

2 RÉCAP'CHRONOLOGIQUE

1 Avant



Quelques jours avant

- ▶ Envoi d'un mail de rappel accompagné du mémo sur l'organisation des pesées
- ▶ Information des équipes par le référent, la semaine précédente
- ▶ Impression des grilles de relevés
- ▶ Le plan de menu est paramétré - une fois pour toutes - dans Green Menu

Le matin

- ▶ Installation des contenants de tri en zone de débarrasage
- Important : peser les quantités préparées au bon moment (par exemple : avant le dressage des entrées)

2 Lors du repas



Convives

- ▶ Chaque convive passe par la zone de tri provisoire et débarrasse son plateau
- ▶ En Ehpad (et en maternelle généralement) le tri est réalisé par les agents
- ▶ En restauration scolaire, des groupes d'élèves peuvent être mobilisés
- ▶ Il est possible de mettre à part les « intacts » qui peuvent être symptomatiques de pratiques de consommation

Cuisine

- ▶ En fin de service, l'équipe de cuisine ou d'office pèse les quantités non servies, sans oublier les non-entamés (fruits, laitages, pains, barquettes non ouvertes...)

3 Après



Juste après le repas

- ▶ Les quantités de déchets jetées par les convives sont pesées (en complément des quantités non servies)
- ▶ L'ensemble des données sont inscrites sur les grilles de relevés (y compris le nombre d'intacts, ou certaines remarques qualitatives sur le menu du jour : trop / pas assez cuit, trop / pas assez assaisonné, etc.)

Dans l'après-midi (idéalement)








- ▶ L'ensemble des données sont enregistrées en ligne via Green Menu (5' maxi)
- ▶ Le fait de le faire rapidement permet de détecter et corriger facilement des incohérences



Tout au long, il est utile de prendre quelques photos pour la restitution (une dizaine suffisent) : le dispositif de tri, la ligne de self, un plateau-repas, les seaux une fois le tri terminé, etc.



3 MÉMO SUR L'ORGANISATION DES PESÉES - Rappel le Jour J

Quoi	Quand	Qui	Comment				
Les quantités cuisinées	Dans la matinée	L'équipe de cuisine	Peser les préparations « prêtes à servir ». On peut peser un plat et multiplier par le total des plats si besoin d'échantillonner				
Les quantités non servies qui vont être jetées	Après avoir servi le dernier repas (y compris « rab »)	L'équipe de cuisine	Les restes qui ne peuvent être repassés* sont intégralement pesés (soit directement, soit en les jetant dans les contenants prévus pour cela) *rupture de la chaîne du froid, présentation aux convives...				
Les quantités jetées par les convives	Pendant le repas (tri) et après débarrassage du dernier convive (pesées)	L'équipe d'animation, de plonge ou « équipiers renforts »	Les restes assiettes sont triés tout au long du repas par les convives dans les contenants prévus à cet effet, la pesée s'effectue après le dernier convive				
Détailler les quantités cuisinées, non servies et jetées pour chaque type d'aliment	<p>ENTREES</p> 	<p>VIANDES POISSONS</p> 	<p>LEGUMES FÉCULENTS</p> 	<p>PLAT VEGETARIEN</p> 	<p>PRODUITS LAITIERS</p> 	<p>DESSERTS</p> 	<p>PAIN</p> 

NE PAS OUBLIER

Informez les convives au début du repas de ne pas mélanger les restes dans leur assiette.

Ne pas oublier de noter chaque jour le nombre de convives prévus et servis.

Ne rien jeter sans l'avoir pesé !

MATÉRIEL

- ▶ Balance (mini 5 kilos)
- ▶ 6 seaux étiquetés

DOCUMENTS

- ▶ Affichettes
- ▶ Grilles de relevés

Date : / /

Nombre de convives attendus :

Déjeuner

/

Dîner

Entrées



Viandes - Poissons



Légumes - Féculents



Plat végétarien



Produits laitiers



Desserts



Pain



4

GRILLE DE RELEVÉS - Quantités jetées (en kg)

Date : / /

Nombre de convives servis :

Déjeuner

Dîner

Restes
après distribution

Restes assiettes

Entrées



Viandes - Poissons



Légumes - Féculents



Plat végétarien



Produits laitiers



Desserts



Pain



5 AFFICHES

Affiches au format A3, disponibles sur demande

Demande à adresser à :

direction-dechets@nantesmetropole.fr

STOP AU GASPI

NOTRE RESTAURANT S'ENGAGE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :
pesées, diagnostic, plan d'actions...

Enfants, enseignants, convives, personnels de cuisine,
Adoptons les bons gestes pour limiter le gâchi !

Nantes Métropole

metropole.nantes.fr

The poster features a pink background with illustrations of various fruits and vegetables (broccoli, radish, pear, apple, carrot, banana, chicken) and a trash bin overflowing with food waste. The Nantes Métropole logo is in the top right corner.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE
Où en est-on dans notre restaurant ?

RÉSULTATS DES DERNIÈRES PESÉES (moyenne par jour)

Quantités (kg)	Nombre de repas perdus	Coût du Gaspillage Alimentaire
<input type="text"/> Kg	<input type="text"/>	<input type="text"/> €

Mes actions prioritaires

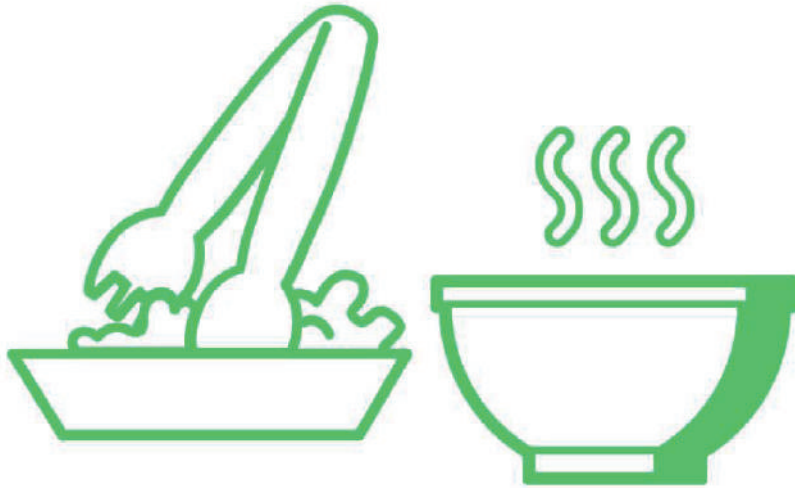
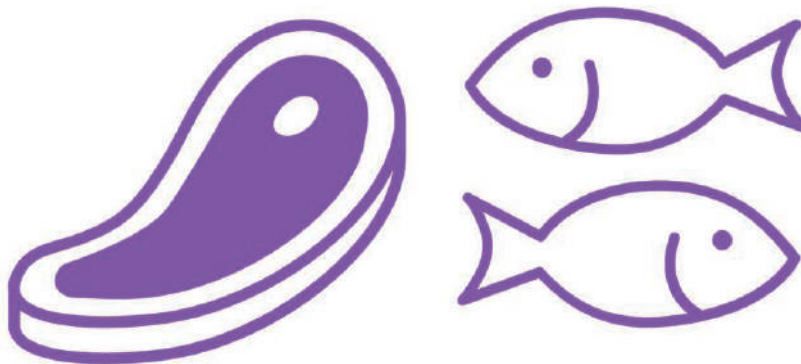
-
-
-

Ensemble, luttons contre le gaspillage alimentaire !

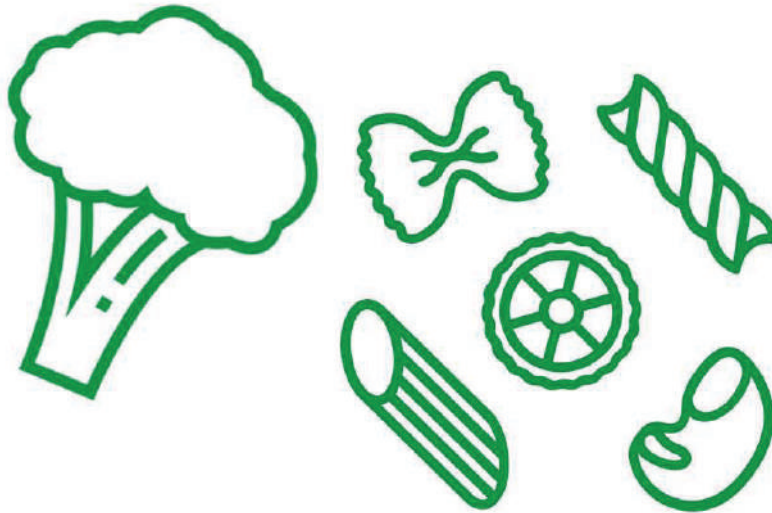
Nantes Métropole

metropole.nantes.fr

The poster features a yellow background with a megaphone illustration at the top. It includes a form for reporting food waste statistics and a list for priority actions. At the bottom, there is an illustration of fresh vegetables on a scale. The Nantes Métropole logo is in the top right corner.

ENTREES**(restes après distribution)****VIANDES POISSONS****(restes après distribution)**

LEGUMES FECULENTS
(restes après distribution)

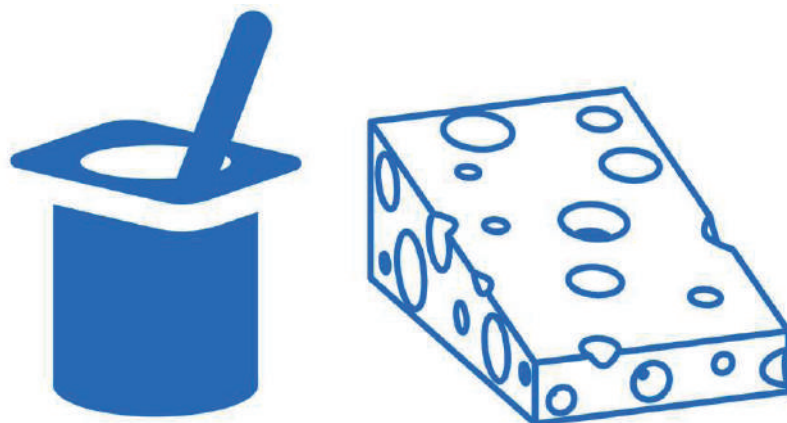


PLAT VEGETARIEN
(restes après distribution)



PRODUITS LAITIERS

(restes après distribution)

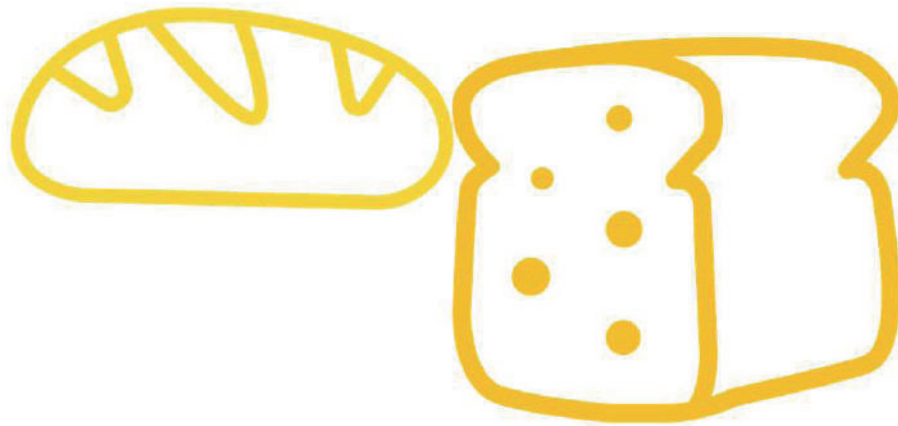


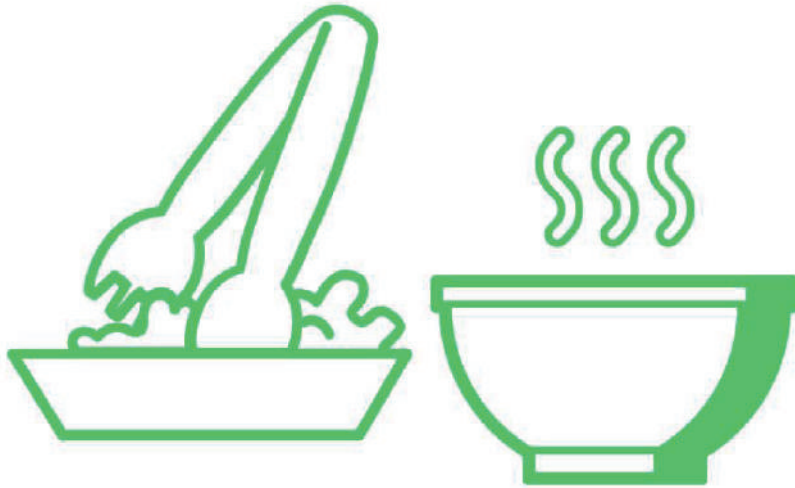
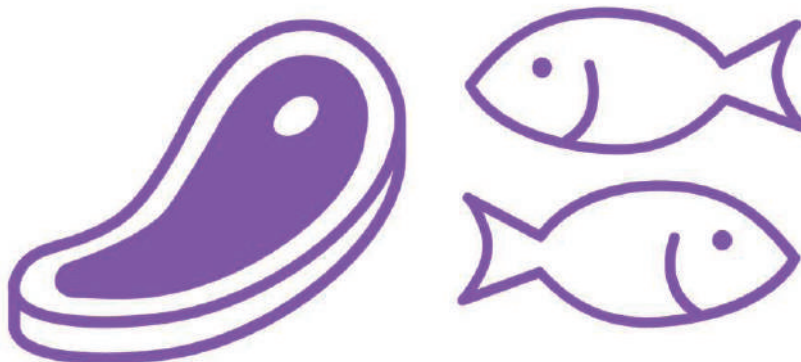
DESSERTS

(restes après distribution)



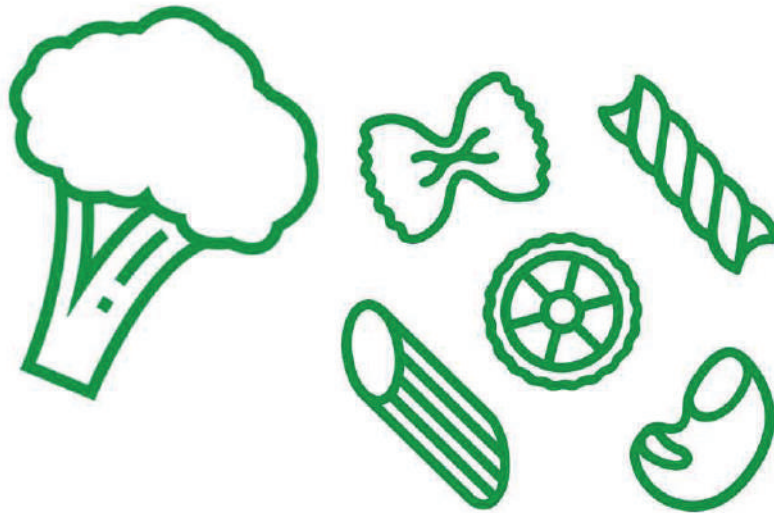
PAIN
(restes après distribution)



ENTREES**(restes assiettes)****VIANDES POISSONS****(restes assiettes)**

LEGUMES FECULENTS

(restes assiettes)



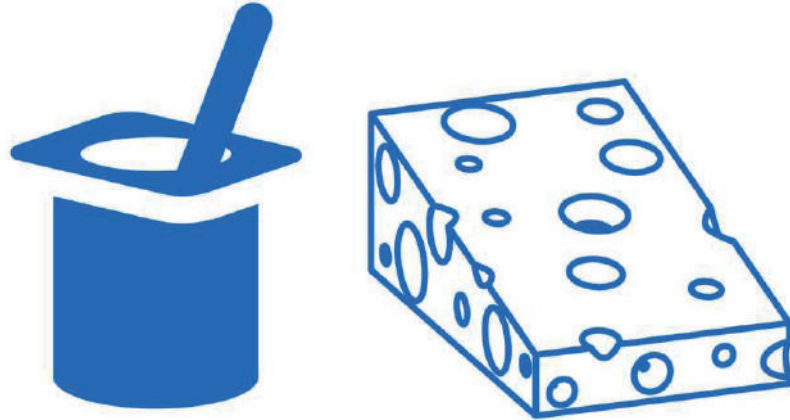
PLAT VEGETARIEN

(restes assiettes)



PRODUITS LAITIERS

(restes assiettes)

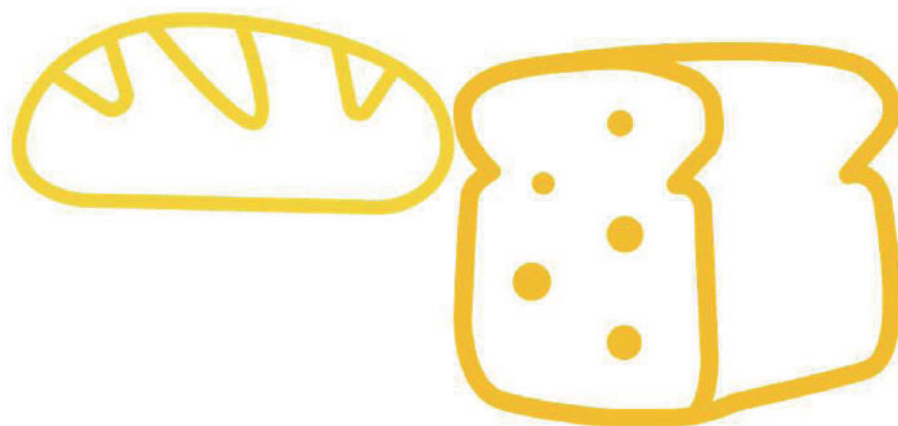


DESSERTS

(restes assiettes)



PAIN
(restes assiettes)



7

Exemple ENQUÊTES CONVIVES SCOLAIRE

Ecole :

Age du répondant : 6-7 ans 8-9 ans 10-11 ans Fille Garçon 1 Aimes-tu manger à la cantine ? Oui Non

Si oui, pourquoi :

- C'est bon
- C'est équilibré
- C'est bien présenté
- Je mange avec mes amis
- Autre :

Si non, pourquoi :

- Trop de bruit
- Pas assez de temps
- Je n'aime pas
- On est trop servi
- Autre :

2 Les plats de la cantine, est-ce qu'ils te donnent :

- Très envie de manger
- Pas très envie de manger
- Assez envie de manger
- Pas du tout envie de manger

3 Finis-tu ton assiette ? Toujours Souvent Rarement

Si non, pourquoi :

- Parce que j'ai grignoté avant
- Parce que je n'ai pas le temps de manger
- Parce que je veux aller jouer avec mes amis
- Parce que ça manque de goût (pas assez salé, poivré, etc.)
- Autres raisons :
- Parce qu'on m'a trop servi
- Parce que je n'ai plus faim
- Parce que je n'aime pas

7

Exemple ENQUÊTES CONVIVES SCOLAIRE

4 Quels sont les principaux aliments que tu jettes sur ton plateau ?

	Crudités	Viandes	Poissons	Féculents	Légumes	Végétarien
Ça ne me plaît pas						
Ça n'a pas de goût						
Je suis trop servi						
Autre raison						

5 Est-ce que tu goûtes tout à la cantine ?

 Oui Non Plutôt oui Plutôt non

6 As-tu des idées pour éviter de gaspiller à la cantine ?

Nombre de personnes participant à l'atelier :
Répartition homme/femme :

Tranche d'âge moyen :
Durée moyenne de résidence :

1 L'entrée en EHPAD

Comment s'est passé l'entrée dans l'établissement des personnes présentes ? Était-ce une décision volontaire ou suite à une hospitalisation ? Quelles informations ont-ils reçus sur les repas ? les menus ? les régimes ?

2 L'ambiance des repas

Que pensent-ils des horaires des repas ? du lieu de prise du repas ? de leurs partenaires à table et des changements possibles ? de l'information sur les menus ?

3 Le déroulement des repas

La durée des repas est-elle suffisante ? Ont-ils le temps de manger chacun des plats ? Reçoivent-ils assez d'explications sur les menus ? S'il y a des animations lors des repas, qu'en pensent-ils ? Apprécient-ils la qualité du service ? Ont-ils suffisamment à manger ? Pas assez ou trop ?

4 Le goût et la qualité des repas

De façon générale, que pensent-ils des repas ? Qu'est-ce qui est le mieux réussi et le moins bien ?
Qu'est-ce qui est le plus facile à manger/ le moins facile ?
Quels sont les repas préférés ?
Est-ce que l'assaisonnement est correct ? Ont-ils la possibilité de le rectifier ?

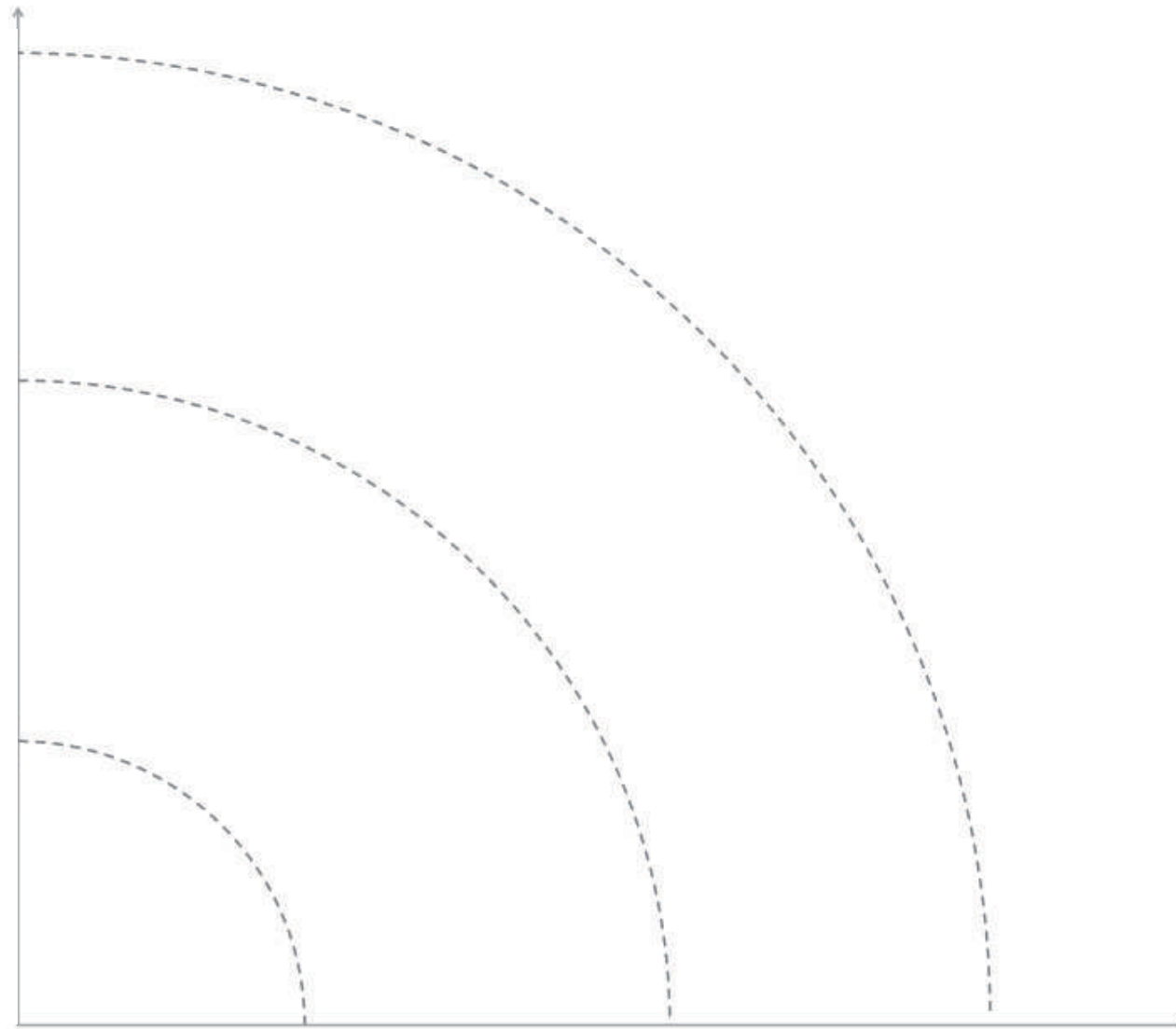
5 Le gaspillage alimentaire

Y'a-t-il certains aliments qu'ils laissent systématiquement dans leur assiette, partiellement ou en totalité ? Si oui, lesquels ? Pour quelles raisons ?

Qu'aimeraient-ils changer dans les repas en particulier ou dans les repas en général ?

Cotation : Positionnez les actions sur le graphique ci-dessous

Facilité de
mise en œuvre



Efficacité de l'action

