

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche thématique n° 1 : les pesées du gaspillage alimentaire

Durée recommandée : 20 jours

Difficulté : ★ ★ ★ ☆ ☆

Matériel :

- 1 balance (ou peson de pêche);
- 1 tableau de pesées et un stylo ;
- 1 volonté de l'établissement ;
- 1 pincée d'accompagnement ;
- 1 sensibilisation des convives.



Préparation : Ces pesées du gaspillage alimentaire permettent dans un premier temps d'ajuster les quantités servies tout en respectant l'équilibre alimentaire, puis dans un deuxième temps de prendre en considération le gisement de bio-déchets.

Afin d'obtenir un résultat représentatif, il est important de trier les bio-déchets des convives, ainsi que les déchets de préparation des cuisines (un exemple de table de tri est représenté page 2). Il existe pour cela plusieurs méthodes de tri en fonction de la volonté de la structure : simple état des lieux ou véritable projet d'établissement.

Une fois triés, ces déchets vont être pesés puis répertoriés sur une grille spécifique. Cette dernière permettra par la suite de réaliser un ratio par repas servis afin de connaître les quantités jetées du restaurant collectif.

Cette fiche thématique sera composée de 2 parties :

- Le déroulé d'une pesée des déchets
- La valorisation des résultats

Les + du chef : il est intéressant d'afficher les résultats afin de sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire. Contactez votre syndicat de traitement de déchets, il pourra sans nul doute vous renseigner sur les modalités et vous prêter, si nécessaire, du matériel pour l'action.

Fiche n° 1 : les pesées du gaspillage alimentaire

• *Le déroulé d'une pesée de déchets*



Le Foyer des Jeunes Travailleurs Les Oiseaux a mis en place **une table de tri** des déchets qui pourrait être adaptée au gaspillage alimentaire. Un tri des serviettes, du verre, et des bio-déchets est en place, il ne reste qu'à initier notre action ! Cette table va permettre non seulement d'obtenir un tri efficace, mais aussi d'utiliser le volet ludique pour sensibiliser les usagers au tri des déchets.

Une fois vos déchets triés, vous pouvez utiliser une **balance sur pied** pour peser les déchets. Cette action peut être ponctuelle ou plutôt continue afin de pouvoir contrôler l'évolution des pertes mais également les actions qui vont être mises en place. Le *lycée agricole Granvelle* a notamment choisi de peser ses déchets chaque midi en séparant la partie compostable, le pain et enfin les déchets résiduels.



Pour une actions plus ponctuelle, il est possible d'utiliser des **pesons de pêche** pour peser les déchets. Cependant, afin d'éviter de trop lourdes charges, il est recommandé d'utiliser des seaux pour catégoriser les déchets, plutôt que d'estimer directement le poids d'une poubelle. Cette action est plus complexe mais plus sensibilisante, car il est nécessaire d'avoir une équipe afin de peser tout au long du repas. Il est donc tout à fait possible de proposer, par exemple, à des éco-délégués de participer. Attention, il faut tout de même prévoir des gros contenants afin de pouvoir déverser le contenu des seaux au fur et à mesure de l'action, et ainsi éviter des allongements de la file d'attente de desserte des plateaux.



Photographie Mélanie MORIN

La licence professionnelle *Gestion et Traitement des Déchets*, sous la commande du Sydom du Jura, a utiliser cette méthode au sein de plusieurs établissements jurassiens tels que le *Groupe Scolaire Notre Dame de la Salette*. Ils ont instauré 2 élèves pour surveiller le tri puis pour la pesée des déchets, ainsi que 2 élèves en salle pour sensibiliser les convives au tri avant d'arriver à la desserte de sortie.

Fiche n° 1 : les pesées du gaspillage alimentaire

• *Le déroulé d'une pesée de déchets*

Quantité de pain commandé			
Nombre de repas prévus			
Nombre de repas servis			
Reste de préparation en kg	Compostable	Non compostable	
Reste de repas en kg	Compostable	Non compostable	Pain

Plusieurs **fiches de pesées** peuvent ensuite être proposées. Vous pouvez simplement noter le compostable, le non compostable et le pain dans un tableau de données (exemple du Sytevom) afin d'obtenir un taux de pertes globales.

Vous pouvez également travailler de manière plus complète comme la grille du *Sydom du Jura*, avec les parties évitables et inévitables des bio-déchets (ci-dessous et disponible en pièce jointe sur le site), pour prendre en compte le véritable gaspillage alimentaire.

[illegible]

Fiche n° 1 : les pesées du gaspillage alimentaire

•La valorisation des résultats

Les résultats des pesées peuvent enfin être valorisés sous forme notamment de gâchimètre. Ce dernier se structure de différentes façons : ludique, coloré, chiffré, pour le pain, ou plutôt pour tous les bio-déchets ... les idées ne manquent pas ! A vous de trouver le votre !

Ce genre d'outils sont parfois des leviers important si l'on touche le public cible.

Le collège Michel Brezillon a d'ailleurs trouvé une motivation sans répit des élèves avec son **gâchimètre**. Chaque jour les déchets sont pesés puis une moyenne mensuelle est calculée afin de la comparer à l'échelle représentée à droite. Le cuisinier propose alors un menu correspondant à l'effort fourni par ses convives. Par exemple, si les élèves arrivent à diminuer leur gaspillage à 12 kilogrammes, le cuisinier propose un menu pizza !



Consultez la fiche structure n°3 sur le collège Jules Grévy



Le collège Jules Grévy a voté pour un **gâchimètre** coloré avec les résultats des pertes du jour précédent, afin de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire.

Consultez la fiche thématique n°5 sur la sensibilisation et la communication

La Cité Scolaire Pierre Vernotte propose quant à elle, un **gâchipain graduée** afin de sensibiliser les convives à son gaspillage. Le but est ensuite de comparer le résultat avec un nombre de baguettes correspondantes sur un tableau spécifique.



Fiche n° 1 : les pesées du gaspillage alimentaire

Vous pouvez contacter les acteurs ci-dessous pour obtenir de plus amples renseignements :

**Foyer des Jeunes Travailleurs Les
oiseaux :**

Annaïck LE SCOUEZEC
Responsable socio-éducatif et culturel
03 81 40 32 00

Lycée agricole Granvelle

Antoine PAGNOT
Cuisinier
03 81 58 61 41

**Groupe Scolaire Notre Dame de la
Salette**

Benoît BOBAN
Directeur
03 84 44 96 96

Sytevom

Service prévention
03 84 76 98 01

Sydom du Jura :

Service prévention
03 84 47 44 41

Collège Michel Brezillon

John HUGONNAUX
Cuisinier
03 84 25 40 66

Collège Jules Grévy :

Christophe DEMANGEL
Chef cuisinier
03 84 37 12 61

Cité Scolaire Pierre Vernotte

Claudine BRIDE
Principale-adjointe
03 84 42 02 07

Auteur : HENRY Anthony

Service Régional de l'Alimentation

Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté

Bâtiment ORION : 191 rue de Belfort

25 043 BESANCON

03 84 47 75 70 / sral.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr