



Objectif : quantifier et caractériser le gaspillage alimentaire dans l'établissement et mettre en place une politique de prévention du gaspillage alimentaire et de réduction à la source des biodéchets.

Durée : 1 semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi)

Fréquence des pesées : Une pesée des biodéchets produits sera réalisée chaque jour en fin de service en séparant les trois flux (biodéchets préparation évitables et Non évitables, retour assiettes), elles seront reportées sur la feuille de suivi qui servira de mémo pour renseigner le formulaire en ligne :

<http://cantine.sergines.synergies-sva.fr>

Résultat : Les fiches de pesées quotidiennes (formulaire) seront utilisées pour présenter une synthèse du gaspillage alimentaire de l'établissement. Ces éléments seront comparés à la moyenne nationale et présentés au groupe de travail Zéro Gâchis de l'établissement qui aura en charge le suivi la mise en place d'un plan d'actions de prévention du gaspillage alimentaire.

Diagnostic :

Au vu des résultats obtenus dans première campagne de pesées le protocole de pesées sera éventuellement adapté (séparations de flux supplémentaires) pour mettre en évidence certains axes d'améliorations en fonction des actions qui seront envisagées par le groupe de travail Zéro Gâchis. L'objectif serait d'organiser 1 campagne de pesées par trimestre pour lancer la démarche et mesurer les progrès réalisés.

Ensuite en phase de suivi, il serait intéressant de faire 1 à 2 campagnes de pesées par année scolaire.

Flux préparation : En cuisine

1. Cuisine : biodéchets NON évitable (épluchures de légumes, os, gras, etc.)

2 . Cuisine : biodéchets évitable (produits périmés, dégradés du fait des conditions de transport ou de stockage, etc.)

Les biodéchets sont mis dans des sacs en plastique (de récupération), et seront pesés (le poids des sacs plastiques étant non significatif, aucune tare ne sera déduite) chaque jour (une fois la préparation finie) , avec la balance prévue à cet effet dans la zone de décontamination des fruits et légumes.

Les déchets seront éliminés matériel sera nettoyé selon les prescriptions de PMS en vigueur dans l'établissement.

Matériel : Sac plastique de récupération (aliment préparés), balance 5Kg, fiche de pesée..

Flux retour assiettes :

3. Aliments préparés non consommés

- cuisines : ce qui n'a pas été servi aux convives et qui est jeté en fin de service

- retour assiettes : ce qui a été servi aux convives mais qui n'a pas été consommé par ces derniers.

En fin de service les restes seront, regroupés dans un ou plusieurs plats utilisés lors du service au niveau de la zone de plonge. Les restes seront pesés (penser à noter la tare des plats utilisés pour avoir un poids net.) dans la zone plonge (sur un des charriots qui a servi à débarrasser les tables) pour respecter la marche avant et éliminés selon la procédure habituelle.

Les déchets seront éliminés matériel sera nettoyé selon les prescriptions de PMS en vigueur dans l'établissement.

Pensez, si possible à prendre des photos des restes alimentaires issus des retours d'assiettes, car cela pourra servir pour éventuellement affiner le protocole de pesées lors de la prochaine campagne de pesées. Note ces photos pourront également être utilisées lors des campagnes de sensibilisations auprès des enfants.

Matériel : Plat de services inox (noter la tare), balance 5Kg, charriot service, appareil photo ou téléphone, fiche de pesée.