

Mars 2022

Enquête sur le gaspillage alimentaire



Table des matières

1) Introduction	2
2) Présentation de la méthodologie.....	2
a) Les objectifs.....	2
b) La population et les critères de sélection.....	2
c) La méthode de travail.....	2
d) Les difficultés rencontrées.....	2
3) Les résultats de l'enquête du gaspillage alimentaire	3
a) Jours	3
b) Genre.....	3
c) Gaspillage	3
d) Quantité restantes	4
e) Remarques	4
Conclusion	4
Annexes	5
Annexe n°1 : Menus.....	5
Annexe n°2 : Grille d'observation.....	5
Annexe n°3 : Comparaison Année 2021.....	6

1) Introduction

Nous avons réalisé une observation auprès des élèves demi-pensionnaires du lycée dans le cadre de la lutte contre le gaspillage et le gâchis alimentaire.

L'observation a été réalisée au restaurant scolaire le mardi 22 mars et le jeudi 24 mars 2022 entre 12h et 14h.

2) 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. Nous avons pour objectif l'observation de 250 plateaux minimum, au final nous avons pu en observer 322.

Aléatoirement, certaines personnes à la desserte ont été interrogées pour connaître la raison de leur non consommation de certaines denrées.

c) La méthode de travail

Une signalisation a été installée pour informer les élèves et personnels. Les enquêteurs se sont installés à la desserte pour le comptage des plateaux dit « Zéro gâchis » et les plateaux comportant des restes du repas. Par ailleurs, simultanément à la chaîne chaude les plateaux ont été observés afin de vérifier l'équilibre alimentaire.

d) Les difficultés rencontrées

Lors de cette observation, nous avons rencontré certaines difficultés. Notamment pour trouver un emplacement qui ne gêne pas les personnes. Il y a eu 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

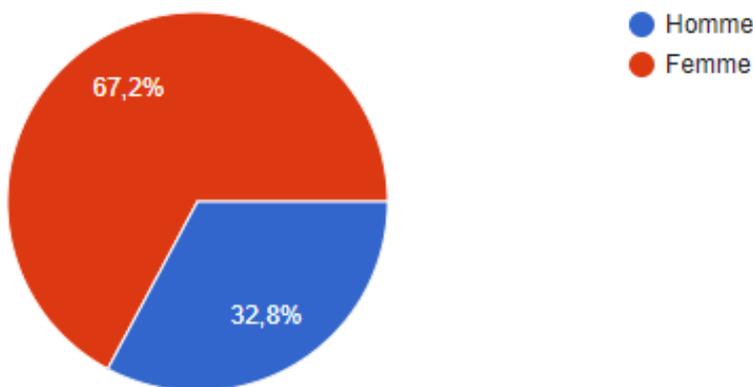
de nous éviter. Aussi, certains professeurs/professionnels ont montré leur mécontentement en raison de l'embouteillage de la file lors des interrogations.

3) Les résultats de l'enquête du gaspillage alimentaire

a) Jours

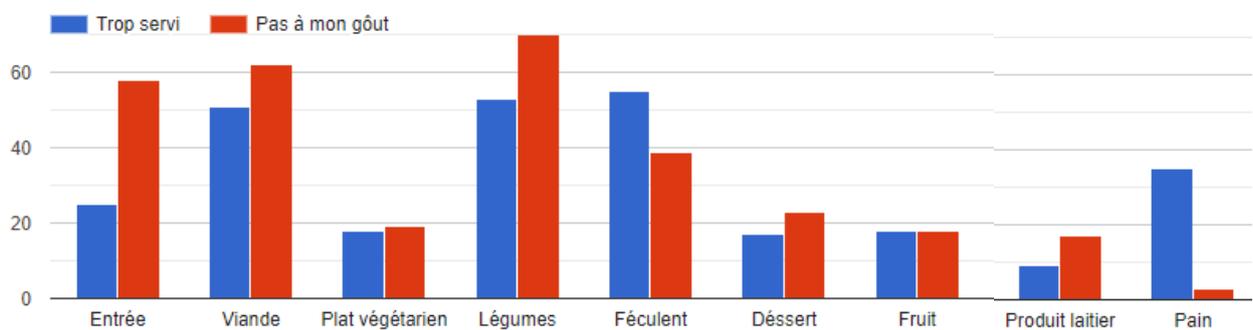
L'enquête a été effectuée le mardi 22 mars et le jeudi 24 mars 2022.

b) Genre



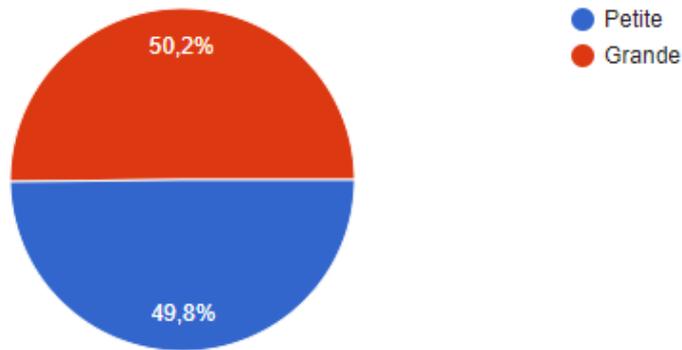
Nous avons interrogé plus de femmes que d'hommes.

c) Gaspillage



Ce sont majoritairement les viandes qui sont jetées suivies des légumes. La principale cause étant le goût.

d) Quantité restantes



e) Remarques

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

- L'assaisonnement
- Le goût
- La quantité servie (trop)
- Le gras
- Trop sec

Conclusion

Les enquêteurs ont observés 322 plateaux contenant des denrées non consommées sur deux journées. On peut voir que les aliments les plus jetés sont les viandes ainsi que les légumes.

La quantité gaspillée varie selon le sexe et le menu.

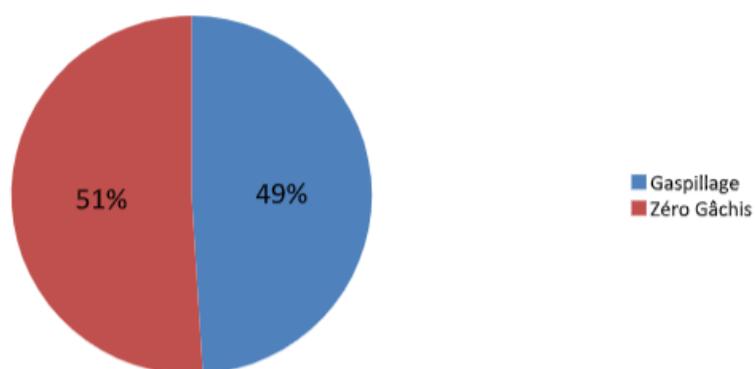
Nous avons pu constater qu'il y a un gaspillage alimentaire important au restaurant scolaire malgré la mise en place des assiettes petite faim. Il serait intéressant de sensibiliser les élèves pour qu'ils demandent des quantités adaptés à leurs besoins et à leurs goûts.

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

Annexe n°3 : Comparaison Année 2021

Enquête mars 2021 sur 341 plateaux

Zéro gâchis



Plats non consommés

