (kg)		Total (kg)	Nombre d'enfants	Gaspillage/enfant (g)
	Barquettes	Pain	Assiettes	Pain			
Lundi	0,4	0	0	0	0,4	17	22
Mardi	0,3	0,2	0	0	0,5	16	31
Jeudi	1,2	0,1	0	0	1,3	26	49
Vendredi	0,2	0,2	0	0	0,3	17	18
TOTAL	2	0,5	0	0	2,5	76	32
Gaspillage alimentaire 1^{ème} pesée							95
Gaspillage alimentaire 2^{ème} pesée							32
Gaspillage alimentaire moyen national							130
Moyenne des 21 écoles participantes							85

Composition des restes alimentaires gaspillés sur les 4 jours de pesée (kg)



Le graphe ci-dessus permet de visualiser le gaspillage en fonction des composantes du repas et en fonction de la nature du gaspillage : servi / non servi.

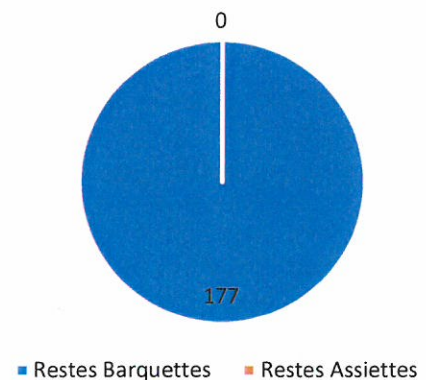
Les éléments du repas que l'école distribue, par exemple au goûter, ne sont pas comptabilisés dans le gaspillage alimentaire. Nous avons remarqué que le gratin de courgette du jeudi a généré plus de gaspillage que les autres menus de la semaine.

Les repas jetés représentent un gaspillage alimentaire de **32 g/convive/repas**, soit 2,5 kg par semaine dont environ 500 grammes de pain, **soit 90 kg par an**.

100% de ces restes ont été donnés aux **poules**.

En prenant un « prix moyen fictif » de la valeur d'achat des produits alimentaires de 2€/kg comme préconisé par l'ADEME cela représente 177€ (dont 177€ de « non servi ») par an d'aliments jetés à la poubelle. Cela ne prend pas en compte les impacts indirects : énergie, personnel, déchets...etc

Part du budget fictif lié au gaspillage alimentaire



L'objectif était de réduire de **30%** le gaspillage alimentaire, soit d'atteindre un grammage moyen de **66 g/convive/repas**. Cet objectif a été atteint lors de cette session de pesée, mais il sera à confirmer lors de la 3^{ème} semaine de pesée réalisée durant l'année scolaire 2017/2018. Nous avons noté une diminution du gaspillage de **66%** et une économie fictive de **362€**.

Action(s) envisagée(s) à mettre en place :

Le tableau suivant rappelle les différents points-clés du projet tels que :

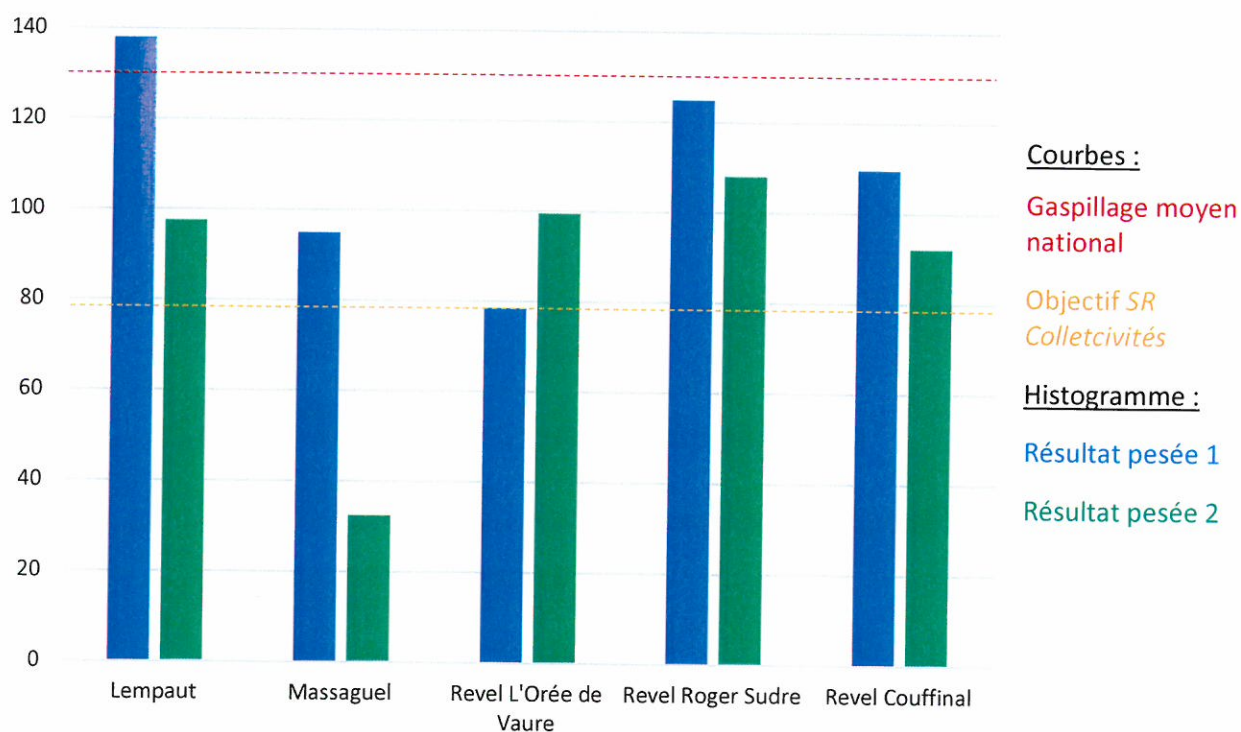
- Les dates des rencontres du comité de pilotage,
- Les dates des semaines de pesée,
- Le nombre d'enfants touchés à la cantine,
- Le nombre d'enfants par classe qui ont assisté à une animation,
- Les dates des trois animations réalisées dans les classes.

Rencontre Copil	Dates pesées	Nombre enfant à la cantine	Classes	Date Animation Gaspillage Alimentaire	Date Animation Protéines	Date Animation Eco-consommation
04/10/2016	05/11/2016	20	CM1-	12/01/2017	28/01/2017	23/03/2017
	29/05/2017	19	CM2- CE1-CE2			

Les graphes suivants montrent le gaspillage moyen des :

- écoles livrées par *SR Collectivités*,
- écoles livrées par les autres prestataires,
- écoles ayant une préparation des repas sur place.

Moyenne de nourriture gaspillée g/convive/repas



Moyenne de nourriture gaspillée g/convive/repas

Résultat pesée 1

Résultat pesée 2

