

Concours « Ma cantine sans gaspi »

Protocole de pesée

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

Durée : une semaine, du lundi 3 avril au jeudi 6 avril 2023

I- **Matériel nécessaire :**

<p>2 tables de 100x80 cm environ</p>	
<p>4 seaux de même tare (peser leur poids à vide)</p>	
<p>5 affichettes * : pain / biodéchets consommables (compostable/non compostable) / inévitables (os, peaux, ..) / inertes (emballages, inertes serviettes)</p>	
<p>Balance de précision / peson</p>	
<p>Affiche annonçant la pesée*</p> 	<p>Feuille de pesée journalière *</p> 
<p>Chariot à 2 ou 3 étages, avec affichette* présentant les plats/produits servis « non entamé / non goûté »</p>	

* 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>Une exposition Exposition composée de 6 panneaux roll'up</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fichiers à imprimer* 	<p>1 C'EST QUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?</p>  <p>DÉFINITION « Il s'agit de toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée » <i>Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire</i></p> <p>QUI EST CONCERNÉ ? Le gaspillage alimentaire commence bien avant la poubelle...</p> <ul style="list-style-type: none"> ...DE LA CULTURE DU PRODUIT... À SA TRANSFORMATION... ...PLUS 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'Eurodépartement</p>
<p>De la documentation (dans la limite de 25 exemplaires/établissement – par envoi postal)</p>	<p>Plaquettes ADEME (collection Clés pour agir) « Manger mieux, gaspiller moins »</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>

II- Disposition des matériels :

Installation des tables, seaux et chariots d'exposition des plats/produits « non entamés/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 + Inertes serviettes	Inévitables (biodéchets non consommables : os, peaux,...)	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 en papier (2 seaux).

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 (grammage moyen d'un repas),
- 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/préparation** 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 « **biodéchets inévitables** » et les « **inertes (emballages/serviettes)** », 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 ainsi que le poids du contenant de pesée. En effet, le poids du seau sera retranché après la pesée par le Département lors du diagnostic afin d'obtenir un poids net,
- ATTENTION A NE PAS OUBLIER :
 - De peser les seaux vides avant la pesée ou leur vidage dans une poubelle (tare),
 - 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/préparation**.

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

Après la pesée :

Transmettre les données collectées à Sandrine MOURET (Chargée de mission développement durable) soit :

- par courriel à sandrine.mouret@moselle.fr
- soit via la plateforme de partage en ligne

Les éléments transmis devront comporter :

- Les résultats de chaque pesée réalisée sur la semaine, le nombre de repas préparés/commandés, le grammage moyen d'un repas (plateau témoin), le nombre de convives présents 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, leur origine),
- Un mémento des actions de mobilisation des différents membres de la communauté éducative et les actions participatives réalisées,
- La liste des actions de communication, les canaux utilisés et les supports de communication réalisés.

IV- Retour d'expérience :

De l'expérience des 67 collèges 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.

Sandrine MOURET, chargée de mission Développement Durable au Département de la Moselle (sandrine.mouret@moselle.fr), reste à la disposition des collèges participants pour toute question et conseil avant, pendant et après le concours.