

Synthèse des résultats de l'audit gaspillage réalisé du 5 au 11 décembre 2015

au restaurant scolaire du lycée par les élèves de 2nd 1 dans le cadre des TP de SVT

L'objectif de cet audit est de réaliser un **état des lieux du gaspillage alimentaire** au restaurant scolaire afin de **proposer puis mettre en place des mesures efficaces de lutte** contre ce gaspillage.

→ Méthode utilisée

Durant une semaine, soit **quatre repas** (lundi, mardi, jeudi et vendredi), le suivi du gaspillage s'est organisé autour de différentes pesées :

1. Pesées quotidiennes de la **quantité totale de déchets organiques**. Compte tenu des menus de cette semaine, les seuls déchets organiques non comestibles étaient les pelures de fruits (pour les élèves qui choisissent d'en prendre) et quelques croûtes de fromage. Aussi, les pesées obtenues sont légèrement surestimées en raison de la masse de ces déchets.

2. Pesées quotidiennes de la **quantité totale de pain gaspillé**. Ces résultats sont évalués en Kg/jour. Il serait plus pertinent de compléter cette donnée par l'estimation ramenée au nombre de tranches de pain jeté par élève et par jour.

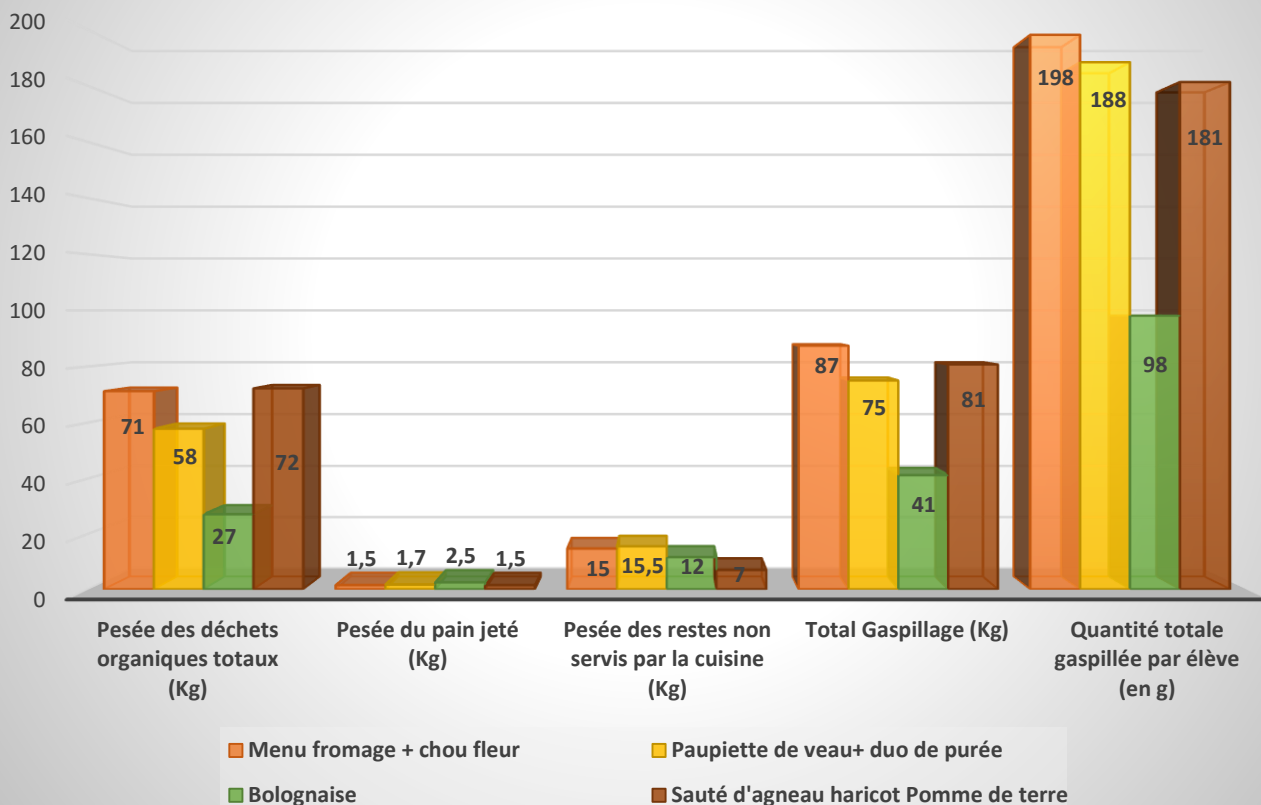
3. Pesées quotidiennes de la **quantité totale de restes non servis par la cuisine**.

4. Pesées quotidiennes pour un **échantillon de 100 élèves** de la **quantité totale de restes comestibles par plateau**. Cette pesée a été complétée des informations suivantes : **sexe de l'élève**, nombre et type d'**aliments jetés sans avoir été entamés**, estimation de la **masse d'aliments** sur un **plateau en début de repas** (cette estimation est difficile en raison des choix différents d'entrée et de dessert/fromage). Enfin, ces dernières informations n'ont été collectées de manière complète que les deux derniers jours.

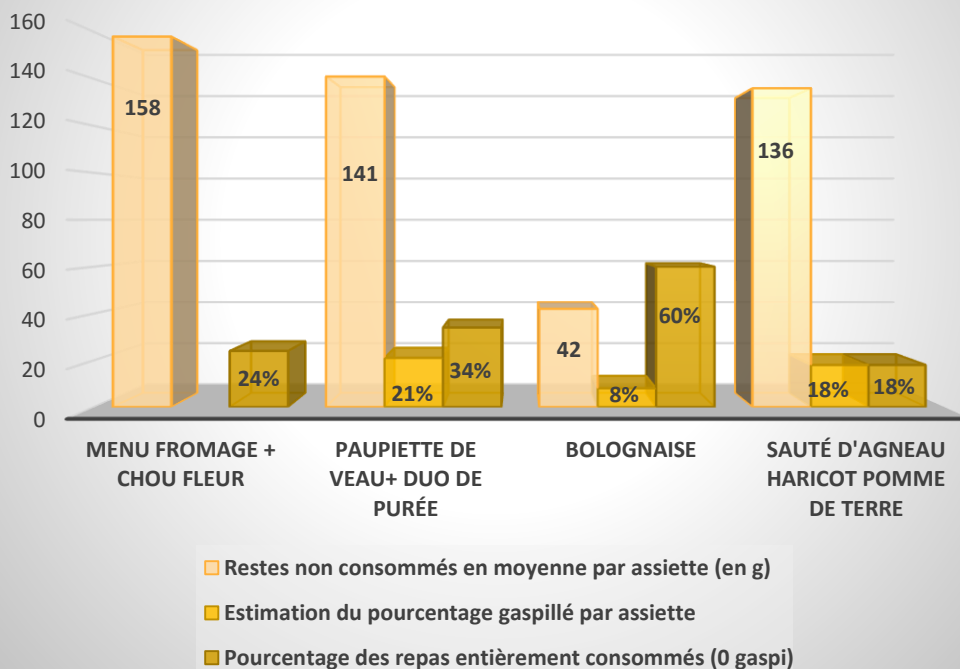
→ Résultats (les résultats de l'échantillonnage sur 100 plateaux sont surlignés)

Semaine du 5 au 11 décembre 2015	lundi	mardi	jeudi	vendredi	Total semaine
	-Tomate/thon ou salade de maïs+ salade blé -Menu fromage et gratin de chou-fleur sauce tomate -Emmenthal -Fruit ou Liégeois	- Salade verte ou œufs durs mayonnaise - Paupiette de veau et duo de purée - Bûche du Pilat - Fruit ou banane chocolat ou yaourt	- Salade verte ou salade de carotte -Spaghetti Bolognaise - Fruit ou buffet de compote	- Concombre ou salade de céréales - Sauté d'agneau et duo haricot pomme de terre - Yaourt nature - Fruit ou éclair	
Pesée des déchets organiques totaux (Kg)	71,2	57,8	27,1	72,2	228,3
Pesée du pain jeté (Kg)	1,5	1,7	2,5	1,5	7,2
Pesée des restes non servis par la cuisine (Kg)	14,7	15,5	11,6	7	48,8
Total Gaspillage (Kg)	87,4	75	41,2	80,7	284,3
Quantité totale gaspillée par élève (en g)	198	188	98	181	666 Soit l'équivalent d'un repas
Nombre de repas servis	441	398	420	445	1704
Restes non consommés en moyenne par assiette (en g)	158	141	42	136	
Estimation du pourcentage gaspillé par assiette	Non estimé	21	8	18	
Pourcentage des repas entièrement consommés (0 gaspi)	24	34	60	18	
Pourcentage de garçons qui finissent leur assiette	Non estimé	71	70	30	
Pourcentage de filles qui finissent leur assiette	Non estimé	6	51	7	
gaspillage moyen à l'assiette pour les garçons (g)	Non estimé	Non estimé	26	98	
gaspillage moyen à l'assiette chez les filles (g)	Non estimé	Non estimé	56	168	

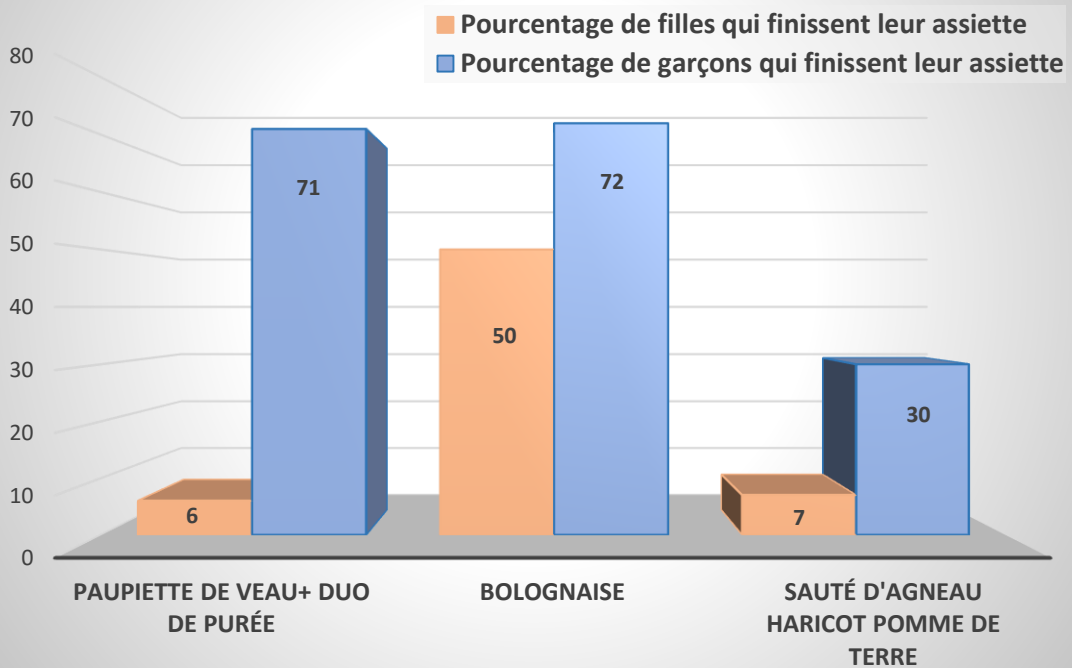
Suivi du gaspillage alimentaire Semaine du 5 au 11 décembre 2015



Résultats des pesées aléatoires réalisées en fin de repas sur 100 plateaux



Comparaison du gaspillage entre filles et garçons



Comparaison du gaspillage entre filles et garçons

