

# Projet « Moins gaspiller, mieux manger »

---

## Bilan de la journée de pesées du gaspillage Collège Cécile Sorel – 20 mai 2021



# Contexte et calendrier

---

- **Une équipe-projet** composée de Nathalie Dourdy, professeur documentaliste et référente du projet, Claire Manini, professeur d'anglais, Nathalie Dartois, professeur de SVT, Laurent Halbant, chef de cuisine, Pascal Blocus, gestionnaire.
- **Une classe de 6ème bilangue / humanités** de 26 élèves
  - 1<sup>ère</sup> séance le 11/03/21: définir le gaspillage, identifier les causes, réfléchir aux impacts
  - 2<sup>ème</sup> séance le 01/04/21: mesurer le gaspillage au restaurant scolaire
  - 3<sup>ème</sup> séance le 20/05/21: restituer les résultats, réfléchir aux pistes de solutions pour mieux manger, moins gaspiller

# Journée de mesure du gaspillage

- 1/04/21: une journée très particulière, deux jours avant la fermeture du collège pour 4 semaines (confinement, dans le contexte de crise sanitaire)
- Une excellente coopération de toute l'équipe-projet
- La zone de collecte et de tri a été installée avec du matériel ad-hoc: une balance performante, des plats inox, des chariots échelle
- Au menu: salade composée, pamplemousse, pâté de foie, choucroute de la mer, cheddar ou yaourts, Paris-Brest ou mousse au chocolat



# Le repas en images

- Choix et présentations soignées. Ici, le service des entrées et du fromage



# Collecte et tri: une équipe de choc



# Composition des plateaux par les élèves

---

L'équilibre alimentaire est...encore loin!



# Focus sur quelques pratiques alimentaires

---

- Des yaourts bio au sucre de canne non goûtés pour des raisons d'aspect « non lisse »
- Sandwich de pâté: une « valeur sûre » pour les collégiens



# Les collégiens s'expriment sur leurs goûts et le gaspillage

---

*J'aime pas beaucoup le chou et c'est un peu trop salé*

*Je mange pas ça chez moi*

*L'odeur est horrible*

*Les pommes de terre trempaient dans la sauce*

*La mousse au chocolat est trop forte en goût chocolat*

*Je suis intolérante au lactose (cf. le yaourt à l'aspect non lisse )*

*Je n'ai pas un palais très acide*

*Il y a de la noix dans la salade, j'aime pas ça*

*Pourquoi tu n'as pas goûté la salade? J'en avais pas envie. Pourquoi tu en as pris? Je ne sais pas*

*J'aime tout à part le melon, c'est la seule chose que je n'aime pas sur terre*

*Le pâté je n'ai plus envie de le manger, je vais garder de la place pour le dessert*

*Je suis difficile*

*La choucroute ça allait mais on devait aller très vite*





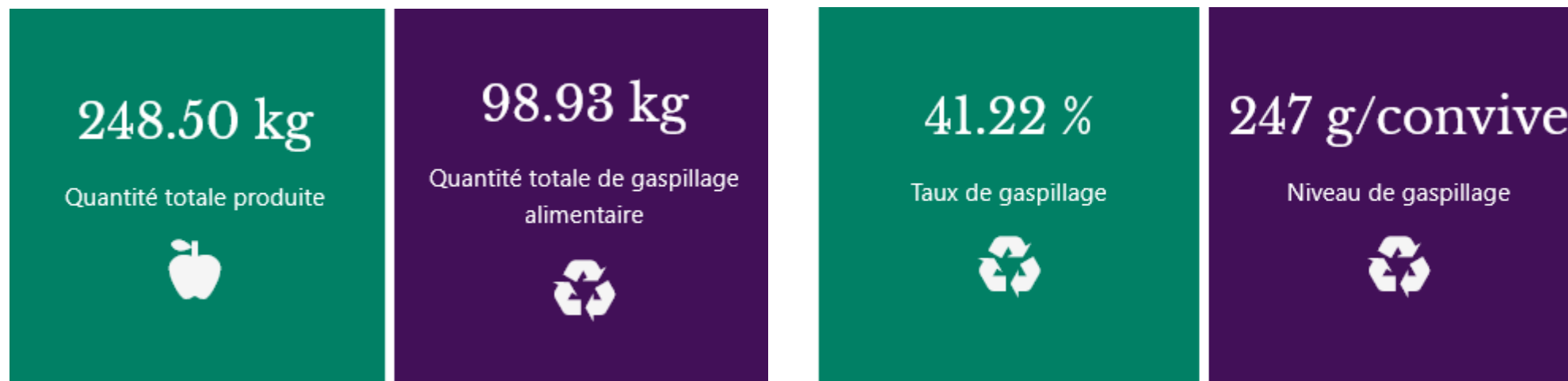
# Le gaspillage en photos

- Un tri fin, par composante du repas
- Pesées des retours-plateaux et des excédents



# Principaux ratios

---

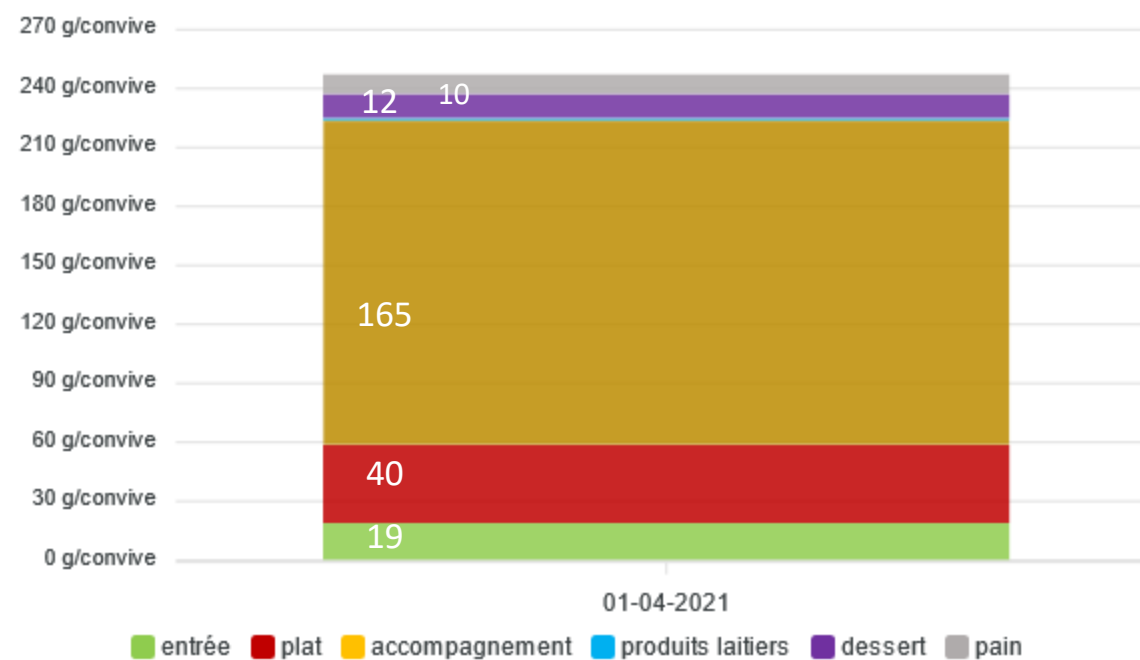


Les ratios et les graphiques sont issus de l'application Green-menu

# Répartition du gaspillage par composante du repas

## Répartition du gaspillage par composante

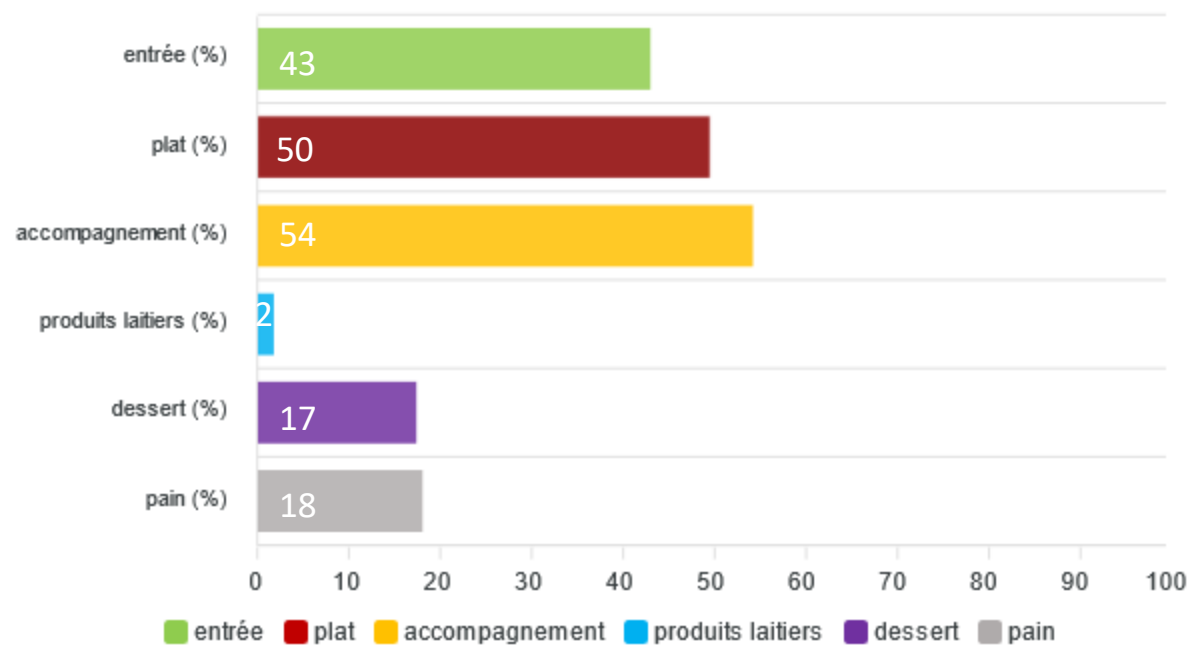
par jour



# Taux de gaspillage par composante du repas

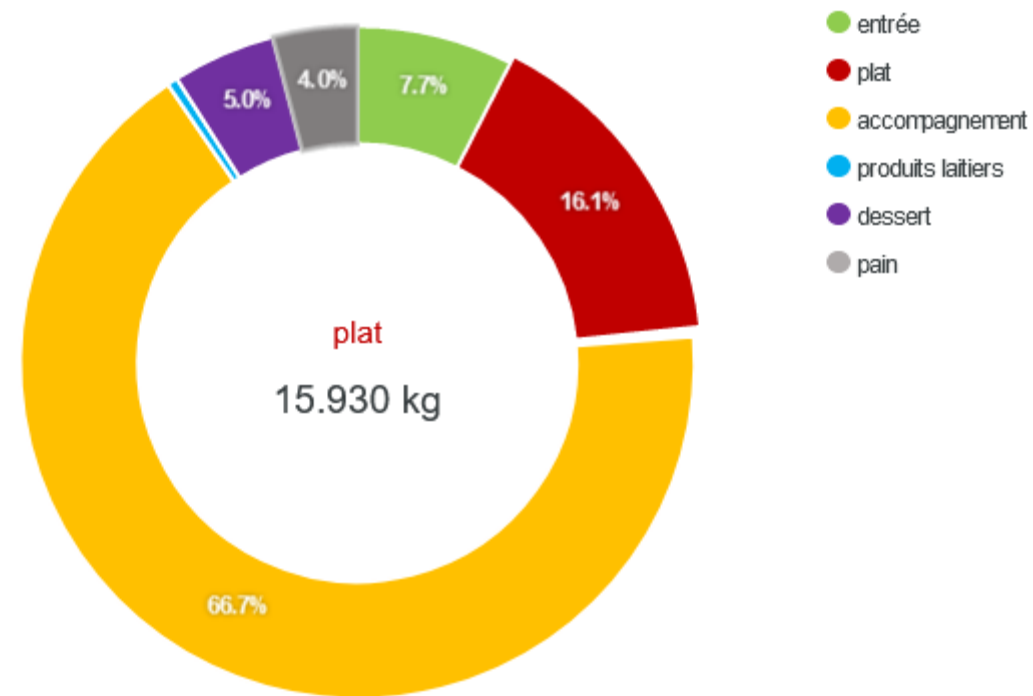
## Taux de gaspillage

par composante



# Part de chaque composante dans le gaspillage total

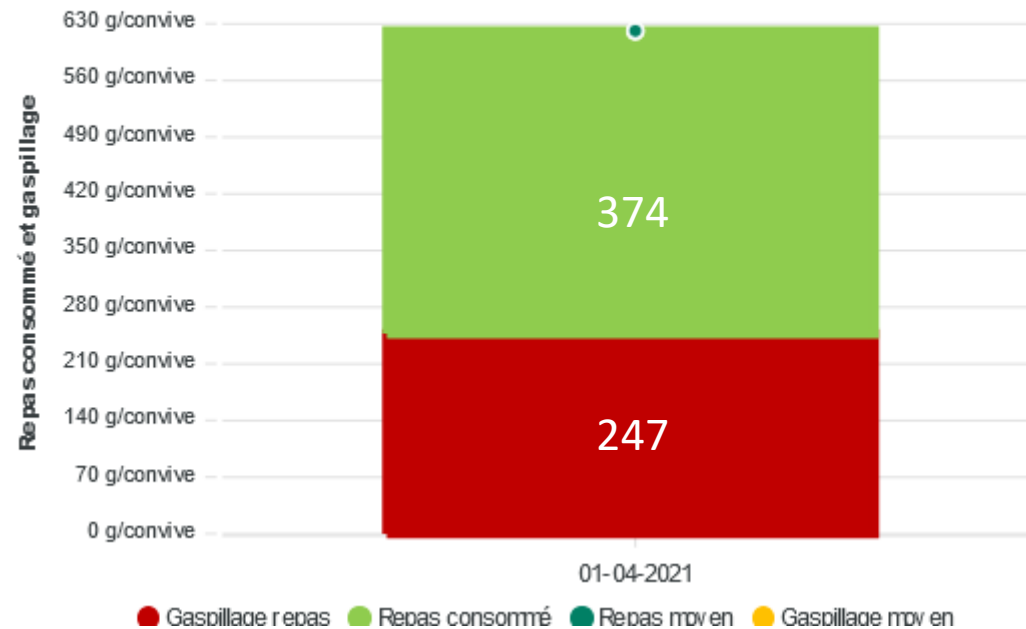
Répartition du gaspillage sur la campagne



# Part du repas consommé / gaspillé

## Répartition des quantités consommées et gaspillées

par personne



- Plateau moyen préparé : 641 g
- Plateau moyen consommé : 374 g
- Gaspillage moyen / pers: 247 g

# Echanges sur le plan d'actions

---

A compléter à l'issue de la prochaine séance de bilan et du COPIL



# Merci beaucoup de votre engagement dans le projet!

---

## De mon assiette à notre planète

Anne Didier-Pétremant

[anne.petremant@assiette-planete.fr](mailto:anne.petremant@assiette-planete.fr)

Twitter: @AssiettePlanete

[linkedin.com/in/anne-didier-petremant-09a94b1a](https://www.linkedin.com/in/anne-didier-petremant-09a94b1a)

