LYCEE LOUIS PERGAUD DE BESANCON

le gaspillage alimentaire

Enquête par observation

MARS 2021

ETUDIANTS DE BTS SP3S PREMIERE ANNEE

SOMMAIRE

Introduction 1
1) Présentation de la méthodologie 1
a) Les objectifs 1
b) La population et les critères de sélection 1
c) La méthode de travail 1
2) Les résultats de l'enquête du gaspillage alimentaire 3
a) Taux de plateaux sans déchets 3
b) Gâchis 4
- Selon le sexe 4
- La quantité 4
- Remarques et observations 9
Conclusion 9
Annexes 10
Annexe n°1 : Menus 10
Annexe n°2 : Grille d'observations 11
Annexe n°3 : Comparaison Année 2020 12

Introduction

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage et le gâchis alimentaire, une enquête par observation a été réalisée auprès des élèves demi-pensionnaires et internes du lycée Louis Pergaud à Besançon. Cette enquête a déjà eu lieu en Mars 2020.
L'observation a été réalisée au restaurant scolaire le vendredi 5 mars et le lundi 8 mars 2021 entre 12h et 14h.

1) Présentation de la méthodologie

a) Les objectifs

Le principal objectif de cette observation a été d'évaluer le taux de gaspillage et de gâchis alimentaire au sein du lycée.

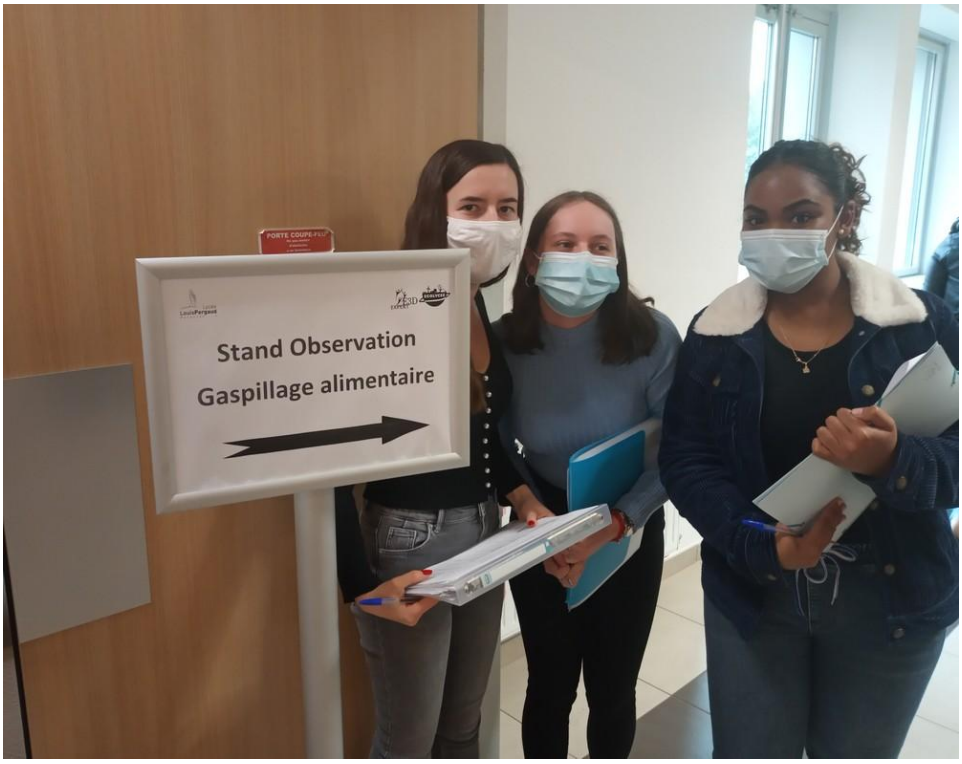
b) La population et les critères de sélection

La population étudiée était les élèves et professeurs/professionnels de l'établissement. L'objectif de l'observation était de 250 plateaux minimum, au final 341 ont été observés.

Le critère de sélection n'était pas défini, on prenait chaque personne qui allait à la desserte dans un petit coin pour leur demander la raison de leur non consommation.

c) La méthode de travail

Pour cela les enquêteurs se sont installés à la desserte pour le comptage des plateaux dit « Zéro gâchis » et les plateaux comportant des restes du repas. Une signalisation a été mise en place pour informer les personnes.

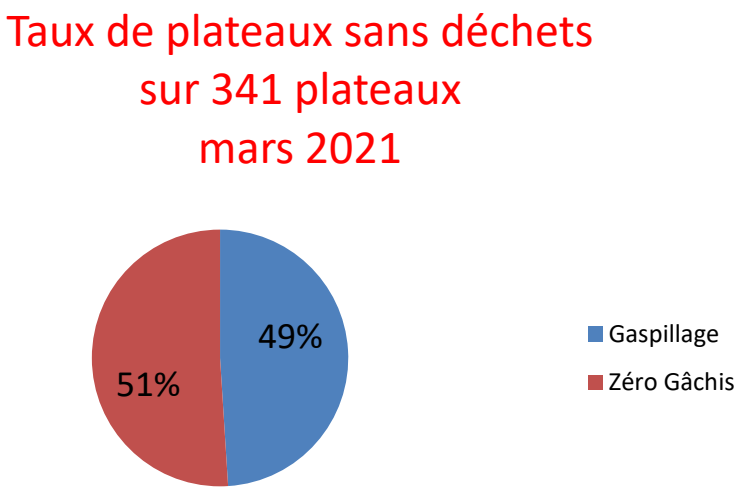


Les difficultés rencontrées

Lors de cette observation, plusieurs difficultés ont été rencontrées : notamment pour trouver un emplacement qui ne gêne pas les personnes pour manger. Il y a eut également le stress de certains élèves à l'égard de notre enquête, ce qui a amené certains d'entre eux à cacher le contenu de leur assiette ou dans d'autres cas, ils marchaient vite afin de nous éviter. Aussi, certains professeurs/professionnels ont montré leur mécontentement dû à l'embouteillage de la file lors des interrogations.

2) Les résultats de l'enquête du gaspillage alimentaire

a) Taux de plateaux sans déchets



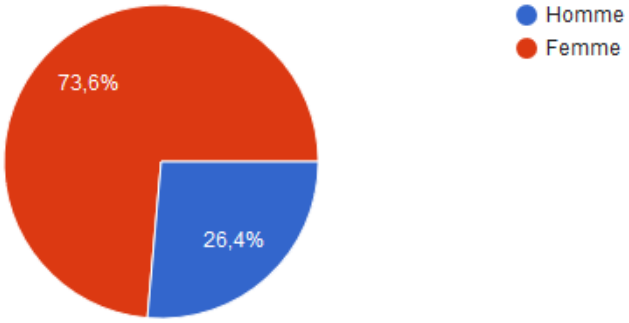
	2020	2021
Zéro gâchis	58	51
Gaspillage	42	49

En 2021, une marge étroite entre le gaspillage et le zéro gâchis est observée. En effet la moitié des personnes (51 %) n'ont rien laissé sur leur plateau. Tandis qu'en mars 2020, 58 % des personnes observées n'avaient rien laissé sur leur plateau. Donc cette comparaison montre qu'en un an, les plateaux sans déchets ont diminué. Cependant ce résultat s'explique car la méthode d'observation a changé. En 2021 l'observateur a compté tous les plateaux remis à la desserte sur une tranche horaire (12h – 12h50).

b) Gâchis

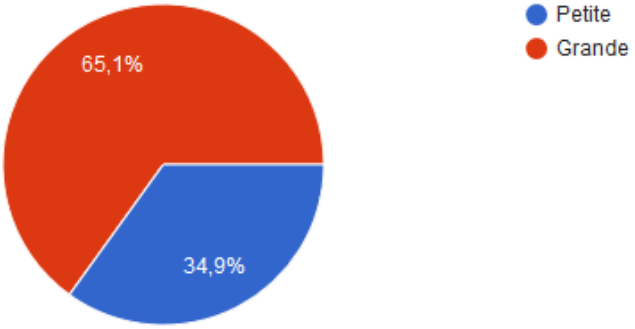
- Selon le sexe

L'observation des plateaux qui contiennent des denrées non consommées concerne nettement plus de femmes que d'hommes. (3/4)



Au point de vue nutritionnel, les femmes consomment moins de calories que les hommes. Il est possible que pour certaines les quantités servies soient trop importantes.

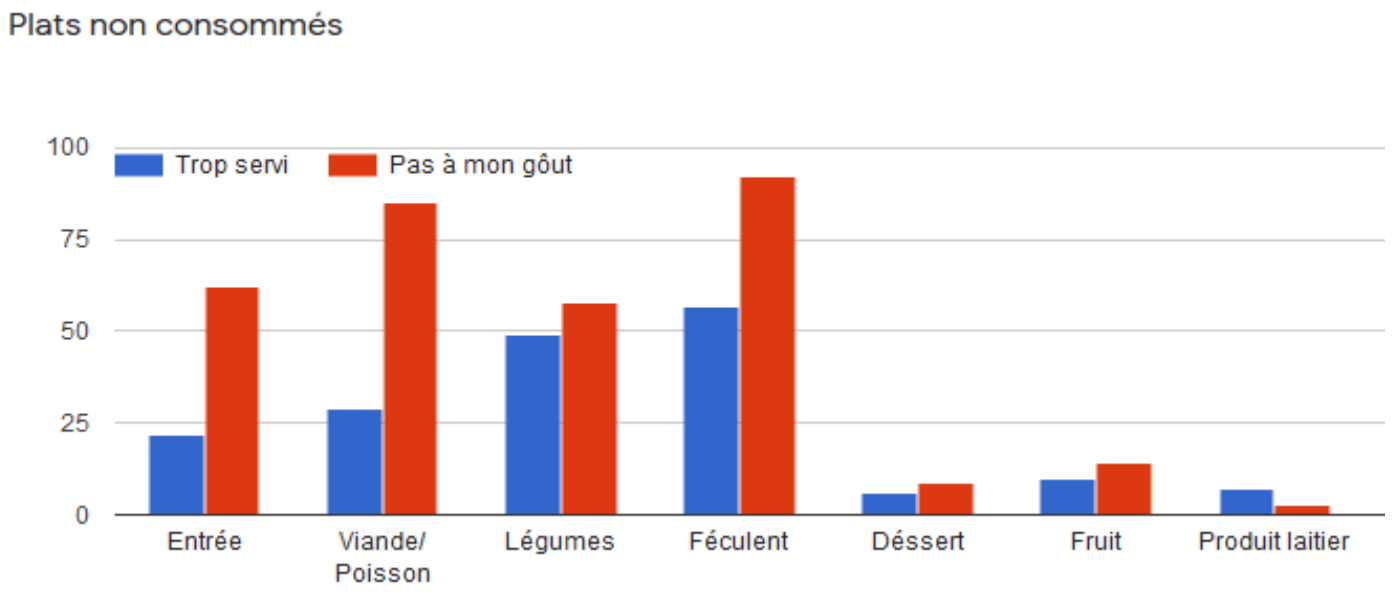
- La quantité



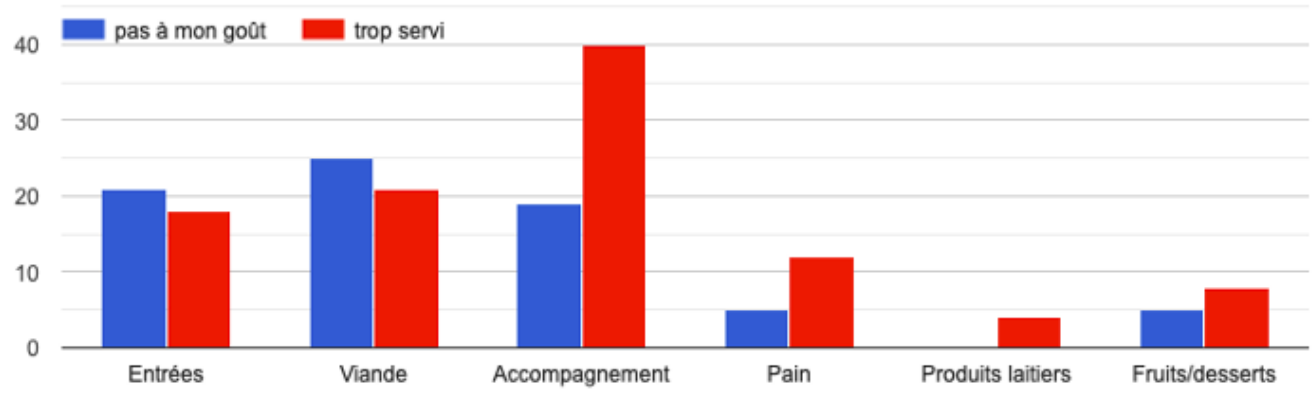
La plupart du temps les quantités restantes sont importantes. 149/229 personnes ont laissé de grandes quantités de nourritures contre 80 personnes qui en ont laissé peu.

Motifs énoncés pour les plats non consommés en 2021

Depuis 2020 le restaurant scolaire propose des assiettes petite faim et grande faim pour limiter le gaspillage. En 2021 le motif principal énoncé pour expliquer la non consommation est « pas à mon goût »



Plats non consommés en 2020

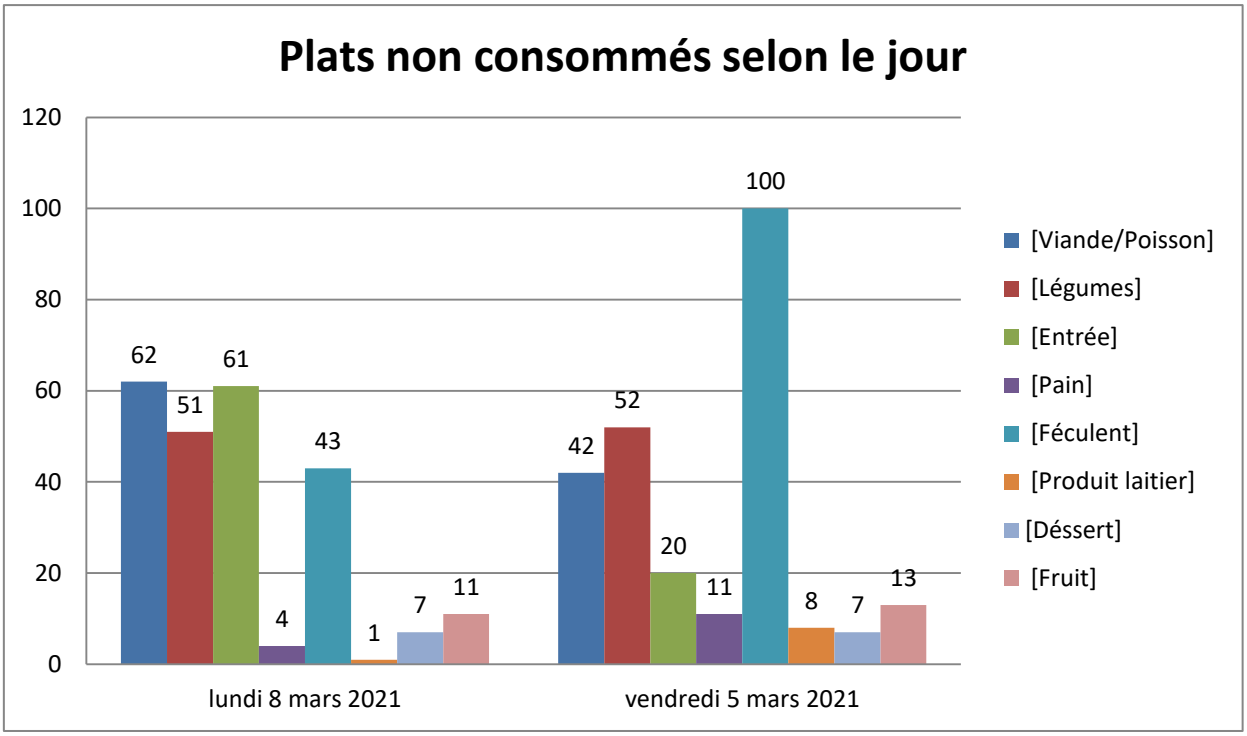


Analyse des denrées non consommées selon le jour

LU 08	**Préparations maison à base de légumes frais, en ramequins** Salade de fèves	**Lapin à l'espagnol** **Tortis bio** **Epinards bio à la crème** Dos de colin sauce citron	**Bûche du pilat** Yaourt à boire	**Salade de fruits tropicale** Fruits
VE 05	**Préparations maison à base de légumes frais, en ramequins**	**Poisson meunière** **Julienne de légumes** **Riz pilaf bio**	Tomme grise **Faisselle**	Fruits **Biscuits**

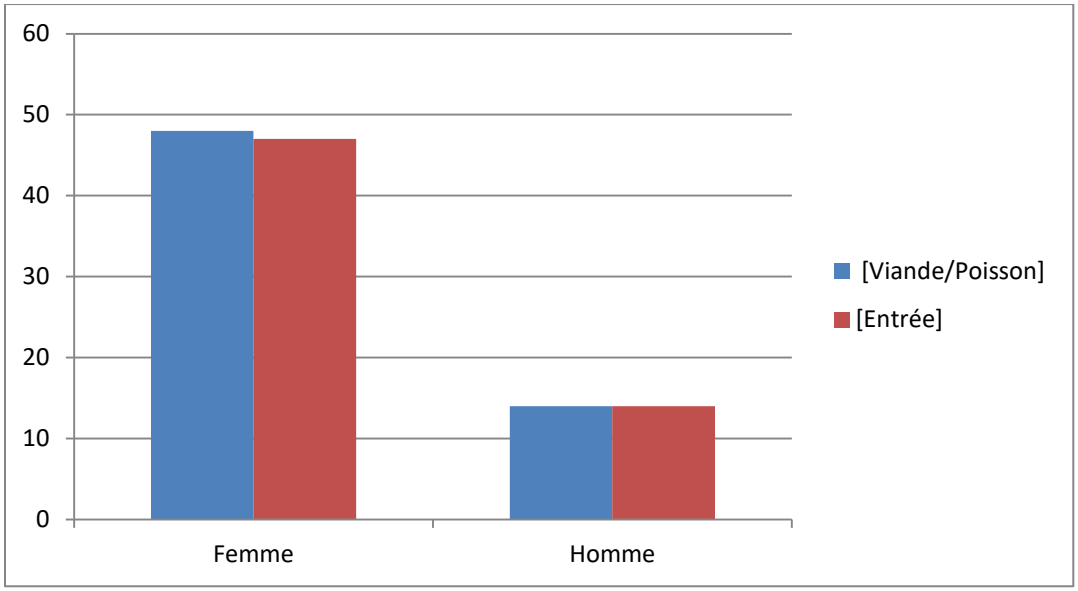
Les valeurs indiquées sont en valeur absolue : sur 240 plateaux lundi 08 et 253 plateaux le vendredi 05.

Les féculents proposés le vendredi 05 : (riz pilaf) n'ont pas été consommés. Alors que le lundi 08 (pâtes) ils ont été plus appréciés. On suppose qu'ils étaient plus au goût des élèves.

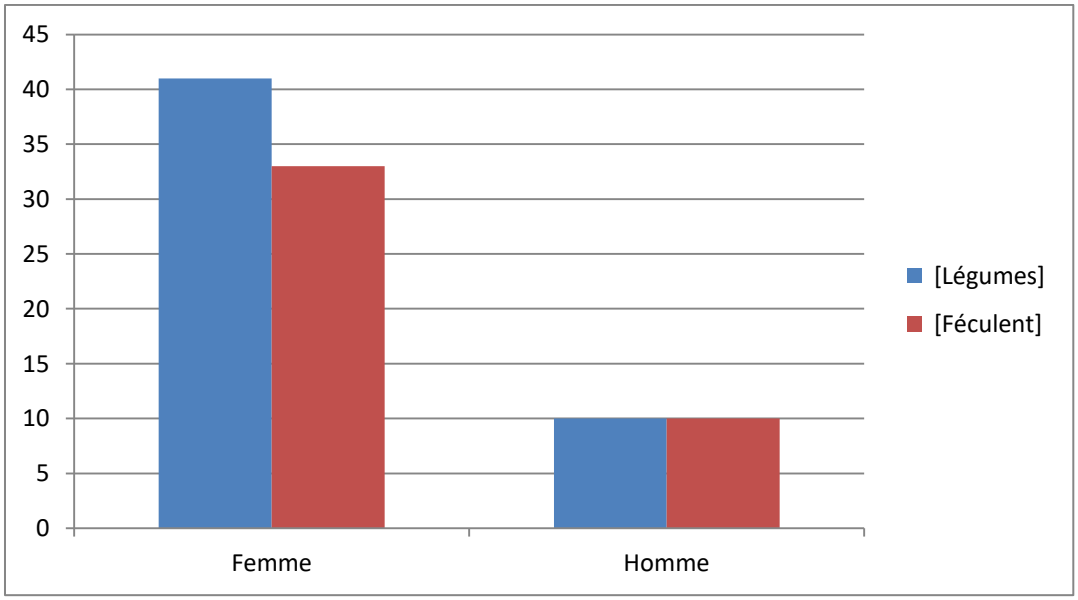


Gaspillage des produits non consommés en fonction du jour (lundi 08 mars)

LU 08	**Préparations maison à base de légumes frais, en ramequins** Salade de fèves	**Lapin à l'espagnol** **Tortis bio** **Epinards bio à la crème** Dos de colin sauce citron	**Bûche du pilat** Yaourt à boire	**Salade de fruits tropicale** Fruits



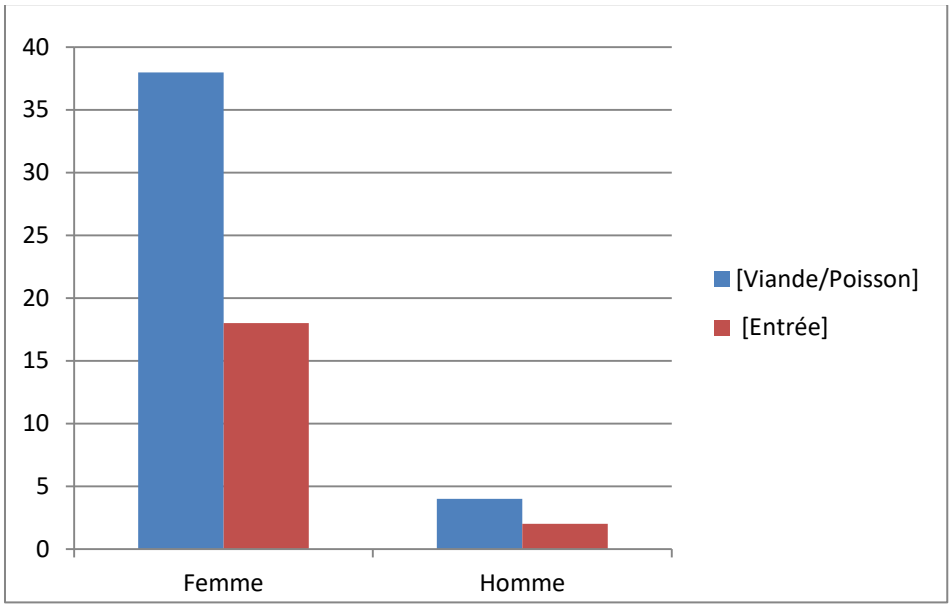
L'observation a démontré que les femmes ont gaspillées plus que les hommes.



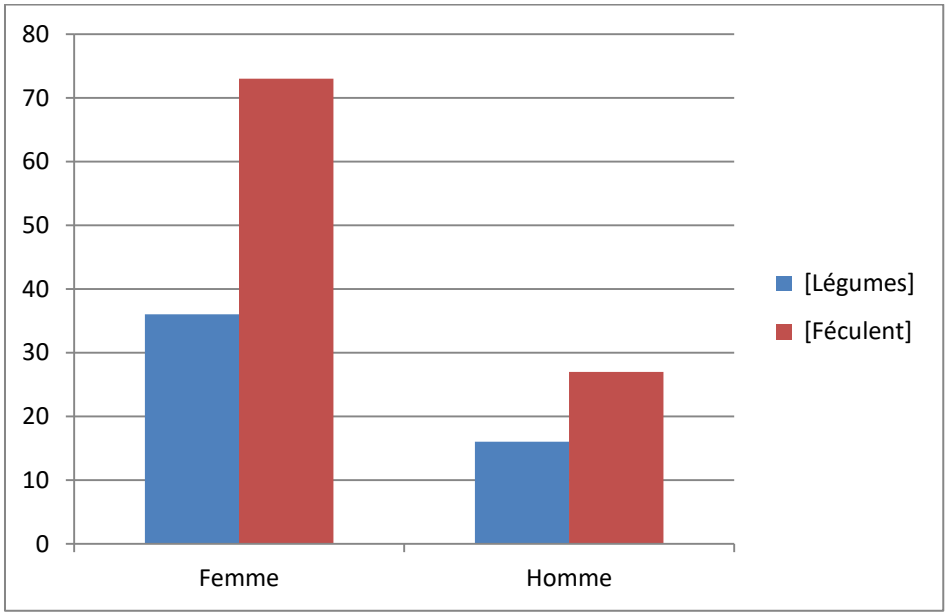
Le lundi 8 mars, les femmes ont gaspillé plus que les hommes. Ce sont les légumes qui ont été le plus gaspillés.

Gaspillage des produits non consommés en fonction du jour (vendredi 05 mars)

VE 05	**Préparations maison à base de légumes frais, en ramequins**	**Poisson meunière** **Julienne de légumes** **Riz pilaf bio**	Tomme grise **Faisselle**	Fruits **Biscuits**



Le vendredi 05, les femmes ont plus gaspillé que les hommes, tant au niveau des Viandes/ poissons que des entrées.



Les femmes ont plus gaspillé que les hommes que ce soit pour les légumes ou les féculents. Cependant, on remarque que le gaspillage de féculents est nettement plus important que celui de légumes.

- ### Remarques et observations

Dans l'ensemble, les remarques qui reviennent le plus souvent concernent :

- L'assaisonnement
- Le goût
- Quantité servie (trop)
- Certains plats sont jugés gras ou secs

Conclusion

Sur l'ensemble des plateaux environ la moitié sont rendus vides.

Les enquêteurs ont observé 341 plateaux contenant des denrées non consommées sur deux journées. On peut voir que les aliments les plus jetés sont les féculents, Viandes/poissons et les entrées.

La quantité gaspillée varie selon le sexe et menu.

Le gaspillage alimentaire reste important au lycée malgré la mise en place des assiettes petite faim et grande faim, possibilité de se resservir. Il serait intéressant de sensibiliser les élèves pour qu'ils demandent des quantités adaptées à leurs besoins.

En parallèle une enquête sur l'équilibre alimentaire a été menée.

Annexes

Annexe n°1 : Menus

VE 05	**Préparations maison à base de légumes frais, en ramequins**	**Poisson meunière** **Julienne de légumes** **Riz pilaf bio**	Tomme grise **Faisselle**	Fruits **Biscuits**
LU 08	**Préparations maison à base de légumes frais, en ramequins** Salade de fèves	**Lapin à l'espagnol** **Tortis bio** **Epinards bio à la crème** Dos de colin sauce citron	**Bûche du pilat** Yaourt à boire	**Salade de fruits tropicale** Fruits

Annexe n°2 : Grille d'observations

Grille d'observation de l'équilibre alimentaire à la restauration scolaire

Date : 03.2021
Lieu : Cantine
Contexte : COVID-19
Entourer ou cocher

Observateurs :
Poste : sortie chaine chaude

Légende pour le plat : *Féculent : **F*** *Légumes : **L*** *Viandes et Poissons : **V/P***

Légende pour la quantité restante : *Petite : **P*** *Grande : **G***

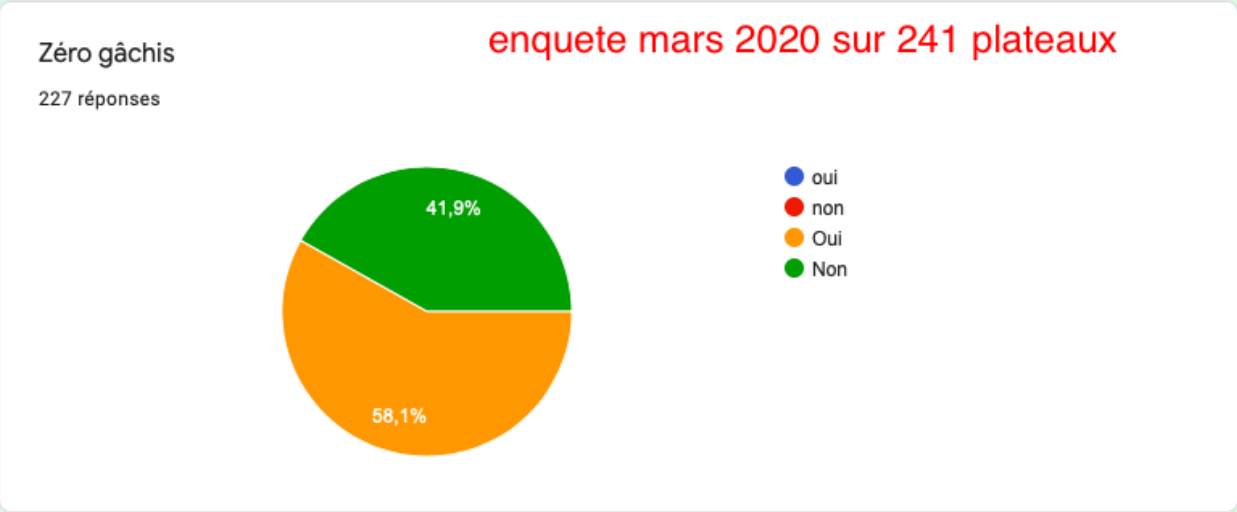
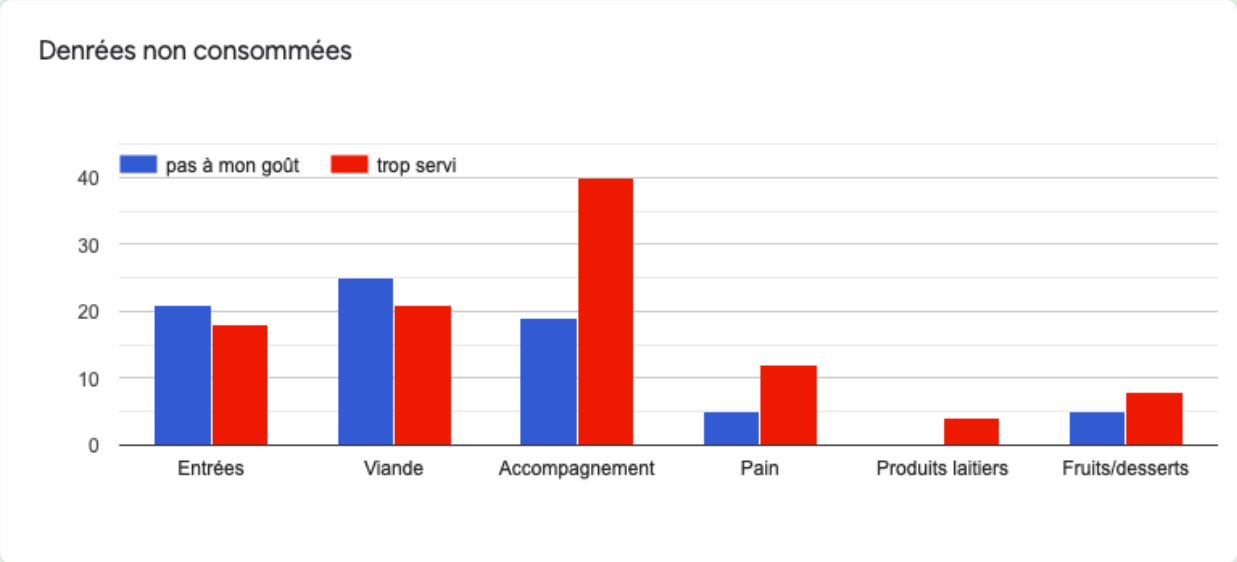
Plateau	1	2	3	4	5
Sexe	H F	H F	H F	H F	H F
EQUILIBRE ALIMENTAIRE					
Entrée	F L V/P	F L V/P	F L V/P	F L V/P	F L V/P
Plat	F L V/P	F L V/P	F L V/P	F L V/P	F L V/P
Dessert Sucré					
Fruit/compote					
Produit laitier					
Pain	0 – 1 – 2 – 3 et +	0 – 1 – 2 – 3 et +	0 – 1 – 2 – 3 et +	0 – 1 – 2 – 3 et +	0 – 1 – 2 – 3 et +
Quantité	P G	P G	P G	P G	P G
Menu équilibré	*Oui Non*	*Oui Non*	*Oui Non*	*Oui Non*	*Oui Non*
Remarques					

Grille d'observation du gaspillage alimentaire à la restauration scolaire

Date : 03.2021
Lieu : Cantine
Contexte : COVID-19

Observateurs :
poste : Desserte des plateaux

Légende pour la quantité restante *:Trop grande quantité : **Q*** *Goût de la personne : **G*** *Petite : **P*** *Grande : **G***

Plateau	1	2	3	4	5
Sexe	F H	F H	F H	F H	F H
GASPILLAGE ALIMENTAIRE					
Zéro déchet	Oui non	Oui non	Oui non	Oui non	Oui non
Demande de complement	Oui non	Oui non	Oui non	Oui non	Oui non
resservi	Oui non	Oui non	Oui non	Oui non	Oui non
Entrée	Q G	Q G	Q G	Q G	Q G
Viande/poisson	Q G	Q G	Q G	Q G	Q G
legumes	Q G	Q G	Q G	Q G	Q G
feculents	Q G	Q G	Q G	Q G	Q G
Dessert	Q G	Q G	Q G	Q G	Q G
Fruit	Q G	Q G	Q G	Q G	Q G
Produit laitier	Q G	Q G	Q G	Q G	Q G
Pain	Q G	Q G	Q G	Q G	Q G
Quantité restante	P G	P G	P G	P G	P G
Remarques					

Annexe n°3 : Comparaison Année 2020