

La réduction du gaspillage alimentaire

Projet 2018-2019
au collège Pierre LABITRIE



Expertise en gaspillage alimentaire



Pourquoi un tel projet ?

- C'est un projet d'établissement fédérateur 
- C'est une démarche écologique 
- C'est améliorer l'équilibre alimentaire des élèves 
- C'est garantir la qualité des produits 
- C'est investir les économies dans plus de qualité 



Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est jetée, perdue ou dégradée. »

Source : Pacte national du gaspillage alimentaire 2013

INÉVITABLES

épluchures bananes,
melons, coquilles
d'oeuf, os...

potentiellement ÉVITABLES

peau de pommes,
fanés de carottes,
croûte de fromage...



ÉVITABLES
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



Lutter contre le gaspillage

« Ce n'est pas moins manger,
C'est mieux manger ! »

C'est aussi redonner à l'alimentation et au
travail de ceux qui la produisent sa juste
valeur.



Présentation du projet

REALISE

AUDIT GASPILLAGE

8 octobre 2018

- Observation des pratiques générant du gaspillage alimentaire

Du 15 au 19 octobre 2018

- Diagnostic mesurant le gaspillage alimentaire

PRESENTATION PROJET ET DIAGNOSTIC

- Les élèves **(17 /01/2019)**
- Les parents d'élèves **(31/01/2019)**
- Les professeurs **(12/02/ 2019)**
- Les agents de l'établissement **(13/02/2019)**

FORMATION GASPILLAGE

Du 04/02 au 08/02 2019

- 220 élèves (8 classes de 5°)
« Comprendre le gaspillage alimentaire »

A VENIR

Avec la participation des 220 élèves
(8 classes de 5°)

Du 11/03 au 20/04 2019

- Enquête sur le gaspillage pour tout l'établissement
- Communication des résultats de l'enquête à tous l'établissement
- Communication sur les menus (affichages)
- Mise en œuvre de l'action sur les entrées

Du 6/04 au 29/06 2019

- Mise en œuvre de l'action sur les portions du plat chaud
- Mise en place d'un bar à entrée dans le réfectoire
- Evaluation du gaspillage alimentaire



Les actions à mettre en œuvre

Action 1 : Réduire le gaspillage des entrées



Action 2 : Adapter les portions du plat chaud





L'Audit sur le gaspillage

du 15 au 19 octobre 2018

- Les objectifs sont de connaître :
 - Le poids du gaspillage et des bio-déchets
 - Les causes du gaspillage
 - Le nombre de repas gaspillés
 - Le coût du gaspillage

⇒ Tri des déchets et pesées caractérisées par composante.





Résultats du diagnostic sur le gaspillage au collège

13,1 tonnes/an

18 763 repas jeté /an

36 400 € jetés/an
***coût denrées**



128 gr / pers



**= 95 Kg / jour
= 136 repas
= 264 €**





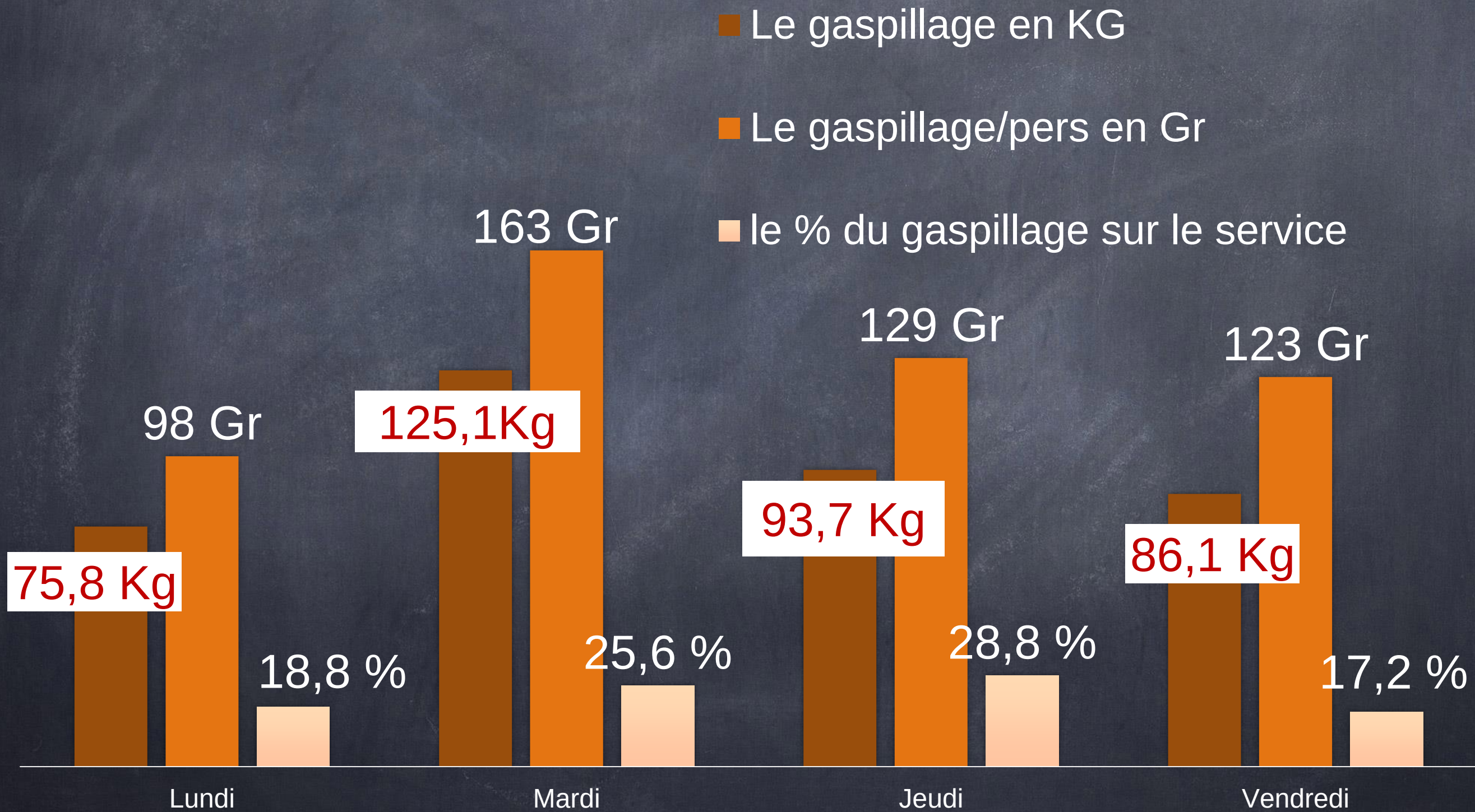
Le gaspillage / jour

- 95,2 kg de nourriture sont jetés en moyenne tous les jours
- 128, 4 gr par personne
- 136 repas jetés tous les jours
- Soit 264 € perdus tous les jours



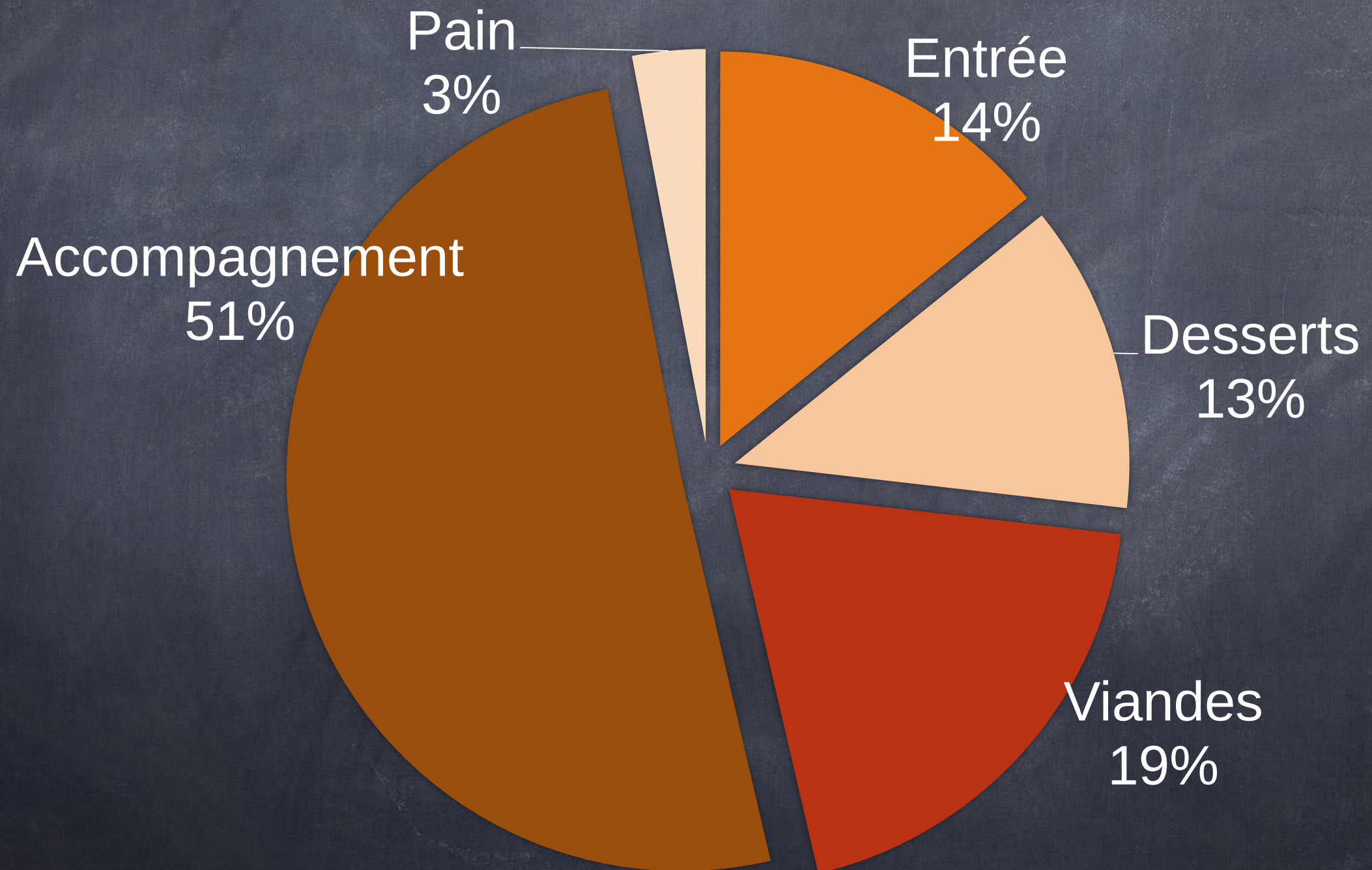


Le gaspillage sur la semaine





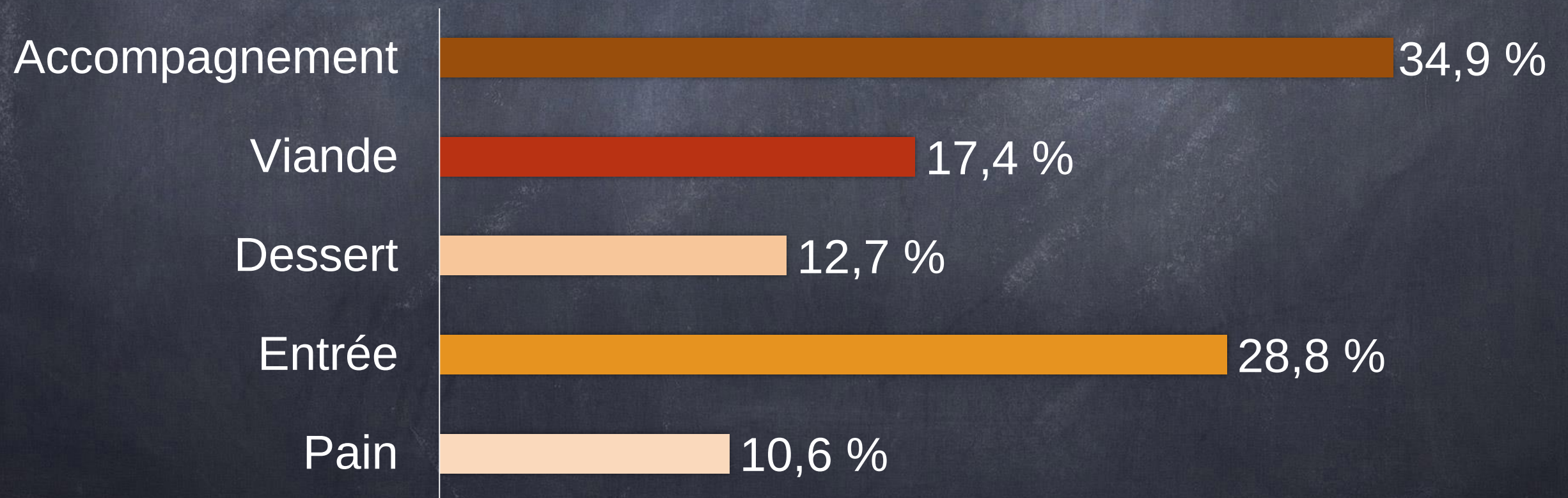
Le gaspillage sur le plateau en %





Le gaspillage dans la composante

L'accompagnement est particulièrement délaissés et engendrent un gaspillage important, vient ensuite les entrées surtout les jours où il y a des crudités.





L'implication de chacun est
la clé
de la réussite!



A VOUS DE JOUER !!!!!

www.pro-portion.fr