

Mise en place du diagnostic

Objectifs :

- Evaluer et quantifier le gaspillage alimentaire dans votre établissement.
- En connaître les raisons.
- Collecter des données de base pour constater les évolutions.

Cibles :

Les convives du restaurant et le personnel de cuisine et de service.

Etapas de mise en place :

- Décider de ce que l'on va peser et comment : on peut mettre en place un tri basique en séparant simplement le pain, les déchets alimentaires et non-alimentaires. On peut aussi réaliser un tri par composante, en séparant les restes alimentaires selon les composantes du menu (entrée, viande, accompagnement, dessert, pain...). Cette dernière méthode permet de comparer le gaspillage selon les menus et préparations proposés.
- Décider qui fera le tri et les pesées : les enfants, le personnel de cantine, les animateurs TAP, les agents de la collectivité ?
- Choisir quel matériel acheter en fonction de la réponse aux deux premiers points : balances, pesons, sacs, dessertes...
- Déterminer la durée et la fréquence des pesées : tous les jours, une fois par semaine, pendant combien de semaines... ?
- Prévoir de quoi noter les résultats : préparer un tableau, choisir les informations qu'il contient et déterminer qui le remplira. Penser à y inclure une zone de commentaires, une note d'appréciation du repas, qui peut porter sur la qualité comme sur la quantité.
- S'assurer de connaître les quantités livrées en début de repas (pesées ou information transmise par la cuisine) afin de pouvoir faire un ratio avec les quantités jetées.
- Expliquer et sensibiliser les convives et le personnel en amont des pesées : réaliser des animations en classe ou à la cantine.

Fiche pratique n°3 : Mise en place du diagnostic

- Réaliser les pesées.
- Exploiter les résultats pour connaître les principales raisons du gaspillage.

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Tout le monde, surtout les convives et le personnel de cantine, ainsi que les personnes qui vont communiquer.	Oui, suivant la procédure choisie (balance...)	Oui, pour l'achat du matériel

Erreurs à éviter :

- Choisir un emplacement peu pratique et peu visible : le mieux étant que la zone de tri soit visible de tous les convives.
- Imposer le diagnostic comme une contrainte auprès du personnel.
- Ne pas sensibiliser les enfants aux pesées.

Temps de mise en œuvre :

C'est vous qui déterminez la durée des pesées. L'idéal est de les faire durer au moins 4 semaines. Pensez bien à anticiper l'achat et l'installation du matériel !

Ils l'ont fait ...

Le restaurant scolaire de La Voulté, en Ardèche, a fait l'acquisition d'une desserte permettant de peser en temps réel les déchets alimentaires.

Date	Menu	Nombre d'élèves	Quantité déchets	Observations
L 11/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	38	5,3 kg	Le riz était très bon, le poulet un peu moins du viande était bonne
M 21/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	37	5 kg	du ratatouille pas très appréciée
J 4/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	33	3,2 kg	Les pommes de terre appréciées par les enfants des tomates farcies pas mangées
V 5/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	34	5,8 kg	haricots trop de riz, au concombres trop bon.
L 8/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	36	1,2 kg	Les pâtes était bonnes du saucisses un peu moins
M 9/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	40	1,7 kg	Les carottes pas appréciées Trop de tomates riz était trop
V 12/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	36	1,8 kg	Bolet trop sec Pomme d'auvergne bonne
L 15/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	28	3,6 kg	Le riz était bon La viande bonne la tomate jeter
M 16/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	33	6 kg	haricots bon haricots trop moutarde pas assez cuite
J 18/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	29	2,8 kg	poisson pas mangé de cuisson Rostis étaient bon
V 19/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	38	6 kg	Confité pas aimé Roti bon
L 22/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	31	3,8 kg	légumes pas appréciés poulet apprécié
M 23/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	36	4,6 kg	notatouille pas appréciée escaloppe miam miam bonne
J 25/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	39	5 kg	Pain apprécié pas assez salé tomates pas aimé
V 26/10/06	Spécial haut de gamme - Pommes de terre - Croustilles de poulet	35	7,1 kg	colombe non apprécié Fromage non apprécié