

**LUTTER  
CONTRE LE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE**

**LYCÉE PIERRE-GILLES DE GENNES  
DIGNE-LES-BAINS**

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## Une définition:

**« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».**

Personne n'a l'impression de gaspiller exagérément de la nourriture et pourtant, **on jette en France, dans les foyers 20kg d'aliments en moyenne par an et par personne dont 7 kg encore emballés.** Les consommateurs ne sont pas seuls responsables du gaspillage alimentaire, car il ne se limite pas aux déchets en fin de parcours. Il comprend toute la nourriture qui, à un endroit de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution) jusqu'à la consommation est perdue, jetée, dégradée.

L'Etat a mis en place un Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013 avec pour objectif une réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025.

SOURCE : PACTE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, JUIN 2013

# Le gaspillage alimentaire

EN FRANCE



**20 kg**  
d'aliments  
gaspillés par  
an et par  
personne

**150 kg**  
jetés avant  
même d'arriver  
au consommateur

**38 kg**  
d'aliments  
bons à manger  
jetés par  
seconde

**430 €**  
par an  
et par habitant  
(coût du  
gaspillage  
alimentaire)

**21 %**  
des aliments  
achetés sont jetés  
dont 30 % sans  
avoir été déballés

 Source : FAO, ADEME.

DANS LE MONDE



**+ d'1 milliard**  
de personnes  
souffrent  
de la faim

**1,3 milliard**  
de tonnes  
perdu  
ou gaspillé  
par an

**222 millions**  
de tonnes  
de nourriture  
gaspillée  
par les pays riches

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

UN SCANDALE ÉTHIQUE, ENVIRONNEMENTAL ET ÉCONOMIQUE



## du CHAMP à la POUBELLE : les étapes du gaspillage

- 1 LE CHAMP**  
FRUITS ET LÉGUMES NON CALIBRÉS = JETÉS
- 2 le transport**  
DES PRODUITS SONT ABÎMÉS
- 3 l'entrepôt**  
SI RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID, TOUS LES PRODUITS SONT JETÉS
- 4 l'usine**  
PERTES PENDANT LA PRÉPARATION DES PLATS CUISINÉS
- 5 supermarché**  
PRODUITS REJETÉS SELON DES CRITÈRES "ESTHÉTIQUES", COURSE À LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS
- 6 maison, restaurant, cantine**  
SURPLUS D'ACHAT, OUBLIS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR, PORTIONS TROP GROSSES

# NOUS SOMMES TOUS VICTIMES ET RESPONSABLES DU GASPILLAGE

## CHEZ NOUS, QUE MET-ON À LA POUBELLE ?

RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES POUBELLES DES MÉNAGES ET DES PETITS COMMERCEs



(1) SELON LA FAO, ORGANISATION DES NATIONS-UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
(2) ADEME

## mobilisons-nous contre Le gaspillage alimentaire



# **ET LE GASPILLAGE DANS NOTRE LYCÉE?**

**RÉSULTATS DE LA CAMPAGNE DE PESÉES DU  
6 AU 10 NOVEMBRE 2017**

# UNE MÉTHODE DE TRAVAIL

1. Réaliser un diagnostic, une évaluation du gaspillage
2. Identifier les causes de ce gaspillage
3. Concevoir et mettre en œuvre un plan d'action efficace avec un objectif
4. Pérenniser les résultats obtenus

# LES MENUS DE LA SEMAINE

## LUNDI



- ✓ Buffet d'entrée
- ✓ Paupiettes de veau
- ✓ Petits pois
- ✓ Buffet de fromage
- ✓ Salade de fruits
- ✓ Fruits

## MERCREDI



- ✓ Buffet d'entrée
- ✓ Rôti de porc
- ✓ Lentilles
- ✓ Buffet de fromages
- ✓ Madeleine et fruits

## MARDI



- ✓ Buffet de salade
- ✓ Poisson
- ✓ Pomme de terre
- ✓ Buffet de fromage
- ✓ Crème dessert – Flan
- ✓ Fruits

## JEUDI « Repas alternatif »



- ✓ Buffet d'entrée
- ✓ Boulette de sarrasin aux lentilles et légumes
- Burger végétal « maison »
- ✓ Riz
- ✓ Fromage: Tome
- ✓ Gâteau Chocolat – Citron -Bavarois

## VENDREDI



- ✓ Buffet d'entrée
- ✓ Daube Provençale (viande locale)
- ✓ Pâtes aux légumes
- ✓ Fromage : Tome
- ✓ Pâtisserie
- ✓ Fruits

# LE BILAN DÉCHET

Moyenne des déchets  
au niveau national  
20 à 30%

Moyenne des déchets  
au lycée 16%

	Déchets		Coût	
	Volume des déchets (kg)	%age Par rapport au volume en production	€	%age Par rapport au coût total du repas
Lundi	79,36	22,8	149,1	20,66
Mardi	63,3	12	192,9	15,3
Mercredi	19,4	16,69	52,63	17,26
Jeudi	44,67	17		
Vendredi	38,63	14	149,34	14
<b>TOTAL</b>	<b>245,36</b>	<b>16</b>	<b>543,17</b>	<b>16,22</b>

Source Philippe Huvé

# OÙ SE TROUVE GÉNÉRALEMENT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

(SOURCE NATIONALE ADEME)

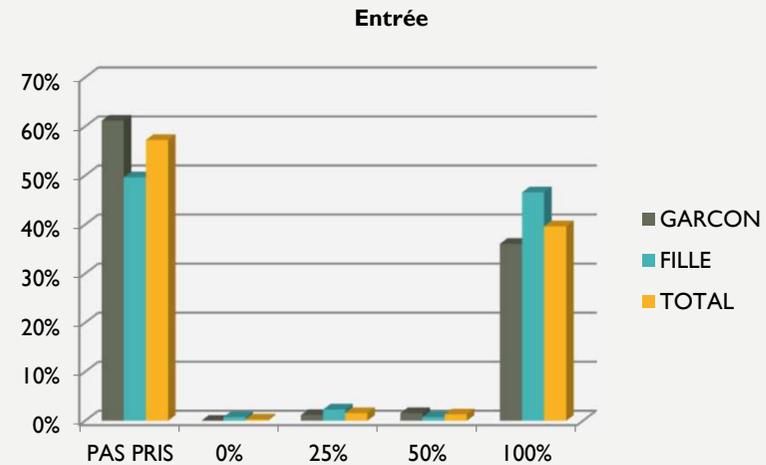
Niveaux	Principales sources	
En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations...)
Lors du service	Service, distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
À la fin de la consommation	Consommation	Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger

# LE DETAIL SUR UNE JOURNEE AU LYCÉE LUNDI 6 NOVEMBRE



- ✓ Buffet d'entrée
- ✓ Paupiettes de veau
- ✓ Petits pois
- ✓ Buffet de fromage
- ✓ Salade de fruits
- ✓ Fruits

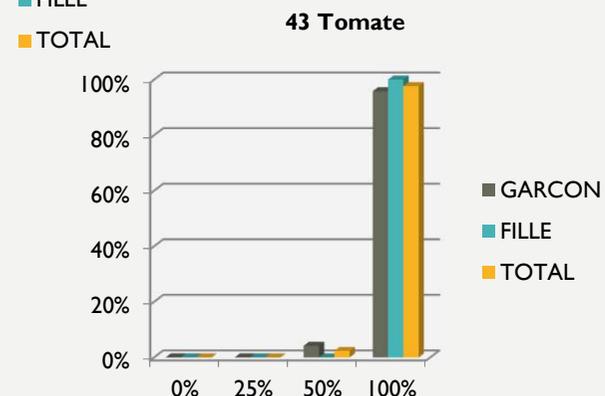
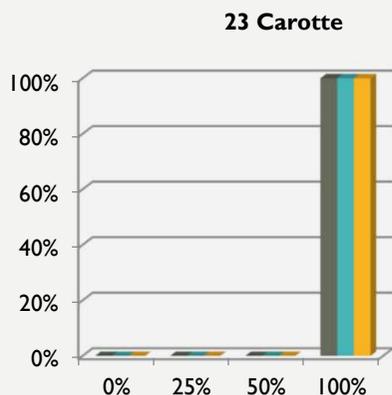
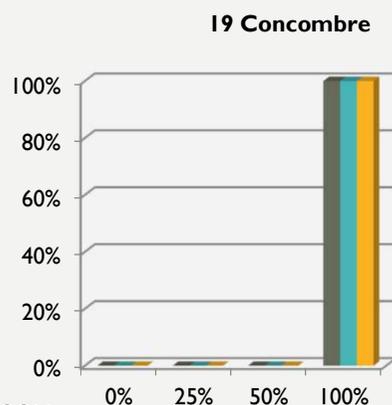
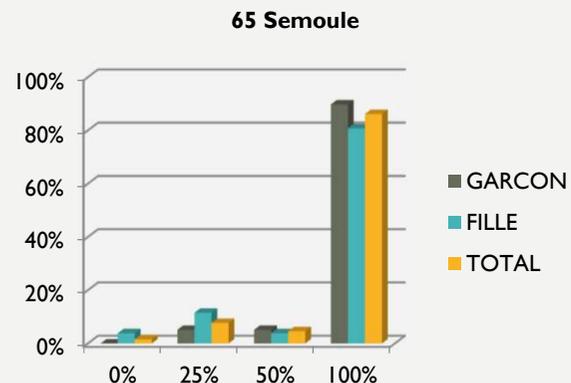
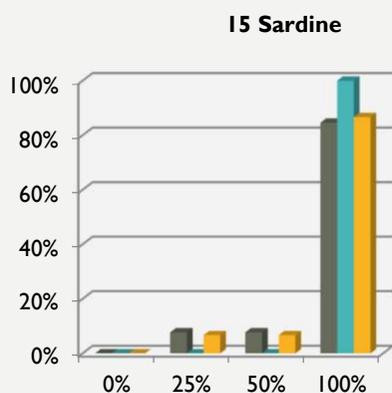
# BUFFET D'ENTRÉES



Le taux de prise est de **43%** : taux faible

Le taux de consommation très correct car seulement **3 %** des convives n'ont pas consommé la totalité de l'entrée choisie. La quantité de déchets lors de la desserte est normale, à l'exception de la sardine (44,4% de la mise en place)

# BUFFET D'ENTRÉES : TAUX DES PRISES



Nombre de personne ayant pris le produit comme composante principale

# BUFFET D'ENTRÉES : DÉCHETS

Volume de déchets de production: **2,189 kg**

Carotte	1,323 kg (19,97%)
Concombre	0,866 kg (16,95%)

Volume de déchets lié aux produits restant dans le bar à salade en fin de service : **5,954 kg**

Carotte	0,544 kg (18,17%)
<b>Tomate</b>	<b>2,336 kg (24,71%)</b>
Concombre	0,353 kg ( 8,32%)
<b>Sardine</b>	<b>2,155 kg (44,41%)</b>
Taboulé	0,566 kg ( 4,26%)

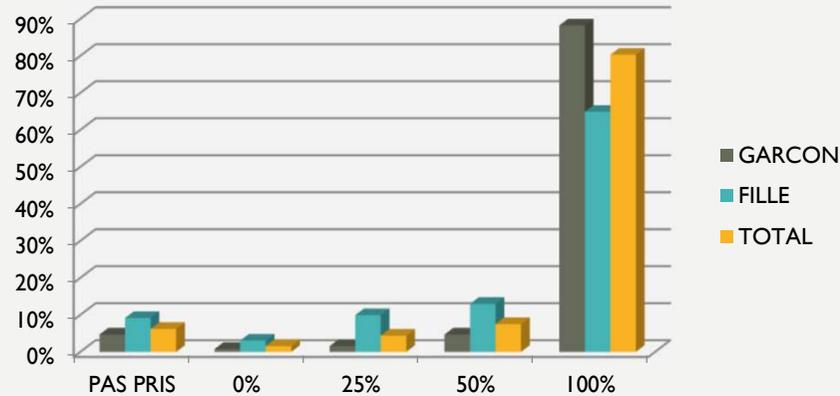
Volume de production non présenté : **14,747 kg**

Carotte	3,34 kg (43,5%)
Tomate	3,738 kg (28,3%)
Taboulé	7,669 kg (36,6%)

Volume de déchets lors de la desserte **1,64 kg**



# PLAT PRINCIPAL : PAUPIETTES DE VEAU



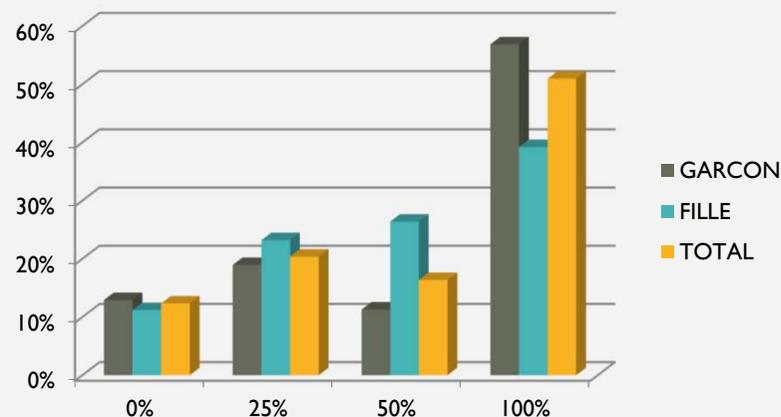
	Poids	%	Prix Kg €
Paupiettes	70		4,18
<b>Perte après cuisson</b>	<b>14,826</b>	<b>21,18</b>	<b>5,3</b>
Paupiettes reste en fin service sur self	2		
Servis aux élèves	53,174		
<b>Déchets</b>	<b>5,44</b>	<b>10,23%</b>	
Consommés	47,734		6,13

- ✓ La consommation est de **80%** avec une forte variation entre **les filles 65%** / garçons **88%**.
- ✓ La paupiette de veau est bien consommée
- ✓ Perte importante à la cuisson de 21% qui augmente le coût au kilo de **4,18€/kg** à l'achat à **5,3€/kg** au service

# ACCOMPAGNEMENT PLAT: PETITS POIS

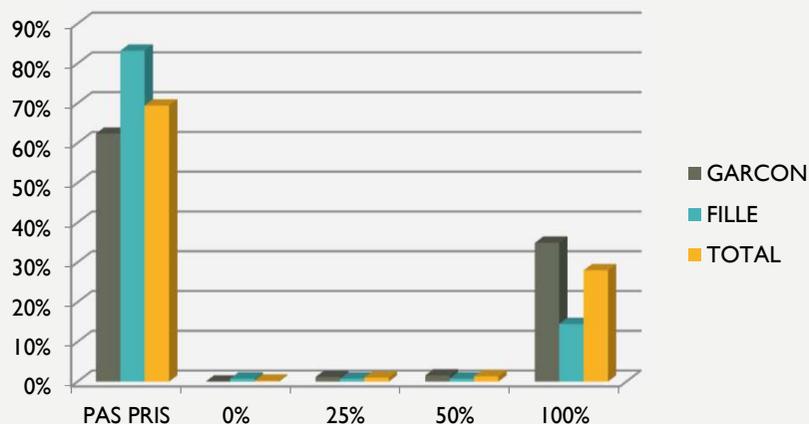


	Poids	%	Prix Kg €
Petits pois	132		1,22
Fin de service	11,26	8,53%	
Servis aux élèves	120,74		
<b>Déchets</b>	<b>29,18</b>	<b>24,17%</b>	
Consommés	91,56		1,75

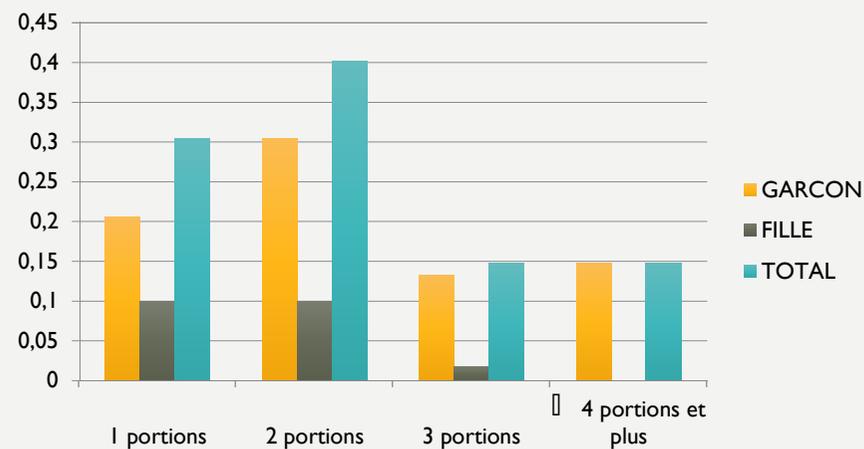


- ✓ L'accompagnement est **moyennement consommé** avec une forte variation entre les garçons **57%** et les **filles 39%**.
- ✓ Seulement **20% ont juste goûté**
- ✓ Le **volume servi est trop important, 26% des filles ont consommé la moitié.**

# FROMAGE : SAINT NECTAIRE, EMMENTAL, BRIE



Nombre de portions



- ✓ Le taux de prise est **très faible 28%**.  
Seulement **15% des filles** ont consommé du fromage.
- ✓ La **consommation moyenne est de 68 g** eu lieu de **30 g maximum** (préconisation GEMRCN). Ceux qui se servent du fromage en prennent plus d'une portion.

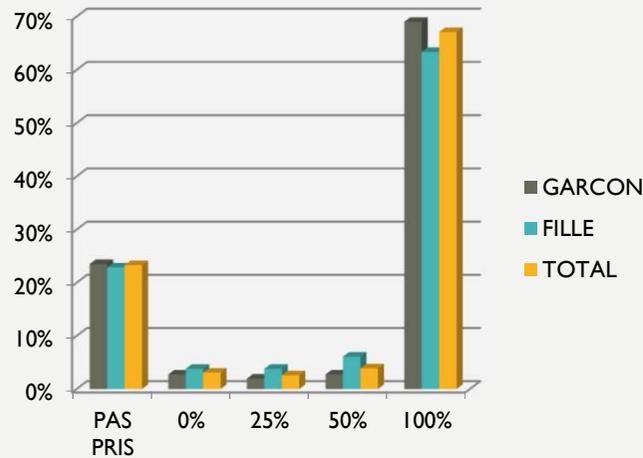
# Fromage: Saint nectaire, emmental, brie



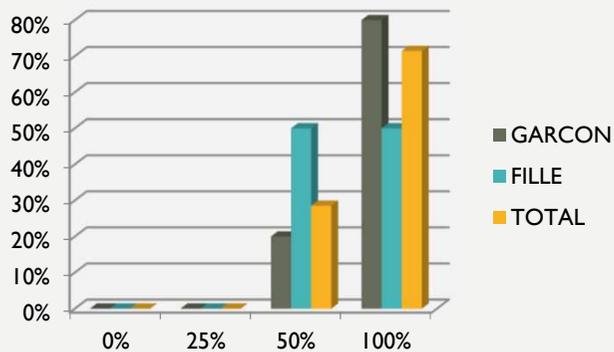
Principales observations :

- **Le nombre de fromage pris par des convives**
- **Le micro-ondes**
- **L'implantation du bar à fromage**

# Dessert : Salade de fruits / Crème de marron

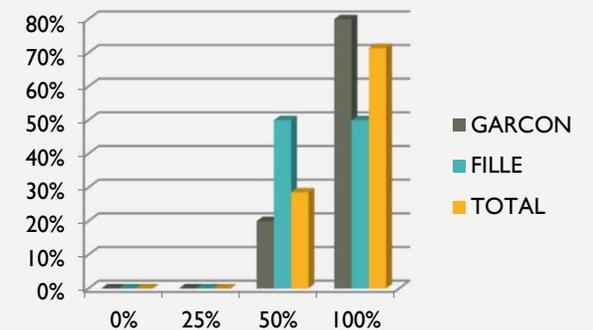


135 salades de fruits



✓ Le taux de prise est normal à **67%** avec une homogénéité entre les filles et les garçons.

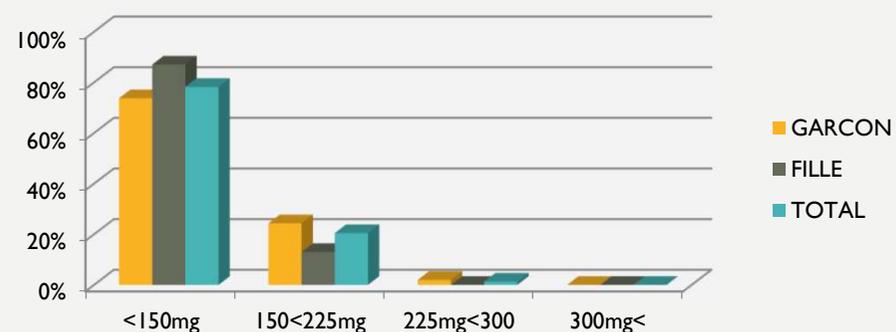
54 Crèmes de marron



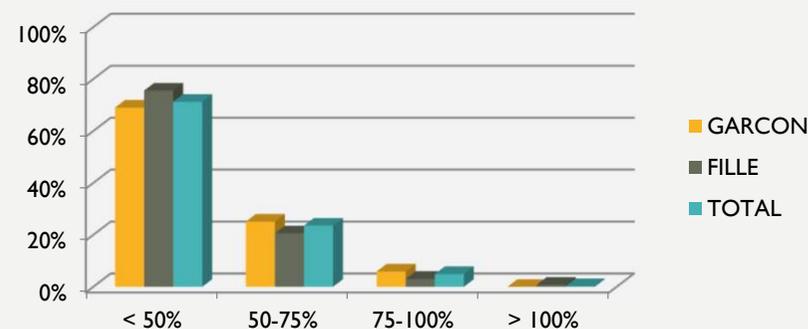
# BILAN DES APPORTS

	Kcal	Ca mg
Semoule	247	30
Tomate	36	16
Carotte	18	21
Concombre	13	19
Sardine	140	56
Paupiette de veau	193	27
Petit pois	165	90
Emmental	77	179
Saint nectaire	66	90
Brie	60	84
Salade de fruit	0	12
Crème de marron	266	40
Coktail de fruit fruit	0	7
pain	34	5
<b>Résultat des apports moyens par rapport au plateau</b>	<b>470/985</b>	<b>234/397</b>

## Apports calciques



## Apports énergétiques



L'apport recommandé par le GEMRCN est de **900 kcal** et **300 mg de Calcium**

# CONCLUSION

◆ Les entrées : Les entrées proposées sur les buffets sont **suffisamment diversifiées**.

Attention aux quantités présentées pour certains produits (sardines).

Le **taux de prise est faible** sur toute la semaine, l'implantation du bar à salade nous semble en être une cause.

◆ Le plat principal : Les plats principaux sont généralement **bien consommés**.

Attention à la composition des produits (paupiette de veau). Le menu alternatif a été très bien consommé.

◆ Les accompagnements : Ils ont été **consommé de façon irrégulière**. Le **volume servi souvent trop élevé** explique les déchets en fin de service. Revoir certaines recettes (ex : petits pois).

◆ Les fromages : Le **taux de prise est très faible** notamment pour **les filles**. L'implantation de la vitrine est une cause. La proposition de fromage plus frais augmentera le taux de prises des filles. **Les garçons** principalement consomment plusieurs fromages conduisant à **un apport excessif en calcium**.

◆ Les desserts : les desserts sont **bien consommés** sur la semaine. Attention au nombre de fruits.

# QUELLES SERAIENT VOS PRÉCONISATIONS ?

- Matière première (perte à la cuisson, nature)

- Volume mis en production

- Recettes

- Volume présenté sur les bars à salade

- Service à l'élève

- Autres.....

# **QUELQUES GESTES AU QUOTIDIEN**

**JE FAIS LE CHOIX D'AGIR ET DE NE PAS  
RESTER SIMPLE SPECTATEUR**

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE LES DATES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

AFIN DE NE PAS JETER INUTILEMENT DES ALIMENTS ENCORE CONSOMMABLES, NE CONFONDEZ PAS :

### DLC – date limite de consommation

A CONSOMMER JUSQU'AU 23 / 04 / 2016

après cette date, **le produit est périmé** et non consommable



### DDM – date de durabilité minimale

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE 23 / 04 / 2016

après cette date, **le produit n'est pas périmé**,  
il est sans danger mais peut avoir perdu certaines de ses qualités



Seuls les produits munis d'une DLC doivent impérativement être **retirés de la vente et de la consommation** dès lors que cette date est atteinte.

Par ailleurs, un emballage gonflé, une boîte de conserve déformée, l'absence de « pop » à l'ouverture d'un bocal, une odeur désagréable, une couleur anormale doivent vous alerter : **il y a danger et il faut jeter cet aliment.**



## ATELIER DE SENSIBILISATION ANIMÉ PAR LE CPIE04 AU LYCÉE LES 11 ET 15 DÉCEMBRE 2017



Photo Nadia Chabal Calvi

# UN FRIGO BIEN RANGÉ, DES ALIMENTS MIEUX CONSERVÉS

**0 à 4°C**

**4 à 6°C**

**6 à 10°C**

**-18°C**

**4 à 6°C**

**6 à 10°C**

Selon le modèle du réfrigérateur, la zone la plus froide est située soit en haut soit en bas.

[gaspillagealimentaire.fr](http://gaspillagealimentaire.fr)

## Quelques conseils pour une meilleure conservation des aliments

- ✓ Ranger les aliments en respectant les températures mentionnées par les fabricants sur les étiquettes.
- ✓ Respecter la chaîne du froid.
- ✓ S'assurer que le réfrigérateur est réglé sur une température de +4°C et de -18°C pour le congélateur.
- ✓ Préférer un réfrigérateur à froid ventilé.
- ✓ Entretien son réfrigérateur et son congélateur pour éviter que les bactéries ne se propagent entre aliments.
- ✓ Nettoyer au moins une fois par mois le réfrigérateur.
- ✓ Dégivrer le congélateur au moins une fois par an et le nettoyer.
- ✓ Conserver les plats faits maison en les mettant au réfrigérateur mais les consommer rapidement.

**DÉCOUPEZ-MOI  
ET COLLEZ-MOI  
SUR VOTRE FRIGO !**



**STOP  
AU GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE**

## ATELIER DE SENSIBILISATION ANIMÉ PAR LE CPIE04 AU LYCÉE LES 11 ET 15 DÉCEMBRE 2017



Photos Nadia Chabal Calvi

# Comment réduire les pertes et gaspillages alimentaires ?



# **SENSIBILISER, OSER INFORMER, AGIR**

*A l'image des colibris, chacun peut apporter sa goutte d'eau*

N'ayez pas peur de paraître pour le donneur de leçon mais vous pouvez sensibiliser, informer avec tact et diplomatie. Parce que vous avez travaillé sur un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans votre lycée et que depuis vous ne pouvez plus ignorer le gaspillage.

C'est pour la bonne cause, n'en doutez jamais !

**POURQUOI NE PAS  
CONTINUER ?**

**LYCÉENS EN ACTION CONTRE LE  
GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

# VISER « LE PRIX DE L'ÉCOLOGIE POSITIVE DE DEMAIN »

Le Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur a lancé un appel à projets à destination des lycéens pour la conception et la mise en œuvre de démarches visant à réduire l'impact environnemental des établissements d'enseignement et d'apprentissage.

Les projets sont initiés par des élèves et peuvent bénéficier du soutien des membres de l'équipe éducative. Les 10 meilleurs seront primés par la Région:

1<sup>er</sup> prix: 3500 €    2<sup>ème</sup> prix: 2000 €    3<sup>ème</sup> au 5<sup>ème</sup> prix: 1000 €    6<sup>ème</sup> au 10<sup>ème</sup> prix: 500 €

L'objectif visé est de réduire la production des déchets de façon innovante avec une démarche reproductible. La présentation et la communication interne dans l'établissement compteront.

# **BRAINSTORMING A VOS IDÉES !**

- Comment continuer à sensibiliser les élèves du lycée?
- Comment évaluer, mesurer l'impact de ce projet sur le taux de déchets?
- Comment transférer cette expérience à d'autres lycées?
- Comment mieux communiquer sur ce projet?

**MERCI POUR VOTRE  
ATTENTION ET SURTOUT  
VOTRE IMPLICATION**

**PRÉSENTATION  
NADIA CHABAL-CALVI & ALBERT ALAMELDINE**

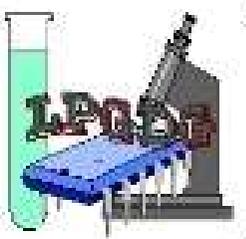


Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

académie  
Aix-Marseille



Région académique  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



Université Pierre-Gilles de Gennes



RégAL

RÉseau de Gouvernance Alimentaire Locale



Région  
Provence  
Alpes  
Côte d'Azur