



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Bilan de la semaine de pesée des déchets
Du 25/05 au 5/06/2026

LA CANTOCHE de SAINT-PERE-EN-RETZ



1. CONTEXTE

Rôle de la restauration scolaire

Au-delà de l'enjeu nutritionnel consistant à nourrir pour contribuer à la couverture des besoins physiologiques des élèves et à l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires, la restauration scolaire a bien d'autres enjeux qu'il convient de souligner : enjeux de santé publique, de justice sociale, de citoyenneté, de développements économiques et environnementaux. Elle doit être pour chaque élève, un moment de convivialité, de plaisir et d'éducation alimentaire.

Typologie du restaurant scolaire par école

| | <i>Niveau scolaire</i> | <i>Typologie</i> |
|---------------------|------------------------|------------------|
| St Opportune | Maternelle | Service à table |
| | Primaire | SELF |
| Jacques Brel | Maternelle | Service à table |
| | Primaire | SELF |

Définition du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire se définit comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ». Il faut donc séparer les déchets inévitables (épluchures de fruits, peau de melon...) et les déchets évitables (restes de plats, de pain...) qui correspondent au Gaspillage alimentaire.

Réalisation de semaines de pesées

Durant les semaines de pesée 3 gisements ont été différenciés et pesés :

- La quantité livrée, c'est-à-dire qui arrive sur le site = « production ».
- La quantité non servie = « Restes non servis », c'est-à-dire les aliments consommables mais non distribués aux convives car en surplus.
- La quantité de déchets d'assiette ou « restes des convives », c'est-à-dire ce qui a été servi mais pas consommé, ils ne peuvent donc pas être resservi. Aussi appelé « retours assiettes ».

Grâce à ces données, les quantités servies et celles consommées sont donc extrapolables.












Les biodéchets sont pesés par composante du menu (pain, entrée, plats, laitage, desserts).

A l'instar des suivis réalisés en 2023 et en 2024 il a été convenu de réaliser un diagnostic gaspillage alimentaire global du restaurant scolaire, maternels et élémentaires confondus, en réalisant un suivi sur 2 semaines.

Tifenn JAEGERT, en charge des actions de prévention déchets à la CCSE, a accompagné le restaurant scolaire dans la réalisation des pesées et a pu assister à 3 services sur la période.

MENUS












| Convivio RESTAURANT BIEN-ÊTRE & RESPONSABLE | MENU | | Pain artisanal | | | RS de St Père en Retz | |
|--|-------|--|----------------|---|--|---------------------------|--|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI | Semaine du 25/05 au 31/05 | |
| HORS D'ŒUVRE | | | | Bâtonnets de carottes sauce cocktail | | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | Lasagne de légumes | | Jambon grill Haricots blancs | Poisson meunière Purée de brocolis | | |
| PRODUIT LAITIER | | Coulommier | | | Emmental (maternelle) & Meule de Retz du Pont Caillaud | | |
| DESSERT | | Crème dessert chocolat ferme Gineau | | Fruit frais | Eclair au chocolat | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
|  Produit de saison |  Pâtisserie élaborée dans notre cuisine |  Repas Végétarien |   |
|  Produit issu de l'agriculture biologique |  Producteurs locaux issu de la Région Pays de La Loire | | |
|  Viande de porc, volaille et boeuf Française |  Produits de qualité : HVE, MSC, NA, Label Rouge, BBC... | | |
|   | Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école ». | | |

* Aide UE à destination des écoles

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

| Convivio RESTAURANT BIEN-ÊTRE & RESPONSABLE | MENU | | Pain artisanal | | | RS de St Père en Retz | |
|--|--|---|----------------|--|---|---------------------------|--|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI | Semaine du 01/06 au 07/06 | |
| HORS D'ŒUVRE | Céleri rémoulade | Piémontaise (porc) | | Salade de lentille emmental vinaigrette | | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Curry de courgette et pois chiches Semoule | Marmite de poisson sauce crème Haricots verts | | Emincé de volaille à la crème Carottes vichy | Carbonara (porc) Macaronis | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | Yaourt sucré de la ferme du Chaudron (49) | Mimolette (maternelle) & meule de Retz du Pont Caillaud | | |
| DESSERT | Fruit frais | Fromage blanc ferme Gineau* au miel local | | | Fruit frais* | | |

| | | | |
|--|---|--|---|
|  Produit de saison |  Pâtisserie élaborée dans notre cuisine |  Repas Végétarien |   |
|  Produit issu de l'agriculture biologique |  Producteurs locaux issu de la Région Pays de La Loire | | |
|  Viande de porc, volaille et boeuf Française |  Produits de qualité : HVE, MSC, NA, Label Rouge, BBC... | | |
|   | Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école ». | | |

* Aide UE à destination des écoles

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



2. SYNTHÈSE DES RESULTATS

| SYNTHÈSE DES MESURES DES PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DE LA PRODUCTION DE BIODECHETS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------|---------------|--|------------|-------------|---------|----|---------------------|-----|--|-----|----------------------|----|----------|----|------|----|
| Restaurant scolaire La Cantoche - SAINT-PÈRE-EN-RETZ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de mesures : | 4 | mesures | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre total de repas servis | 2369 | repas | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre moyen de convives par jour | 338 | convives/jour | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantités de pertes et gaspillage (sur la période de mesure) | | unités | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantité d'aliments gaspillés | 70,06 | kg | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gaspillage moyen par repas | 29,57 | g/repas | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont retour assiettes uniquement | 23,46 | g/repas | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pertes et gaspillage alimentaire minimum | 16,9 | g/repas | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pertes et gaspillage alimentaire maximum | 50,65 | g/repas | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantité d'aliments préparés | 836,50 | kg | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pourcentage du gaspillage par rapport aux quantités préparées | 8,4% | % | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont retour assiettes | 6,6% | % | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont retours de distribution | 1,7% | % | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantités de biodéchets produits (pertes à la préparation des repas et pertes et gaspillage) | | unités | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantité moyenne de biodéchets de préparation des repas - par service | 4,41 | kg/service | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantité moyenne de biodéchets de préparation des repas - par repas | 13,13 | g/repas | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantité moyenne de biodéchets (préparation + pertes et gaspillages) - par service | 14,42 | kg/service | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantité moyenne de biodéchets (préparation + pertes et gaspillages) - par repas | 42,50 | g/repas | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantité moyenne de biodéchets - hors plats non servis => Too good to go - par service | 12,35 | kg/service | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantité moyenne de biodéchets - hors plats non servis => Too good to go - par repas | 36,07 | g/repas | | | | | | | | | | | | | | | |
| Analyse des pertes et gaspillage alimentaire par composante (si renseigné) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Répartition des poids des composantes du menu dans les pertes et gaspillage alimentaire | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <caption>Répartition des poids des composantes du menu dans les pertes et gaspillage alimentaire</caption> <thead> <tr> <th>Composante</th> <th>Pourcentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Entrées</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Légumes / Féculents</td> <td>47%</td> </tr> <tr> <td>Viandes / Poissons/Protéines végétariennes</td> <td>42%</td> </tr> <tr> <td>Fromages ou laitages</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Desserts</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Pain</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Composante | Pourcentage | Entrées | 6% | Légumes / Féculents | 47% | Viandes / Poissons/Protéines végétariennes | 42% | Fromages ou laitages | 4% | Desserts | 0% | Pain | 1% |
| Composante | Pourcentage | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Entrées | 6% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Légumes / Féculents | 47% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Viandes / Poissons/Protéines végétariennes | 42% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fromages ou laitages | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Desserts | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pain | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EXTRAPOLATION A L'ANNÉE DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de repas servis / an : | 53 000 | repas | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantité gaspillées par an : | 1 567,31 | kg /an | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantité de biodéchets produits par l'activité de restauration par an : | 1 911,56 | kg /an | | | | | | | | | | | | | | | |

3. CONCLUSION

| ACCOMPAGNEMENT A LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET A LA VALORISATION DES BIODECHETS | | |
|---|------------|--|
| TYPE DE DIAGNOSTIC | | |
| Réalisé du : | 25/05/2026 | au 05/06/2026 |
| diagnostic de suivi | | |
| ETABLISSEMENT : | | |
| La Cantoche - Restaurant scolaire de Saint-Père -en-Retz | | |
| ACCOMPAGNÉ PAR : | | |
| Tifenn JAEGERT - Service Environnement CCSE 07.84.16.72.16 t.jaegert@cc-sudsestuaire.fr | | |
| RESPONSABLES DU PROJET : | | |
| Elue : Angelina BADEAU / Cuisinier : Sébastien ARCHAMBEAU | | |
| TYPE DE RESTAURATION | | |
| Gestion concédée en liaison froide | | |
| FOURNISSEUR DE REPAS | | |
| Océane de restauration | | |
| VOS CHIFFRES CLÉS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (sur type de repas mesurés) | | |
| GASPILLAGE MOYEN (en g/repas) | 29,57 | L'ADEME estime le gaspillage alimentaire à 100 g/repas dans les établissements scolaires (de la maternelle au lycée) - donnée actualisée |
| RESTES ASSIETTE (en g/repas) | 23,46 | |
| QUANTITE ANNUELLE GASPILLÉE (en kg/an) | 1 567,31 | |
| LA PRODUCTION DE BIODECHETS DE VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE / AN | | |
| QUANTITE ANNUELLE DE BIODECHETS ISSUS DE LA PRÉPARATION DE REPAS (en Kg/an) | 691,08 | |
| QUANTITE ANNUELLE DE BIODECHETS - PERTES ET GASPILLAGES (en Kg/an) | 1 911,56 | Le tri des biodéchets est obligatoire depuis le 1/01/2024 (loi Economie circulaire et gaspillage alimentaire du 10/02/2020) |
| RAPPEL DE LA MOYENNE DES PESÉES 2025 | | |
| GASPILLAGE MOYEN (en g/repas) | 30,98 | |
| RESTES ASSIETTE (en g/repas) | 22,20 | |

| VOS POINTS FORTS ET NOUVEAUTÉS | VOS MARGES DE PROGRES |
|---|---|
| <p>Avec un gaspillage à 29,6g/convive/repas avant revente à "Too good to go" sur 2 semaines de pesées, vos performance sont très en-deça de la moyenne nationale (100g/convive/repas). En légère baisse (-4,5%) par rapport à la dernière campagne "officielle" de pesées réalisée en mars 2025 (1 semaine de pesées). Vous stabilisez vos résultats autour des 30g/repas, bravo !</p> <p>> Equipe-projet : un nouveau binôme élue-responsable de la restauration qui débute, dans la continuité des actions engagées. Une équipe inchangée qui reste sensibilisée et accompagnée par une référente "anti-gaspillage" en interne (la 2ème semaine Nathalie était de service en remplacement auprès des maternels, impactant probablement les messages habituels transmis durant le service côté primaire).</p> <p>> Commandes : Poursuite des commandes au plus juste en fonction du menu dans un objectif de réduction du gaspillage, en tenant compte des commandes précédentes pour un menu similaire. Adaptation des commandes élémentaires "petite ration" sur la base des grammages GNRCM de maternelle.</p> <p>> Service : Les CP sont depuis 2025 servis au self (arrêt du service à table). Poursuite de l'incitation à goûter les plats. Les restes de plat maternels sont toujours distribués en primaire. Les fruits et desserts restants sont conservés et proposés en complément d'autres desserts sur d'autres services, le pain est lui congelé et resservi ultérieurement limitant encore le gaspillage. Quelques problématiques avec le service maternelle et primaire de l'OGEC. L'accompagnement au goût semble moins évident (manque de formation?)</p> <p>> Espaces convives : la réorganisation mise en oeuvre fin 2024 semble porter ses fruits et permettre à certains groupes de déjeuner plus au calme.</p> <p>> Application "Too Good To Go". Systeme en place depuis quelques années de don des plats nons servis via l'application. Le résultat réel du gaspillage alimentaire sur cette campagne de mesure est de 23,5g/convive/jour en moyenne, en hausse (+5,9%) par rapport à 2025.</p> <p>> Eau : poursuite du travail sur la réduction du gaspillage de l'eau grâce à la présence d'un agent supplémentaire en espace primaire.</p> <p>> Biodéchets : collecte de l'ensemble des biodéchets (y compris serviettes en papier) par OLYGEO. Rappel : les serviettes sont à jeter avec les biodéchets, interdites dans le bac jaune ! Collecte qui</p> | <p>> En terme de gaspillage alimentaire, les résultats restent positifs car en-deça de l'objectif fixé et surtout très en-dessous des moyennes nationales. Viser le 0 gaspillage en restauration scolaire n'est pas envisageable. Il convient donc de poursuivre en gardant une vigilance quotidienne sur les commandes et le service.</p> <p>> Evolution du gaspillage : Réduction du gaspillage global moyen par convive mais hausse des restes des assiettes sur cette campagne. Vigilance afin que les enfants continue de limiter cette part : ne reprendre du rab' que si on le mange en totalité, demander à être servi moins si l'appétit est réduit certains jours, goûter et manger au maximum le contenu de son assiette.</p> <p>> Accompagnement au goût : celui-ci reste à développer notamment sur les plats avec des composantes présentées en mélange (exemple : curry de légume + semoule servis comme un tajine) afin que les enfants mange davantage ces plats dont ils paieraient qu'une partie.</p> <p>> Diffusion des résultats : prévoir un affichage au niveau du restaurant scolaire pour que les enfants les voient (beaucoup d'affichage en place au niveau de la desserte qui fait que les nouveaux messages peuvent ne pas être vus), les diffuser aux agents,...</p> |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>OBJECTIF DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE MOYEN (en g/repas) VALIDÉ AVEC VOTRE EQUIPE PROJET :</p> <p>maintien d'un gaspillage inférieur à 40g/repas,</p> <p>soit 30g après revente "Too Good To Go"</p> |  |
|---|--|---|