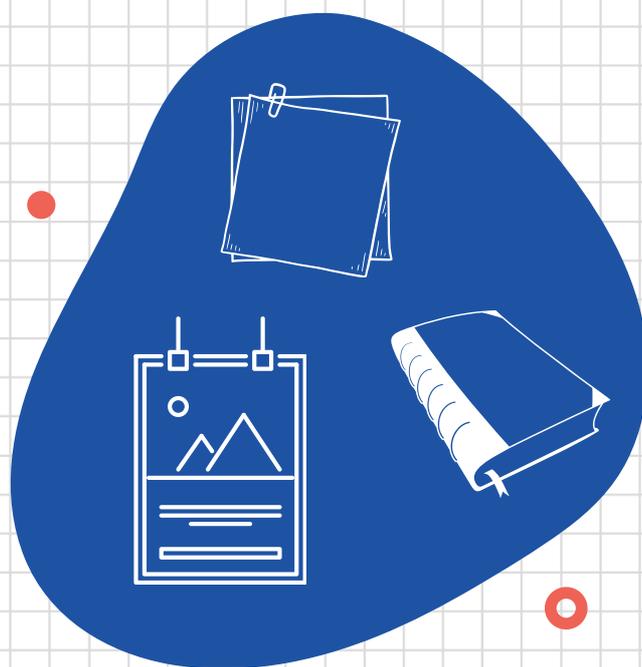


OUTILS ET SUPPORTS DE COMMUNICATION À TÉLÉCHARGER



Sommaire

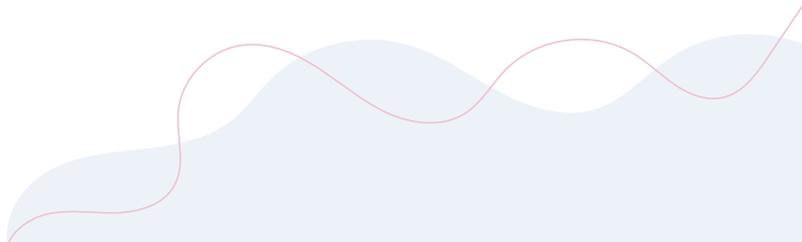


OUTILS POUR ÉVALUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- 01** : Modèle pour réaliser un état des lieux p 4
- 02** : Modèle pour réaliser une campagne quotidienne de pesée du gaspillage alimentaire p 8
- 03** : Modèle pour réaliser une campagne spécifique de pesée du gaspillage alimentaire p 10

SUPPORTS DE COMMUNICATION

- 04** : Les consignes de tri p 13
- 05** : Le gaspillage alimentaire de la semaine p 16
- 06** : Les consignes de tri spécifiques pour la pesée du gaspillage alimentaire p 18
- 07** : L'exposition autour du gaspillage alimentaire p 21
- 08** : Les contes anti-gaspi p 28
- 09** : La brigade anti-gaspi p 36
- 10** : Affiches p 37





OUTILS POUR



ÉVALUER



LE GASPILLAGE



ALIMENTAIRE

01

MODÈLE POUR RÉALISER UN ÉTAT DES LIEUX

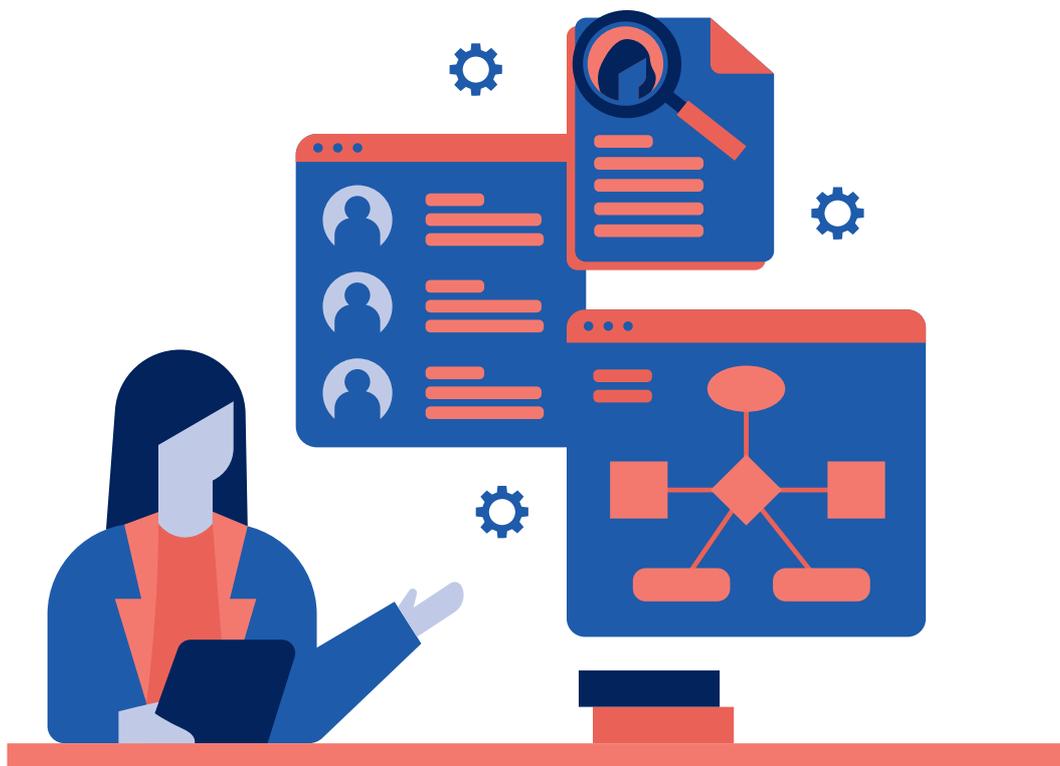


Pour réaliser un état des lieux, il vous faudra mobiliser une personne (le/la chef.fe de cantine ou le/la gestionnaire).



Durée approximative : 30 minutes

Aidez-vous du mode d'emploi pour le compléter - [p.10](#)



ÉTAT DES LIEUX

RENSEIGNEMENTS

Nom de l'établissement			
Adresse			
E.P.C.I. référent			
Demi-pensionnaires	Élèves :	Professeurs / personnels :	Tickets supplémentaires :
Horaires	Préparation des repas :		Réception des repas :
	Avant-service :		Service :
Équipes			
Prix du repas par élève			

TYPE DE GESTION

Directe <input type="checkbox"/>	Déléguée <input type="checkbox"/>	Mixte <input type="checkbox"/>
Type de cuisine <small>(cuisine traditionnelle, satellite, centrale, concédée, régie)</small>		
Effectif des repas/service	Nombre de repas préparés :	Si cuisine centrale, nombre de repas préparés au total :
Type de liaison	Chaude <input type="checkbox"/>	Froide <input type="checkbox"/>

MENU

Élaboration des menus	
-----------------------	--

Composition des menus	
Aliments les moins appréciés par les élèves	
Aliments les plus appréciés par les élèves	
ESPACES	
Zone de préparation des repas	
Zone de service	

Zone de restauration	
Zone du tri des déchets	
Zone de plonge et de stockage des poubelles	
ACTIONS MISES EN PLACE POUR SENSIBILISER ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET ENCOURAGER LE TRI DES DÉCHETS	
Gaspillage alimentaire	
Tri des déchets	



COMMENT FAIRE ?



Toute l'année le midi



Faire le tri avec 2 poubelles dans chaque espace :

- déchets alimentaires (font partie de la pesée),
- déchets d'emballages (ne font pas partie de la pesée).



Espaces pour faire le tri des déchets alimentaires :

- à la "plonge" (réception des plateaux) ou à la table de tri,
- au niveau de la cuisine pour la partie surplus fin de distribution.



Matériel utilisé pour les pesées :

- une balance,
- les fiches des relevés,
- des contenants pour trier les déchets alimentaires dans la cuisine et à la réception des plateaux,
- gants, sopalin et/ou masque pour le confort de l'agent trieur.

EMBALLAGES

- Yaourts,
- briques de lait et de jus de fruits,
- emballages de biscuits et gâteaux,
- emballages de glaces,
- emballages de sauces,
- emballages de fromages et beurre.



Au niveau de la table de tri, aucun déchet ne va dans la poubelle dédiée aux ordures ménagères, à l'exception des ossements et coquilles de crustacés.

BIODÉCHETS

- Restes de repas,
- pains,
- beurres entamés (sans l'emballage autour),
- fruits entamés et épluchures,
- peaux de viandes et poissons,
- yaourts et fromages entamés (sans l'emballages autour),
- repas préparés mais pas servis (entrées, plats, desserts),
- surplus de stock,
- produits avariés,
- serviettes de tables, mouchoirs.



Cette poubelle ne doit contenir aucun plastique !

CAMPAGNE QUOTIDIENNE DE PESÉE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Type et nom de l'établissement	
Type de cuisine <small>(cuisine traditionnelle, satellite, centrale, privée, régie)</small>	

MENU DE LA SEMAINE DE PESÉE	
Lundi	Mardi
Personne en charge de la pesée :	Personne en charge de la pesée :
Jeudi	Vendredi
Personne en charge de la pesée :	Personne en charge de la pesée :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de repas commandés				
Nombre de convives servis				
RESTES AU SELF				
Poids des déchets alimentaires en KG				
RESTES D'ASSIETTES				
Poids des déchets alimentaires ÉVITABLES en KG <small>(voir page 10)</small>				

MODÈLE POUR RÉALISER UNE CAMPAGNE SPÉCIFIQUE DE PESÉE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

COMMENT FAIRE ?



Pendant 1 semaine dans l'année



Les demi-pensionnaires ne doivent pas changer leur comportement afin de ne pas fausser les résultats.



Espaces pour faire le tri des déchets alimentaires :

- à la "plonge" (réception des plateaux) ou à la table de tri,
- au niveau de la cuisine pour la partie surplus fin de distribution.



Faire le tri avec 2 poubelles dans chaque espace :

- déchets évitables,
- déchets inévitables.



Matériel utilisé pour les pesées :

- une balance,
- les fiches des relevés,
- des contenants pour trier les déchets alimentaires évitables et inévitables dans la cuisine et à la réception des plateaux,
- gants, sopalin et/ou masque pour le confort de l'agent trieur.

INÉVITABLES

- Ossements,
- coquilles de crustacés.

→ Poubelle d'ordures ménagères



- Épluchures des fruits et légumes,
- coquilles d'œufs,
- marc de café, sachets de thé,
- papiers absorbants, serviettes de tables,
- croutes de fromages,
- noyaux,
- peaux de poisson et viande.

→ Poubelle des biodéchets

ÉVITABLES

- Restes de repas,
- pains,
- beurres entamés (sans l'emballage autour),
- fruits entamés,
- yaourts et fromages entamés (sans l'emballages autour),
- repas préparés mais pas servis (entrées, plats, desserts),
- surplus de stock,
- produits avariés.



Cette poubelle ne doit contenir aucun plastique !

CAMPAGNE SPÉCIFIQUE DE PESÉE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Type et nom de l'établissement	
Type de cuisine <small>(cuisine traditionnelle, satellite, centrale, privée, régie)</small>	

MENU DE LA SEMAINE DE PESÉE	
Lundi	Mardi
Personne en charge de la pesée :	Personne en charge de la pesée :
Jeudi	Vendredi
Personne en charge de la pesée :	Personne en charge de la pesée :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de repas commandés				
Nombre de convives servis				
RESTES AU SELF				
Poids des déchets alimentaires en KG				
RESTES D'ASSIETTES				
Poids des déchets alimentaires <u>ÉVITABLES</u> en KG				
Poids des déchets alimentaires / organiques <u>INÉVITABLES</u> en KG				



SUPPORTS DE

COMMUNICATION

04

LES CONSIGNES DE TRI



Après observation dans les restaurants scolaires, les déchets produits par les élèves vont dans la poubelle des emballages ou des biodéchets. Il n'y a aucun déchet à destination de la poubelle des ordures ménagères depuis l'extension des consignes de tri de janvier 2023 (à l'exception des ossements).

*Un mouchoir sale ? Poubelle des biodéchets !
Le yaourt vide et son opercule ? Poubelle des emballages !
L'emballage du fromage ? Poubelle des emballages !
Les os de la viande ? Poubelle des ordures ménagères !*



Imprimez en couleur les consignes, en A4 ou A3, selon la place disponible. Placez-les au niveau de la table de tri. Pour les rendre plus durables, plastifiez-les !



LES EMBALLAGES



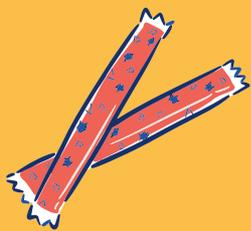
YAOURTS



BRIQUES DE LAIT ET
DE JUS DE FRUITS



EMBALLAGES DE
BISCUITS - GÂTEAUX



EMBALLAGES
DE GLACES

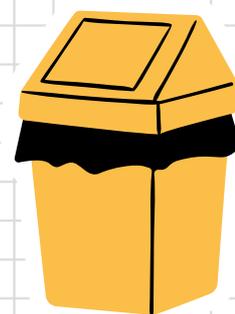


EMBALLAGES
DE SAUCES

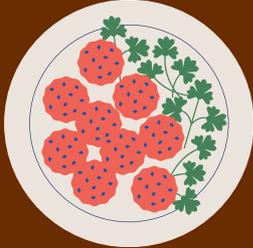


EMBALLAGES
DE FROMAGES

**TRIER
C'EST PAS,
COMPLIQUÉ!**



LES BIODÉCHETS



RESTES DE REPAS



**PAINS ENTAMÉS OU
ENTIERS**



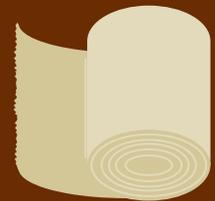
**FROMAGES ENTAMÉS
OU ENTIERS
CROÛTES DE
FROMAGES**



**PEAUX DE POISSONS
ET DE VIANDES**

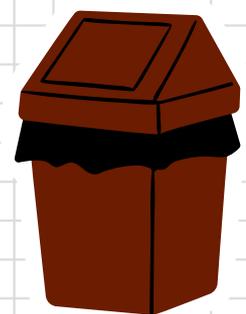


**FRUITS ENTAMÉS
OU ENTIERS
EPLUCHURES FRUITS
NOYAUX / TROGNONS**



SERVIETTES JETABLES

**TRIER,
C'EST PAS
COMPLIQUÉ !**



05

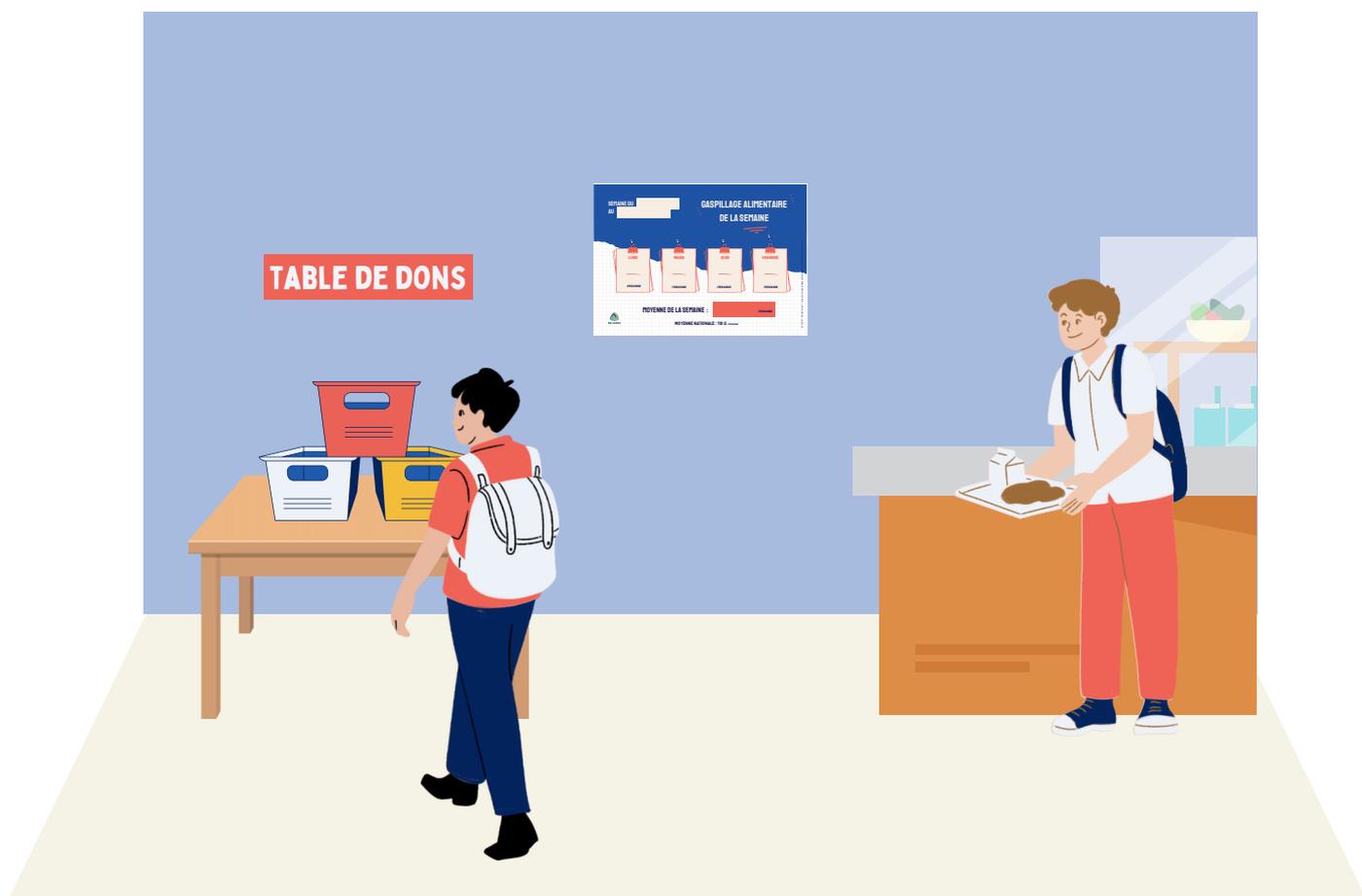
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE LA SEMAINE



Une fois la mise en place du système de pesée des biodéchets à l'issue du service, vous pouvez utiliser ce support afin de pouvoir communiquer aux élèves le résultat de ce travail. Cela permettra une prise de conscience du gaspillage.



Imprimez, en couleur l'affiche en A3.
Plastifiez-la pour écrire au feutre effaçable dessus et ainsi la réutiliser.
Placez-la au niveau de la table de tri et dans des zones d'attente.



SEMAINE DU
AU

GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE LA SEMAINE

LUNDI

/PERSONNE

MARDI

/PERSONNE

JEUDI

/PERSONNE

VENDREDI

/PERSONNE

MOYENNE DE LA SEMAINE :

/PERSONNE

LES CONSIGNES DE TRI SPÉCIFIQUES POUR LA PESÉE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Pour les semaines de pesées spécifiques, où l'on séparera les déchets alimentaires évitables et inévitables, utilisez pour la partie biodéchets ces consignes de tri.

Ces campagnes, à réaliser 2 à 3 fois par an, permettront d'obtenir un poids précis du gaspillage alimentaire en séparant les restes alimentaires (restes d'assiettes, fruits et fromages entamés) des déchets alimentaires inévitables (épluchures, serviettes, os).



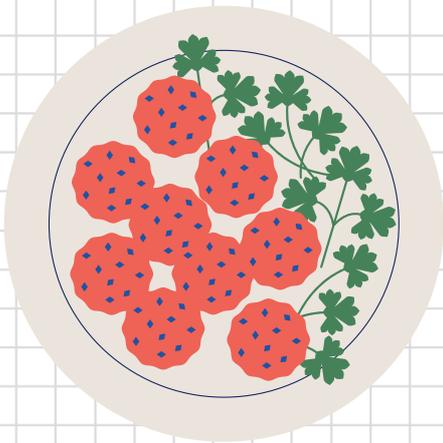
Imprimez en couleur les consignes en A4 ou A3 selon la place disponible. Placez-les au niveau de la table de tri. Pour les rendre plus durables, plastifiez-les !



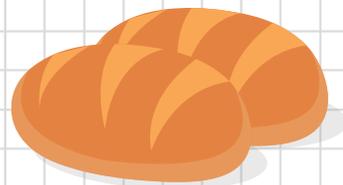
ICI, JE METS LES DÉCHETS ALIMENTAIRES ÉVITABLES

CE QUE J'AURAIS PU MANGER

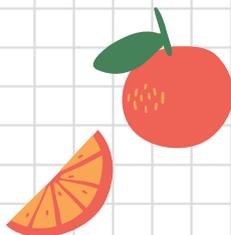
RESTES DE REPAS



PAINS ENTAMÉS
OU ENTIERS



FRUITS ENTAMÉS
OU ENTIERS



FROMAGES ENTAMÉS
OU ENTIERS



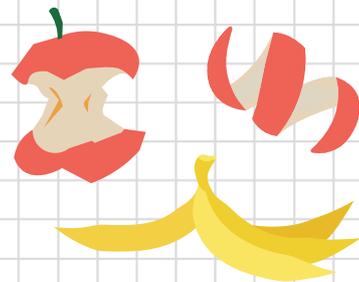
ICI, JE METS LES DÉCHETS ALIMENTAIRES INÉVITABLES

CE QUE JE NE PEUX PAS MANGER

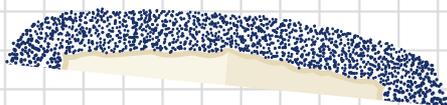
OSSEMENTS
COQUILLES - CRUSTACÉS
PEAUX POISSONS



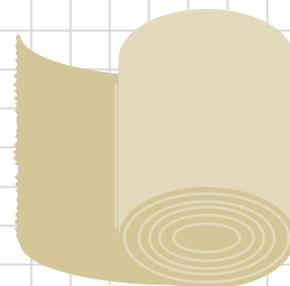
ÉPLUCHURES FRUITS
NOYAUX / TROGNONS



CROÛTES DE FROMAGES



SERVIETTES JETABLES





Ces affiches reprennent les chiffres clés et plusieurs informations autour de la thématique du gaspillage alimentaire.



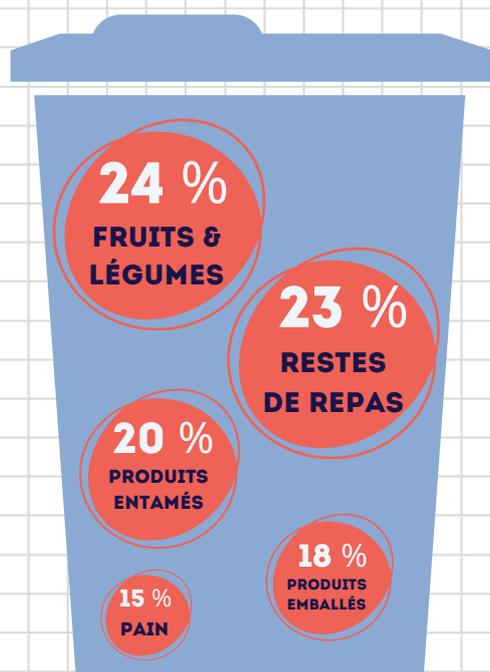
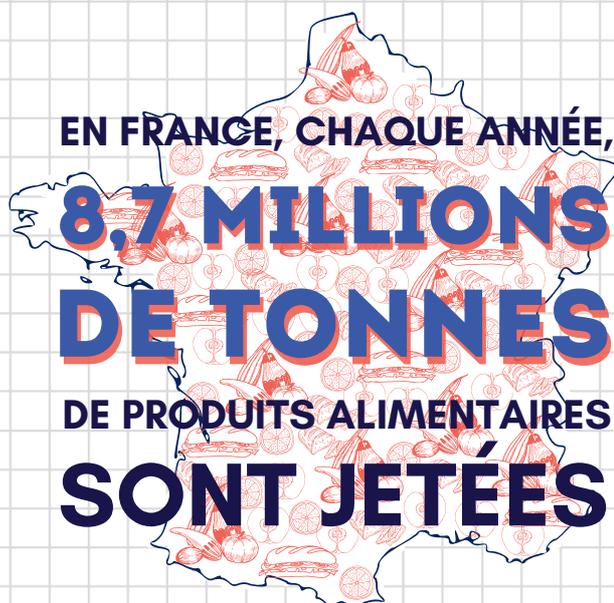
Imprimez, en couleur, les affiches en A3.

Placez-les dans le réfectoire.

Pour les rendre plus durables, plastifiez-les !



LE GASPI, C'EST FINI !



À LA MAISON, NOUS GASPILLONS,
PAR AN ET PAR PERSONNE

20 À 30 KG,

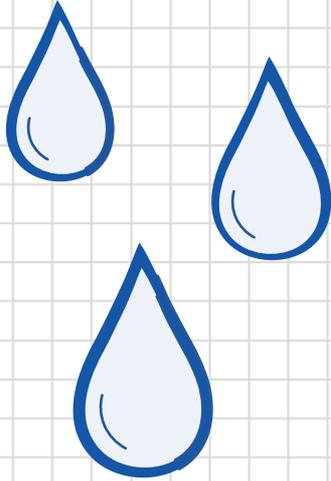
CE QUI REPRÉSENTE UN COÛT MOYEN DE

150 EUROS



EAU SECOURS !

La production des aliments mobilise de **nombreuses ressources.**



EAU

ENGRAIS

**ESPACES
AGRICOLES**

ÉNERGIE

COMPARATIF DES RESSOURCES NÉCESSAIRES À LA PRODUCTION D'UN ALIMENT

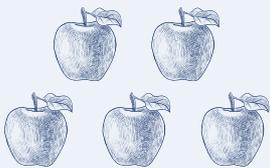


1 baguette

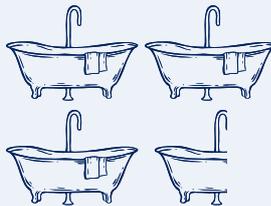


150L

3/4 d'une baignoire



1kg de pommes

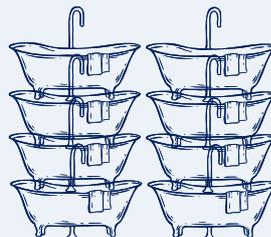


700L

3,5 baignoires



1kg de boeuf



15 400L

77 baignoires

Ces chiffres sont des moyennes et peuvent varier en fonction du système de production, de la provenance, etc.

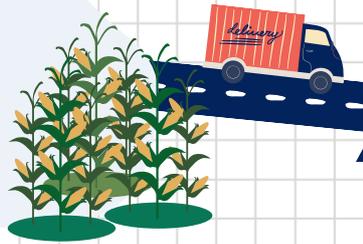


SUR LA ROUTE DU GASPILLAGE

LES DIFFÉRENTS NIVEAUX DE GASPILLAGE

LA PRODUCTION

- Fruits et légumes ne correspondant pas aux critères de sélection,
- Machines ne ramassant pas tout.



LA TRANSFORMATION

- Produits ne correspondant pas aux critères de sélection,
- Pertes pendant la préparation.



L'ENTREPÔT

- Produits abîmés,
- Rupture de la chaîne du froid,
- Surplus de stocks.



LE TRANSPORT

- Rupture de la chaîne du froid,
- Problèmes de transport.



LA DISTRIBUTION

- Produits rejetés selon des critères "esthétiques",
- Arrivée massive de nouveaux produits,
- Dates de péremption.



LA CONSOMMATION

- Surplus d'achats,
- Oubli dans le réfrigérateur et/ou placards,
- Portions trop grosses.

MANGEZ-MOI ! MANGEZ-MOI !

LES DATES DE CONSOMMATION

D.L.C.

DATE LIMITE DE CONSOMMATION



Cette limite concerne :

ŒUFS **LAITAGES** **VIANDES**
PRODUITS FRAIS

Au-delà de cette date, il existe un risque d'intoxication alimentaire.

D.D.M.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

À consommer de préférence avant fin :

01/2021
9242131
07:13

Lot n° :

Cette limite concerne :

ALIMENTS SECS **CONSERVES**
CONFITURES **GÂTEAUX**

Au-delà de cette date, l'aliment reste consommable sans risque pour la santé.

ET APRÈS LA D.D.M., JE PEUX LE MANGER PENDANT COMBIEN DE TEMPS ?



LAIT U.H.T.

2 MOIS



**BEURRE
MARGARINE**

2 MOIS



PÂTE À TARTINER

2 ANS



MIEL

ILLIMITÉ



CONSERVES

PLUSIEURS ANNÉES



PRODUIT SECS

PLUSIEURS ANNÉES



CHOCOLAT

2 ANS

*Si les aliments ne sont pas entamés.



UN RÉFRIGÉRATEUR RANGÉ

MIEUX CONSERVÉS, LES ALIMENTS SONT MOINS GASPILLÉS



1
FROMAGES, CRÈMES, PATISSERIES

2
VIANDES, POISSONS,
PLATS CUISINÉS,
PRODUITS À DÉCONGELER

3
YAOURTS, RESTES DE REPAS
LÉGUMES FRAIS

4
ALIMENTS CONGELÉS

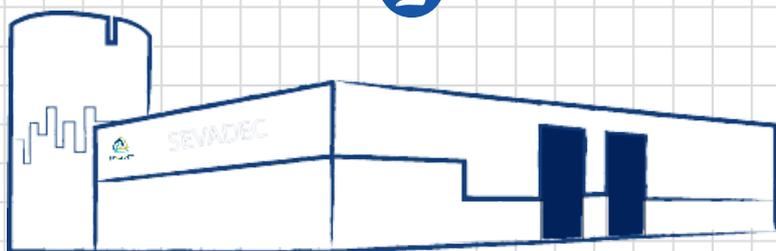
5
BEURRE, CONFITURES

6
BOISSONS

*Se référer au guide d'utilisation du réfrigérateur.

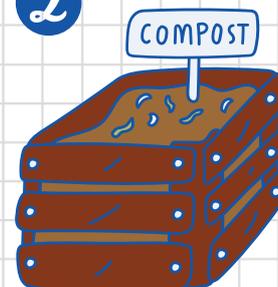
QUE FAIRE DE MES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

1



Ces déchets sont à mettre dans votre poubelle des biodéchets. Ils permettront de produire du compost et de l'électricité "verte".

2



À défaut d'une poubelle, les mettre dans un composteur.

CYCLE DES BIODÉCHETS

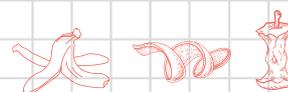
ENVIRON 1 030 FOYERS SONT ALIMENTÉS EN ÉLECTRICITÉ VERTE



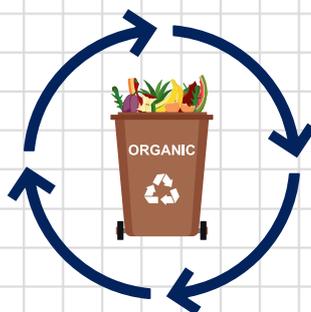
Valorisation en électricité et en chaleur



Habitants du territoire



Déchets de cuisine, déchets de jardin



Valorisation en compost



Ramassage par les collectivités

PROCESSUS DE COMPOSTAGE ET DE MÉTHANISATION



Arrivée au SEVADEC dans le Pôle de Valorisation des Biodéchets

28 000 TONNES DE BIODÉCHETS ENTRANTS PAR AN





Ces affiches proviennent du programme « Jeter moins c'est manger mieux - Stop au gaspillage alimentaire » lancé par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire à l'occasion de la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture du 29 septembre 2020.



Retrouvez plus de contenu : <https://agriculture.gouv.fr/>

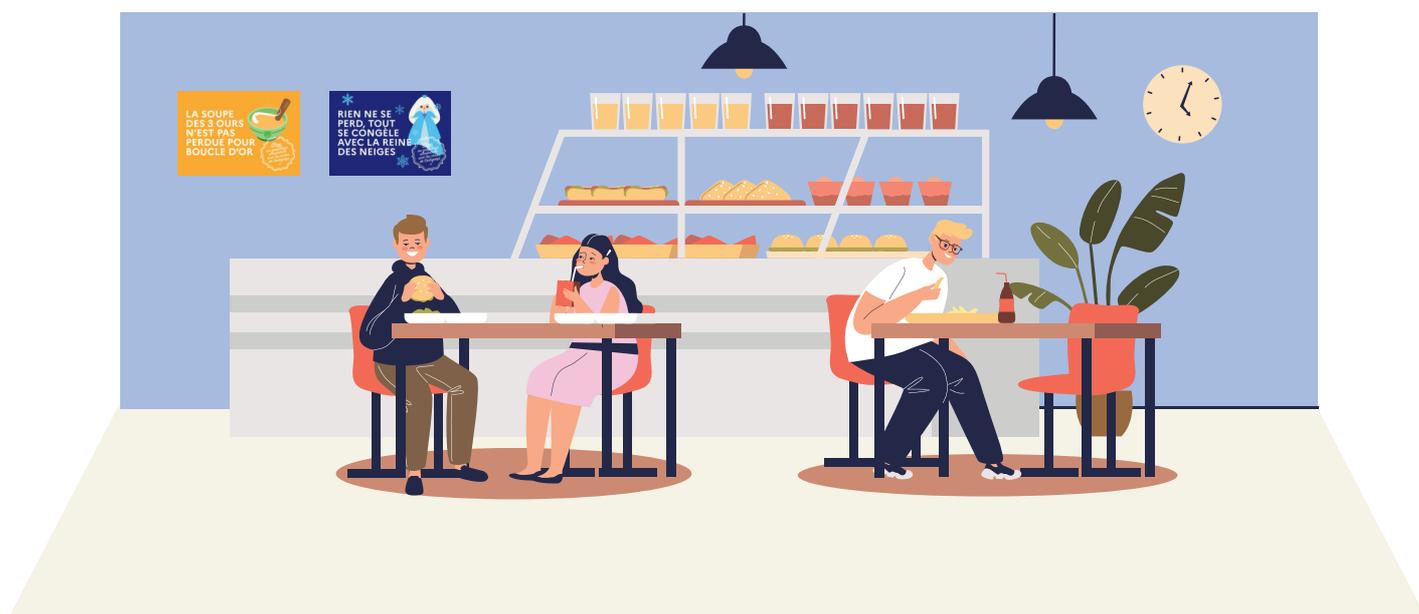


Rubrique : alimentation - antigaspi



Imprimez, en couleur, les consignes en A4 ou A3 selon la place disponible. Placez-les dans le réfectoire.

Pour les rendre plus durables, plastifiez-les !



BLANCHHE
NEIGE
AURAIT DÛ
CROQUER
UNE POMME
MOCHHE



*Stop
au gaspillage
alimentaire
avec les cortès
de l'anti-gaspi
**

LA SOUPE DES 3 OURS N'EST PAS PERDUE POUR BOUCCLE D'OR



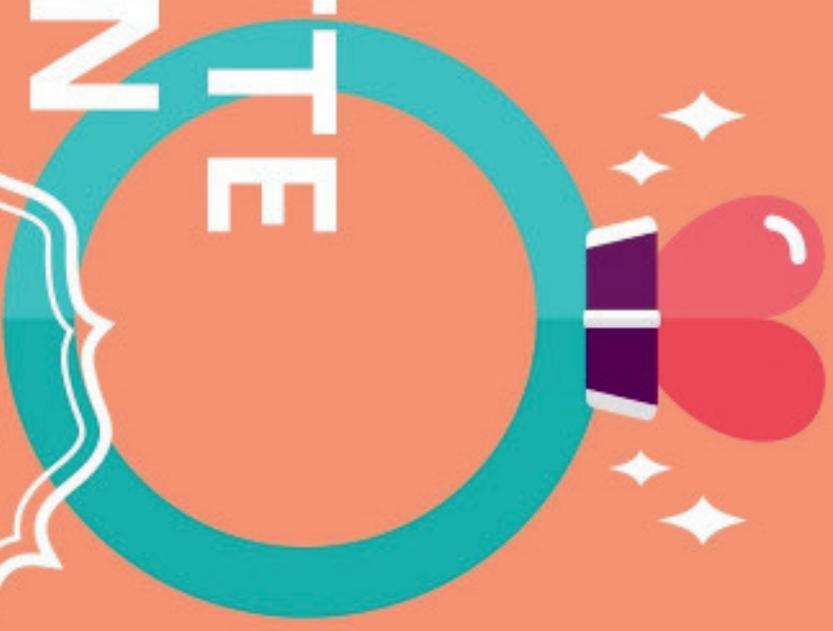
*Stop
au gaspillage
alimentaire
avec les cottes
de l'antigaspi
**

RIEN NE SE PERD, TOÛT SE COÛNGÉLE AVEC LA REINE DES NEIGES



*stop
au gaspillage
alimentaire
avec les cartes
de l'anti-gaspi
**

QUAND
PEAU D'ÂME
FAIT SA GALETTE
LE PRINCE N'EN
PERD PAS
UNE MIETTE



*Stop
au gaspillage
alimentaire
avec les cartes
de l'anti-gaspi
**

MAÎTRE
CORBEAU
NE LAISSERA
PLUS TOMBER
SON FROMAGE



Stop
au gaspillage
alimentaire
avec les cartes
de l'antigaspil
*

À MINUIT LE POTIRON DE CENDRILLON FERA UN BON BOUILLON



*Stop
au gaspillage
alimentaire
avec les restes
de l'antiquaire
**

PETIT POUCET A COMPRIS COMBIEN LE PAIN EST PRÉCIEUX



*Stop
au gaspillage
alimentaire
avec les cortès
de l'anti-gaspi*

*

LA BRIGADE ANTI-GASPI



Pour intégrer les élèves à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, créer une BRIGADE ANTI-GASPI.

Pour cela, il faudra identifier les élèves qui en font partie via des tee-shirts et divers supports de communication.



10

AFFICHES

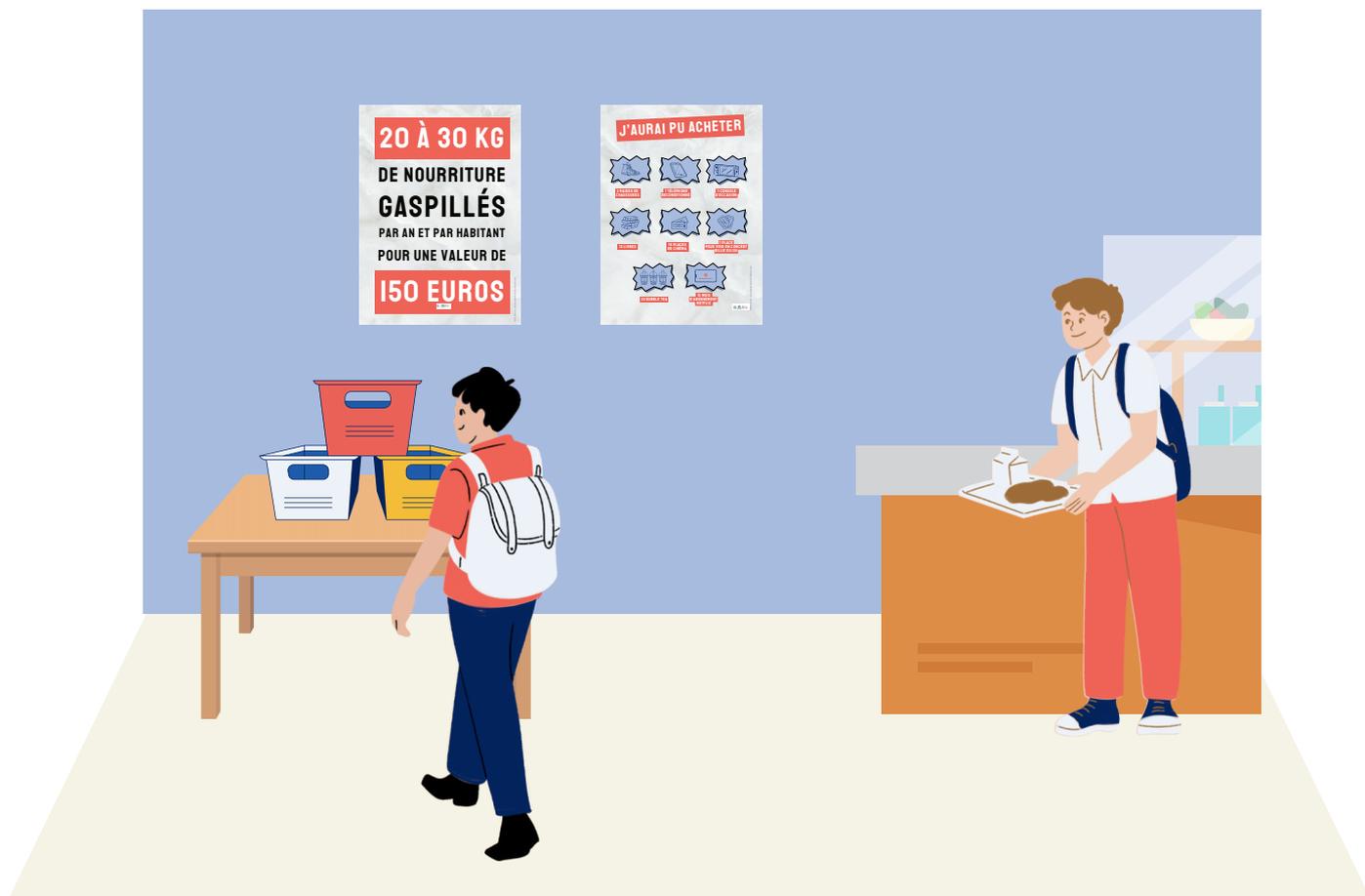


Les affiches présentes ci-après vous permettront d'informer et de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire.

Vous pouvez les disposer dans le restaurant scolaire mais aussi dans l'enceinte du collège.



Imprimez, en couleur, les affiches en A3 selon la place disponible. Pour les rendre plus durables, plastifiez-les !



LA GUERRE DU GASPILLAGE

LE RETOUR DU PLATEAU VIDE



*“Que la force de ne pas gaspiller
soit avec toi !”*

20 À 30 KG

**DE NOURRITURE
GASPILLÉS**

**PAR AN ET PAR HABITANT
POUR UNE VALEUR DE**

150 EUROS

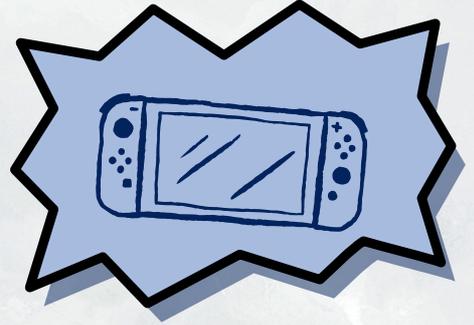
J'AURAIS PU ACHETER



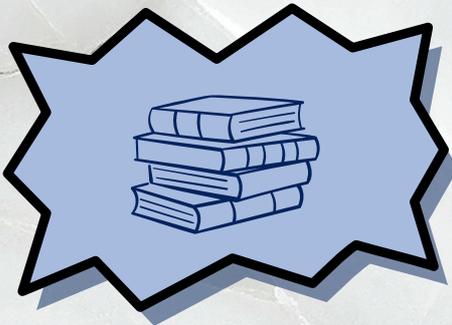
**2 PAIRES DE
CHAUSSURES**



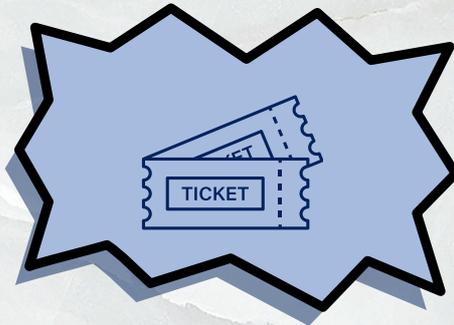
**1 TÉLÉPHONE
RECONDITIONNÉ**



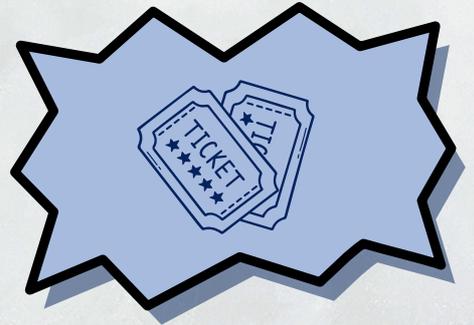
**1 CONSOLE
D'OCCASION**



12 LIVRES



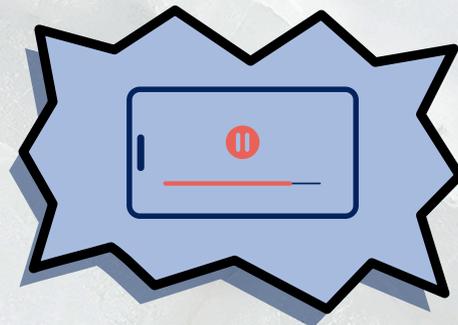
**15 PLACES
DE CINÉMA**



**1 PLACE
POUR VOIR EN CONCERT
BILLIE EILISH**



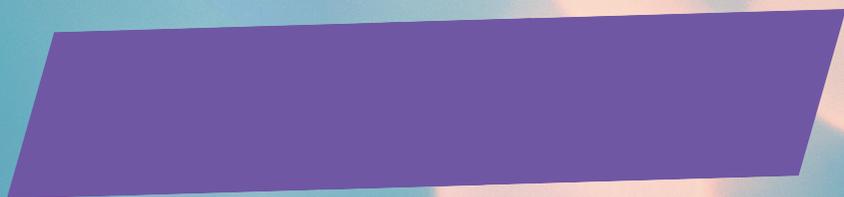
30 BUBBLE TEA



**10 MOIS
D'ABONNEMENT
NETFLIX**

Journée **CONTRE** **LE GASPILLAGE** **ALIMENTAIRE**

Au programme :

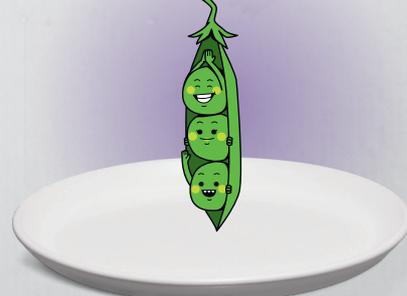
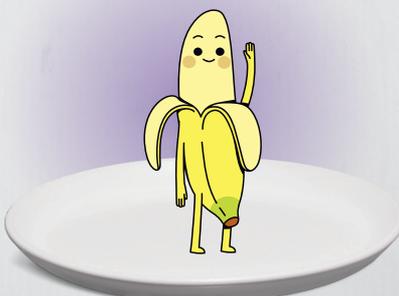
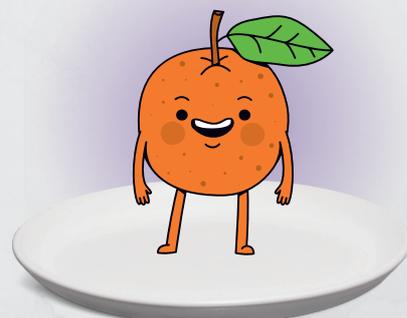
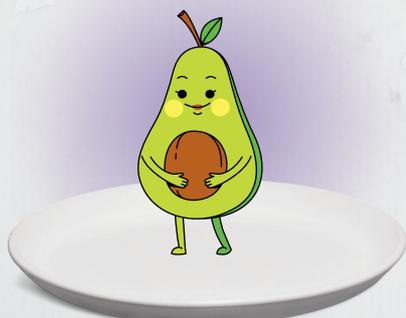
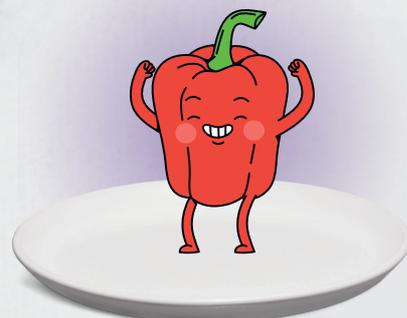
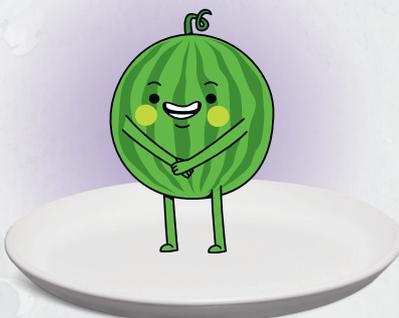
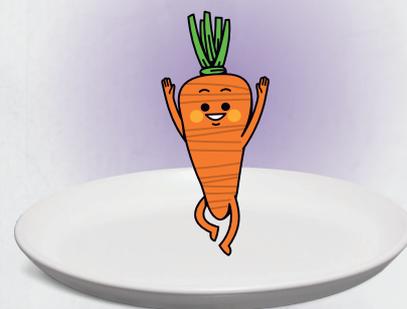
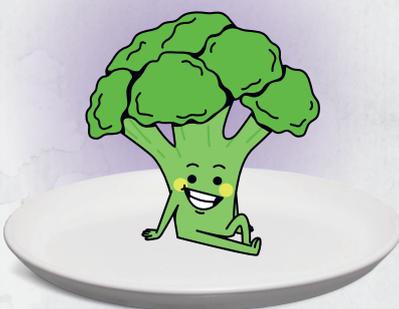


Semaine CONTRE LE **GASPILLAGE** **ALIMENTAIRE**

Au programme :



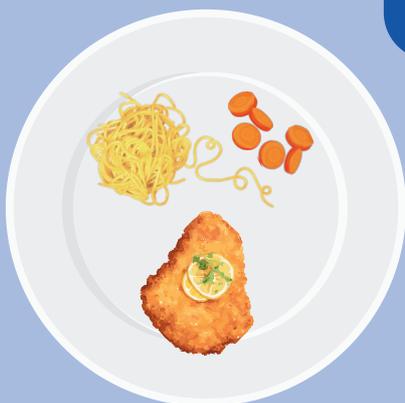
**MANGEZ MOI, NE ME JETEZ PAS,
MANGEZ MOI !**



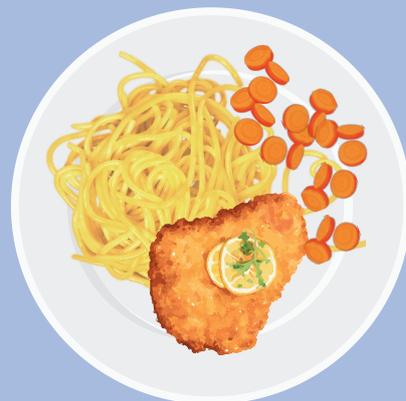


Découpez l'affiche et disposez-la à plusieurs endroits sur la ligne de self.

PETITE FAIM



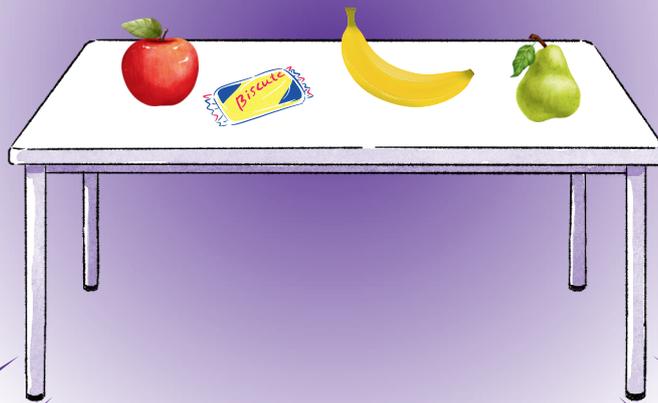
OU



GRANDE FAIM

**JE LE DIS
AU PERSONNEL !**

TABLE DE DONS



TU AS EU LES YEUX PLUS GROS QUE LE VENTRE ?

**SI TU NE L'AS PAS ENTAMÉ, AU LIEU DE JETER,
METS-LE SUR LA TABLE DE DONS !**