



Résultats Session 1



Pesée différenciée

Collège Jean-Jacques Perret

18 mars 2025



POURQUOI PESER ?

Cette pesée permet de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire et de sensibiliser les collégiens et le personnel de restauration au gaspillage alimentaire, en quantifiant les pertes, en estimant le coût et en identifiant des leviers concrets pour mettre en place des actions de réduction.



EFFECTIF

Commandé

280

Attendu

280

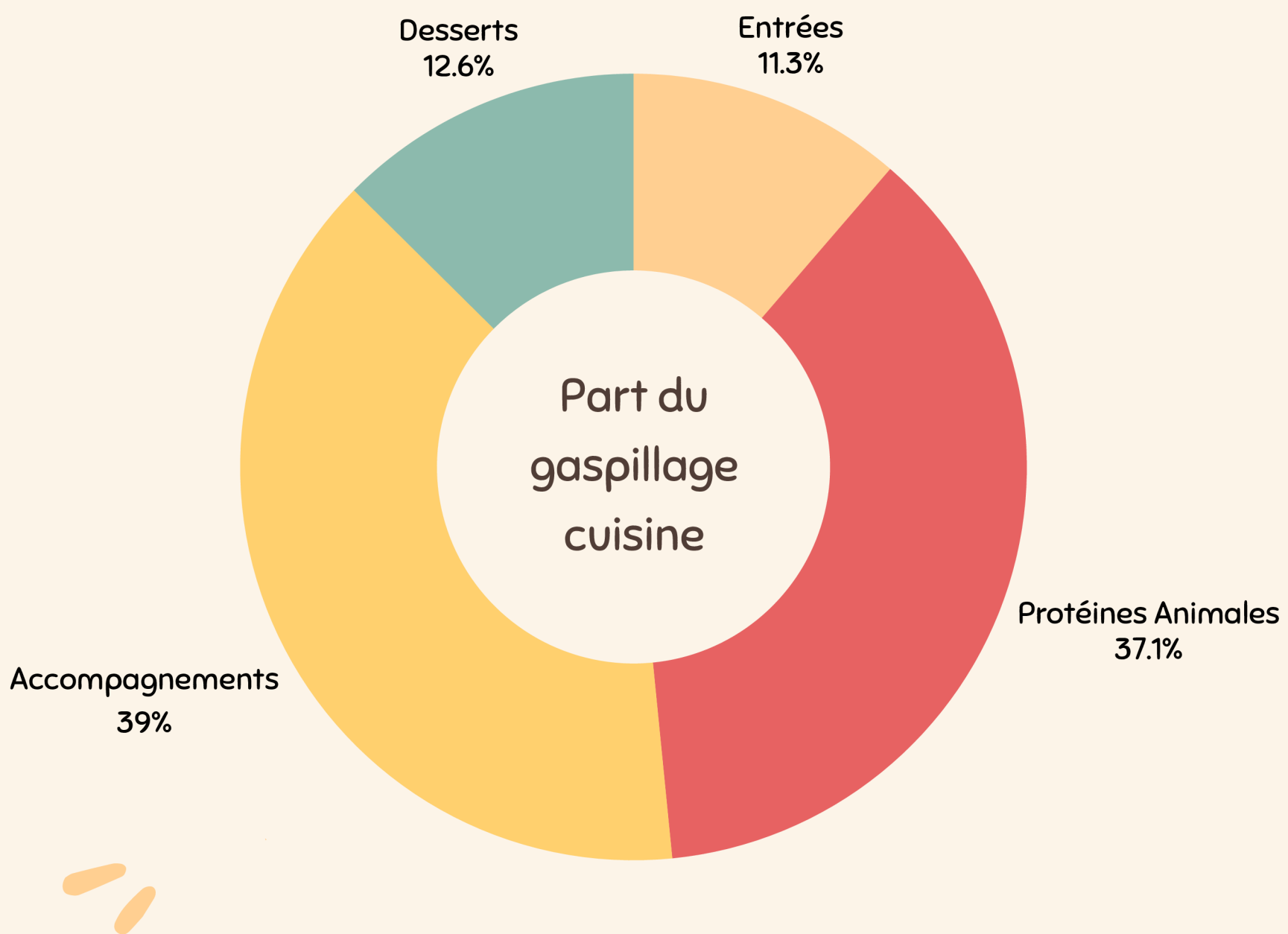
Réel

231

Cuisine

Pour ce service, la **différence** entre l'effectif commandé et l'effectif réel est de **49 parts**.

GASPILLAGE CUISINE



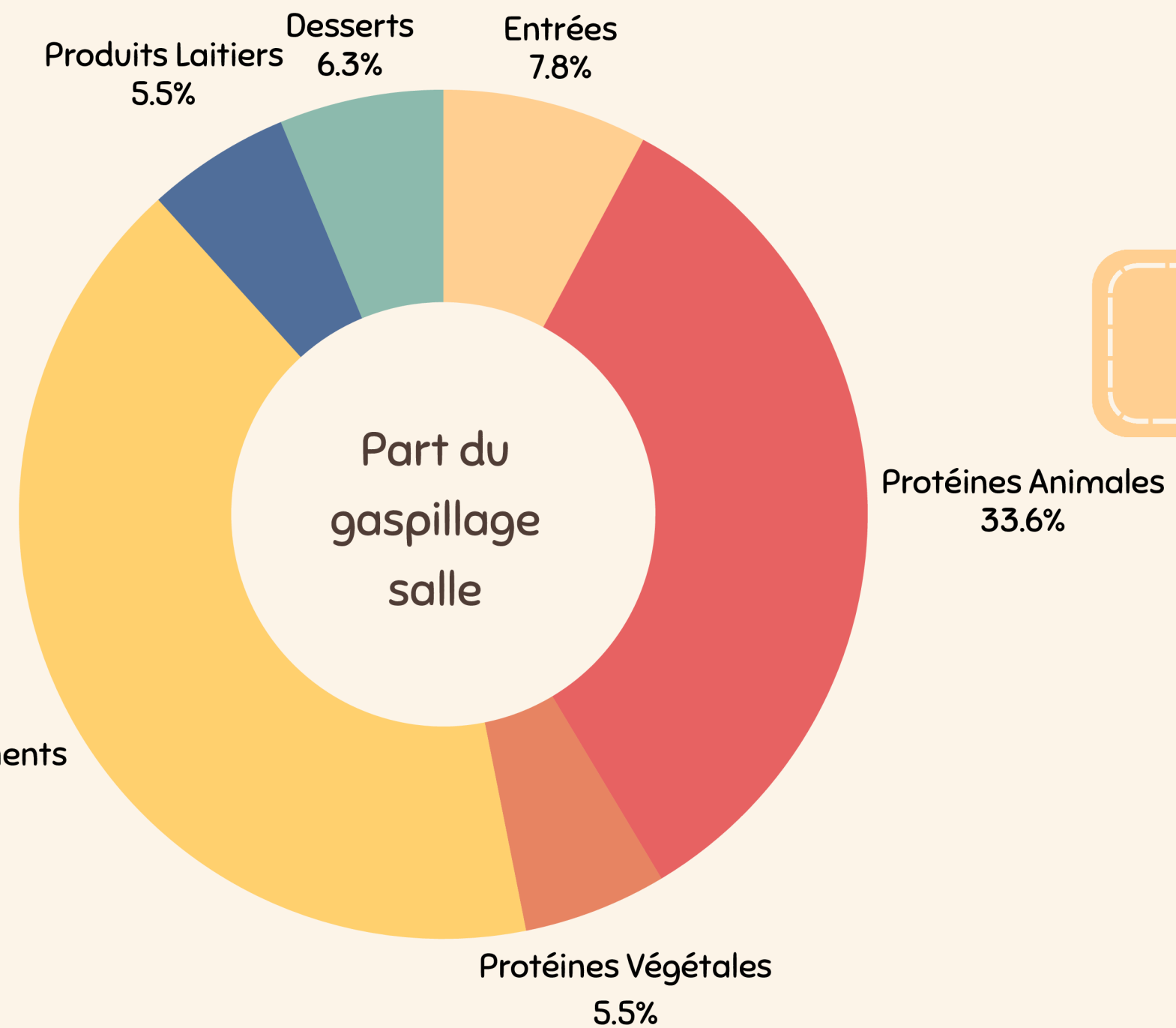
Composante	Poids (Kg)
Entrées	1,8
Protéines animales	5,9
Protéines végétales	0
Accompagnement	6,2
Produits laitiers	0
Dessert	2
Pain	0
TOTAL	15,9

Cuisine



GASPILLAGE SALLE

57 g / élève
soit
13,2 Kg sur le service



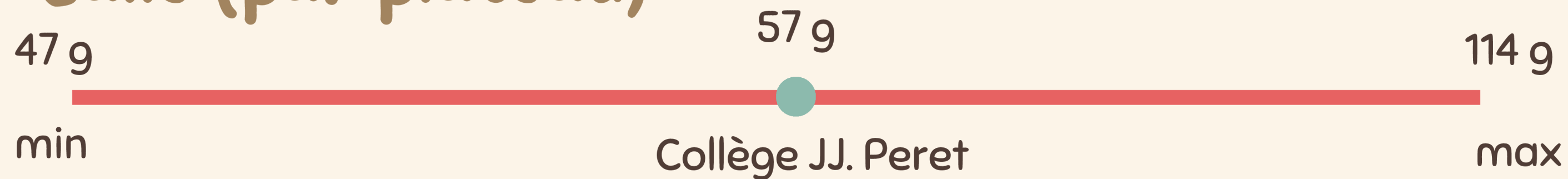
MOYENNES COLLÈGES SATELITTES

Session I

Cuisine (par convive)



Salle (par plateau)



Moyennes

COÛT DU GASPILLAGE

En cuisine
82 €



En salle
68 €

Total : 150 €

Le coût du gaspillage présenté ici est estimé à partir du prix facturé aux familles et ne reflète donc pas le coût réel supporté par le Département. Il s'agit d'un ordre de grandeur indicatif.

Coût