

# Accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire

## - Cantine de THIL

Pesées effectuées du 16 au 20 mai  
2022

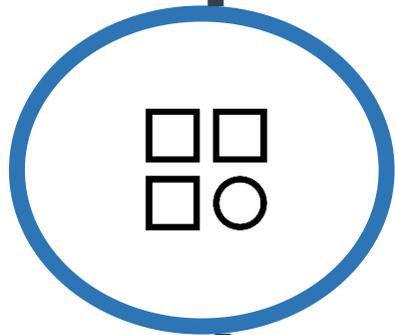


**pro-portion**

[www.pro-portion.fr](http://www.pro-portion.fr)



	Lundi 28 mars	Mardi 29 mars	Jeudi 31 mars	Vendredi 1 <sup>er</sup> avril
Entrée	Betterave Maïs	Taboulet	Pêche au thon	Salade verte et maïs
Viande, poisson,	Blanquette de veau	Pilon de poulet	Jambon braisé	Sauté de dinde, champignon et olive
Légumes, féculents	Riz	Epinard béchamel	Petit pois carotte	Gratin de chou fleur
Fromage	Gouda emballé individuel			Gouda et Brie
Dessert	Mandarine	Salade de fruit + jus	Danette au chocolat	Clémentine et Pomme
Pain	Flûtes tranchées	Flûtes tranchées	Flûtes tranchées	Flûtes tranchées
	Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
Entrée	Carotte râpée	Concombre maïs	Salade composée	Salade verte
Viande, poisson	Cordon bleu	Poulet coco curry	Poisson pané	Paella
Légumes, féculents	Salsifis	Semoule	Gratin de courgettes	
Fromage		Emmental	Emmental	
Dessert	Flamby petit suisse	Fruit	Clémentine	Crema Catalane
Pain	Flûtes tranchées	Flûtes tranchées	Flûtes tranchées	Flûtes tranchées



## Les résultats de l'accompagnement



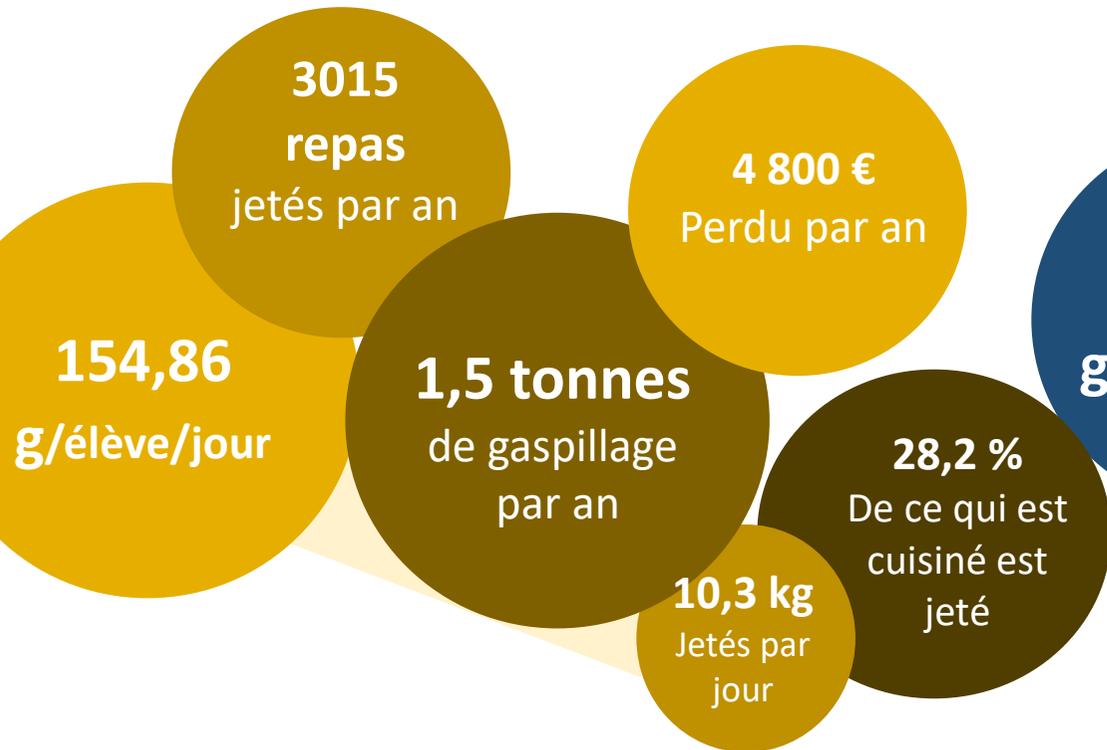
# ACTIONS MISES EN PLACE



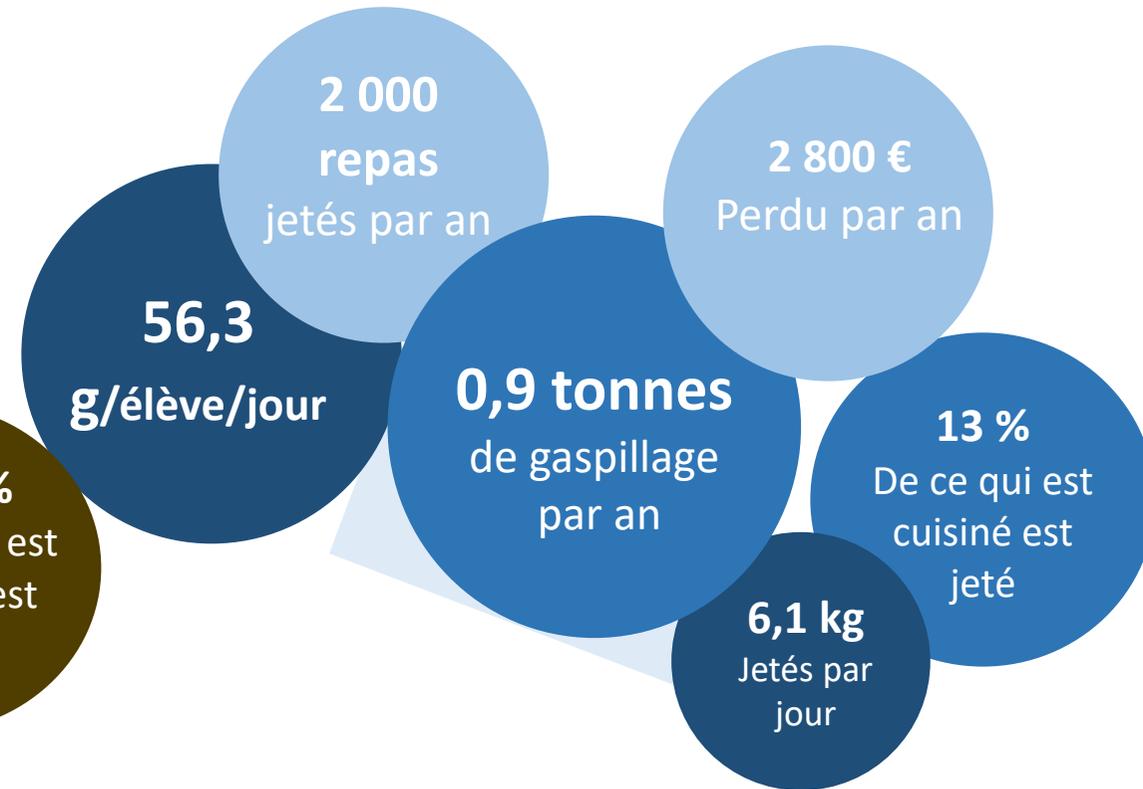


## Les résultats du Gaspillage total ( les restes non servis en cuisine et les restes d'assiettes)

### Diagnostic



### Après accompagnement



Diminution du gaspillage total de 41 %

**Remarque :** La moyenne française pour une cantine en cuisine sur place est de 92g par enfant par jour. (source ADEME 2017)



## Les résultats du Gaspillage total ( les restes non servis en cuisine et les restes d'assiettes)

Données	Diagnostic	Après Accompagnement
Grammage /Enfant	155 g/enfant	56 g/enfant
Poids/jour	10,3 kg	6,1 kg
Poids/an	1,5 tonnes	0,9 tonnes
% de ce qui est cuisiné	28,2 %	13 %
Nombre de repas/an	3 015	2 000
Pertes financières/an	4 800 €	2 800 €



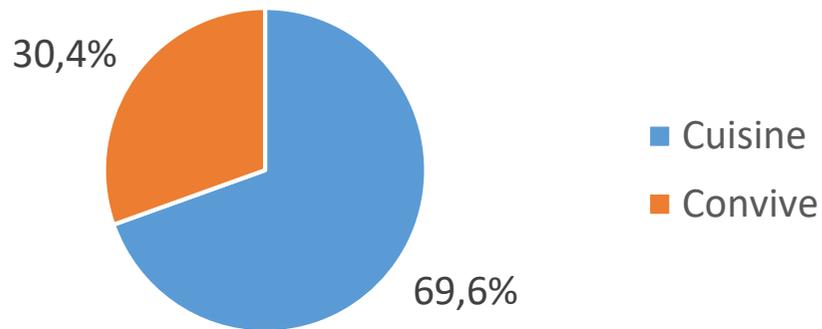
Diminution du gaspillage de 41 %



# Les résultats du Gaspillage total ( les restes non servis en cuisine et les restes d'assiettes)

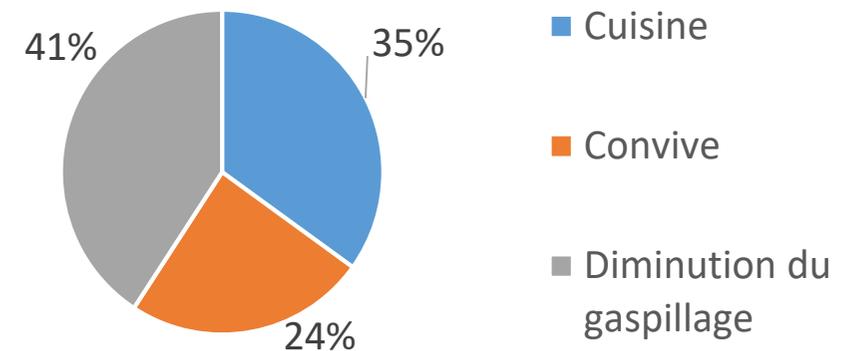
## Diagnostic

### Répartition du gaspillage entre la cuisine et les convives

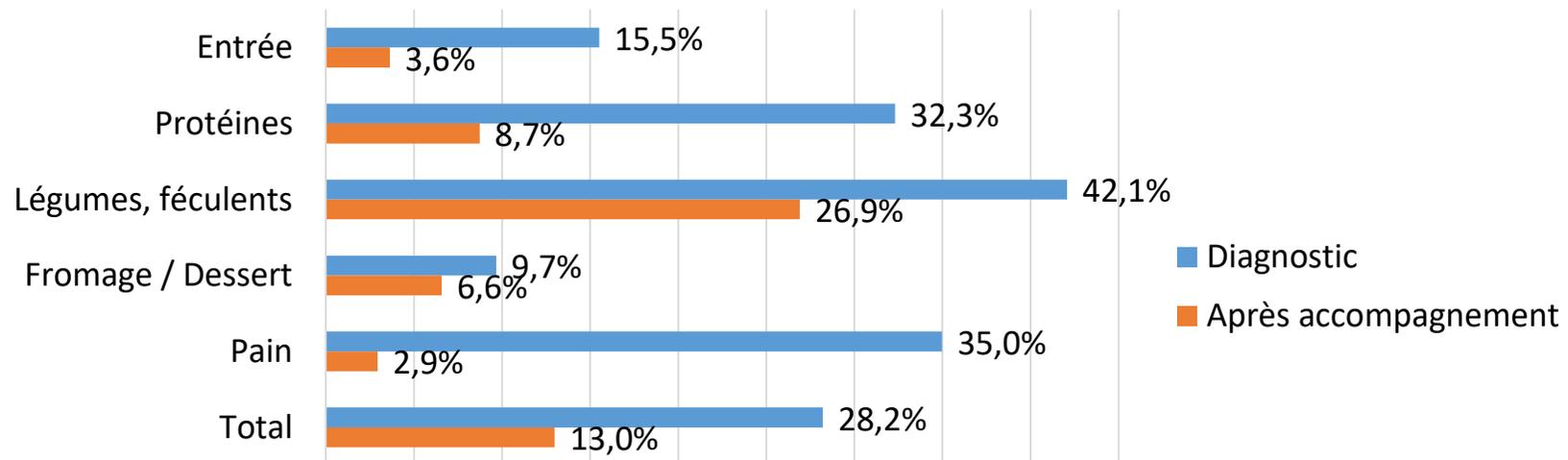


## Après accompagnement

### Répartition du gaspillage entre la cuisine et les convives



### Proportion du gaspillage total par rapport à ce qui a été cuisiné

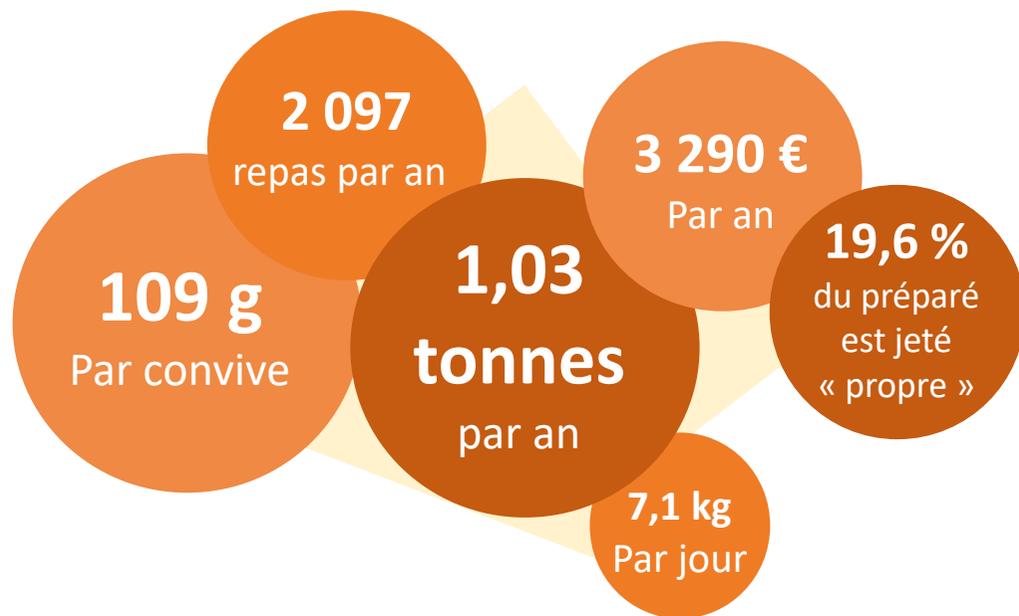




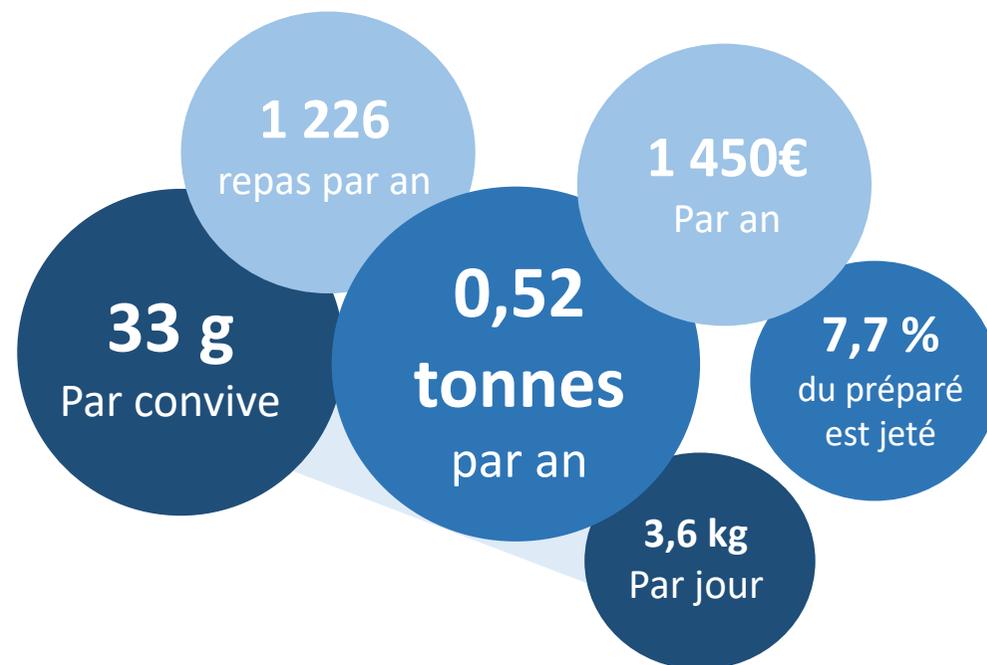
## Gaspillage « côté cuisine »

Les restes non servis

### Diagnostic



### Après accompagnement



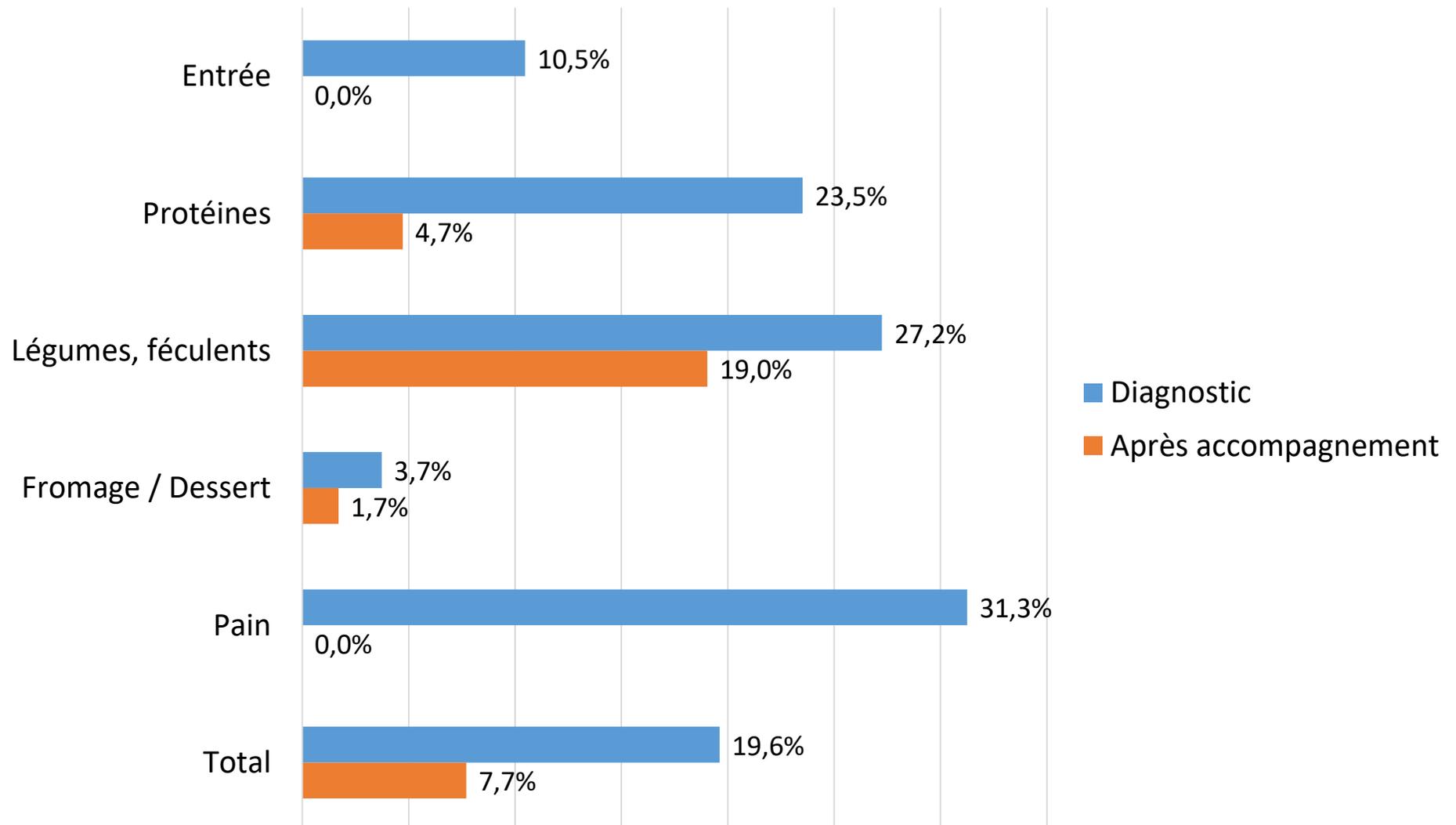
Diminution du gaspillage en cuisine de 49 %



# Gaspillage « côté cuisine »

Les restes d'assiettes

## Gaspillage en cuisine (ce qui est non servi)



## Diagnostic

	<i>Poids moyen d'un repas de primaire (recommandations GEM-RCN)</i>	Poids moyen cuisiné (g)	Poids moyen réel par portion servie (g)	Poids vraiment mangé, par élève (g)
Entrée	60,00	76,34	68,35	64,50
Protéines	75,00	122,36	93,58	82,82
Légumes, féculents	150,00	130,51	94,96	75,61
Fromage / Dessert	110,00	96,10	92,52	86,81
Pain	45,00	64,65	44,44	42,03
<b>Repas complet</b>	<b>440g</b>	<b>490</b>	<b>394</b>	<b>352</b>

## Accompagnement

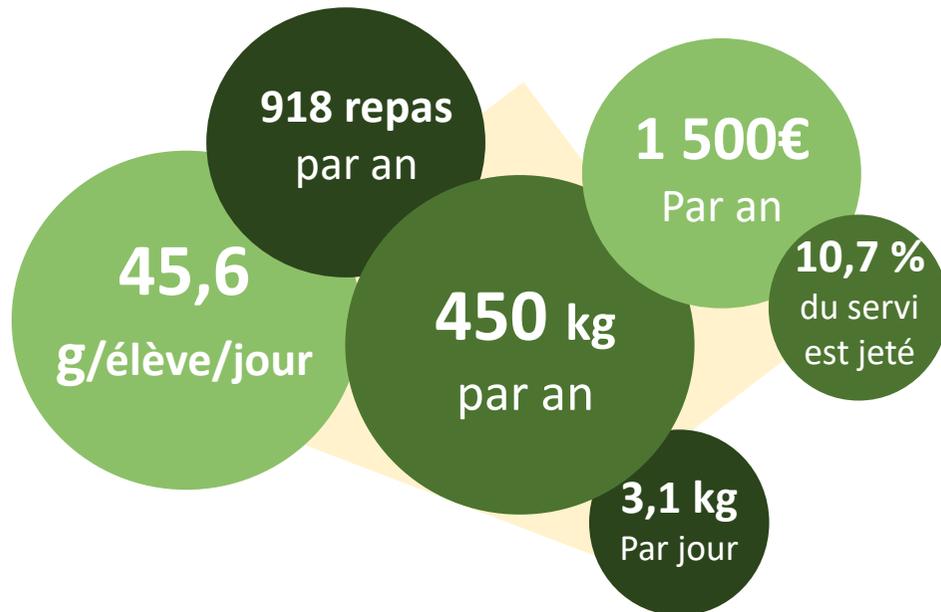
Poids moyen cuisiné (g)	Poids moyen réel par portion servie (g)	Poids vraiment mangé, par élève (g)
49,76	51,51	49,64
107,61	106,13	101,67
137,15	114,94	103,78
87,25	88,78	84,37
42,40	43,89	42,60
<b>424</b>	<b>405</b>	<b>382</b>



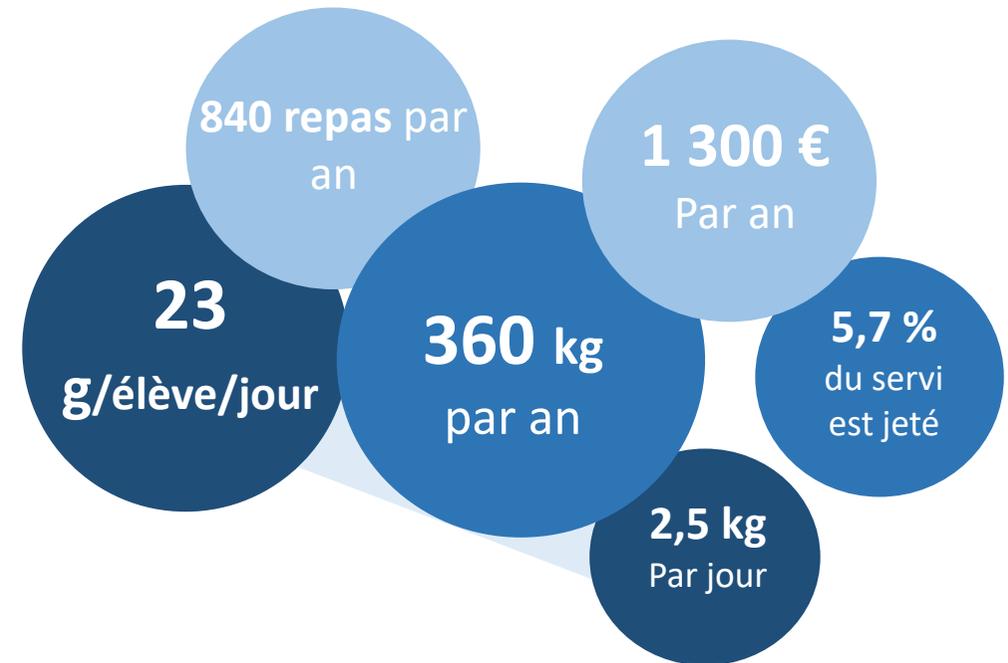
## Gaspillage « côté enfants »

Les restes d'assiettes

### Diagnostic



### Après accompagnement



Diminution du gaspillage des enfants de 20 %

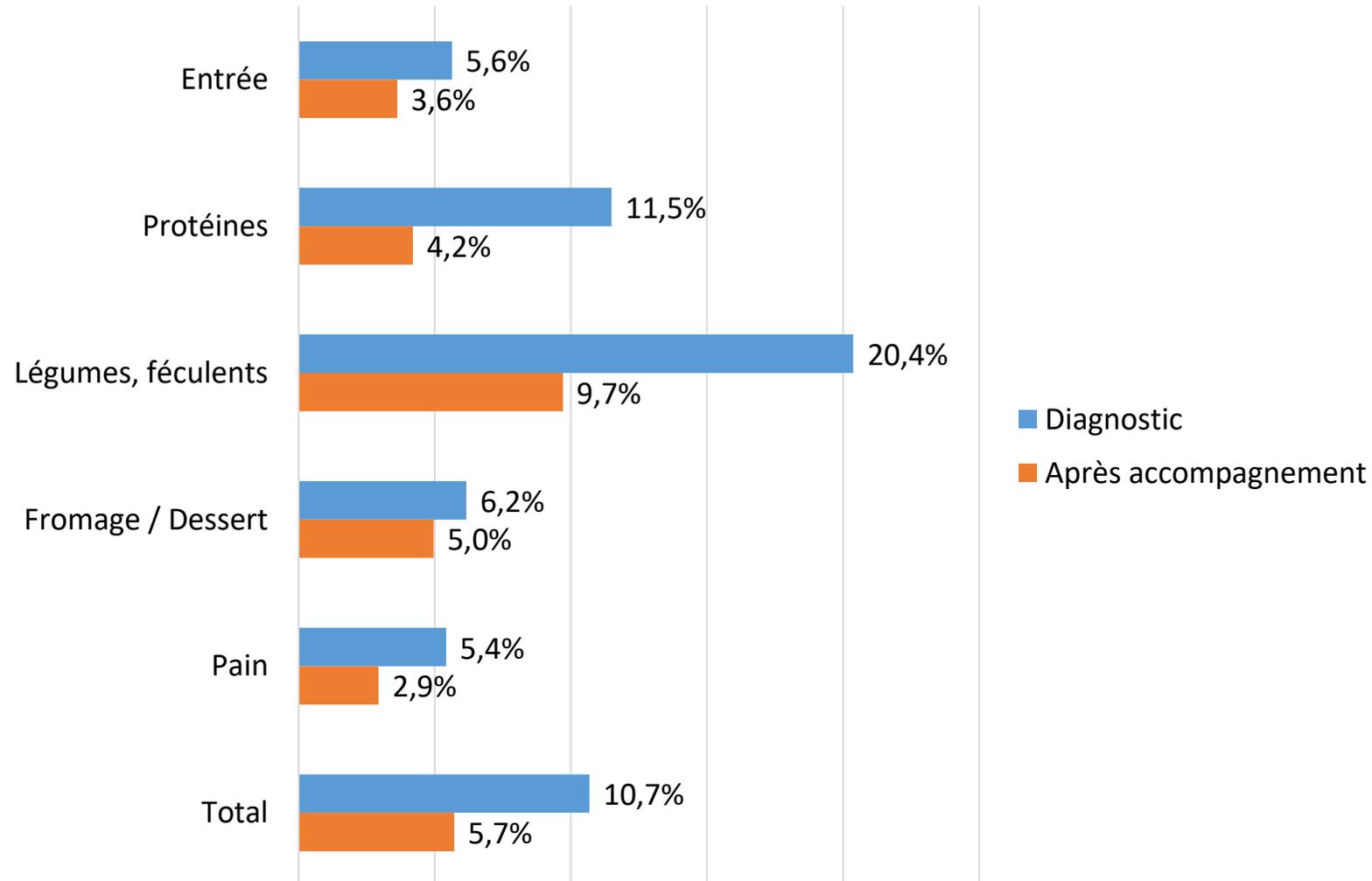
Remarque : les assiettes ont été plus servies qu'au diagnostic et les enfants ont mangé une plus grosse portion



# Gaspillage « côté enfants »

Les restes d'assiettes

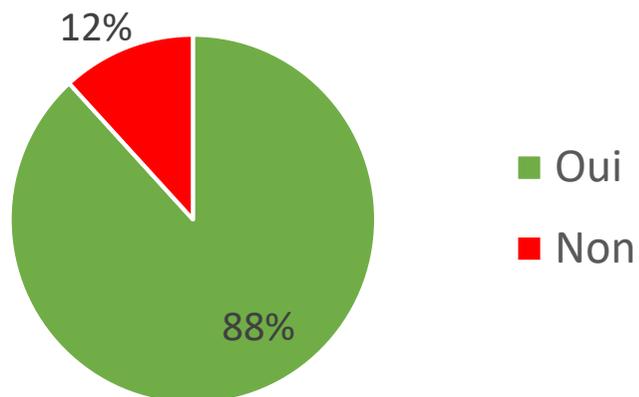
## Proportion du gaspillage des élèves par rapport à ce qui a été servi



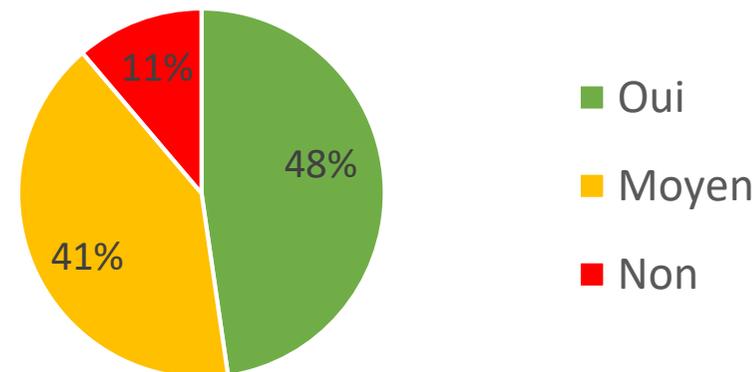


## DIAGNOSTIC : pourcentages réalisés sur 150 réponses

### As-tu assez mangé?

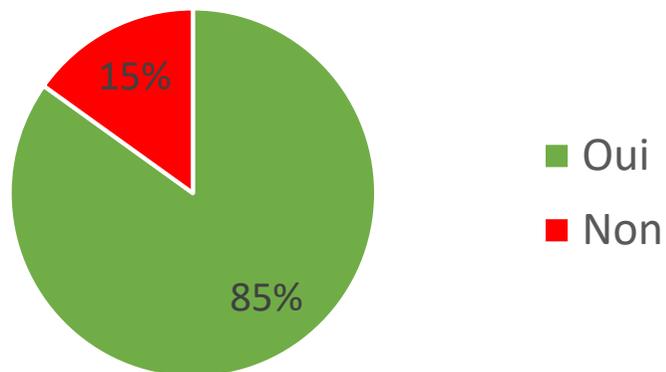


### As-tu aimé le repas ?

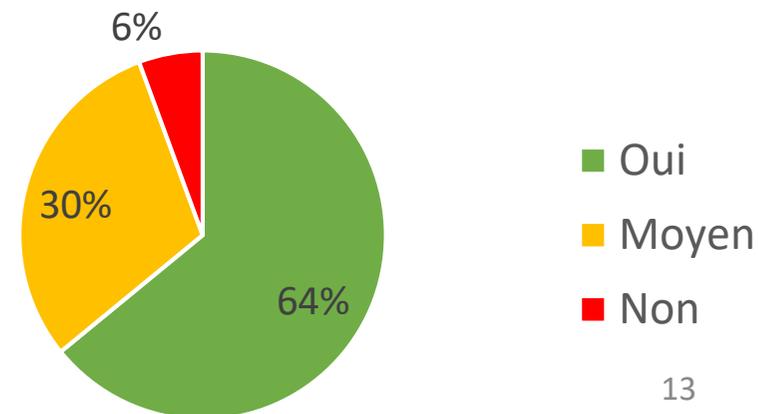


## ACCOMPAGNEMENT : pourcentages réalisés sur 250 réponses

### As-tu assez mangé?



### As-tu aimé le repas ?





# Les bonnes pratiques déjà mises en place à la cantine :

- **Service à table table** (maternelle et élémentaire) qui peut permettre un meilleur accompagnement du repas
- Une **bonne gestion des effectifs** car un réajustement à 9h est possible
- **Le pain est tranché** et n'est pas en libre service. Les enfants peuvent en reprendre à la demande. S'il reste du pain tranché en fin de repas, il est emporté par les animatrice pour les goûters de l'après-midi.
- **Les fruits sont coupés** en maternelle et le sont parfois en élémentaire
- **Un bon accompagnement des enfants** durant le repas et le service des plats (demande quantité, coupe viande...). Invitation bienveillante à **goûter chaque plat**, même une toute petite portion
- **Une proposition de rab** aux enfants tout le long du repas.
- **Une serviette lavable** qui évite beaucoup de déchets



## Discussion, conclusion



Bien lire le menu de la cantine ne se limite pas à jeter un œil rapide sur le document affiché à l'entrée de l'école !

**C'est le moment de savoir ce qu'il y a à manger.**

- Est-ce que j'aime le plat chaud ?
- Est-ce que j'ai faim aujourd'hui ?
- Cela me met en appétit ou pas ?
- Est-ce que je prend une portion normale ou pas ?
- Est-ce que je vais manger du pain ou pas ?
- Est-ce que le yaourt et le fruit ne font pas beaucoup ?

### Nos conseils:

Un **menu visible et attractif à l'entrée** des élémentaires. Exemple : un trépied en ardoise (type « entrée de restaurant ») installé sur un lieu de passage des enfants.

Un **temps d'annonce** du menu en début de repas grâce à un **rituel « d'écoute »** par un enfant ou une animatrice.

Pour les maternelles un **menu dessiné ou des étiquettes imprimées** à l'effigies des aliments récurrents à « scratcher » sur la porte de la cantine le matin.



**Quels sont les acteurs qui peuvent intervenir ?**

**Comment les motiver ?**

**Nous avons besoin de quoi ?**

**Combien de temps cela prendrait ?**

**Comment nous évaluons l'action pour donner les résultats?**

FICHE ACTION :



OBJECTIFS

CONSTAT

MATÉRIELS

QUI

DÉROULEMENT

TEMPS ESTIMÉ



**pro-portion**

L'accompagnement pour réduire le gaspillage alimentaire durablement

[www.pro-portion.fr](http://www.pro-portion.fr)

SIRET : 828 224 154 00017