



Lettre d'information n°3

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA CANTINE

Les chiffres ci-dessous ont été obtenus à la suite de pesées effectuées avec les élèves sur 4 repas, du 11 au 15 avril 2022.

Cette pesée était marquée par la levée de l'interdiction d'avoir les plats directement sur les tables. Les élèves se servaient donc eux même en eau, et en nourriture.

Comme auparavant, une sensibilisation des élèves a eu lieu en même temps que ces pesées. Cette dernière était cependant moins forte, puisque les élèves ont déjà adopté certains reflexes suite à la dernière pesée en mars (par exemple : se servir une petite quantité pour goûter, puis se resservir si on aime).

Cette pesée montre les chiffres les plus encourageants depuis le début avec un gaspillage dans les assiettes qui est très faible, malgré cette nouvelle situation pour les élèves.

Gaspillage cuisine et consommation moyen (en gramme par personne par repas)	Moyenne nationale
22	120

Gaspillage consommation moyen (en gramme par personne par repas)	Moyenne nationale
1,4	70

*Le gaspillage cuisine désigne l'ensemble des aliments préparés mais non servis et jetés.

Le gaspillage consommation désigne la nourriture servie dans les assiettes, mais non consommée et jetée.

**Les moyennes nationales correspondent à celles de l'école élémentaire.

Moyenne de la répartition des aliments jetés dans les plateaux :

	Entrée	Plat	Dessert	Pain
Moyenne cantine	0%	30%	40%	4%
Moyenne nationale	26%	43%	12%	20%

Moyenne du gaspillage total par jour
801 g

Total gaspillé sur ces 4 repas
3,203 kg

Total du gaspillage consommation sur ces 4 repas
232 g

Gisement annuel (quantité moyenne pesée par jour x nombre de jours d'activité (en kg/an)
0,801 kg x 140 jours
112,14 kg/an

CONCLUSION

Ces chiffres sont donc très satisfaisants et montrent une vraie prise de conscience des élèves. Le gaspillage consommation est passé de 13 à 1,4 grammes par personne par repas. Il faut aussi préciser que durant le dernier repas, le gaspillage dans les assiettes était nul.

Le gaspillage globale (cuisine et consommation) est passé de 85 à 22 grammes par personne par repas. Cela montre que les élèves arrivent presque à finir toutes les quantités préparées pour un repas. Cependant, encore une fois, le gaspillage qu'il faut réduire est celui dans les assiettes, les chiffres sont donc très bons avec un total de seulement 232 grammes gaspillés en 4 jours !

Nous espérons donc que ces chiffres resteront les mêmes pour une prochaine pesée qui sera probablement la dernière de l'année. Si c'est le cas, les élèves auront réalisé une très belle évolution avec un gaspillage dans les assiettes devenu presque nul.

Vincent VIGIER, chargé de mission Développement Durable

