

Pain : comment limiter le gaspillage ?

Au niveau national 30% du volume de produits servis en restauration collective est gaspillé. La lutte contre le gaspillage est un des éléments clés pour réussir à travailler avec des produits de qualité en maîtrisant son budget. L'équipe de la cité scolaire Val de Garonne a focalisé ses efforts sur le gaspillage du pain avec succès : depuis le début de l'expérimentation, 350 kg de pain sont économisés annuellement sur cet établissement malgré une augmentation annuelle du nombre de repas de 7.69% !

Objectifs

- Limiter le gaspillage et optimiser la consommation du pain acheté et servi pour dégager des marges financières permettant de nouvelles propositions de cuisine.
- Sensibiliser les jeunes au volume de pain jeté.

Acteurs mobilisés

- L'équipe de cuisine et de distribution
- L'équipe de gestion

Déroulement de l'expérience

Début de l'action en 2011 :

- Tri sélectif du pain pour sensibiliser les élèves et éviter le rejet du pain dans le système de broyeur.
- Le pain est jeté dans une poubelle spécifique avec une affiche indiquant le volume et le coût du pain gaspillé de la semaine précédente et de l'année.
- Les pains individuels sont coupés en 2 pour permettre de prendre des demi portions.
- Un affichage à côté des poubelles invite les élèves à ne prendre qu'un seul pain et à se relever si besoin.

Résultats obtenus

- Le gaspillage évolue en fonction des menus.
- Le pain représente un budget de 47 000€ par an.
- Le pain gaspillé en 2012 représente 47 350 pains de 50 gr soit 6013.45€ sur l'année. 7,8% du pain est donc gaspillé sur l'établissement.
- En 2012, il y a eu une baisse du gaspillage de pain de 13% représentant une économie de 926 € sur l'année soit 350 kg de pain malgré une augmentation annuelle du nombre de repas de 7.69%.

Perspectives

- Réduire progressivement le gaspillage du pain et sensibiliser les jeunes sur le gaspillage alimentaire et les volumes gâchés.

Lycée
Val de Garonne
MARMANDE

Lycée Val de Garonne
22 rue Ejea de Los
Caballeros
BP 307 - 47207
MARMANDE
Tél. 05 53 76 02 50
Fax : 05 53 76 02 57

Chiffres clés 2012

Nombre de convives :

1500 demi pensionnaires
250 internes
180 commensaux

Coût matière :

demi pensionnaire : 2,23 €
interne : 4.50 €

Equipe de cuisine :

1 chef cuisinier
5 cuisiniers

Modalités d'achats :

80 % des achats via le
groupement d'achat de
Marmande

20 % en MAPA ou Gré
à Gré



Freins

- La mentalité consumériste des élèves : "je paye, c'est mon choix...".
- Le poids des habitudes.
- Le manque de motivation pour se relever en cours de repas .

Leviers

- Volonté forte de l'administration et de la cuisine de sensibiliser au gaspillage.
- Favoriser l'autorégulation des élèves en proposant des demi-pains.

Ce qu'il faut retenir

- Il faut persévérer pour faire évoluer les mentalités sur le gaspillage car même si la limitation du gaspillage est faible, elle est bien réelle.
- Cette opération a permis d'économiser sur un an environ 7000 petits pains soit 350kg de pain sur l'année.



Témoignage

" Sensibiliser les usagers au gaspillage du pain passe dans l'établissement par un affichage quotidien et chiffré du pain jeté. La traduction en poids et en euros, la vision du gaspillage, permettent d'attirer pédagogiquement l'attention.

Au bout d'un an et demi de sensibilisation, la réduction du gaspillage a représenté environ 7000 pains soit 350 kg de pain. Chaque personnel de l'équipe de cuisine est mobilisé."

“ Jean Michel Mercier

PERSONNES RESSOURCES

● Gestionnaire : **Jean Michel MERCIER**
gest.0470020s@ac-bordeaux.fr

● Chef cuisinier : **Hamid Baaziz**
habaaziz@laposte.net - Tél.05 53 02 75 00

Contact : contact@arbioaquitaine.fr
www.biosudouest.com

