

Résultats des mesures du gaspillage alimentaire & Définition des actions de prévention

Trier, Collecter, Valoriser

www.siom.fr

SYNDICAT MIXTE D'ORDURES MÉNAGÈRES DE LA VALLÉE DE CHEVREUSE



1. Le contexte et le PLP
 2. Le gaspillage alimentaire
 3. Retour sur la campagne de pesée
 4. Restitution des résultats
 5. Définition des actions
-

1- Le contexte et le PLP



- 17 communes
- 170385 habitants
- 120 km²

■ Communauté d'agglomération du Plateau de Saclay

➔ **Objectif du PLP : -34 kg/hab d'ici 2016 de DMA (OMA + DV+ encombrants)**



Ordures ménagères résiduelles (OMR)



Emballages- Journaux/Magazines (E-JRM)



Verre



Végétaux



Encombrants

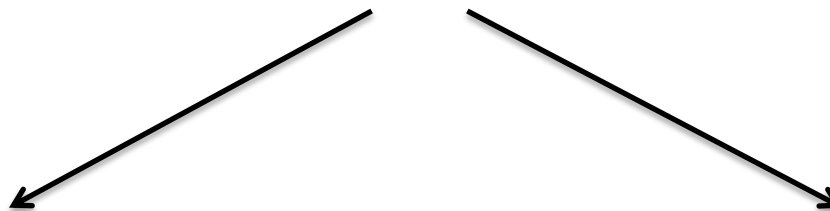
==> 30 % sont des biodéchets

2- Le gaspillage alimentaire



2- Le gaspillage alimentaire

20 à 30kg
de gaspillage produit par un français par an



7 à 9 kg : quantité d'aliments non consommés et encore emballés jetés par habitant par an



13 kg : quantité d'aliments jetés car abîmés (fruits, légumes, pain,...)

2- Le gaspillage alimentaire

Le projet

ETAPE 1

Mesure du gaspillage alimentaire



ETAPE 3

Mesure du gaspillage alimentaire



ETAPE 2

Actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

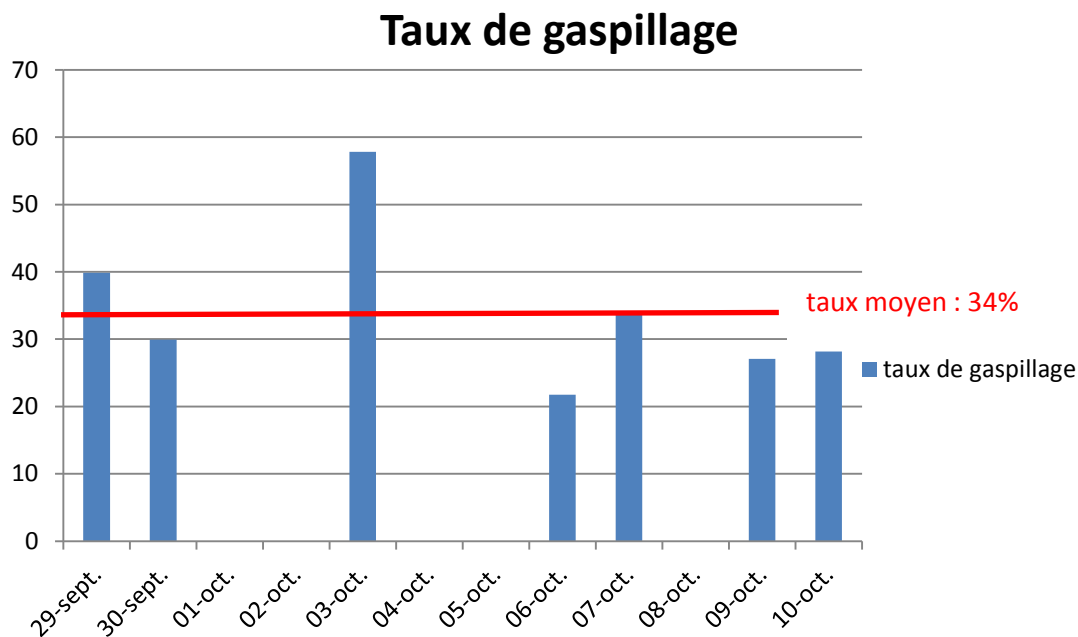


3 - Restitution des résultats



3 - Restitution des résultats

9 jours de pesées mais que 7 jours de pesées pris en compte



Gaspillage/convive : 163 g

Gaspillage moyen/jour = 24,5 kg Soit 61 plateaux si l'on considère qu'un plateau est de 400g

3- Restitution des résultats

La peau de l'ananas a été pesée ?

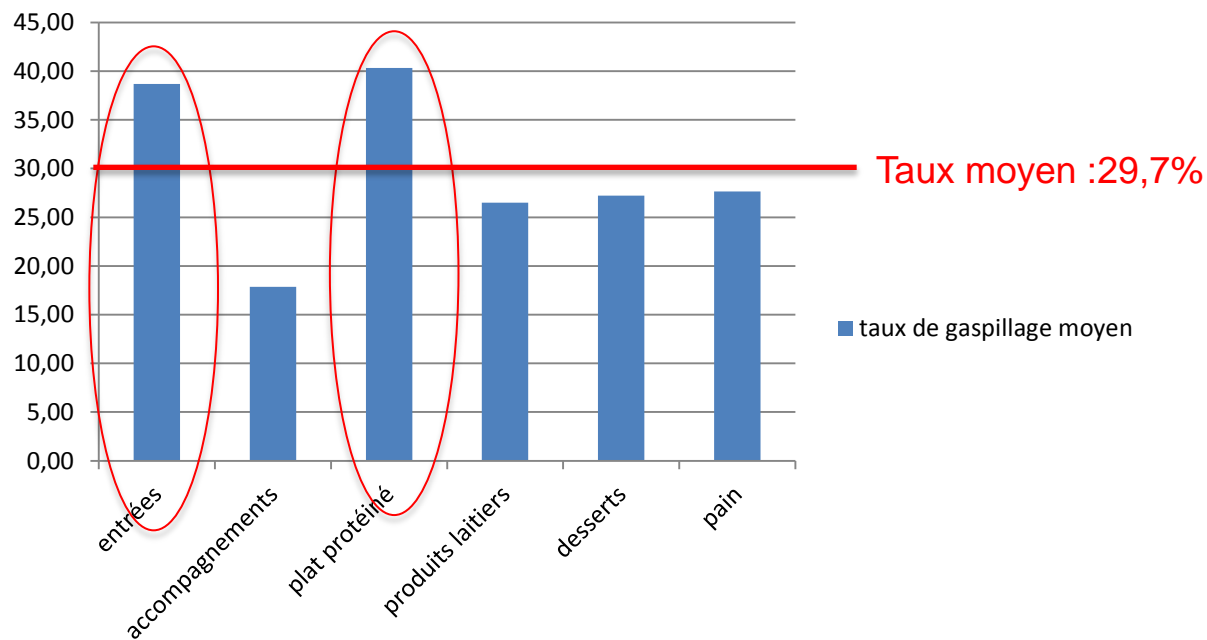
Parmentier de poisson en cause !

Est-ce normal ? Ou oublié de pesée ?

	29-sept	30-sept	03-oct	06-oct	07-oct	09/10	10/10	moyenne	
écart entre repas préparés et servis	8		-3	-2	-3	4	-2	0,33	
taux de gaspillage	40	30	58	22	34	27	28	34	
taux de gaspillage retour plateau	24	22	37	11	26	27	15	23	
taux de gaspillage excédent de production	16	8	21	11	9	0	14	11	
le plat le plus gaspillé	desserts (ananas à 80%), viande (bœuf goulash à 64%) et semoule à 34%	entrées (pomme de terre, coquille) à 52% , produits laitiers (tome et autres) à 32% et l'accompagnement (courgette provencale) à 31%	plat protéiné (parmentier poisson) à 77,4%, l'entrée (salade/courgette) à 68% et le desserts (poire belle hélène et fruit sirop) à 36%	produits laitiers (edam et tome) à 48% entrées (concombre/tomate) à 42% et desserts (ananas/compote) à 23%	entrées (taboulé/salade pois chiche) à 38%; plat protéiné (marmitte poisson) à 23%; produits laitiers (yaourt/fromage blanc) à 15%	plat protéiné (omelette) à 76%; les produits laitiers (bri coulonnier) à 50% et l'entrée (potage) à 24%	accompagnement (riz pilaf) à 34%; plat protéiné (dinde) à 23% et les produits laitiers (gouda, fraidoux) à 21%		
gaspillage alimentaire/convi ve	239	149,0	194,9	113,07	157,4	161,3	127,9	163	
masse total pain	0,4	0,6	4,1	0,4	0,4	0,66	5,07	2	
% pain	6,83	9,45	68,33	6,67	6,67	11,00	84,50	28	

Pesée de tous le pain en excès de la semaine et pas seulement du vendredi ?

taux de gaspillage moyen par composante



Plats les plus gaspillés : 1) entrée (légumes/féculeux)
2) plat protéinés (poissons/viandes)

Plus de gaspillage en retour plateaux qu'en excédent de distribution (23% vs 11%)

3- Restitution des résultats

Questionnaire

- 41% des interrogés ont plutôt l'habitude de gaspiller
 - Et 67 % répondent parce que « ce n'est pas bon » et 24% parce qu'il y a trop à manger.
 - 67% ont l'habitude de goûter leur plat.
 - 27% n'ont pas l'habitude de proposer leurs restants à leurs voisins et 17% ont toujours, moyenne et peu l'habitude.
 - 68% des enfants avaient déjà entendu parler du gaspillage alimentaire
 - 68% ont compris l'intérêt de trier et mesurer le gaspillage
-

4- Définition des actions

Actions déjà réalisées:

- Fruits non touchés remis en service
 - Service des entrées à la demande
 - Réduction du pain servis (10 à 12 maternelles pour 1 baguette et 7 à 10 primaires pour 1 baguette)
 - Article d'information dans le bulletin municipal
 - Questionnaire
 - Alternance du passage des enfants le midi
-

4- Définition des actions

Actions actées:

- Sensibilisation des élèves (en classe) :
 - au cours des programmes de sciences
 - Réaliser un débat en classe après le repas (3 à 4 fois dans l'année)
 - Réalisation d'une campagne d'affichage
 - Conception d'un support pédagogique
- Animation de cuisine avec les restes de la cuisine (brochettes de fruits, salade de de fruits, jus,...) lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets en Novembre et en faire profiter les parents en leur servant les mets à la sortie de l'école

Actions évoquées (cf. compte rendu)

4- Définition des actions

Actions évoquées (cf compte-rendu):

Accompagner les enfants lorsqu'il y a de nouveaux aliments présentés :
création d'étiquettes à accrocher dans le self service

Pain : Déposer la banette de pain à la fin du service
couper le pain au fur et à mesure (surplus resservis)
Affiner les tranches du pain

Dons des excédents non entamés

4- Définitions des actions

Idées d'actions des enfants

- **Proposer des plats plus goûteux** : « Que la nourriture soit salée » , « pas assez de sauce dans les plats », « la vinaigrette n'est pas assez relevée »
 - **Améliorer qualité des fruits** : « Avoir des fruits mûrs, des fois ils sont super durs »
 - **Mieux goûter les plats, se forcer un peu plus à manger**
 - **Service à la demande** : « Que ca soit nous qui nous servent de tout »
 - **Réduire les doses** : « mettre moins de nourriture dans les assiettes et si nous avons encore faim en redemander », « moins de choses dans les assiettes surtout quand ce n'est pas bon pour pas gaspiller, faudrait que j'arrive à aimer »
 - « Plus de temps pour manger »
 - **Dons et meilleur gestion des restes** : « garder les restes pour les animaux », garder la nourriture non touchées et la garder plus tard
-

4- Définitions des actions

- **Quelles actions prioritaires engager au niveau de la préparation et du service ?**
 - Adapter les grammages de féculents et légumes/crudités
 - Rendre la consommation des légumes plus désirable au yeux des convives (crudités, légumes d'accompagnement)
 - Proposer de nouvelles présentations
 - Introduire de la variété et des nouveautés « à petites touches »et l'accompagner d'informations pour inciter le convive à goûter et à développer sa curiosité alimentaire
 - Proposer des assaisonnements
 - Ajuster les quantités servies (taille d'assiettes, des ustensiles de cuisine, ...)
 - Opter pour des solutions alternatives de distribution (salad'bar, dessert'bar, ...)
 - Réfléchir à la possibilité de donner les produits dont les dates de limite sont proches, à des associations d'aide alimentaire..en lien sur le territoire
-

4- Définitions des actions

Quelles mesures d'accompagnement (conduite du changement, sensibilisation des convives, formation) ?

Exemples :

- Campagnes d'affichage anti-gaspi à concevoir...
 - café-débats à organiser et à renouveler régulièrement par les élèves
 - Tables de partage ou de « rab » à expérimenter pour développer un nouveau rapport à la nourriture et « casser » certains réflexes automatiques de prendre/jeter
 - Encourager le lien et la communication
 - équipe de cuisine / convives : organiser des visites des cuisines
 - Article dans le journal/site internet de l'école
 - Concours du meilleur slogan anti-gaspi
 - Rédaction d'une charte d'engagement
 - Table découverte de produits
 - Introduire le tri participatif des plateaux par l'ensemble des convives pour renforcer la prise de conscience des aliments jetés
 - Sensibiliser le convive au fait de prendre en petites quantités et de se resservir si nécessaire
 - Sensibiliser le convive sur sa vigilance à consommer les aliments dont il s'est servis,
 - Sensibilisation à consommer aussi les aliments de décor comme la salade verte
 - Faire des expérimentations au niveau des goûts et des saveurs : apéro-légumes, dégustation des légumes autrement...
-

4- Définitions des actions

Mise en œuvre et suivi du programme: quelle organisation ?

Tableau de suivi :

- ✓ Action
 - ✓ Objectif
 - ✓ Échéance
 - ✓ Indicateurs de suivi
 - ✓ Acteurs impliqués
-

Bon courage !

Trier, Collecter, Valoriser

www.siom.fr

SYNDICAT MIXTE D'ORDURES MÉNAGÈRES DE LA VALLÉE DE CHEVREUSE

