

Réaliser un diagnostic des quantités gaspillées

Constat

Peu d'établissements connaissent de façon précise les quantités d'aliments gaspillés. Le coût financier de ce gaspillage n'est pas chiffré.

Intérêt de la réalisation d'un diagnostic dans son établissement

Obtenir des chiffres précis sur les quantités gaspillées et sur les aliments les plus gaspillés, selon la finesse des pesées. Pouvoir comparer les résultats obtenus avec ceux d'autres structures.

Evaluer le coût du gaspillage. Mesurer l'évolution des résultats suite à la mise en place d'actions de sensibilisation et/ou de réduction du gaspillage alimentaire.

Disposer de chiffres précis, c'est avoir des arguments forts pour convaincre, si besoin, de la nécessité de changement ou d'amélioration à différents niveaux de gestion.

Comment réaliser un diagnostic dans son établissement ?

Par une mesure globale des quantités d'aliments gaspillées avec tri simplifié

C'est le diagnostic le plus simple à mettre en œuvre quel que soit le type d'établissement. Il repose sur le tri séparé de 3 types de déchets, à 2 niveaux :

- **Le pain**, qui est une composante importante du repas par sa valeur d'aliment symbolique et dont le gaspillage reflète bien le comportement des convives. De plus, des actions de réduction des quantités jetées peuvent facilement être mises en place.

Le pain est trié :

- o *au niveau de la cuisine* si le pain non distribué est jeté
- o *au niveau des retour-plateaux* : pain pris par le convive et non consommé.

- **Les restes alimentaires** : ils sont triés à 2 niveaux :

- o *au niveau de la cuisine* : ce sont les excédents de production, c'est-à-dire les aliments non distribués et qui ne peuvent être redistribués,
- o *au niveau des retour-plateaux* : il s'agit des aliments qui n'ont pas été consommés par les convives

- **Les déchets non alimentaires** : papiers, emballages plastiques, pots de yaourt, barquettes plastiques triés *au niveau des retour-plateaux*

Les pesées sont réalisées pour 2 type de déchets : le pain et les restes alimentaires, à 2 niveaux : cuisine et retour-plateaux.

Contrainte :

Pour avoir des chiffres comparables d'un jour à l'autre ou entre établissements, il serait nécessaire d'estimer et de retrancher la part des déchets inévitables (os, peau ou noyau de fruits ...) dans les restes alimentaires (excédents de production et déchets des convives). Pour des contraintes de temps, Il semble difficile pour les équipes de trier séparément les restes alimentaires et les déchets inévitables. Il va donc falloir estimer, selon le menu, un coefficient (pourcentage ou poids) à appliquer pour approcher au mieux les quantités réelles d'aliments gaspillés.



Exemples :

Menu 1 : crudités, viande en sauce (sans os), légumes, yaourt, pâtisserie : le coefficient est égal à 0. On ne retire rien des quantités de restes pesés.

Menu 2 : salade de riz, cuisse de poulet, ratatouille, fromage, orange. Il va falloir estimer sur ce menu le poids des os de poulet et des peaux de l'orange. Il faudra calculer d'une part le poids total du repas par la pesée des quantités préparées, d'autre part le poids moyen de l'os de poulet et de la peau de l'orange (sur 5 ou 6 échantillons), multiplier par le nombre d'unités et faire le rapport. Le calcul du poids moyen par type de déchet inévitable n'est pas nécessaire à chaque repas. Vous pouvez vous faire une liste pour les différents types de déchets inévitables et l'utiliser à chaque fois.

L'estimation du poids moyen du menu sera par contre nécessaire à chaque fois qu'il y aura des déchets inévitables pour calculer le coefficient à appliquer.

Une pesée supplémentaire : les quantités préparées

L'estimation du poids des déchets inévitables d'un menu à retirer des restes alimentaires pesés, nécessite une pesée supplémentaire : celles des quantités préparées ou produites pour chaque composante comprenant une part de déchet inévitable.

Cette pesée n'est pas forcément très lourde et peut-être réalisée pour l'ensemble des composantes du repas: pesée d'un plat gastro plein, multiplication par le nombre d'unités (prendre bien soin d'enlever la tare), dénombrement du nombre d'unités et calcul du poids total à partir du poids unitaire (friand, fromage, fruit ...). Son intérêt est de pouvoir ensuite exprimer les quantités gaspillées en taux de gaspillage c'est-à-dire en pourcentage des quantités préparées.

Avantages de la mesure globale avec tri simplifié :

Facile à mettre en œuvre elle permet de faire une distinction entre la part des aliments gaspillés issue de la cuisine de celle issue des convives. Cette mesure globale permet d'argumenter sur la nécessité de mettre en œuvre des actions de sensibilisation au gaspillage.

Besoin en matériel limité : 3 poubelles aux 2 niveaux de tri et pesée (cuisine et retour-plateaux).

Avantages de la pesée des quantités préparées :

Pouvoir exprimer les quantités gaspillées en taux de gaspillage c'est-à-dire en pourcentage des quantités préparées. Cette mesure permet d'argumenter sur la nécessité de mettre en œuvre des actions sur la gestion des effectifs.

Inconvénients de la mesure globale avec tri simplifié :

Ne permet pas de connaître les aliments qui sont les plus gaspillés.

Par une mesure des quantités d'aliments gaspillées avec tri par composante

Ce diagnostic est plus lourd à mettre en place car il repose sur le tri séparé des restes alimentaires (excédents de production et déchets des convives) selon les composantes du menu : entrées, plats protidiques, accompagnements, fromage, desserts, pain).

Le tri concerne, comme pour la mesure globale avec tri simplifié, les 3 types déchets à 2 niveaux : pain, restes alimentaires, déchets non alimentaires, au niveau de la cuisine et des retour-plateaux. Se surajoute le tri par composante des restes alimentaires.

La pesée supplémentaire des quantités préparées, nécessaires pour calculer la part de déchets inévitables du menu à retirer des quantités gaspillées, sera dans ce cas-là réalisée et notée pour chaque composante du menu.



Inconvénients de la mesure avec tri par composante :

Moins facile à mettre en place dans les établissements selon le rythme au niveau des retour-plateaux. Le tri est possible sur des périodes courtes (journée, semaine, une journée tous les 15 jours). Pour une réussite du projet, il faut au préalable sensibiliser les convives et les impliquer dans le tri (possibilité d'impliquer les enseignants pour une action pédagogique avec une classe pilote).

Besoin en matériel plus important : une poubelle ou bac par composante du repas, soit 7 : 5 composantes (une poubelle pour les entrées, une pour le plat protidique, une pour la garniture, une pour le fromage et une pour le dessert) + pain + déchets non alimentaires, aux deux niveaux de tri et pesée (cuisine et retour-plateaux)

Avantages de la mesure avec tri par composante :

Permet de connaître de façon précise les quantités d'aliments gaspillés par composante. Intéressant pour mettre en place des actions correctives (présentation du plat, qualité des ingrédients, type d'assaisonnement, taille des portions ...) et d'en mesurer les effets.

