



Protocole de pesée

Concours « Ma cantine durable sans gaspi »

Pour la programmation d'une pesée participative de sensibilisation (pps) au gaspillage alimentaire.

Durée : une semaine de 4 jours, les lundi, mardi, jeudi et vendredi

I- Matériel nécessaire :

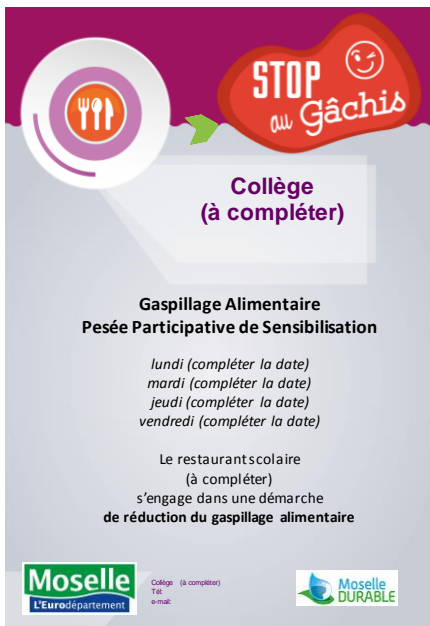
2 tables de 100x80 cm environ

4 seaux de même tare

4 affichettes * : pain / biodéchets consommables / inévitables (os, trognons) / inertes (emballages)

Balance de précision / peson

Affiche annonçant la pesée*



Feuille de pesée journalière *

Date : _____ collège _____

Côté des déchets du repas : _____

Nombre de repas commandés : _____

Nombre de repas servis réels : _____

Peser le poids brut (avec le poids du seau égal à 570 g) exprimé en unité « gramme »

Catégories de tri	Gaspillage alimentaire		Inévitables os, trognons, peaux, trognons, parties non consommables papiers soyaux...	Inertes emballages plastiques, aluminium non biodégradable
	Pain	Bio-déchets consommables		
En cuisine déchets inévitables le plus souvent	poids brut (gr)	poids brut (gr)	poids brut (gr)	poids brut (gr)
À la distribution le surplus préparé non consommé et perdu	poids brut (gr)	poids brut (gr)	poids brut (gr)	poids brut (gr)
Au retour des plateaux les restes non consommés	poids brut (gr)	poids brut (gr)	poids brut (gr)	poids brut (gr)


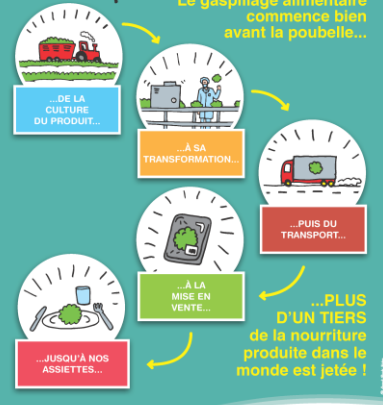
Exposition des plats non entamés ou à peine					
catégories	Pain	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
nombre					

Chariot à 2 ou 3 étages, avec affichette* présentant le « non entamé / non goûté »



* Documents fournis par le Département, à imprimer

Le Département peut également mettre à disposition du collège :

<p>Du matériel de pesée (seaux, peson, balance, affiches, expositions), à la demande du collège, et dans la limite des équipements disponibles.</p>	
<p>Des expositions* (en emprunt ou fichier à imprimer)</p>	<p>1</p> <h2>C'EST QUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?</h2> <h3>DÉFINITION</h3> <p>« Il s'agit de toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée »</p> <p><i>Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire</i></p> <h3>QUI EST CONCERNÉ ?</h3> <p>Le gaspillage alimentaire commence bien avant la poubelle...</p>  <ul style="list-style-type: none">...DE LA CULTURE DU PRODUIT......À SA TRANSFORMATION......PUIS DU TRANSPORT......À LA MISE EN VENTE......JUSQU'À NOS ASSIETTES... <p>...PLUS D'UN TIERS de la nourriture produite dans le monde est jetée !</p> <p>Moselle L'Équipement</p>

* Documents fournis par le Département, à imprimer

Le collège peut également télécharger librement ou commander les affiches de sensibilisation au gaspillage alimentaire, sous :

<https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Des-affiches-antigaspi-pour-des>

Anita Boiron, chargée de mission Moselle Durable au Département de la Moselle (anita.boiron@moselle.fr), reste à la disposition des collèges participants pour toute question et conseil avant, pendant et après le concours.

II- Disposition des matériels :

Installation des tables, seaux et chariot d'exposition des plats « non goûtés », en amont et à proximité de la plonge.



Ainsi, les élèves déposent leurs aliments non goûtés ou à peine entamés sur le chariot d'exposition, puis trient leurs déchets de plateau dans les seaux prévus à cet effet, par catégorie.

Biodéchets consommables	Inertes (Emballages...)	Inévitables (biodéchets non consommables : os, trognons...)	Pain

Possibilité d'adapter le nombre et les catégories de seaux :

- En cas de compostage, possibilité de séparer les biodéchets consommables d'origine végétale et ceux d'origine animale, soit 5 seaux à prévoir.
- En cas de tri des emballages plastiques, possibilité de séparer les emballages plastiques des serviettes papier, également compostables.

III- Le collège prévoit :



En amont de la pesée :

- **Mobiliser une ou des équipes** de trois personnes au moins et opérationnelles sur les quatre jours (par exemple équipe d'élèves encadrée par un adulte)
- Apposer l'affiche d'**annonce de la pesée**, et communiquer sur cette action auprès de la communauté éducative, des élèves et de leurs parents.

Pendant la pesée :

- Peser chaque composante d'un plateau témoin, pour mesurer le contenu alimentaire du plateau
- Prévoir une table ou un chariot servant à exposer des assiettes à peine entamées, pour la sensibilisation.
- Peser les aliments jetés (bio-déchets) selon 2 catégories (**pain, biodéchets consommables**) aux trois étapes suivantes :
 - **confection** à la cuisine (aliments non servis et jetés)
 - **distribution** à la chaîne et dans les buffets (aliments non servis et jetés)
 - **retour des plateaux** des convives, y compris les plats non entamés exposés sur le chariot (aliments servis et jetés)
- Isoler les « **inévitables** » et les « **inertes** », car non considérés comme du gaspillage alimentaire.
- reporter sur la **fiche de pesée** le poids brut mesuré, c'est-à-dire le poids des déchets avec le poids du seau, pour éviter les erreurs. En effet, le poids du seau sera retiré après la pesée par le Département lors du diagnostic.
- ATTENTION A NE PAS OUBLIER :
 - de peser les seaux avant leur vidage dans une poubelle.
 - de peser les plats « non goûtés, non entamés » exposés sur le chariot
 - de peser les aliments perdus à la distribution et à la confection. En effet, l'équipe d'élèves encadrée, chargée des pesées, pèse les **retours de plateau** et s'organise avec l'équipe de cuisine pour peser ce qui est perdu à la **distribution et à la confection**

Le moment de la pesée est aussi l'occasion de dialoguer avec les convives et l'équipe de cuisine, non seulement à propos de gaspillage alimentaire mais aussi de la loi Egalim (produits labellisés, bio, menu hebdomadaire végétarien, légumineuses, produits de saison, produits transformés ...).

Après la pesée :

Envoyer à anita.boinon@moselle.fr :

- les fiches de pesée comportant les résultats des pesées des quatre jours et le nombre de convives à chaque repas
- les menus détaillés qui auront été proposés pour cette semaine de concours (en précisant les labels des produits utilisés, et leur part du prix hors taxe des denrées achetées),
- un mémento des actions réalisées pour réduire le gaspillage alimentaire et les emballages

- les supports de communication utilisés.

IV- Retour d'expérience :

De l'expérience des 67 collègues sensibilisés et engagés dans la lutte antigaspi, il ressort que, pour réduire le gaspillage alimentaire, deux mesures, entre autres, sont capitales :

- **tenir un carnet de bord** sur les quantités préparées et les quantités consommées,
- **peser, compter et mesurer** les quantités en fonction de l'historique de ce carnet de bord.

Mais n'hésitez pas à partager vos retours d'expérience, les meilleures idées des collègues participants seront valorisées et communiquées à l'ensemble des autres collègues.