

FICHES DE PESEES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nom de l'établissement audité :	Collège aux 4 vents - LANMEUR
Date du diagnostic :	16/01/2023
Nombre de convives prévisionnel	360
Nombre de convives réel (connu en fin de service)	370

Jour 1 - Midi

GASPILLAGE REALISE EN CUISINE - EXCEDENT DE PRODUCTION (Qté non servie)

Menu étalon		CUISINE				GASPILLAGE	
		Quantité préparée (unité)	Quantité préparée (kg)	Quantité non servie (kg)	Quantité récupérée (kg)	Quantité gaspillée (kg)	Quantité gaspillée (%)
Pain 1	Pain		10,22	0,13	0,00	0,13	1,31%
Entrée 1	Crudités, Soupe		36,65	3,27	0,00	3,27	8,91%
Plat principal - protidique	Saucisses, Tartiflette		52,86	9,97	6,30	3,67	6,94%
Plat principal - Accompagnement	Frites, sauce ketchup		92,95	2,07	2,07	0,00	0,00%
Dessert 1	Fromages		4,60	0,00	0,00	0,00	0,00%
Dessert 2	Fruits		50,16	9,60	9,60	0,00	0,00%
TOTAL			247,44	25,04	17,97	7,07	2,86%

GASPILLAGE REALISE EN SALLE - RETOUR D'ASSIETTES

Menu étalon		Gaspillage en salle		Gaspillage	
		Retours d'assiettes (kg)	Déchets non évitables (%)	Quantité gaspillée (kg)	Quantité gaspillée (%)
Pain 1	Pain	1,03		1,03	10,03%
Entrée 1	Crudités, Soupe	3,75		3,75	10,23%
Plat principal - protidique	Saucisses, Tartiflette	4,44		4,44	8,40%
Plat principal - Accompagnement	Frites, sauce ketchup	4,25		4,25	4,57%
Dessert 1	Fromages	0,85		0,85	18,48%
Dessert 2	Fruits	0,93		0,93	1,86%
TOTAL		15,25		15,25	6,16%

Commentaires :

*Le pourcentage de déchets inévitables a été calculé au prorata des poids des différentes catégories de fruits servis (oranges, pommes, clémentines, bananes, kiwis) et le poids a été soustrait des déchets de dessert "retour d'assiettes".

FICHES DE PESEES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nom de l'établissement audité :	Collège aux 4 vents - LANMEUR
Date du diagnostic :	17/01/2023
Nombre de convives prévisionnel	350
Nombre de convives réel (connu en fin de service)	364

Jour 2 - Midi

GASPILLAGE REALISE EN CUISINE - QUANTITE EN EXCEDENT (Qté non servie)

Menu étalon		CUISINE				GASPILLAGE	
		Quantité préparée (unité)	Quantité préparée (kg)	Quantité non servie (kg)	Quantité récupérée (kg)	Quantité gaspillée (kg)	Quantité gaspillée (%)
Pain 1	Pain		10,30	0,05	0,00	0,05	0,49%
Entrée 1	Salade, soupe, charcuterie, tomates		27,30	0,58	0,00	0,58	2,11%
Plat principal - Protéines	Hauts de cuisse de poulet en tajine, saucisses		46,30	3,15	3,15	0,00	0,00%
Plat principal - Accompagnement	Semoule, légumes		67,70	0,00	0,00	0,00	0,00%
Dessert 1	Yaourt		15,00	0,00	0,00	0,00	0,00%
Dessert 2	Crème dessert chocolat, Ile flottante, fruits		39,20	4,10	4,10	0,00	0,00%
TOTAL			205,80	7,88	7,25	0,63	0,30%

GASPILLAGE REALISE EN SALLE - RETOUR D'ASSIETTES

Menu étalon		Gaspillage en salle		Gaspillage	
		Retours d'assiette (kg)	Déchets non évitables (%)	Quantité gaspillée (kg)	Quantité gaspillée (%)
Pain 1	Pain	0,18		0,18	1,75%
Entrée 1	Salade, soupe, charcuterie, tomates	1,40		1,40	5,13%
Plat principal - Protéines	Hauts de cuisse de poulet en tajine, saucisses	3,83		3,83	8,27%
Plat principal - Accompagnement	Semoule, légumes	6,30		6,30	9,31%
Dessert 1	Yaourt	0,35		0,35	2,33%
Dessert 2	Crème dessert chocolat, Ile flottante, fruits	0,81		0,81	2,07%
TOTAL		12,87		12,87	6,25%

Commentaires :

*Le pourcentage de déchets inévitables a été calculé au prorata du poids des hauts de cuisse de poulet servis et a été soustrait des déchets du plat principal "retour d'assiettes".

*Le pourcentage de déchets inévitables a été calculé au prorata des poids des différentes catégories de fruits servis (pommes, clémentines) et le poids a été soustrait des déchets de dessert "retour d'assiettes".

*Poids de plastique : 1,32Kg

FICHES DE PESEES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nom de l'établissement audité :	Collège aux 4 vents - LANMEUR
Date du diagnostic :	20/01/2023
Nombre de convives prévisionnel	360
Nombre de convives réel (connu en fin de service)	368

Jour 3 - Midi

GASPILLAGE REALISE EN CUISINE - QUANTITE EN EXCEDENT (Qté non servie)

Menu étalon		CUISINE				GASPILLAGE	
		Quantité préparée (unité)	Quantité préparée (kg)	Quantité non servie (kg)	Quantité récupérée (kg)	Quantité gaspillée (kg)	Quantité gaspillée (%)
Pain 1	Pain		10,12	0,22	0,00	0,22	2,17%
Entrée 1	Œufs mayo, tomates feta, macédoine		22,19	0,67	0,00	0,67	3,01%
Plat principal - Protéine	Saumon sauce hollandaise, hauts de cuisse de poulet		39,65	0,48	0,00	0,48	1,21%
Plat principal - Accomp	Gratin Brocolis, pommes de terre, carottes		43,00	0,00	0,00	0,00	0,00%
Dessert 1	Fromages		16,20	0,00	0,00	0,00	0,00%
Dessert 2	Semoule au lait, liegeois choco, muffins, fruits		35,90	0,00	0,00	0,00	0,00%
TOTAL			167,06	1,37	0,00	1,37	0,82%

GASPILLAGE REALISE EN SALLE - RETOUR D'ASSIETTES

Menu étalon		Gaspillage en salle		Gaspillage	
		Retours d'assiette (kg)	Déchets non évitables (%)	Quantité gaspillée (kg)	Quantité gaspillée (%)
Pain 1	Pain	0,28		0,28	2,77%
Entrée 1	Œufs mayo, tomates feta, macédoine	1,24		1,24	5,59%
Plat principal - Protéine	Saumon sauce hollandaise, hauts de cuisse de poulet	3,49		3,49	8,80%
Plat principal - Accomp	Gratin Brocolis, pommes de terre, carottes	9,25		9,25	21,51%
Dessert 1	Fromages	0,32		0,32	1,98%
Dessert 2	Semoule au lait, liegeois choco, muffins, fruits	0,70		0,70	1,95%
TOTAL		15,28		15,28	9,15%

Commentaires :

*Le pourcentage de déchets inévitables a été calculé au prorata du poids des hauts de cuisse de poulet servis et a été soustrait des déchets du plat principal "retour d'assiettes".

*Le pourcentage de déchets inévitables a été calculé au prorata des poids des différentes catégories de fruits servis (pommes, bananes, clémentines) et le poids a été soustrait des déchets de dessert "retour d'assiettes".

*Poids de plastique : 1,44Kg

FEUILLE D'INTERPRETATION DES RESULTATS

Nombre moyen de convives par jour
367

Nombre de jours de fonctionnement	146
-----------------------------------	-----

Nombre de jours de pesée	3
--------------------------	---

Différence d'effectif	J1	J2	J3
	10	14	8

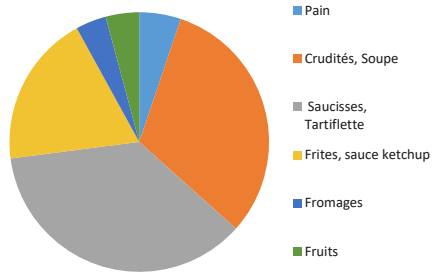
Quantité	Qté sur les jours de pesée (kg)	Qté par service (%)	Qté par personne (g) sur les jours de pesée	Qté par person (%)	3 JOURS DE PESEE
Quantité préparée	620,29	100,00	562,88	100,00	
Gaspillage en cuisine	9,06	1,46	8,22	1,46	
Gaspillage en salle	43,40	7,00	39,38	7,00	
Total	52,46	8,46	47,60	8,46	

Quantité	Qté par jour (kg)	Qté par service (%)	Qté par personne (g) par jour	Qté par personne (%)	MOYENNE JOURNALIERE
Quantité préparée	206,76	100,00	562,88	100,00	
Gaspillage en cuisine	3,02	1,46	8,22	1,46	
Gaspillage en salle	14,47	7,00	39,38	7,00	
Total	17,49	8,46	47,60	8,46	

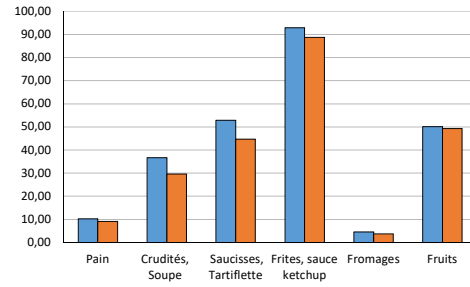
Total estimé du gaspillage annuel	
Par service (kg)	Par personne (kg)
2553,00	6,95

JOUR 1

Quantité gaspillée par composant

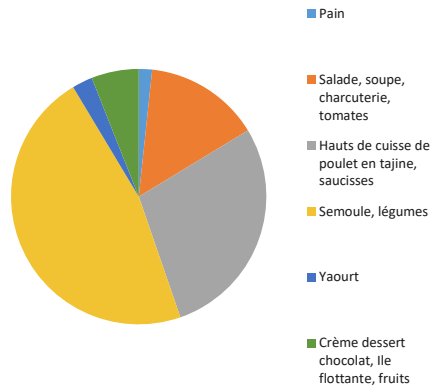


Quantité préparée / quantité consommée

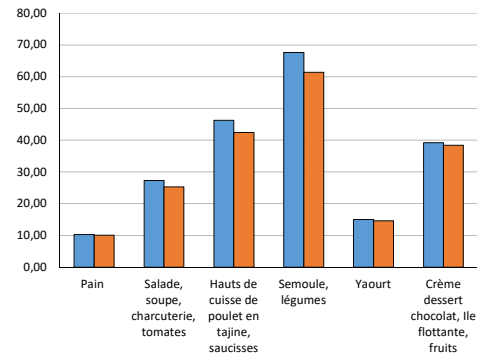


JOUR 2

Quantité gaspillée par composant

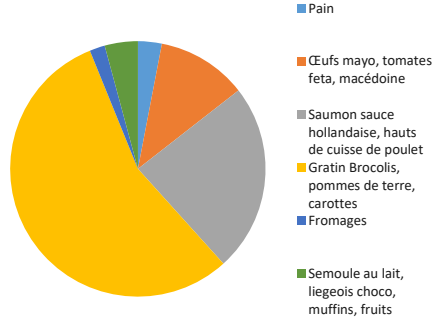


Quantité préparée / quantité consommée

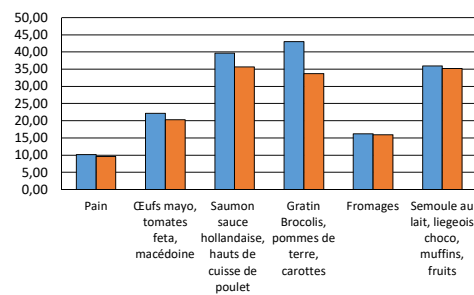


JOUR 3

Quantité gaspillée par composant



Quantité préparée / quantité consommée



BILAN DU DIAGNOSTIC DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans le cadre de cette étude et afin d'interpréter au mieux ces calculs, il est important de signifier plusieurs éléments :

==> Les chiffres journaliers correspondent aux jours de la semaine, hors mercredi

==> Les chiffres annuels ne sont qu'une extrapolation des chiffres journaliers et **ne seraient vrais que si le menu étalon était appliqué tous les jours.**

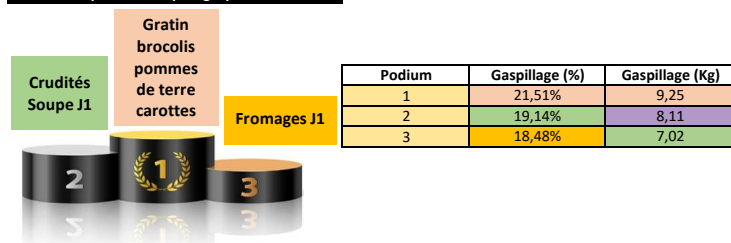
Ils donnent une indication générale sur les quantités et les coûts du gaspillage alimentaire ; d'autres menus pourraient générer plus ou moins de déchets.



POIDS	Par service (kg)	Par couvert (g)
Gaspillage en cuisine	3,02	8,22
Gaspillage en salle	14,47	39,38
Gaspillage total	17,49	47,60

ESTIMATION	
Gaspillage annuel (Kg)	2553

Les 3 produits les plus gaspillés en %



Les 3 produits les plus gaspillés en Kg



Nombre de repas gaspillés par jour



31

*repas cuisinés qui pourraient être consommés mais ont été jetés

sur

367

COMMENTAIRES

Les pesées réalisées dans le cadre de l'accompagnement au projet Cool Food Pro ont permis de mettre en évidence les quantités gaspillées au sein de votre structure. A chaque service, un poids moyen de 17,5 kilogrammes est jeté. A l'année, cela représente un peu plus de 2,5 tonnes de denrées perdues. Cela correspond à un gaspillage de 47,6 grammes par convive et par service. La moyenne nationale pour les établissements scolaires est à 110g/convive/repas. Vous êtes donc situés très en-dessous.

*L'étude réalisée a permis de démontrer que les quantités gaspillées proviennent essentiellement des consommateurs (gaspillage en salle = retours d'assiettes). Les quantités de denrées non servies gaspillées sont faibles (gaspillage en cuisine = excédents de production).

*L'entrée du J1 et l'accompagnement de gratin de brocolis, pommes de terre, carottes sont sur les deux podiums des produits les plus gaspillés (en % et en Kgs).

*En pourcentage, sur la semaine, c'est la composante "entrée" qui a été la plus gaspillée (13%). Elle l'a été légèrement plus en salle qu'en cuisine mais c'est cependant la composante la plus gaspillée en cuisine de la semaine en pourcentage. Cela signifie que les convives se sont servis un peu trop généreusement de cette composante mais également qu'elle a été un peu trop produite. Vient ensuite le plat principal, gaspillé essentiellement en salle.

*En poids, sur les trois jours, c'est l'accompagnement qui représente le gaspillage le plus élevé (près de 20Kg), exclusivement obtenu en salle.

Les actions principales vont être d'adapter davantage encore les portions servies aux appétits/besoins/demandes des convives et d'accompagner les convives au niveau du Salad'bar pour qu'ils se servent en fonction de leur appétit. Et réduire la production en conséquence. Mais vos actions contribuent déjà à obtenir de si beaux résultats. Bravo, à poursuivre.