COLLEGE LES COUTURES

savoir cultiver partager

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Semaine du 17 au 21 mai 2021

Le collège Les Coutures, après avoir sensibilisé les convives en 2017 et 2019 au gaspillage alimentaire, a mis les bouchées doubles en 2021. Grâce à l'aide du conseil départemental, il s'est adjoint les services de l'association « De mon assiette à notre planète », fondée par Anne Didier-Pétremant. Cette expertise ainsi que l'énergie et la ferveur du CVC ont permis, malgré les contraintes imposées par l'épidémie COVID, de mener à bien une semaine de pesée avec la plus grande rigueur. Cet incontournable de toute action contre le gaspillage alimentaire a permis de proposer une analyse plus précise de nos habitudes alimentaires et d'aller plus loin que les années passées.

Nous félicitons et remercions l'équipe du CVC, son infatigable animatrice Maïté Sancerni (CPE), l'équipe de cuisine menée par sa chef Sandrine Martinez ainsi que Jean-Marie Lamour, adjoint-gestionnaire, porteur du projet. Merci également aux excellentes recrues de dernière minute.

Cavaillé Ana-Sofia Kamba Lenny Guy-Wavelet Thibault
Lamache Cyle Damy Manon Hamadi Nail
Chamu Timéo Traoré Mame-Fatim Berric Zoé
Drappier Emma Chelby André
Moutté Nina Swan Bertrand Gobin Charlotte
Azoulay Samuel Porlier Gabrielle
Bouzekri Ayoub Baleshram Gajanan
Rohrmann Justine Liegault Lilou

Jérôme MORIN

COLLEGE DE PARMAIN
Le Principal

Scènes de tri

Scènes de désolation

15,8 kg de riz

Gaufres

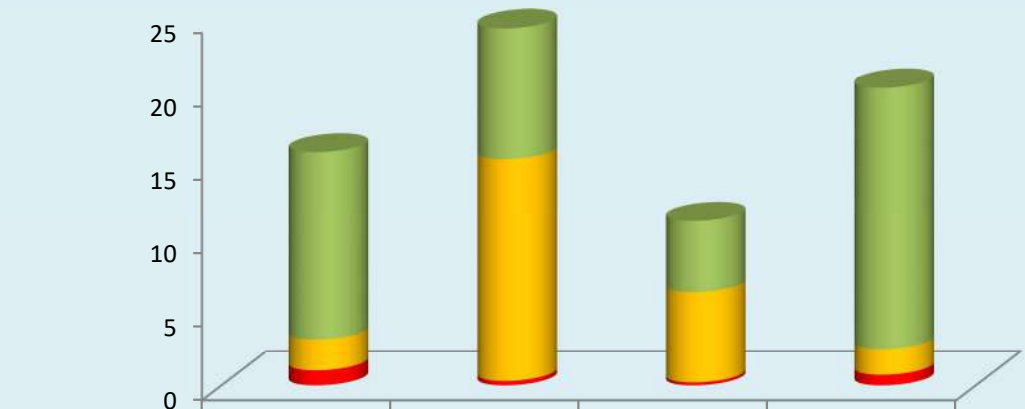
Quelques croque-fromages

11,5 kg de haricots

Plateau partant à la plonge !!!

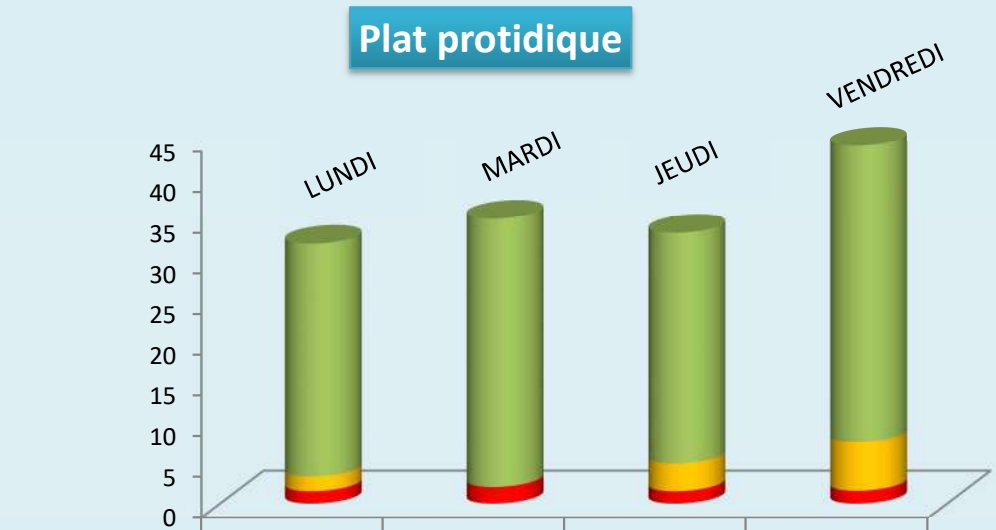
Félicitations pour avoir joué le jeu!

Les chiffres de la semaine



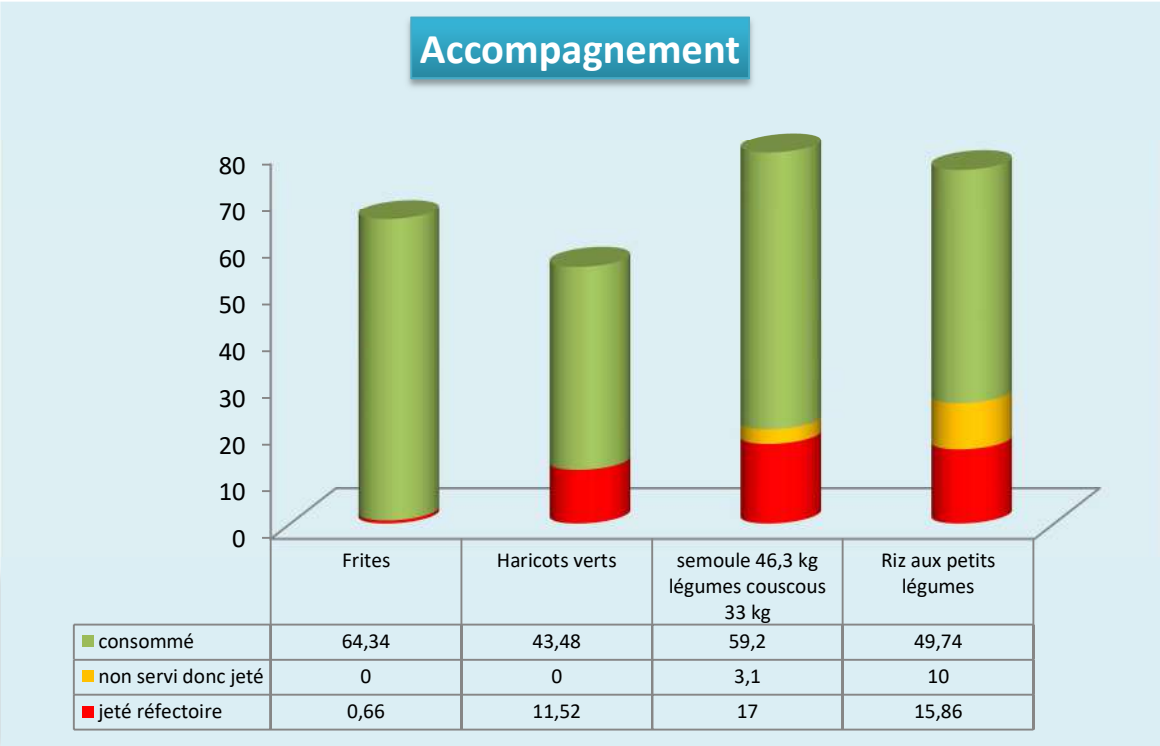
	concombres betteraves salades	Salade de lentilles Salade de pommes de terre	carottes cumin salade fèves Salade	entrées chaudes variées Salades
consommé	12,78	8,9	4,85	17,81
non servi donc jeté	2,1	15,12	6,12	1,76
jeté réfectoire	1,02	0,3	0,2	0,72

Les entrées particulièrement nourrissantes de la semaine ont du mal à s'imposer : 38% des 72 kg ont été jetés. Pas de salade de tomates il est vrai cette semaine.



	Steak haché	Croque fromage soja-blé	Poulet 29,75 kg (avec os) Merguez 14 kg	Nugget's pooisson
consommé	28,6	32,96	28,33	36,42
non servi donc jeté	1,8	0	3,4	6
jeté réfectoire	1,52	2,04	1,52	1,58

13 % des plats protidiques ont été jetés, mais seulement 6 % pour les croque-fromages !

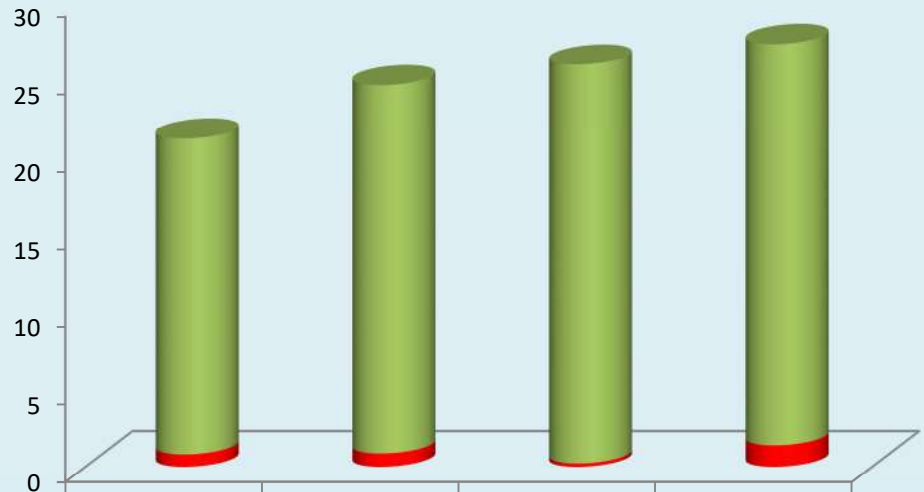


	Frites	Haricots verts	semoule 46,3 kg légumes couscous 33 kg	Riz aux petits légumes
consommé	64,34	43,48	59,2	49,74
non servi donc jeté	0	0	3,1	10
jeté réfectoire	0,66	11,52	17	15,86

Frites mises à part, les accompagnements ont du mal à s'imposer. 28 % des 210 kg de la semaine (haricots verts, semoule et légumes de couscous, riz aux petits légumes (34 %)) ont dû être jetés.

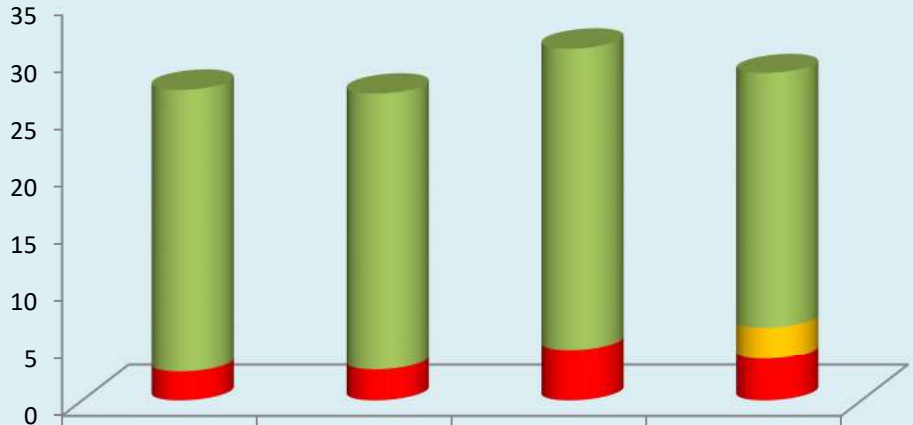
Les frites sont plébiscitées. 99 % des 65 kg ont été consommés. Attention, mauvaise réputation sur le plan de l'équilibre alimentaire !

Laitages

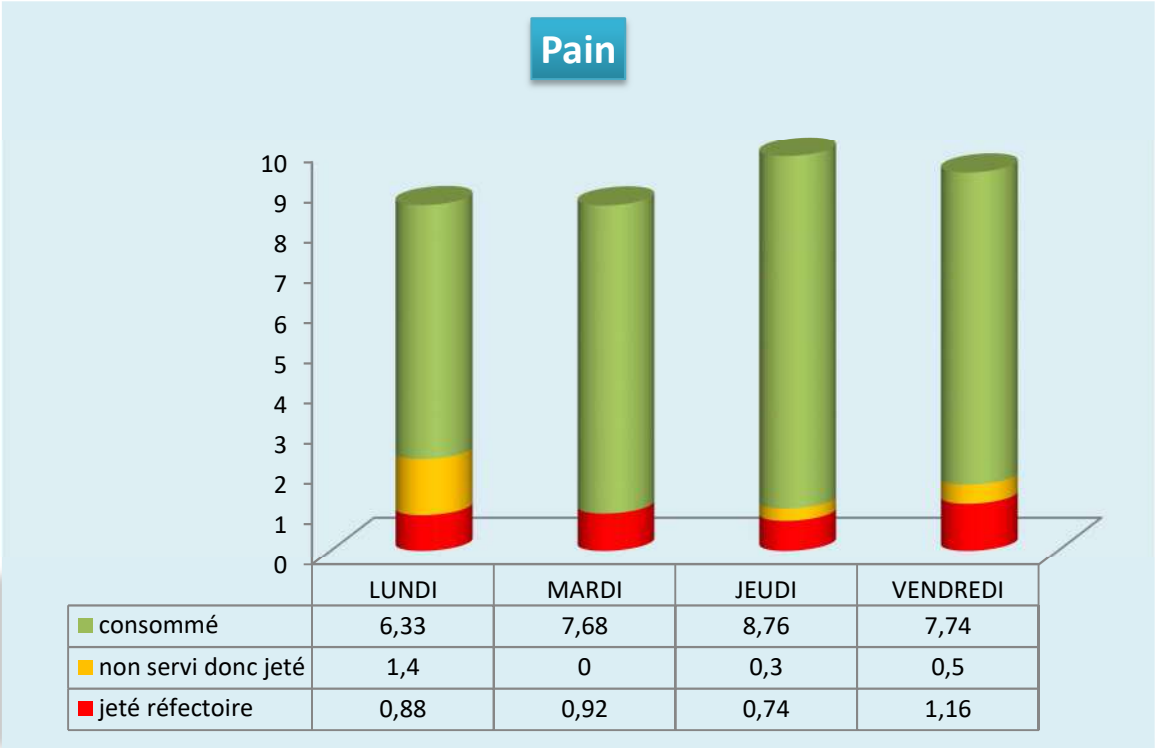


	fromage 1,26 yaourt 19,875	Yaourt 23,25 kg Fromage 1,33 kg	Yaourt 24,62 kg Fromage 1,3 kg	Yaourt 24 ,75 kg Fromage 1,5 kg
consommé	20,34	23,72	25,7	25,87
non servi donc jeté	0	0	0	0
jeté réfectoire	0,8	0,86	0,22	1,38

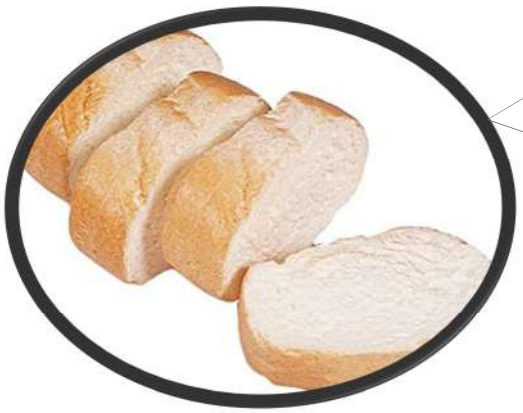
Desserts



	Compotes + fruits	Pâtisserie 24,4 kg Fruits 2,42 kg	Fruits	Fruits 3,6 kg Fruits au sirop 25 kg
consommé	24,65	24,14	26,38	22,26
non servi donc jeté	0	0	0	2,72
jeté réfectoire	2,5	2,68	4,42	3,62



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
consommé	6,33	7,68	8,76	7,74
non servi donc jeté	1,4	0	0,3	0,5
jeté réfectoire	0,88	0,92	0,74	1,16



83 % seulement des 37 kg de pain ont été consommés. Les 6,3 kg jetés sont en partie dus à une faim surévaluée.

Où en est-on à Parmain ?

Le coût de ces gaspillages lors de cette semaine?

Plus de **420 €**

17% des 739 kg de nourriture préparés pour 1283 convives ont été **jetés**, soit 100 grammes par personne.
Moyenne des collèges en France : 125 g

Ce qui, pour une année scolaire « normale » (sans classes fermées ni hybridation) établit ce constat :

6,5 tonnes de nourriture jetées = 22 000 €

Soit <u>2 semaines de cantine</u> !

Et le réchauffement de la planète pendant ce temps ?

16,5 tonnes de CO^2 rejetés dans l'atmosphère pour rien !

1 kg de déchets **alimentaires** = 2,53 kg en **équivalent CO2**

Les bons réflexes aux Coutures (1)

Je n'aime pas trop les légumes mais je goûte quand même un peu

Parfois je gâche, mais je goûte avant.

J'ai bien aimé le repas ! Je pense que le gâchis portera surtout sur le riz. En plus, il y a des légumes dedans.

J'ai pris la moitié des nuggets de poisson pour ne pas gâcher. Je n'ai pas pris de sauce car sinon je ne n'aurais pas mangé car je n'aime pas le curry.

Quand je n'ai plus faim je ne vais pas me forcer à manger mais je ne pense pas tant gaspiller que ça. Il y aura de toute façon toujours du gaspillage mais ce n'est pas une bonne chose.

Je n'aime pas courgettes, concombre, poivrons, ananas… Mais quand je gâche je goûte avant.

Micro-trottoir

Semaine d'action contre le gâchis alimentaire 17-21 mai 2021

Les bons réflexes aux Coutures (2)

On a une bonne cantine, avec des plats variés. Je gâche très rarement. Je n'aime pas gâcher. J'essaie de ne prendre que ce que je vais manger.

Il faut tout manger dans son assiette en ne pas gaspiller parce que les enfants qui sont à la rue n'ont pas le droit de manger

Je ne gaspille pas souvent

Si c'est quelque chose que je n'aime pas je peux laisser mais je ne vais pas tout jeter. C'est bien de donner aux autres. Le gaspillage est regrettable car des gens n'ont pas de nourriture.

Les gens qui gaspillent me font ch… !

Je n'ai pas pris de haricots verts car je n'aime pas gâcher

Je jette très rarement des aliments

Micro-trottoir

Semaine d'action contre le gâchis alimentaire 17-21 mai 2021

Pourquoi il y a parfois du gaspillage aux Coutures

Des fois c'est bon, des fois c'est pas bon, mais il faut quand même goûter.

La compote aux fraises n'est pas bonne car elle n'a pas un goût de fraise

En général ça passe. Les légumes verts, parfois, je n'aime pas trop ça.

Les haricots c'est bon mais il manque un petit truc comme de l'ail ou du sel.

Les légumes c'est fade

Je jette parfois des aliments. J'ai jeté le steak parce qu'il était un peu sec.

Je n'ai pas tout mangé parce qu'ils ont craché dans mon assiette

Micro-trottoir

Semaine d'action contre le gâchis alimentaire 17-21 mai 2021

Pourquoi il ne devrait pas y avoir de gaspillage aux Coutures

La cantine c'est bien !

La cantine en général c'est très bon

Le repas d'aujourd'hui ? Incroyable ! J'adore cette cantine, c'est la meilleure du 95. Très bons produits, très bien cuisinés, repas bien équilibrés. Dommage que je n'aie jamais de frites ☺ car c'est le lundi.

C'est beaucoup mieux que ma cantine de Primaire

D'une façon générale c'est très correct par rapport à ce qu'on peut manger dans certaines cantines. J'essaie de faire attention aux restes dans mon assiette

La cantine est très bien. Des fois je mange bien, des fois je mange mal. Niveau propreté, c'est très bien.

Je jette très rarement car j'apprécie beaucoup la cantine ici, l'une des meilleures de 15 établissements où j'ai travaillé. Quantité et qualité. Je n'aime pas trop quand il y a trop de légumes dans l'assiette. J'aime le couscous

Micro-trottoir

Semaine d'action contre le gâchis alimentaire 17-21 mai 2021