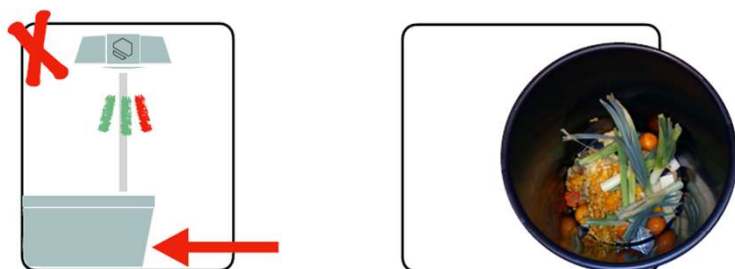




SUIVI DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE – RESTAURATION COLLECTIVE



- Un suivi détaillé effectué dans 8 les restaurants scolaires pendant 8 mois (environ 1200 repas/jour – 1 site de production, 7 satellite)
- Un suivi au poids dans un EVE (crèches), sur les quantités = retour d'assiettes et surproduction
- Dispositif de poubelles connectées pour connaître le poids et les catégories jetées



CE QUE NOUS DISENT LES CHIFFRES



- Moyenne haute = 52 gr jeté par enfant, soit 17% du repas servi
- Moyenne basse = 26 gr jeté par enfant, soit 9% du repas servi



= 50 gr



= 25 gr

Les enfants ont accès à des repas variés et équilibrés
Certains ne mangent pas tout ce qui est recommandé par Fourchette verte
«On incite à goûter, on ne force pas»

Quelques observations

- Constat «menu» = dans la semaine, résultats différents selon les sites, sauf pour les menus «pâtes» = toujours le moins de gaspillage alimentaire
- Les menus végétariens = moins de gaspillage alimentaire que les autres. Mais la part de protéine végétale gaspillée > à la part de protéine animale gaspillée (quasi zéro gaspi pour cette dernière)
- Outil factuel = une aide pour le cuisinier face au à priori
- Pas de logique «liaison chaude / froide», ni liée à la taille du restaurant.
- Un constat = présence d'un cuisinier sur place pour le service = peut aider



MESURES PRISES, CERTAINES EN COURS

■ En cuisine:

- Adaptation des quantités préparées et de l'organisation du service (plusieurs services, petites quantités)
 - => baisse de 10% en moyenne sur les 8 mois de mesurage

■ Pour les enfants:

- Semaine «anti-gaspi» animées par le prestataire de restauration pour les restaurants scolaires
 - Sensibilise mais pas de baisse significative dans la semaine
- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire pour les enfants, animée par Fourchette verte
 - Ont été faite après le mesurage (cause COVID)

■ Avec les professionnel-le-s:

- **Dialogue, échanges** avec les animateur-trice-s du GIAP et les éducateur-trice-s de la petite enfance, le personnel de cuisine et la commune autour de la question de l'équilibre alimentaire