

Compte rendu de la réunion du 27/11/2024 : Analyse 1 Lycée Pablo Neruda

Présent.es : Christine Merzoug, Corine Manzotti, Éric Richard, 5 membres de l'équipe de cuisine, Émilie Raveau, Lena Roudaut

Le restaurant du Lycée Pablo Neruda a gaspillé sur la période d'étude 142 kg d'aliments consommables, soit 32,6 g par convive. Le coût total du gaspillage s'élève à 1317 € et l'impact carbone à 884 kg de CO2.

La principale problématique concerne la viande, avec un gaspillage de 44 kg, suivi des féculents 38 kg, puis des fruits avec 15 kg.

Viande :

- La viande non servie est refroidie et proposée à nouveau lors d'un autre repas (jusqu'à J+2).
- La viande proposée est de qualité, il y a eu du gaspillage principalement sur des cuisses de poulet pas entièrement décortiquées par les convives.
- 2 à 3 fois par semaine sont proposées des alternatives végétales.

Féculents :

- L'écrasé de pomme de terre est fait maison. Le boulgour, est proposé plus souvent en entrée et cela fonctionne mieux.
- Les portions de certains féculents (riz, purée) restent parfois copieuses. Les assiettes sont standardisées avec possibilité d'adapter une portion à la faim du convive.
- Certains convives ont l'impression d'avoir peu à manger dans leur assiette (uniquement féculent et protéine servi), puisque le légume est en self-service plus loin dans la chaîne.

Fruits :

- Les pommes sont entièrement à la disposition du convive. Ils peuvent prendre un dessert (gâteau/produit laitier/fruit), ainsi qu'une pomme supplémentaire s'ils le souhaitent.
- Certains ont passé le pain ou le fruit sous la caméra alors qu'ils l'emmènent avec eux pour le manger plus tard.

Légumes :

- Très peu de gaspillage. Le légumes'bar installé permet aux convives de choisir la portion de légumes qu'ils désirent et de les goûter.
- 2 légumes frais et 2 légumes surgelés sont proposés chaque semaine.

Pain :

- Un changement de pain a eu lieu pendant la période d'analyse passant d'un pain boule à un pain de campagne tranché.
- Résultat : une réduction de gaspillage d'environ 10 kg par rapport à l'ancien pain proposé.
- Il sera intéressant lors de la prochaine période d'étude d'analyser si cette réduction du gaspillage de pain perdure dans le temps.

D'une manière générale, les résultats sont très encourageants pour les analyses à venir. **La prochaine période d'analyse aura lieu du 20 au 31 janvier 2025.**