

**TERRITOIRE  
ZÉRO DÉCHET**



**GASPILLAGE**



**1000 cantines contre le gaspi**



## **Résultats du diagnostic sur le gaspillage alimentaire**

**École Jules Ferry  
Pleyber-Christ**

## Contexte :

Morlaix Communauté engage un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire avec le triple objectif :

- de mettre en œuvre le plan d'actions du Programme Territoire Zéro Déchet Zéro (ZDZG) Gaspillage 2016/2018,
- d'accompagner les communes adhérentes dans leurs réponses aux nouvelles obligations réglementaires de la Loi de Transition Énergétique pour le Croissance Verte : à compter du 1er septembre 2016, les établissements de restauration collective gérés par les collectivités ont l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire,
- de permettre aux établissements de se mettre en conformité avec La loi du 12 juillet 2010 (loi dite Grenelle II) instaurant une obligation de tri à la source et de valorisation des biodéchets pour les « gros producteurs de biodéchets ». On entend par « gros producteurs », tout établissement qui produit plus de 10 tonnes de biodéchets par an depuis 1<sup>er</sup> janvier 2016.

De plus L'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) lance un appel à projets auprès des collectivités lauréates Territoire Zéro Déchets Zéro Gaspillage (ZDZG) sur l'antigaspi et plus globalement sur les enjeux de l'alimentation durable : « 1 000 restaurants scolaires contre le gaspillage alimentaire ». Le projet de la commune de Pleyber-Christ fait l'objet d'un dossier de candidature.

## Objectif : réduire de 30 % le gaspillage alimentaire au minimum

### Méthodologie du diagnostic :

Il s'agit de réaliser des pesées dans les restaurants scolaires pendant 15 jours au minimum et diffuser une enquête dans les familles. Les enfants participent à la pesée à la fois au niveau du tri et aussi au niveau du reporting des données.

Le tri consiste à séparer 6 flux pour permettre une analyse fine de l'origine du gaspillage :

- entrées,
- plats,
- desserts,
- pain,
- biodéchets non alimentaires,
- emballages.



On distinguera également à ce stade le gaspillage au niveau de la préparation (le surplus) du gaspillage au niveau des dessertes (sorties d'assiettes).

Plusieurs autres données viennent compléter ce diagnostic : les effectifs, les quantités préparées et les coûts d'un repas (matières premières, ressources humaines et dépenses de fonctionnement).

## Partie 1 : Résultats des pesées (juin 2016)

### 1) éléments à prendre en compte pour le diagnostic

Restaurant scolaire	Primaires
Livraison	Confection cuisine centrale (liaison chaude ou liaison froide?)
Type de service	Service à table
Horaires	11h55/13h30
Nombre de repas moyen	97
Référent	Christelle BLAISE (pour la cuisine centrale) et Marie Christine GUILLOU (pour le restaurant scolaire)
Nb agent	
Particularités	uniquement les primaires restaurant aménagé dans une salle le temps de travaux
Dates des pesées	Du 21/06/16 au 05/07/16

### 2) tableau des pesées :

*voir annexe 1*

### 3) bilan global :

- ➔ Le gaspillage moyen pour le restaurant concerné est de **161 g** par repas (= par convive) pour les primaires, supérieur de la moyenne nationale qui est de 120 g
- ➔ Ce gaspillage provient à :
  - **26 % des surplus,**
  - **74 % des sorties d'assiettes,**
- ➔ Le taux d'absence (rapport entre le nombre de repas commandés et le nombre de repas servis) est négatif ! (-0,2%)

### 4) positionnement du restaurant étudié :

- ➔ Comparé aux autres établissements étudiés sur le territoire, ayant un service comparable, le restaurant possède une marge de progression importante (au moins 50%).

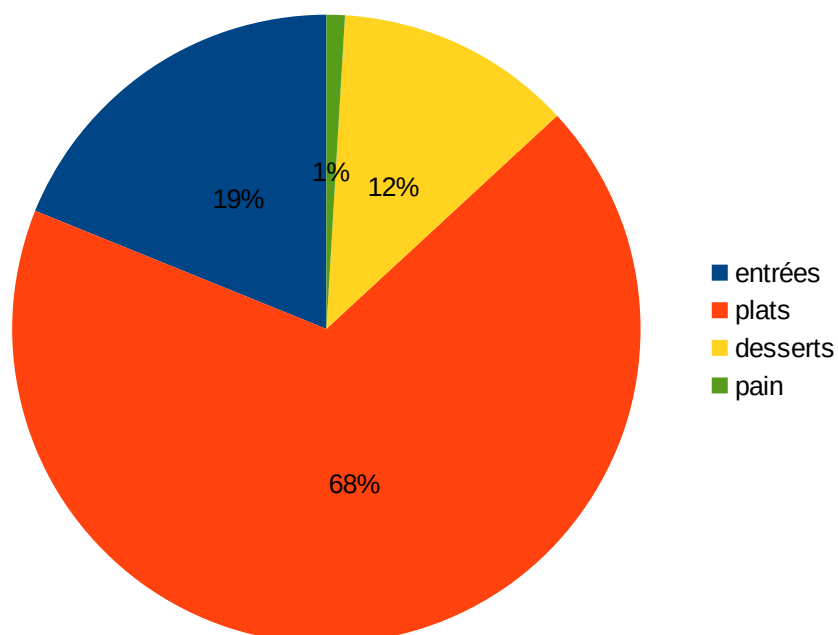
(tableau page suivante)

Commune	Organisation	Provenance des repas	Niveau	Pesées 1
Plouigneau	Service à table	Interne	Maternelle	31
Plourin-Les-Morlaix (MLK)	Service à table	Interne	Maternelle	44
Plougasnou	Self	Interne	Primaire	44
Plouézoc'h	Service à table	Interne	Primaire	54
Plougasnou	Service à table	Interne	Maternelle	58
Plouézoc'h	Service à table	Interne	Maternelle	62
Le Cloître-Saint-Thégonnec	Service à table	Interne	Primaire	63
Plougonven (bourg)	Service à table	Interne	Primaire	69
Plouigneau	Self	Interne	Primaire	71
Taulé	Self	Interne	Primaire	85
Morlaix (école 2)	Service à table	satellite	Primaire	86
Le Cloître-Saint-Thégonnec	Service à table	Interne	Maternelle	87
Morlaix (école 4)	Self	satellite	Primaire	88
Penzé	Service à table	satellite		89
Plougonven (St Eutrope)	Service à table	Interne	Primaire	95
Plourin-Les-Morlaix (Vélery)	Service à table	satellite	Maternelle	98
Plourin-Les-Morlaix (MLK)	Self	Interne	Primaire	99
Morlaix (école 4)	Service à table	satellite	Maternelle	101
Morlaix (école 6)	Service à table	satellite	Maternelle	101
Plourin-Les-Morlaix (Vélery)	Self	satellite	Primaire	102
Plougonven (bourg)	Service à table	Interne	Maternelle	102
Plougonven (St Eutrope)	Service à table	Interne	Maternelle	104
Morlaix (école 6)	Self	satellite	Primaire	105
Taulé	Service à table	Interne	Maternelle	109
Morlaix (école 1)	Service à table	satellite	Maternelle	117
Morlaix (école 5)	Service à table	satellite	Primaire	119
Morlaix (Nd de Ploujean)	Service à table	satellite	Primaire	122
Morlaix (école 2)	Service à table	satellite	Maternelle	136
Plounéour-Ménez	Service à table	Interne	Maternelle	142
Morlaix (école 5)	Service à table	satellite	Maternelle	148
Plounéour-Ménez	Self	Interne	Primaire	149
Morlaix (école 3)	Service à table	satellite	Primaire	161
Morlaix (école 3)	Service à table	satellite	Maternelle	161
Pleyber-Christ (Jules Ferry)	Service à table	satellite	Primaire	161
Morlaix (école 1)	Self	satellite	Primaire	163
Morlaix (Nd de Ploujean)	Service à table	satellite	Maternelle	190



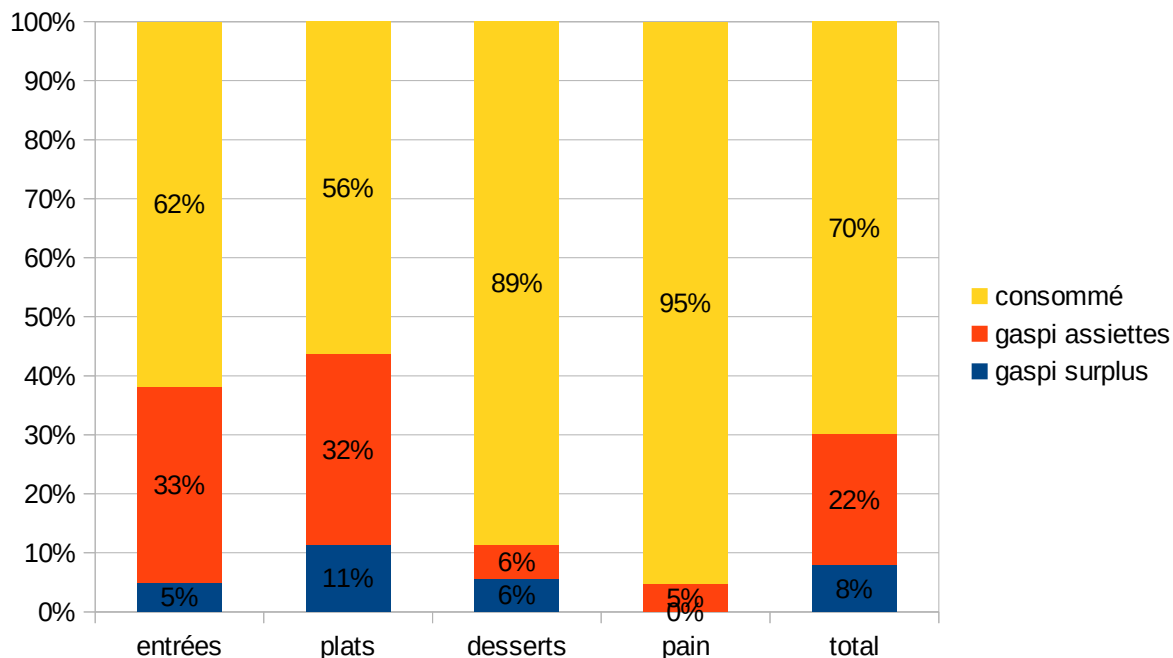
5) analyse des résultats :

Répartition du gaspillage en fonction des composantes du repas (en %)



→ **68 %** des aliments qui partent à la poubelle dans ce restaurant scolaire proviennent du plat. Le gaspillage des entrées est relativement important (19 %)

### Détail de l'origine du gaspillage :



→ **30%** des aliments préparés terminent à la poubelle, dont 22 % en sortie d'assiettes.

→ C'est au niveau du plat que le gaspillage est le plus important (**43%**). **38 %** des entrées ne sont pas consommées.

### 6) Impact du gaspillage :

Pour une année scolaire :

- **2,5 tonnes** de biodéchets collectées et incinérées
- **4 207** plateaux partent à la poubelle
- **21 878 €** = ardoise annuelle du gaspillage alimentaire pour la commune

### 7) Éléments de conclusion :

Éléments positifs	Éléments négatifs
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ un gaspillage moindre au niveau du pain,</li> <li>→ taux d'absence négatif,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Un gaspillage global plus important que la moyenne nationale et des écoles étudiées sur le territoire,</li> <li>→ le gaspillage se situe principalement au niveau des sorties d'assiettes (74 % du gaspillage total),</li> <li>→ le plat est fortement gaspillé (43 % de ce qui est préparé)</li> </ul>

Voir tableau des données en annexe 2

## Partie 2 : Résultats de l'enquête

130 questionnaires ont été exploités : 65 en CE1/CE2 et 55 en CM1/CM2

### L'appréciation des enfants :

- 49% des enfants déclarent être contents de manger à la cantine (34% en CM et 60 % en CE), principalement :
  - pour être avec les copains (53% des réponses),
  - parce que c'est bon (37% des réponses),

### La qualité du repas :

→ Pour les enfants, le menu plutôt moyenne (53%), bon 33 %, pas bon à 14 %, sans différence entre les CE et les CM.

	☹	☺	☺	☺☺
Les entrées	10	43	33	33
Les assaisonnements	29	37	26	27
La viande	15	34	29	41
Le poisson	39	27	23	28
les légumes	49	39	13	18
Les sauces	31	40	16	31
Les desserts	4	8	33	74
Le fromage	31	25	21	42
Le pain	3	12	22	83

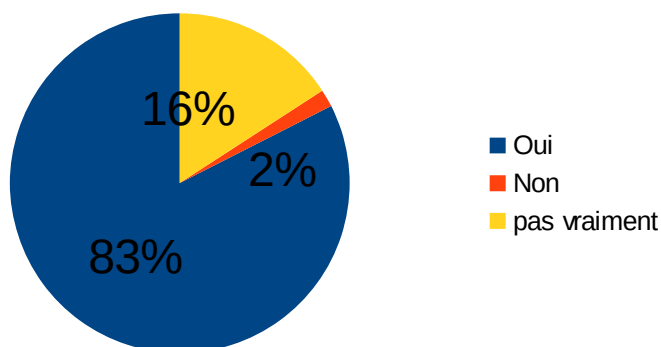
→ Globalement les enfants apprécient les entrées, les desserts et le pain. Pour le plat, les avis sont partagés, plutôt négatifs pour le poisson et les légumes et positifs pour la viande.

### La quantité :

Est ce que tu penses que :	CM		CE		
	OUI	NON	CE	CM	
les entrées sont trop copieuses		8	44	18	48
les plats sont trop copieux	21	22	23	44	
les desserts sont trop copieux		2	50	7	50

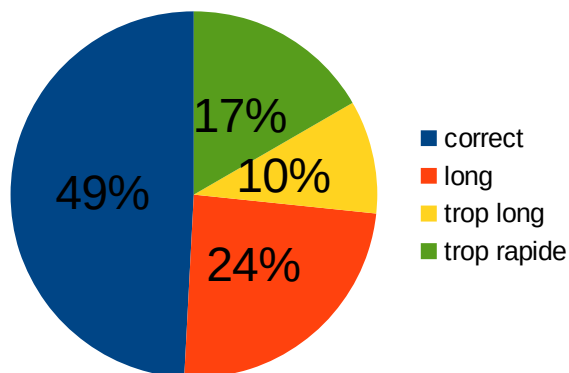
- la moitié des CM pensent que le plat est trop copieux (moins d'1/4 pour le CE)
- 58% des enfants déclarent manger assez (40% en CM et 73 % en CE). 33 % pas assez dont 55 % pour les CM.

### Trop de bruit à la cantine ?



Oui à 93 % pour les CE

### Temps d'attente entre les plats ?



### Attentes sur les tables :

#### CE

4	6	8 et plus	haute	ronde	rectangulaire
12	19	23	16	16	23

#### CM

4	6	8 et plus	haute	ronde	rectangulaire
29	17	19	17	26	21

### Boissons à la maison :

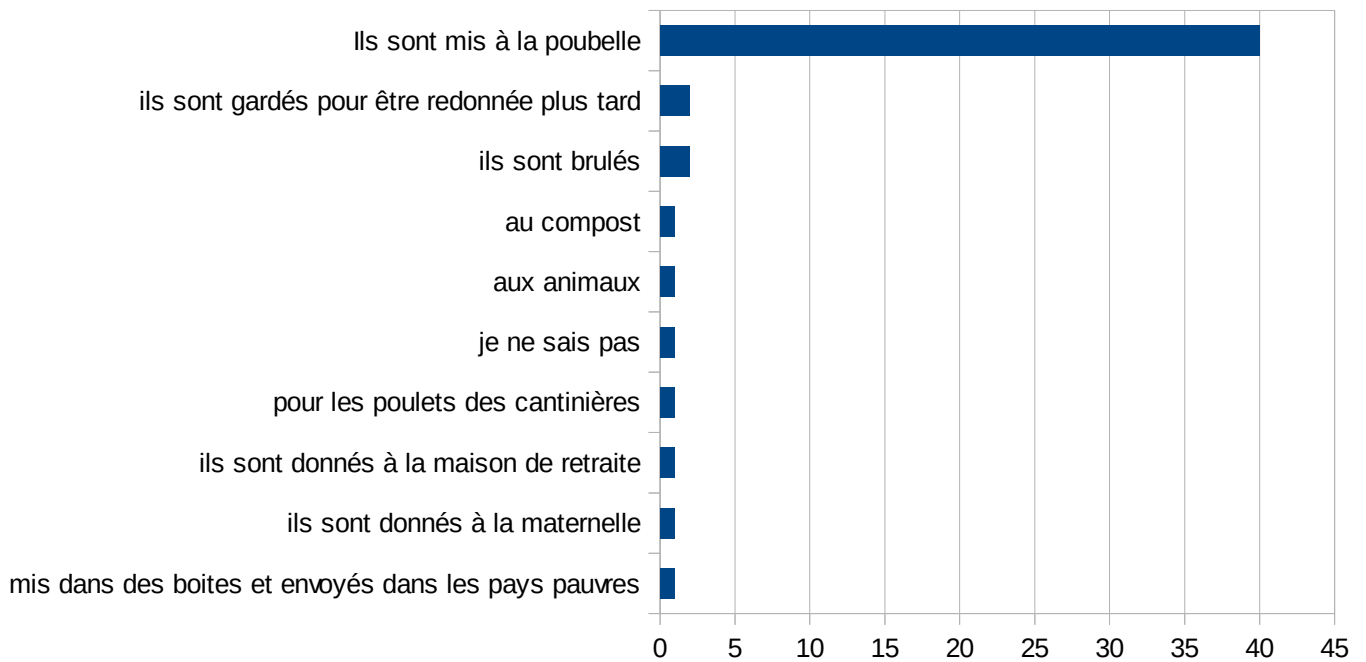
#### CE

eau	sirop	lait	jus d'orange	coca
56	30	10	19	25

#### CM

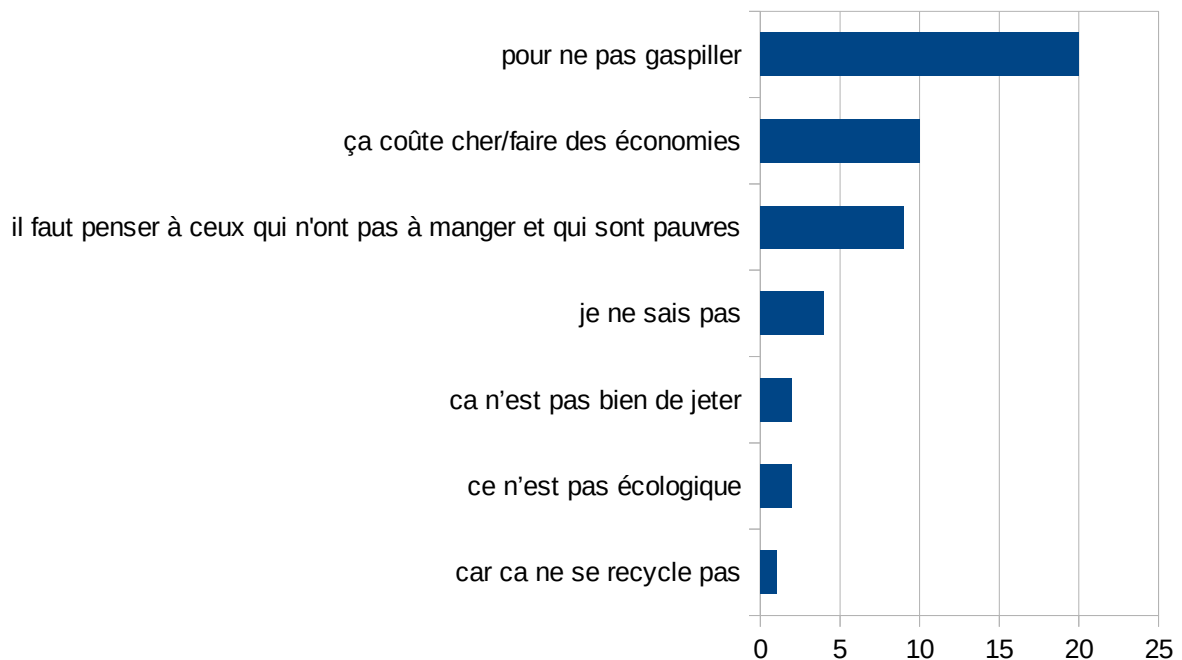
eau	sirop	lait	s d'orange/pomme	coca/limonade ...
37	14	1	10	13

## Le devenir des aliments (uniquement CM)



→ Très majoritairement les enfants savent que les déchets alimentaires finissent à la poubelle.

## Pourquoi limiter le gaspillage (uniquement CM)





## Comment réduire le gaspillage (uniquement CM)

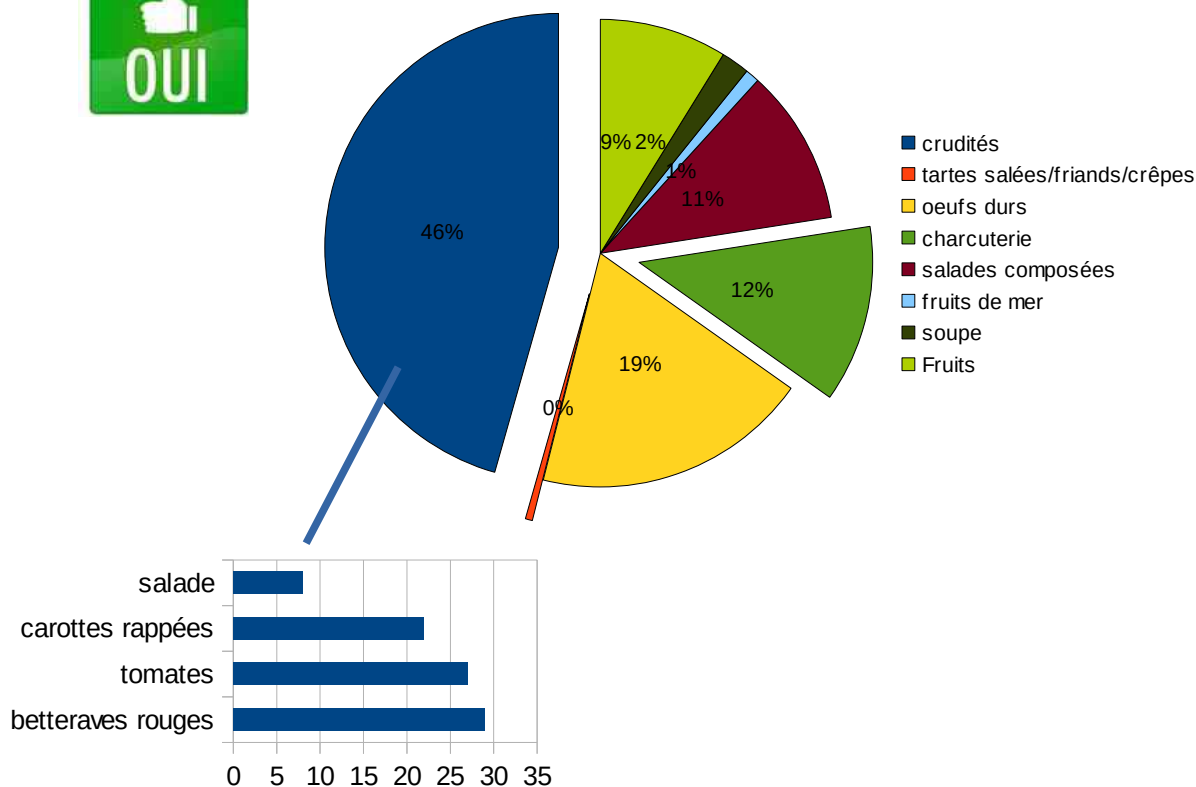
Se forcer à tout manger, finir son assiette	15	26%
je les donne aux copains qui en ont envie	11	19%
servir des plus petites quantités	8	14%
demander moins et se resservir	4	7%
je ne sais pas	4	7%
avoir de meilleurs repas	3	5%
il faut les mettre au congélateur et les resservir après	3	5%
servir moins quand on a pas trop faim ou que je n'aime pas	2	4%
gouter	2	4%
se servir seul la quantité qu'on va manger	1	2%
en faire du compost	1	2%
ce n'est pas écologique	1	2%
avoir un self	1	2%
les remettre dans le plat	1	2%

→ Les enfants ont conscience que leur comportement alimentaire conditionne les déchets (37 % des réponses).

## Les menus :

### Qu'est-ce l'enfant aime manger à la cantine ?

#### Les entrées :

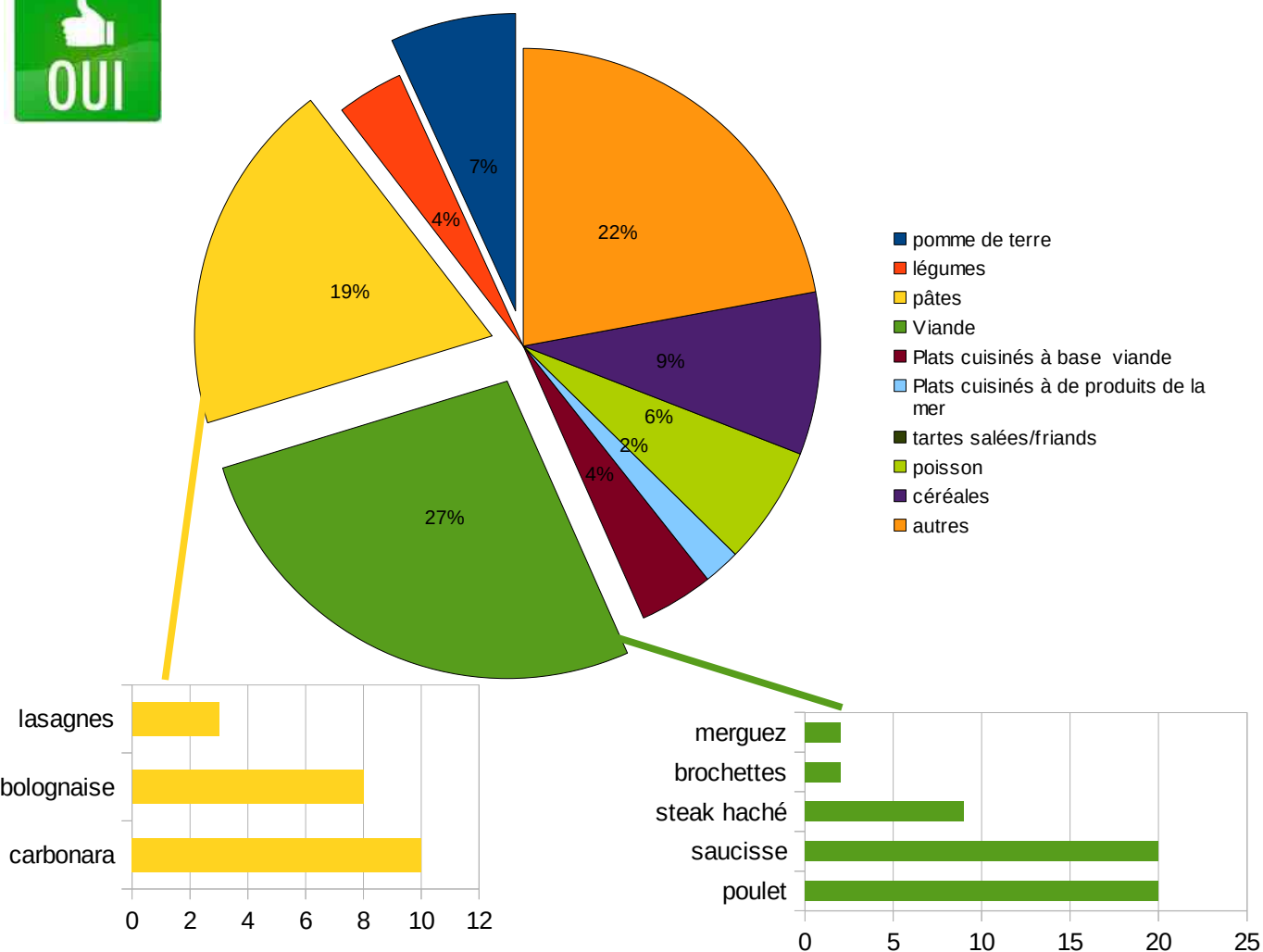


→ Les crudités sont majoritairement plébiscitées, notamment les betteraves rouges et les tomates. Assez loin derrière, les enfants apprécient les œufs durs, les fruits (pamplemousse et melon), la charcuterie (surtout le saucisson) et les salades composées. Les soupes et les entrées à base de produits de la mer et les tartes salées/friands/crêpes sont moins appréciées (ou moins servies).



pamplemousse	37
betterave	21
salade	10
les œufs mayonnaise	8
haricots verts vinaigrette	5
paté	5
carottes rappées	4
tomates	3
toutes les entrées	3
soupe	2
endives	2
salade de riz	1
légumes	1
céleri	1
salade de pommes de terre	1

## Les plats :

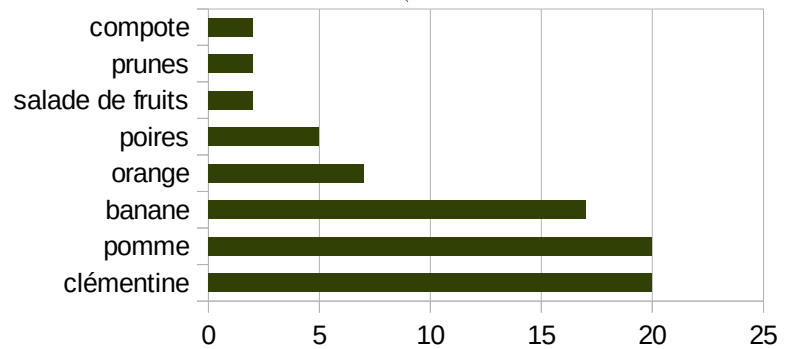
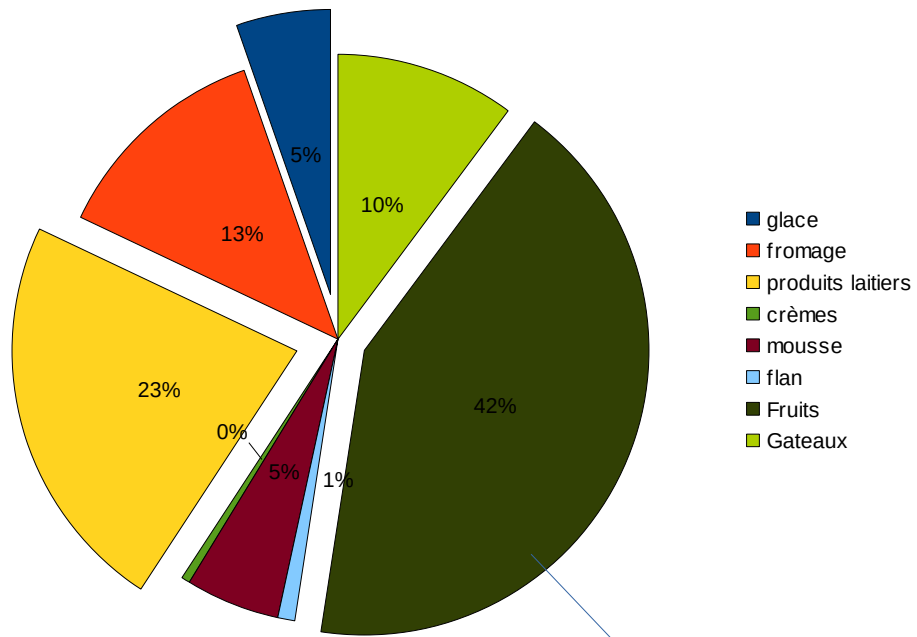


→ Les enfants aiment la viande (poulet et steak haché notamment), les plats à base de pâte (notamment les carbonara et spaghettis bolognaise) et également les préparations spéciales (cordon bleu et tartiflette). Très loin derrière, on retrouve les plats cuisinés à base de viande et de poisson, les légumes et le poisson.



choux de bruxelles	52
Poisson	14
légumes	8
brocolis	8
viande	6
poulet	5
Chou-fleur	4
paëlla	3
cordon bleu	3
la viande d'agneau	2

**Les desserts :**



→ Les fruits restent le dessert préférés des enfants notamment les clémentines et les pommes (c'est de saison), devant les produits laitiers (yaourts), les fromages et les gâteaux.



fromage	27
camembert	14
fromage kiri	6
banane	4
clémentines	4
raisin	3
orange	3
poire	3
fruits	2
babybel	2

## Annexe 1 : les pesées

Date	repas		surplus (kg)			sorties d'assiettes (kg)					menu		
	nb repas commandés	nb repas servis	entrée	plat	dessert	pain	entrée	plats	dessert	épluchures	entrée	plat	dessert
21/06/16	100	100	0,00	0,00	0,00	0,48	2,38	10,87	0,56	0,89	salade de riz	aiguillette de poulet/légumes et PdeT	petit suisse/fraises
23/06/16	99	101	0,00	4,46	0,00	0,61	4,11	9,16	1,52	1,20	taboulé	cordons bleu/poêlée lyonnaise	yaourt à boire/poire
24/06/16	100	100	0,00	2,20	8,93	0,45	0,00	10,10	1,31	9,23	melon	dos de merlu/PdT	camembert/brugnion
27/06/16	74	74	0,78	3,14	0,00	0,51	1,02	6,05	1,07	0,77	salade de tomates	bourguignon/haricots verts et PdT	flamby/pêche
28/06/16	108	107	0,00	9,68	0,00	0,64	1,16	10,11	1,37	1,24	saucisson à l'ail	émincé dinde provençal/ébly	petit suisse/brugnion
30/06/16	100	102	0,00	4,01		0,52	4,16	8,62	2,49	1,35	salade marco polo	sauté de porc/petit pois	bondel/pêche
01/07/16	100	99	0,00	0,00	0,00	0,50	4,86	9,37	0,00	0,68	salade de betteraves rouges	blanquette de poisson/riz	camembert/banane
04/07/16	99	99	0,00	4,48	0,00	0,69	4,42	8,55	1,77	1,21	salade PdeT au thon	boules de bœuf/haricots verts et PdeT	yaourt à boire/brugnion
05/07/16	94	94	3,44	0,00	0,00	0,55	4,74	4,95	1,80	1,27	pamplemousse	spaghettis carbonara	petit prince/pêche
<b>TOTAL BRUT</b>	874	876	4,22	27,96	8,93	4,94	26,84	77,77	11,87	17,82			
<b>TOTAL NET</b>			3,42	25,17	8,53	1,34	23,25	70,99	8,68	14,22			

en rouge, résultats anormalement élevés

en orange, pesées non retenues

## Annexe 2 : tableau de données

Niveau	Primaire	Maternelle
Nb commandé	874	
Nb servi	876	
Repas gâchés	-2	
%	-0,2%	
Nb de mesure	9	
Type de service	service à table	
<b>ENTREES</b>		
entrées surplus	3,422	
entrées sorties	23,252	
gaspi entrée	26,674	
entrées préparées	69,9	
% entrées surplus	4,9%	
% entrées sorties	33,3%	
% entrées gâchées	38,1%	
<b>PLATS</b>		
plats surplus	25,167	
plats sorties	70,986	
gaspi plats	96,153	
plats préparés	220,4	
% plats surplus	11,4%	
% plats sorties	32,2%	
% plats gâchés	43,6%	
<b>DESSERTS</b>		
dessert surplus	8,531	
dessert sorties	8,68	
gaspi dessert	17,211	
desserts préparés	151,6	
% dessert surplus	5,6%	
% dessert sorties	5,7%	
% dessert gâchés	11,4%	
<b>PAIN</b>		
pain surplus		
pain sorties	1,3	
pain préparé	28,0	
% pain gâché	4,8%	
<b>TOTAL</b>		
surplus (kg)	37,1	
sorties d'assiettes (kg)	104,3	
Total gaspi (kg)	141,4	
quantités préparés (kg)	469,9	
% gaspi	30,1%	
<b>% gaspi surplus</b>	26,3%	
<b>% gaspi sorties</b>	73,7%	
<b>RATIO</b>		
g/repas	161,4	
pluches	14,224	
biodéchets/repas (KG)	17,29	
biodéchets/an (T)	2,5	
nb de repas jeté/an	4207	
coût/repas	5,20 €	
coût gaspi/an	21 877,83 €	
coût déchets/T	210,00 €	
coût déchets/an	522,84 €	

## Partie 4 : Résultats des pesées (mars 2017)

### 1) éléments à prendre en compte pour le diagnostic

Restaurant scolaire	Primaires
Livraison	Confection cuisine centrale (liaison chaude)
Type de service	Self éco-responsable
Horaires	11h55/13h30
Nombre de repas moyen	97
Référent	Christelle BLAISE (pour la cuisine centrale) et Marie Christine GUILLOU (pour le restaurant scolaire)
Nb agent	
Particularités	Par rapport aux premières pesées, le nouveau self est mis en service. Les enfants se servent eux-même en entrée dans une assiette qui va ensuite servir au plat chaud.
Dates des pesées	Du 06/03/17 au 17/03/17

### 2) tableau des pesées :

voir annexe 3

### 3) bilan global :

→ Le gaspillage moyen pour le restaurant concerné est de **90 g** par repas (= par convive) pour les primaires, inférieur de la moyenne nationale qui est de 120 g. **une diminution de 44 % est enregistrée par rapport aux premières pesées.**

→ Ce gaspillage provient à :  
- **70 % des surplus (26 % en 2016),**  
- **30 % des sorties d'assiettes (74 % en 2016)**

→ Le taux d'absence (rapport entre le nombre de repas commandés et le nombre de repas servis) est négatif ! (-0,2%)

### 4) positionnement du restaurant étudié :

→ Comparé aux autres établissements étudiés sur le territoire, ayant un service comparable, le restaurant possède encore une petite marge de progression.

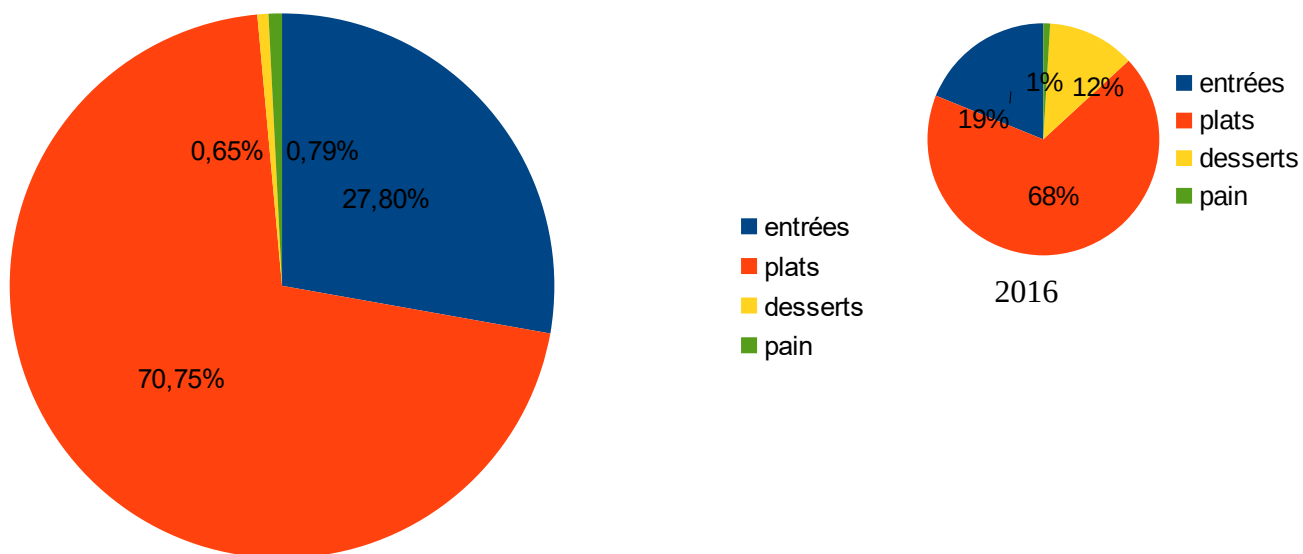
(tableau page suivante)

Commune	Organisation	Provenance des repas	Niveau	Pesées 1
Plouigneau	Service à table	Interne	Maternelle	31
Plourin-Les-Morlaix (MLK)	Service à table	Interne	Maternelle	44
Plougasnou	Self	Interne	Primaire	44
Plouézoc'h	Service à table	Interne	Primaire	54
Plougasnou	Service à table	Interne	Maternelle	58
Plouézoc'h	Service à table	Interne	Maternelle	62
Le Cloître-Saint-Thégonnec	Service à table	Interne	Primaire	63
Plougonven (bourg)	Service à table	Interne	Primaire	69
Plouigneau	Self	Interne	Primaire	71
Locquéolé	Service à table	Externe	Primaire	80
Taulé	Self	Interne	Primaire	85
Morlaix (Corentin Caer)	Service à table	satellite	Primaire	86
Le Cloître-Saint-Thégonnec	Service à table	Interne	Maternelle	87
Morlaix (Jean PIAGET)	Self	satellite	Primaire	88
Penzé	Service à table	satellite		89
Pleyber-Christ (Jules Ferry)	Self	satellite	Primaire	90
Plougonven (St Eutrope)	Service à table	Interne	Primaire	95
Plourin-Les-Morlaix (Vélery)	Service à table	satellite	Maternelle	98
Plourin-Les-Morlaix (MLK)	Self	Interne	Primaire	99
Morlaix (Jean PIAGET)	Service à table	satellite	Maternelle	101
Morlaix (Jean-Jaurès)	Service à table	satellite	Maternelle	101
Locquéolé	Service à table	Externe	Maternelle	101
Plourin-Les-Morlaix (Vélery)	Self	satellite	Primaire	102
Plougonven (bourg)	Service à table	Interne	Maternelle	102
Plougonven (St Eutrope)	Service à table	Interne	Maternelle	104
Morlaix (Jean-Jaurès)	Self	satellite	Primaire	105
Taulé	Service à table	Interne	Maternelle	109
Morlaix (Poan Ben)	Service à table	satellite	Maternelle	117
Morlaix (Gambetta)	Service à table	satellite	Primaire	119
Morlaix (Nd de Ploujean)	Service à table	satellite	Primaire	122
Morlaix (Corentin Caer)	Service à table	satellite	Maternelle	136
Plounéour-Ménez	Service à table	Interne	Maternelle	142
Morlaix (Gambetta)	Service à table	satellite	Maternelle	148
Plounéour-Ménez	Self	Interne	Primaire	149
Morlaix (Emile Cloarec)	Service à table	satellite	Primaire	161
Morlaix (Emile Cloarec)	Service à table	satellite	Maternelle	161
Pleyber-Christ (Jules Ferry)	Service à table	satellite	Primaire	161
Morlaix (Poan Ben)	Self	satellite	Primaire	163
Morlaix (Nd de Ploujean)	Service à table	satellite	Maternelle	190



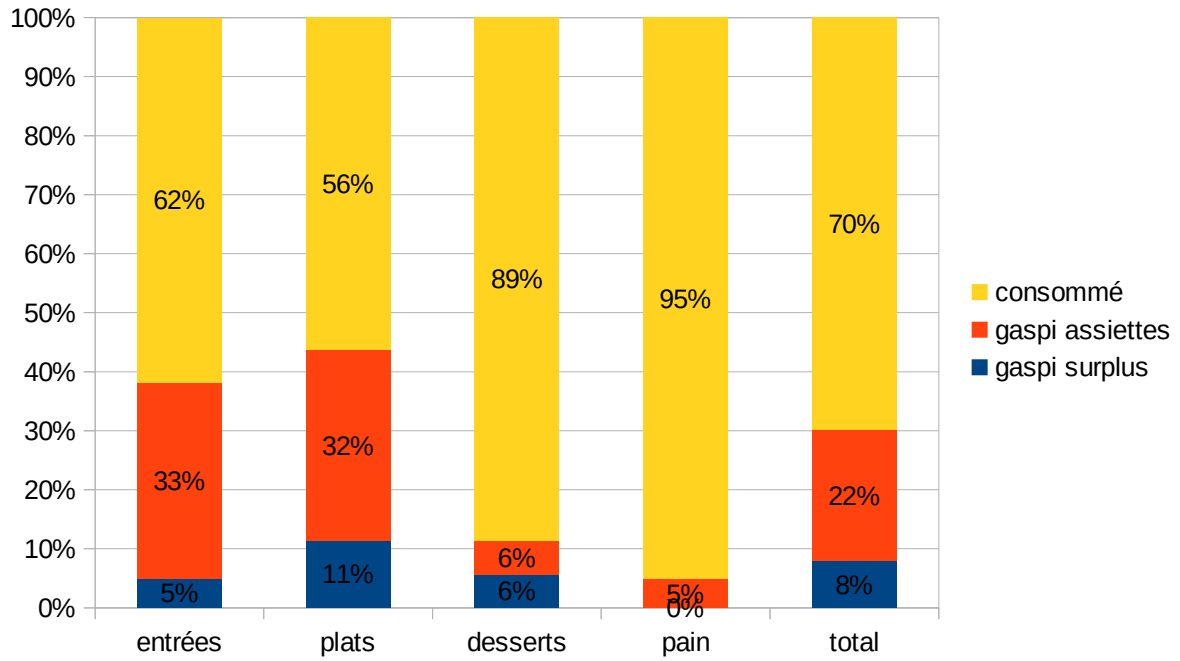
5) analyse des résultats :

Répartition du gaspillage en fonction des composantes du repas (en %)

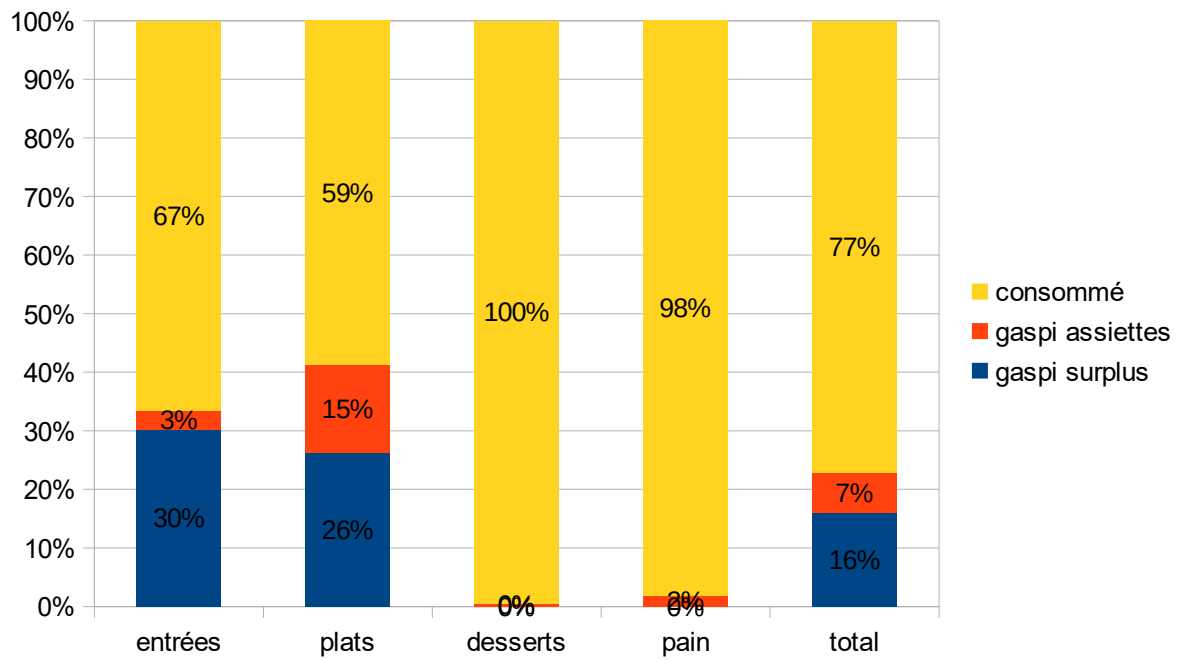


➔ 71 % des aliments qui partent à la poubelle dans ce restaurant scolaire proviennent du plat. Le gaspillage des entrées est relativement important (28 %)

### Détail de l'origine du gaspillage :



### 2016



### 2017

→ **23%** des aliments préparés terminent à la poubelle (contre 30 % en 2016), dont 16 % en excédant.

→ C'est toujours au niveau du plat que le gaspillage est le plus important (**41%**). **33 %** des entrées ne sont pas consommées dont 30 % en excédant.

#### 6) Impact du gaspillage :

Pour une année scolaire :

- 1,8 tonnes de biodéchets collectées et incinérées (2,5 tonnes en 2016)
- 3 522 plateaux partent à la poubelle (4 207 en 2016)
- 18 316 € ardoise annuelle du gaspillage alimentaire pour la commune (21 878 € en 2016)

#### 7) Éléments de conclusion :

Éléments positifs	Éléments négatifs
<ul style="list-style-type: none"><li>→ Une baisse importante du gaspillage grâce au nouveau self (-44%)</li><li>→ Un gaspillage inférieur au ratio national</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Des excédants importants (entrées et plats)</li></ul>

*Voir tableau des données en annexe 4*

Date	repas		surplus (kg)			sorties d'assiettes (kg)					menu		
	nb repas commandés	nb repas servis	entrée	plat	dessert	pain	entrée	plats	dessert	épluchures	entrée	plat	dessert
06/03/17	92	92	4,10	4,62			1,08	2,20	0,53	2,07	coeur de palmier	saucisse / lentilles	cantal / banane
07/03/17	94	94	1,31	3,79		0,47	0,99	3,85	0,51	1,76	potage	roti de veau / choux bruxelles / pommes de terre	brie / madeleine
09/03/17	83	83	1,54	7,95		0,45	0,50	2,96	0,50	2,53	roulade de jambon	roti de porc / pommes de terre	ptit filou / orange
10/03/17	92	93	4,51	6,61		0,50	0,61	3,62	0,50	4,86	piémontaise	filet de hoki / trio de légumes	Camembert / banane
13/03/17	127	127	3,50	4,30		0,49	0,51	1,90		2,93	salade mexicaine	bœuf bourguignon / pâtes	Chanteneige / clémentine
14/03/17	116	118	2,12	9,67		0,49	0,70	2,56		1,93	salade charcutière	escalope de poulet / horicot beurre / pomme de terre	flamby kiwi
16/03/17	132	132	4,92	2,93		0,50	0,59	2,08		2,50	carottes râpées bio	Chipolatas / purée	délice de camembert / pomme bio
17/03/17	121	120		1,61		0,51	0,00	2,72	0,46	5,85	potage bio	poisson pané / brocolis / pomme de terre	emmental banane
<b>TOTAL BRUT</b>	857	859	22,00	41,48	0,00	3,41	4,98	21,89	2,50	24,43			
<b>TOTAL NET</b>			19,34	34,91	0,00	0,61	2,19	19,89	0,51	22,04			

en rouge, résultats anormalement élevés

#### Annexe 4: tableau de données

Niveau	Primaire	Maternelle
Nb commandé	857	
Nb servi	859	
Repas gâchés	-2	
%	-0,2%	
Nb de mesure	8	
Type de service	self	
<b>ENTREES</b>		
entrées surplus	19,344	
entrées sorties	2,188	
gaspi entrée	21,532	
entrées préparées	64,3	
% entrées surplus	30,1%	
% entrées sorties	3,4%	
% entrées gâchées	33,5%	
<b>PLATS</b>		
plats surplus	34,907	
plats sorties	19,892	
gaspi plats	54,799	
plats préparés	132,8	
% plats surplus	26,3%	
% plats sorties	15,0%	
% plats gâchés	41,3%	
<b>DESSERTS</b>		
dessert surplus	0	
dessert sorties	0,505	
gaspi dessert	0,505	
desserts préparés	107,4	
% dessert surplus	0,0%	
% dessert sorties	0,5%	
% dessert gâchés	0,5%	
<b>PAIN</b>		
pain surplus	0	
pain sorties	0,6	
pain préparé	34,7	
% pain gâché	1,8%	
<b>TOTAL</b>		
surplus (kg)	54,3	
sorties d'assiettes (kg)	23,2	
Total gaspi (kg)	77,5	
quantités préparés (kg)	339,2	
% gaspi	22,8%	
<b>% gaspi surplus</b>	70,0%	
<b>% gaspi sorties</b>	30,0%	
<b>RATIO</b>		
g/repas	90,2	
pluches	22,035	
biodéchets/repas (KG)	12,44	
biodéchets/an (T)	1,8	
nb de repas jeté/an	3522	
coût/repas	5,20 €	
coût gaspi/an	18 315,54 €	
coût déchets/T	210,00 €	
coût déchets/an	376,05 €	