

Mise à disposition de fruits épluchés

STOP



au Gâchis

ADEME



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

Potentiel de gains



Faisabilité



Personnes ciblées

Convives

[élèves - professeurs]

Moyens requis

Humains

A titre indicatif, prévoir une heure pour l'épluchage et le découpage de 150 oranges fraîches.

Financiers

Aucun coût supplémentaire.

Techniques

Pas de moyens techniques supplémentaires.

Actions

complémentaires

- Les portions petite, moyenne et grande faim. (cf. fiche action 6)
- Le bar à salades. (cf. fiche action 8)

Présentation

Cette action consiste à proposer des morceaux de fruits déjà épluchés afin de favoriser la consommation de fruits frais et de limiter le gaspillage de fruits entamés. Des déclinaisons peuvent être mises en place : mélanges de fruits frais en morceaux servis en bols, brochettes de fruits, assortiments avec d'autres desserts type pâtisseries...

En effet dans de nombreux établissements, les élèves délaissent trop souvent les fruits pour des desserts lactés ou des pâtisseries. Le temps d'épluchage du fruit en est l'une des causes.

L'objectif de cette action est donc de réduire le gaspillage alimentaire sur les fruits frais à la fois en cuisine (fruits non pris par les élèves) et en salle (fruits entamés par les élèves mais non finis).

Elle a également un intérêt nutritionnel en incitant les élèves à manger plus de fruits.

Enfin, bien que les desserts soient généralement peu gaspillés par les élèves, leur coût n'est pas négligeable (environ 20% du prix d'un repas). Des économies sont donc à la clef en réduisant le gaspillage au maximum.



Préparation et mise en œuvre de l'action	Rétroplanning	Recommandations
<p>1 Prévoir des entrées qui demandent moins de temps de préparation, les jours avec découpage de fruits.</p>	<p>Lors de l'élaboration des menus.</p>	<p>Intégrez ce temps de préparation (épluchage) non négligeable dans le plan de charge de travail.</p>
<p>2 Eplucher et couper les fruits qui ne se dégradent pas une fois épluchés (p.ex. ananas) dans des bacs adaptés.</p>	<p>Avant le service.</p>	
<p>3 Préparer les coupelles de fruits.</p>	<p>Avant le service.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Préparez si possible des coupelles de différentes tailles. ➔ Favorisez le mixage des couleurs sur le présentoir pour rendre les coupelles de fruits plus attractives.
<p>4 Eplucher et couper les fruits qui se dégradent plus rapidement (p.ex. pommes, poires ...) et les ajouter aux coupelles.</p>	<p>Pendant le service.</p>	<p>Intégrez ce temps de préparation (épluchage) non négligeable dans le plan de charge de travail.</p>
<p>5 Réfléchir au réemploi des fruits restants pour le lendemain.</p>	<p>Après le service.</p>	<p>Pensez aux salades de fruits, smoothies,...</p>



résultats attendus

Les cantines ayant mis en place cette action constatent une réduction du gaspillage alimentaire sur les fruits à la fois au niveau de la dépose-plateaux (moins de fruits entamés et non finis par les élèves) et au niveau des cuisines (un meilleur taux de prise sur les fruits).

méthode d'évaluation

Vous pouvez évaluer l'impact de cette action en menant une campagne de pesées (cf. 4-1-1-Pesees-option-1 ou 4-1-2-Pesees-option-2 / 1-Pesees-Methodo), à renouveler régulièrement.

Pour en savoir plus

Le kit de communication anti-gaspi du Ministère de l'agriculture :

► <http://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

Les outils pratiques de la campagne « ça suffit le gâchis » :

► www.casuffitlegachis.fr/

La boîte à outils « gaspillage alimentaire » de l'ADEME :

► www.optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire

ADEME



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

