

## FICHES DE PESEES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nom de l'établissement audité :	Collège aux 4 vents - LANMEUR
Date du diagnostic :	28/02/2023
Nombre de convives prévisionnel	360
Nombre de convives réel (connu en fin de service)	358

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		10,18	0,11	0,00	0,11	1,08%
Entrée 1	Crudités, Soupe		35,30	1,00	0,00	1,00	2,82%
Plat principal - protidique	Emincé de volaille à la crème, Sauce chili		41,50	2,30	2,30	0,00	0,00%
Plat principal - Accompagnement	Riz créole		50,40	0,80	0,00	0,80	1,59%
Dessert 1	Fromages		3,02	0,00	0,00	0,00	0,00%
Dessert 2	Fruits, Crème brûlée, Poire chocolat chantilly		38,80	3,20	3,20	0,00	0,00%
<b>TOTAL</b>			<b>179,20</b>	<b>7,41</b>	<b>5,50</b>	<b>1,91</b>	<b>1,06%</b>

### 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	0,20		0,20		1,96%
Entrée 1	Crudités, Soupe	4,54		4,54		12,86%
Plat principal - protidique	Emincé de volaille à la crème, Sauce chili	4,54		4,54		10,94%
Plat principal - Accompagnement	Riz créole	3,50		3,50		6,94%
Dessert 1	Fromages	0,00		0,00		0,00%
Dessert 2	Fruits, Crème brûlée, Poire chocolat chantilly	0,00		0,00		0,00%
<b>TOTAL</b>		<b>12,78</b>		<b>12,78</b>		<b>7,13%</b>

**Commentaires :**

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

## FICHES DE PESEES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nom de l'établissement audité :	Collège aux 4 vents - LANMEUR
Date du diagnostic :	02/03/2023
Nombre de convives prévisionnel	355
Nombre de convives réel (connu en fin de service)	359

**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		10,28	0,04	0,00	0,04	0,39%
Entrée 1	Salades, Soupe, Jambon cru		34,60	7,62	4,70	2,92	8,44%
Plat principal - Protéines	Sauté de poulet, Sauce chili		47,50	3,60	3,60	0,00	0,00%
Plat principal - Accompagnement	Semoule, carottes		53,80	0,00	0,00	0,00	0,00%
Dessert 2	Crème brûlée, Fromage blanc, Fruits		55,00	3,80	3,80	0,00	0,00%
<b>TOTAL</b>			<b>201,18</b>	<b>15,06</b>	<b>12,10</b>	<b>2,96</b>	<b>1,47%</b>

### 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	2,72%
Entrée 1	Salades, Soupe, Jambon cru	2,17		2,17	6,26%
Plat principal - Protéines	Sauté de poulet, Sauce chili	2,17		2,17	4,56%
Plat principal - Accompagnement	Semoule, carottes	3,90		3,90	7,25%
Dessert 2	Crème brûlée, Fromage blanc, Fruits	2,17		2,17	3,94%
<b>TOTAL</b>		<b>10,68</b>		<b>10,68</b>	<b>5,31%</b>

**Commentaires :**

\*Le pourcentage de déchets inévitables a été calculé au prorata des poids des différentes catégories de fruits servis (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 :	03/03/2023
Nombre de convives prévisionnel	358
Nombre de convives réel (connu en fin de service)	354

Jour 3 - Midi

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

Menu étalon		CUISE				GASPILLAGE	
		Quantité préparée (unité)	Quantité préparée (kg)	Quantité non servie (kg)	Quantité récupérée (kg)	Quantité gaspillée (kg)	Quantité gaspillée (%)
Pain 1	Pain		11,32	0,06	0,00	0,06	0,49%
Entrée 1	Œufs mayo, Salade tomates olives, Soupe		29,20	1,35	0,00	1,35	4,61%
Plat principal - Protéine	Poisson sauce beurre blanc, Sauté de poulet		32,40	0,00	0,00	0,00	0,00%
Plat principal - Accomp	Poêlée Brocolis carottes, pommes de terre vapeur		89,10	3,90	3,90	0,00	0,00%
Dessert 1	Fromages		3,00	0,00	0,00	0,00	0,00%
Dessert 2	Pêches au sirop, Cocktail de fruits, Fromage blanc, Fruits		32,66	2,35	2,35	0,00	0,00%
<b>TOTAL</b>			<b>197,68</b>	<b>7,65</b>	<b>6,25</b>	<b>1,40</b>	<b>0,71%</b>

### 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	0,21		0,21	1,86%
Entrée 1	Œufs mayo, Salade tomates olives, Soupe	1,56		1,56	5,36%
Plat principal - Protéine	Poisson sauce beurre blanc, Sauté de poulet	1,56		1,56	4,83%
Plat principal - Accomp	Poêlée Brocolis carottes, pommes de terre vapeur	10,62		10,62	11,92%
Dessert 1	Fromages	0,00		0,00	0,00%
Dessert 2	Pêches au sirop, Cocktail de fruits, Fromage blanc, Fruits	1,56		1,56	4,79%
<b>TOTAL</b>		<b>15,52</b>		<b>15,52</b>	<b>7,85%</b>

**Commentaires :**

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

## FEUILLE D'INTERPRETATION DES RESULTATS

Nombre moyen de convives par jour
357

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

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

Différence d'effectif	J1	J2	J3
	-2	4	-4

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	578,06	100,00	539,74	100,00	
Gaspillage en cuisine	6,27	1,08	5,85	1,08	
Gaspillage en salle	38,98	6,74	36,40	6,74	
<b>Total</b>	<b>45,25</b>	<b>7,83</b>	<b>42,25</b>	<b>7,83</b>	

Quantité	Qté par jour (kg)	Qté par service (%)	Qté par personne (g) par jour	Qté par personne (%)	MOYENNE JOURNALIERE
Quantité préparée	192,69	100,00	539,74	100,00	
Gaspillage en cuisine	2,09	1,08	5,85	1,08	
Gaspillage en salle	12,99	6,74	36,40	6,74	
<b>Total</b>	<b>15,08</b>	<b>7,83</b>	<b>42,25</b>	<b>7,83</b>	

Total estimé du gaspillage annuel	
Par service (kg)	Par personne (kg)
2202,07	6,17

## 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	2,09	5,85
Gaspillage en salle	12,99	36,40
Gaspillage total	15,08	42,25

ESTIMATION	
Gaspillage annuel (Kg)	2202

### Nombre de repas gaspillés par jour



28

\*repas cuisinés qui pourraient être consommés mais ont été jetés

sur

357

### 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 15,08 kilogrammes est jeté. A l'année, cela représente un peu plus de 2,2 tonnes de denrées perdues. Cela correspond à un gaspillage de 42,25 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 et vous avez réduit votre gaspillage global par rapport aux premières pesées.

\*L'étude réalisée a permis de démontrer que les quantités gaspillées proviennent essentiellement des consommateurs (gaspillage en salle = retours d'assiettes). Cependant, vous avez réduit ce gaspillage en salle par rapport aux premières pesées. L'un de vos défis de CoolFoodPro porte sur la réduction de ce gaspillage "Toutes composantes" en retours d'assiettes, vous avez réussi ce défi.

\*Vous avez également réduit le gaspillage sur les accompagnements en retours d'assiette qui représente votre deuxième défi de CoolFoodPro mais les efforts doivent encore se poursuivre à ce niveau pour que le défi soit relevé.

\*L'accompagnement "Poêlée Brocolis carottes, pommes de terre vapeur" est l'accompagnement le plus gaspillé des trois jours en salle (en % et en Kgs) .

Les actions principales vont être d'adapter davantage encore les portions servies aux appétits/besoins/demandes des convives notamment pour les garnitures. Et réduire la production en conséquence. Mais vos actions contribuent déjà à obtenir de beaux résultats. Bravo, à poursuivre.