

1. Comment mettre en place des pesées complètes ?

STOP 
au Gâchis



Cette fiche va vous fournir les éléments méthodologiques et chronologiques pour mettre en place des pesées fines, moyen nécessaire pour chiffrer précisément le gaspillage alimentaire dans votre restaurant scolaire.

Les pesées s'insèrent dans la phase de diagnostic, préalable avant toute action.
Une campagne de pesées dure a minima une semaine.

Quoi mesurer ?

Les pesées vont permettre d'obtenir deux indicateurs.

- ➔ **Le gaspillage alimentaire lors de la préparation (en cuisine)**
Lors de la préparation, les déchets alimentaires produits sont essentiellement des déchets dits inévitables (épluchures de légumes, os, gras, etc.) qui ne relèvent pas du gaspillage alimentaire.
Seront pris en compte ici, les déchets qui peuvent être évités : produits périmés, dégradés du fait des conditions de transport ou de stockage, etc.
- ➔ **Le gaspillage alimentaire en fin de service**
Seront pris en compte :
 - ➔ au niveau des cuisines : ce qui n'a pas été servi aux convives et qui est jeté en fin de service
 - ➔ au niveau de la dépose-plateaux : ce qui a été servi aux convives mais qui n'a pas été consommé par ces derniers.

à noter

Si vous ne pouvez pas remplir certaines informations ou certaines données, ce n'est pas grave. Faites au mieux. Vous devez juste savoir que plus les chiffres sont précis,

- ➔ plus l'estimation du gaspillage s'affine
- ➔ plus l'estimation des économies réalisables se précise.

1 Désigner une personne en charge de l'opération

Le chef de projet coordonne les pesées (cf. 3-Demarche-LGA-Methodo)



2 Lire et imprimer les fiches de protocole et les grilles vierges

- Les fiches de protocole que nous vous proposons (cf. 4-1-2-Pesees-option-2/2-Pesees-Fiches-Protocole) sont des mémos qui expliquent pas à pas les différentes étapes de pesées. Quoi faire ? Quand ? Avec quoi ? L'idéal est de les afficher là où elles sont le plus visible et le plus utile pour les équipes qui participent aux pesées.
- Les grilles vierges que nous vous proposons (cf. 3-Pesees-Grilles-vierges) sont les trames à compléter pour collecter les données et alimenter dans un second temps, le tableau d'analyse (cf. 4-1-2-Pesees-option-2/4-Pesees-Analyse). Le nombre de jeux de grilles vierges à imprimer dépend du nombre de repas où le gaspillage sera évalué.

3 Mettre en place un système de tri des déchets

Quand ?	Avant la semaine de pesées, au plus tard dans la matinée du premier jour (avant la préparation et avant le service).
Où ?	<ul style="list-style-type: none"> → En cuisine, pour trier les déchets de préparation. → A la dépose-plateaux ou à la plonge, pour trier les déchets des convives.
Comment ?	<p>Deux systèmes de tri possibles selon l'espace et le matériel disponibles et selon la précision souhaitée.</p> <div style="text-align: center;"> <p>Le diagramme illustre deux configurations de poubelles. Le premier système, intitulé 'Système à 3 poubelles', comprend trois poubelles étiquetées 'Restes alimentaires sauf pain', 'Pain' et 'Emballages'. Le second système, intitulé 'Système à 5 poubelles', comprend cinq poubelles étiquetées 'Entrées', 'Plats', 'Desserts et produits laitiers', 'Pain' et 'Emballages'. Les poubelles sont représentées par des pictogrammes de déchets alimentaires.</p> </div>
Qui ?	<ul style="list-style-type: none"> → En cuisine, le personnel de cuisine doit trier puis peser les déchets produits lors de la préparation des repas, avant le service. → A la dépose-plateaux, les convives doivent trier leurs déchets après leur repas. <p>Une équipe en charge du contrôle du tri des déchets et de la pesée en fin de service, est un plus pour l'opération (p.ex. des élèves volontaires).</p>

4 Réunir le matériel nécessaire aux pesées

- 1 balance pour une masse inférieure à 5kg.
- 1 pèse-personne.
- 3 ou 5 poubelles en cuisine avec :
 - des sacs poubelles neufs chaque jour
 - des vignettes ou affiches désignant ce qu'elles doivent contenir.
- 3 ou 5 poubelles au niveau de la dépose-plateaux avec :
 - des sacs poubelles neufs chaque jour
 - des vignettes ou affiches désignant ce qu'elles doivent contenir.



5 Organiser une journée-type de pesées

Pour organiser une journée-type de pesées, vous devez :

- imprimer au préalable les fiches protocole et les grilles de pesées vierges (cf. le point 2 de cette fiche)
- suivre les étapes proposées ci-dessous.

	Avant la préparation	Avant le service, pendant la préparation		Après le service		
Quoi faire ?	1 Renseigner les éléments généraux.	2 Peser les déchets de préparation en cuisine.	3 Peser les préparations terminées et les déchets inévitables.	4 Peser les préparations restantes en fin de service en cuisine.	5 Peser les déchets des convives, au niveau de la dépose-plateaux.	6 Saisir les données dans le tableur d'analyse.
Quel document remplir ?	Grilles vierges, page 1 "Avant la préparation du repas".	Grilles vierges, page 1 "À la fin de la préparation du repas".	Grilles vierges, page 2 et 3 "À la fin de la préparation du repas".	Grilles vierges, page 2 "Après le service".	Grilles vierges, page 4 "Après le service".	Tableur 4.
Quel matériel nécessaire ?	/	→ 3 ou 5 poubelles de tri. → 1 pèse personne.	→ 1 petite balance (<5kg)	→ 1 pèse-personne.	→ 3 ou 5 poubelles de tri. → 1 pèse-personne.	Ordinateur avec tableur.
Comment faire ?	/	→ Voir la fiche protocole n°1.	→ Voir les fiches protocoles n°2, 3 et 4.	→ Voir la fiche protocole n°5.	→ Voir la fiche protocole n°6.	À partir des grilles complétées.

5.1 Renseigner les éléments généraux

Il faut tout d'abord renseigner quelques éléments clefs comme le nombre de convives, le prix unitaire du repas et du pain.

Pourquoi ?

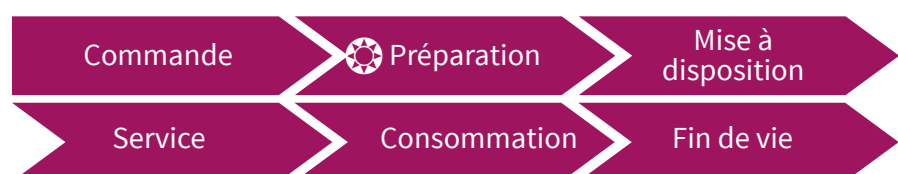
- ramener l'estimation du gaspillage alimentaire au nombre de convives (et ainsi pouvoir comparer plusieurs journées différentes).
- estimer les pertes financières liées au gaspillage alimentaire.
- obtenir des résultats plus éloquentes et concrets.

Comment ?

- Remplir la grille vierge « Avant la préparation du repas » (cf. 3-Pesees-Grilles-vierges ; page 1).

Quand ?

En tout début de matinée, avant la préparation des repas.



5.2 Peser les déchets de préparation en cuisine

Même si les volumes gaspillés sont faibles en cuisine par rapport aux volumes gaspillés par les convives, il est nécessaire de les mesurer.
Car il est important que chacun s'implique dans la démarche « stop au gâchis ».

Pourquoi ?

- Evaluer le poids des déchets de préparation (*) (produits abîmés, périmés ...).

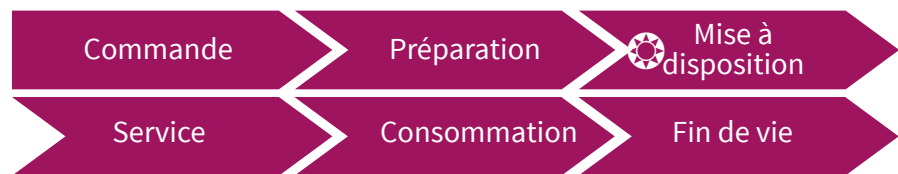
(*) hors déchets inévitables tels que les épluchures

Comment ?

- Remplir la grille vierge « A la fin de la préparation du repas ».
(cf. 3-Pesees-Grilles-vierges ; page 1)
- Suivre la fiche Protocole n°1.
(cf. 2-Pesees-Fiches-Protocole)

Quand ?

A la fin de la phase de préparation en cuisine.



5.3 Peser les préparations terminées et les déchets inévitables

Ces données serviront de base pour évaluer le gaspillage alimentaire. Les volumes préparés varient chaque jour. Il est important de ramener ce qui est gaspillé à ce qui a été cuisiné.
Pour certaines préparations, des déchets (p.ex. os d'une cuisse de poulet) finiront forcément à la poubelle. Ce n'est pas du gaspillage alimentaire.
Il faut connaître le poids de ces déchets inévitables pour le soustraire au poids total des déchets qui seront jetés par les convives.

Pourquoi ?

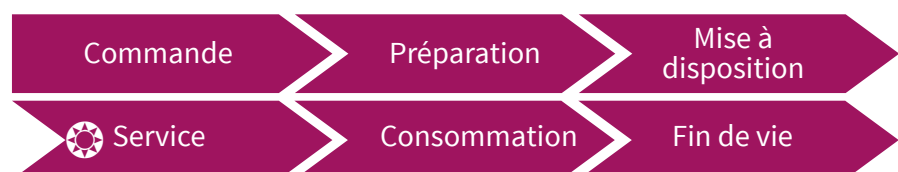
- estimer le poids total des préparations.
- estimer le poids des déchets inévitables des préparations.
- calculer la part du gaspillage alimentaire par rapport aux quantités préparées.

Comment ?

- Remplir les grilles vierges « A la fin de la préparation du repas »,
(cf. 3-Pesees-Grilles-vierges ; pages 2 et 3)
- Suivre les fiches protocole n°2 et 3 pour les préparations terminées
- Suivre la fiche Protocole n°4 pour les déchets inévitables.
(cf. 2-Pesees-Fiches-Protocole)

Quand ?

Avant le service, quand tout est prêt à être servi.



5.4 Peser les préparations restantes en fin de service, en cuisine

Il s'agit ici des préparations non prises par les convives, destinées à être jetées.

Pourquoi ?

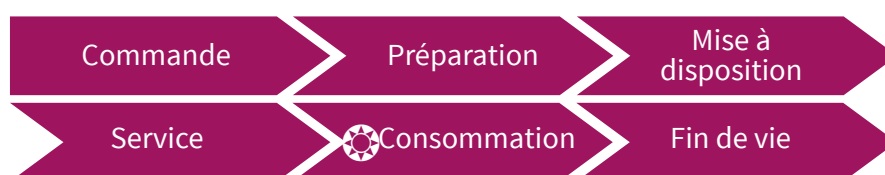
→ estimer le gaspillage alimentaire au niveau des cuisines.

Comment ?

- Remplir la grille vierge « Après le service »
(cf. 3-Pesees-Grilles-vierges ; page 2)
Vous pouvez renseigner le nombre de portions jetées (p.ex. lorsqu'il s'agit d'un hors d'oeuvre individuel) OU le poids total jeté en kg (p.ex. lorsqu'il s'agit des restes d'un plat).
- Suivre la fiche Protocole n°5.
(cf. 2-Pesees-Fiches-Protocole)

Quand ?

Après le service lorsque les convives prennent leur repas.



5.5 Peser les déchets des convives, au niveau de la dépose-plateaux

À noter : c'est au niveau des convives que le gaspillage alimentaire est le plus important.

Pourquoi ?

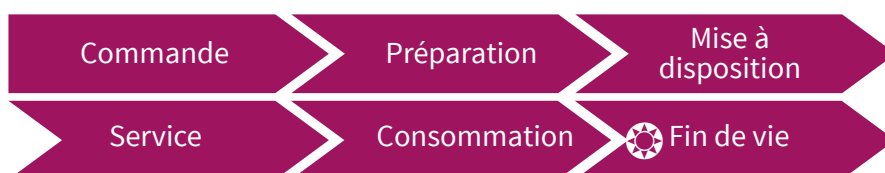
→ estimer le gaspillage alimentaire au niveau des convives.

Comment ?

- remplir la grille vierge « Après le service ».
(cf. 3-Pesees-Grilles-vierges ; page 4)
- suivre la fiche Protocole n°6.
(cf. 2-Pesees-Fiches-Protocole)

Quand ?

Après la consommation par les convives.



5.6 Saisir les données dans le tableur d'analyse

Le chef de projet (cf. le point 1 de cette fiche) interviendra lors de cette dernière phase.

Pourquoi ?

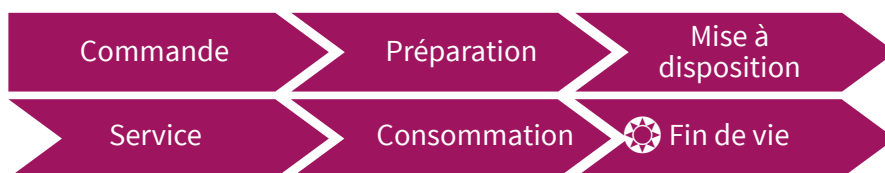
→ calculer les quantités et le coût du gaspillage alimentaire.

Comment ?

- reporter dans le tableur 4-Pesees-Analyse, les données disponibles dans les grilles de pesées.
- enregistrer un tableur par jour de pesées.

Quand ?

En fin de journée, voire à la fin de la campagne de pesées.



ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

