

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE dans mon établissement



Chef de cuisine & gestionnaire
Peser ses déchets alimentaires



Je m'organise pour réaliser une semaine de pesées

POURQUOI EST-IL NÉCESSAIRE DE PESER LES DENRÉES QUI VONT ÊTRE JETÉES ?

- Peser est la seule manière de connaître son niveau de gaspillage alimentaire (GA) sur une période donnée ou de l'estimer annuellement sur la base d'une extrapolation des données recueillies.
- Peser régulièrement permet de voir si les actions de remédiation mises en place sont efficaces.
- Traduire la masse globale du GA en **RATIO**, soit le GA/convive/repas permet d'avoir un indicateur.



COMBIEN DE TEMPS FAUT-IL PESER ?

- Réaliser une campagne de mesures d'au moins une semaine est nécessaire pour des résultats significatifs. Deux semaines consécutives permettraient d'obtenir des résultats encore plus représentatifs.
- Renouveler cette expérience régulièrement et selon un calendrier annuel que vous aurez élaboré en concertation avec les acteurs du projet «Anti-Gaspi» permettra un suivi régulier des progrès.



QUI VA S'EN OCCUPER ?

- Une personne devra diriger, encadrer les opérations et organiser la mise en œuvre, puis l'analyse des données recueillies.
- Selon les établissements, les acteurs seront différents. Nous recommandons que les élèves soient largement associés aux pesées, encadrés par des adultes volontaires.



QUEL MATÉRIEL EST NÉCESSAIRE ?

- Un pèse personne : monter sur le pèse-personne le sac à la main puis soustraire le poids de l'individu.
- Des sacs poubelle.
- Des feuilles de pesées où les résultats seront reportés (onglet « fiche de pesées » de la feuille Excel).



QUAND COMMENCER ?

- Dès que vous êtes prêts !
- ou par exemple lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD) qui a lieu chaque année fin novembre.



QUE PÈSE-T-ON ?

- On pèse les biodéchets alimentaires :
 - o En cuisine, ce qui a été préparé mais non servi et destiné à être jeté ainsi que ce qui a été gâté (DLC dépassée, denrées tombées au sol, fruits/légumes inconsommables, etc.) ;
 - o Au niveau du retour-plateau.
- On pèsera aussi les denrées nécessaires à ce qui va constituer un plateau moyen (autour de 550 – 650g).



OÙ VA-T-ON EFFECTUER LES PESÉES ?

- En proximité des tables de tri pour ce qui relève des retours-plateaux
- Au niveau de la cuisine pour ce qui est de la surproduction cuisine



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE dans mon établissement

J'analyse ma semaine de pesées



Chef de cuisine & gestionnaire
Peser ses déchets alimentaires



Quelles informations sont nécessaires pour une bonne analyse du GA ?

- Connaître l'effectif quotidien prévu par le chef lors de la semaine de pesées (= nombre de repas préparés) ;
- Identifier l'effectif réel, constaté (= nombre de repas servis) ;
- Connaître son coût matière moyen sur une période (par exemple les 6 derniers mois).



Comment calculer le coût annuel du GA ?

Vous disposez du coût du GA sur la semaine, soit 5 jours. Vous pouvez ainsi calculer le coût journalier et le coût annuel en le multipliant par 180 (soit le nombre de jours d'activité du lycée). Cette dernière donnée peut évidemment varier selon le calendrier d'activité de chaque lycée.

Où saisir des données ?

- Le jour J, dans l'onglet « fiche de pesées » de la [feuille Excel](#) ;
- Ultérieurement, reporter ces données dans l'onglet « Pesées et effectifs » de la [feuille Excel](#).

Saisir le coût matière moyen d'un repas

Saisir la masse des denrées nécessaire pour un repas

Saisir l'effectif prévu par le chef pour chaque repas et l'effectif constaté

Saisir la masse (en kg) des restes en cuisine destinés à être jetés

Saisir la masse des déchets plateaux des convives

Vous obtenez des données sur la semaine de pesées, dont le **RATIO/convive/repas** et des données en **Coût du GA** sur cette même période.

Tout en bas de l'onglet « pesées et effectifs », vous disposez d'une **SYNTHESE** très fine.