



**DANS LES CUISINES,  
IL N'Y A RIEN À JETER OU SI PEU !**

# Le classeur anti-gaspi



# ÉDITORIAL



Responsable de la restauration dans les 50 collèges publics de Maine-et-Loire, avec la confection de 2,5 millions de repas annuels, le Département s'engage à lutter efficacement contre ce gaspillage alimentaire. Depuis plusieurs années, le Conseil départemental de Maine-et-Loire s'efforce de sensibiliser les personnels des collèges mais aussi les élèves à cet enjeu fort du XXI<sup>e</sup> siècle.

Au cours de l'année passée, douze établissements ont ainsi partagé leurs réflexions et mis en évidence, à chaque étape de la préparation des repas, qu'il est possible de diminuer le gaspillage et donc de réduire les déchets et leur coût de gestion.

Ici et là, des démarches innovantes, ponctuelles ou continues, sont d'ores et déjà engagées. L'implication de tous est un gage de réussite pour aujourd'hui. L'éducation des jeunes est une nécessité pour changer durablement les comportements demain.

Rappelons que le gaspillage alimentaire s'élève à l'échelle mondiale à une perte d'environ 1,3 milliard de tonnes de denrées par an, soit un tiers des aliments produits pour la consommation humaine perdu. En France, 10 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produits dont 1,5 provient de la restauration collective ou commerciale.

Ce classeur est donc un guide "anti-gaspi" qui relaie les bonnes pratiques de nos professionnels de la restauration collective. Il a aussi pour ambition d'enrichir, grâce à des initiatives complémentaires, la réflexion de nos équipes et d'autres acteurs pour aller plus loin encore.

**Marie Jo HAMARD,**  
*Vice-Présidente en charge  
de l'environnement  
et du cadre de vie*

**Jean-Pierre CHAVASSIEUX,**  
*Vice-Président en charge de  
l'éducation, des routes  
et des transports*

**Régine BRICHET,**  
*Secrétaire départementale  
en charge de l'éducation*

# INTRODUCTION

---

Les fiches pratiques proposées dans ce classeur présentent des expériences réellement mises en œuvre dans des collèges de Maine-et-Loire.

Les chefs de cuisine et les gestionnaires ont activement participé à la sélection des pratiques les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire et les déchets.

Vous trouverez leurs témoignages au verso de chaque fiche.

## Les objectifs :

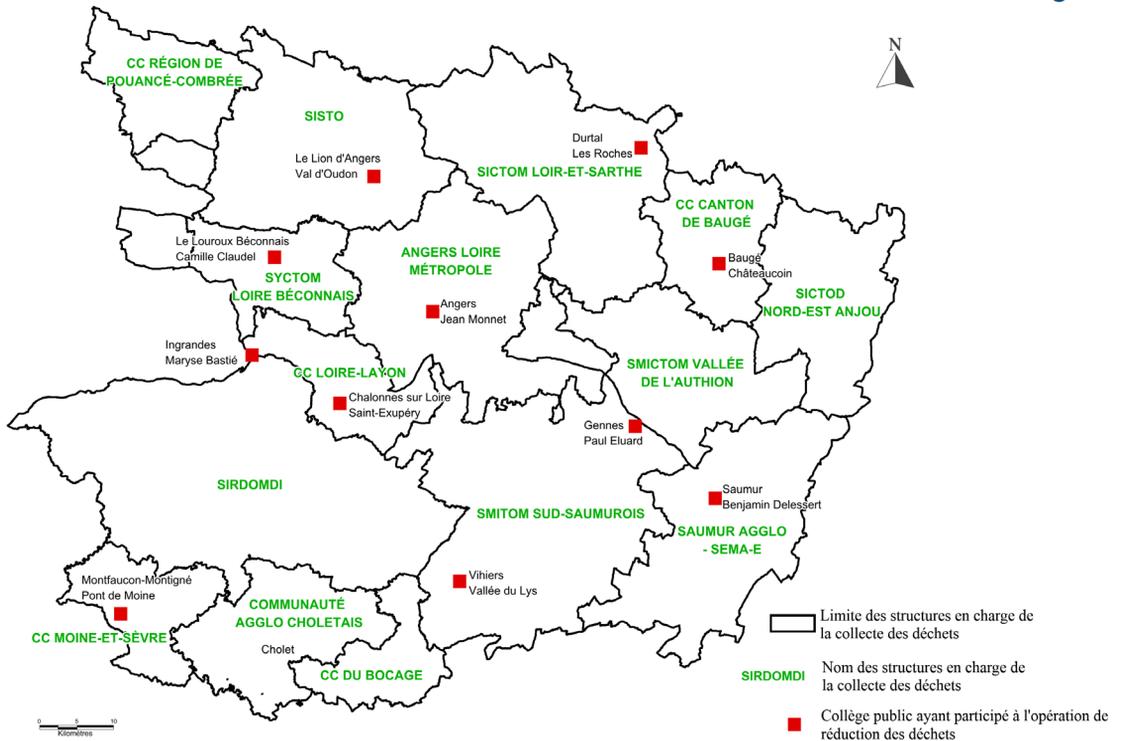
- ▶ Réduire la production de déchets (emballages et biodéchets)
- ▶ Diminuer le gaspillage alimentaire (en préparation et en fin de service)
- ▶ Améliorer la qualité des repas en utilisant les économies générées par la réduction du gaspillage

## Suivez le guide en 4 étapes :

- ▶ Livraison
- ▶ Préparation des repas
- ▶ Présentation et service
- ▶ Fin de service

Carte des collèges  
volontaires  
ayant participé à  
l'expérimentation

LA REDUCTION DES DECHETS DE RESTAURATION DANS LES COLLEGES





# RÉDUIRE LES EMBALLAGES

## PRÉSENTATION DE L'ACTION .....

### Situation de départ

Trop d'emballages secondaires\* pour les produits livrés, notamment les cartons

### Objectif

Diminuer le nombre d'emballages jetés

### À organiser

- ▶ Négocier avec les fournisseurs une solution d'emballages réutilisables et une autre organisation possible
- ▶ Disposer d'équipements adaptés de stockage des produits
- ▶ Prévoir le stockage des contenants
- ▶ Faire reprendre les contenants par le fournisseur

### Moyens matériels

- ▶ Contenants réutilisables (bacs plastiques polycarbonates, cagettes plastiques)
- ▶ Lieu de stockage adapté

### Acteurs

Personnel de cuisine et gestionnaire, fournisseurs, Département

## RÉSULTATS

### Points positifs

- ▶ Pas de déballage
- ▶ Moins de manutention
- ▶ Moins de déplacements à la déchèterie, moins de frais de collecte

### Points d'attention

- ▶ Stockage
- ▶ Hygiène
- ▶ DLC
- ▶ Nécessité d'une négociation surtout avec les gros fournisseurs

### Modalités d'évaluation

- ▶ Réduction du poids des cartons jetés
- ▶ Nombre de déplacements à la déchèterie avant et après
- ▶ Moindre coût d'élimination des cartons

\* *Emballage secondaire : contenant qui enveloppe un produit déjà emballé, exemple des boîtes de conserves dans un carton.*

## ILS L'ONT FAIT

"J'ai constaté une prise de conscience des fournisseurs, surtout des plus petits et des producteurs locaux".

*Sébastien BOULAND, chef cuisinier du collège Les Roches à Durtal*

"Les fournisseurs qui livrent eux-mêmes avec leur camion reprennent sans difficulté les cartons, seaux, bacs plastiques et cagettes.

Avec des entreprises qui utilisent des transporteurs, cela sera plus difficile de mettre en pratique le retour des contenants".

*Xavier BERTHELOT, chef cuisinier du collège Chateaucain à Baugé*

"Avant, un Établissement et services d'aide par le travail (ESAT) venait tous les mois pour la collecte des cartons. Aujourd'hui, comme certains fournisseurs les reprennent, on ne fait venir l'ESAT que tous les mois et demi. Notre collège a donc moins de frais de collecte".

*Pierre-Jean DENIEL, gestionnaire du collège Jean Monnet à Angers*



Sébastien



Xavier



Pierre-Jean



## PRÉPARATION DES REPAS

### RÉSULTATS

#### Points positifs

- ▶ Gain en temps de travail
- ▶ Moins de quantité achetée
- ▶ Diminution du coût du repas
- ▶ Moins de restes à conserver

#### Points d'attention

- ▶ Être informé des changements d'emplois du temps des élèves
- ▶ Avoir le temps de préparer un nouveau plat en fin de service
- ▶ Former le personnel aux techniques de juste cuisson

#### Modalité d'évaluation

- ▶ Pesée des excédents de préparation avant et après la mise en place de l'action

# TRAVAILLER EN FLUX TENDU

## PRÉSENTATION DE L'ACTION .....

### Situation de départ

Trop de produits préparés par rapport aux besoins réels

### Objectif

Adapter au plus juste la quantité préparée à la quantité réellement consommée

### À organiser

- ▶ Obtenir l'effectif journalier le plus tôt possible grâce à une bonne communication avec la vie scolaire
- ▶ Avoir un menu de secours réalisable rapidement pour ne pas préparer plus

### Communication liée à l'action

Communiquer auprès des familles sur la nécessité de prévenir des absences le plus tôt possible

### Acteurs

Personnel de cuisine, vie scolaire, familles

## ILS L'ONT FAIT

"Lorsqu'il y a des sorties scolaires, je signe moi-même les documents qui concernent les départs de classes. Cela permet de communiquer rapidement ces éléments au chef cuisinier".

*Régine BELLANGER, gestionnaire du collège Pont de Moine à Montfaucon-Montigné*

"Cette action est réalisable surtout pour les entrées et est recommandée pour les repas des mardis et vendredis".

*Philippe GENUITE, chef cuisinier du collège Saint-Exupéry à Chalonnes-sur-Loire*

"Le travail sur la composition des menus est important pour pouvoir travailler en flux tendu".

*Sébastien BOULAND, chef cuisinier du collège Les Roches à Durtal*



Régine



Sébastien





## PRÉPARATION DES REPAS

### RÉSULTATS

#### Points positifs

- ▶ Permet le travail en flux tendu
- ▶ Moins de perte : utilisation des excédents de préparation
- ▶ Juste cuisson : qualité des plats de secours
- ▶ Rapidité d'élaboration des plats de secours

#### Points d'attention

- ▶ Respect des règles d'hygiène pour la conservation des excédents
- ▶ Matériel adapté pour la conservation et les justes cuissons

#### Modalités d'évaluation

- ▶ Enquête de satisfaction auprès des convives
- ▶ Temps de préparation des menus de secours et bon déroulement du service

# PRÉPARER UN MENU DE FIN DE SERVICE

## PRÉSENTATION DE L'ACTION .....

### Situation de départ

Conséquence du travail en flux tendu, il peut manquer certains plats en fin de service

### Objectif

Réaliser rapidement un menu ou un plat de secours en fin de service

### À organiser

- ▶ Utiliser les éventuels excédents de préparation de la veille, non présentés au service et conservés en chambre froide, les proposer en début de service
- ▶ Prévoir des plats réalisables rapidement (exemples : des pomelos pour les entrées, des steaks pour la viande, des conserves pour les légumes)
- ▶ Former les agents aux justes cuissons\* afin d'éviter des pertes en poids lors de la préparation

### Moyens matériels

- ▶ Chambre froide
- ▶ Matériel de cuisson adapté

### Communication liée à l'action

- ▶ Auprès des convives sur la différence de plats proposés en fin de service
- ▶ Sur la fraîcheur des produits et sur l'hygiène
- ▶ Sur les économies financières qui en découlent

### Acteurs

Personnel de cuisine, vie scolaire, familles

\* Cuire les aliments à une température adaptée aux produits

## IL L'A FAIT

"Les convives ne se rendent pas compte que c'est un menu de fin de service, étant donné que, de notre côté, nous anticipons les besoins très rapidement".

*Philippe GENUITE, chef cuisinier du collège Saint-Exupéry à Chalonnes-sur-Loire*



Philippe



# DOSER L'ASSIETTE À LA DEMANDE DU CONVIVE



## PRÉSENTATION ET SERVICE

### RÉSULTATS

#### Points positifs

- ▶ Diminution des déchets de plateaux
- ▶ Moins de quantité commandée
- ▶ Achat de produits labellisés
- ▶ Satisfaction des convives
- ▶ Chacun mange à sa faim
- ▶ Plus de rupture en fin de service

#### Points d'attention

- ▶ Engagement du personnel
- ▶ Veiller à conserver l'équilibre nutritionnel sur le plateau
- ▶ Le service peut être ralenti au démarrage de l'action

#### Modalités d'évaluation

- ▶ Pesée des déchets avant et après mise en place de l'action
- ▶ Enquête de satisfaction des convives sur les quantités servies

### PRÉSENTATION DE L'ACTION .....

#### Situation de départ

Beaucoup d'enfants ne terminent pas leur assiette

#### Objectif

Proposer en fonction de l'appétit et des goûts

#### À organiser

- ▶ Demander aux convives la quantité souhaitée
- ▶ Prévoir quelques assiettes-types de différentes tailles (en photos affichées à l'entrée du self)

#### Communication liée à l'action

- ▶ Information des élèves en début d'année réalisée par le personnel de cuisine (expliquer les objectifs)
- ▶ Implication des élèves dans l'évaluation des déchets et du gaspillage

#### Acteurs

Personnel de cuisine, encadrants, convives



## ILS L'ONT FAIT

"Dans notre établissement, nous organisons une communication en début d'année auprès de tous les élèves de 6<sup>e</sup>. Nous leur expliquons qu'ils ne sont pas obligés de prendre une entrée par exemple, mais que quand ils en prennent une, ils doivent la manger".

*Bénédicte BOISRAMÉ, gestionnaire du collège Camille Claudel au Louroux-Béconnais*

"Nous demandons à chaque convive quelle quantité il souhaite en fonction de son appétit. C'est du bon sens. Les assiettes sont mieux vidées, les poubelles sont moins remplies".

*Hervé QUEMENER, chef cuisinier du collège Vallée du Lys à Vihiers*



Bénédicte



Hervé





**PRÉSENTATION  
ET SERVICE**

**RÉSULTATS**

**Points positifs**

- ▶ Découverte de nouvelles saveurs
- ▶ Gain de temps en cuisine et au service : pas de présentation individuelle
- ▶ Moins de gaspillage sur les plats en libre-service
- ▶ Implication et responsabilisation des élèves

**Points d'attention**

- ▶ Trouver et organiser l'espace (circulation dans le réfectoire)
- ▶ Investissement dans du matériel approprié
- ▶ Hygiène au moment où les élèves se servent
- ▶ Bien présenter les plats

**Modalités d'évaluation**

- ▶ Pesée des déchets avant et après mise en place de l'action
- ▶ Enquête de satisfaction auprès des convives, des parents
- ▶ Calcul des économies réalisées par rapport à l'investissement en matériel

# PROPOSER LES ENTRÉES EN LIBRE-SERVICE

## PRÉSENTATION DE L'ACTION .....

### Situation de départ

Les élèves ne mangent pas la totalité de leur entrée servie à l'avance en ravier

### Objectif

Chaque élève mange tout ce qu'il a choisi. Il peut goûter les nouveautés. Il conserve une alimentation diversifiée

### À organiser

- ▶ Repenser l'espace pour permettre la circulation des convives
- ▶ Prévoir une personne pour réapprovisionner et conseiller les élèves (quantités et hygiène)
- ▶ Utiliser des contenants de taille moyenne pour que les convives ne soient pas tentés d'en prendre trop
- ▶ Apprendre aux élèves à se servir proprement et de façon raisonnable

### Moyens matériels

- ▶ Vitrines réfrigérées adaptées
- ▶ Espace dédié
- ▶ Contenants adaptés (plats, vaisselle, cuillères de service)

### Communication liée à l'action

- ▶ Importante et même obligatoire, accompagnement nécessaire des élèves au début pour qu'ils prennent les bonnes habitudes en terme d'équilibre alimentaire et d'hygiène
- ▶ Information auprès des parents, visite de la salle à manger
- ▶ Sensibilisation à l'équilibre nutritionnel et responsabilisation des élèves

### Acteurs

Personnel de cuisine, convives, parents

## ILS L'ONT FAIT

"Nous avons mis en place cette action depuis février 2014 dans les vitrines du self déjà existantes (pas d'investissement significatif). Les enfants adaptent leur portion en fonction de leur appétit du moment et de ce qu'ils aiment ou pas. J'avais peur d'un ralentissement du passage en self et qu'ils en mettent partout, et ce n'est pas du tout le cas. Ils ont su s'adapter".

*Nicolas THUREAU, chef cuisinier du collège Jean Monnet à Angers*

"Afin que l'équilibre nutritionnel des menus soit respecté, il est nécessaire que le choix soit dirigé : par exemple, ne mettre en libre-service que des crudités pour être sûr que les élèves mangent des légumes".

*Philippe GENUITE, chef cuisinier du collège Saint-Exupéry de Chalonnes-sur-Loire*

"Nous avons un bon retour des convives suite à la mise en place de cette action. Il faut juste être vigilant au moment où les élèves se servent et leur apprendre dans un premier temps à savoir se servir seul".

*Alain HOUDUSSE, gestionnaire du collège Benjamin Delessert à Saumur*



Nicolas



Philippe





## PRÉSENTATION ET SERVICE

### RÉSULTATS

#### Points positifs

- ▶ Jusqu'à 4 fois moins de perte
- ▶ Bonne compréhension des élèves et des parents
- ▶ Respect symbolique du pain
- ▶ Action facile à réaliser et à évaluer, communication facile

#### Points d'attention

- ▶ Communication et surveillance obligatoire
- ▶ Temps de travail de l'équipe de cuisine
- ▶ Pas de maîtrise des élèves qui sortent du réfectoire avec du pain et qui ne le mangent pas

#### Modalités d'évaluation

- ▶ Pesée avant et après mise en place de l'action
- ▶ Enquête auprès des élèves

# RÉDUIRE LE GASPILLAGE DU PAIN

## PRÉSENTATION DE L'ACTION

### Situation de départ

Les convives prennent plus de pain que de besoin

### Objectif

Le pain est un aliment représentatif de l'alimentation. Il faut diminuer au maximum son gaspillage

### À organiser

- ▶ Positionner le pain en libre-service en fin de ligne de self : les convives ajustent la quantité en fonction de leur menu
- ▶ Se fixer une règle : proposer 2 ou 3 tranches maxi, 1 pain individuel ou un épi par personne...
- ▶ Autoriser le re-service si le reste des aliments a bien été mangé
- ▶ Couper quelques pains individuels ou épis en 2 pour les petits mangeurs
- ▶ Surveiller le service

### Moyens

- ▶ Personnel pour trancher le pain (tranches, épis ou ½ pains individuels)
- ▶ Surveillance pendant le service, accompagnement
- ▶ Proposer du pain de qualité

### Communication liée à l'action

- ▶ Affichage des règles, explications
- ▶ Communication sur le symbole du pain, sur les quantités jetées et sur les résultats de l'action

### Acteurs

- ▶ Personnel de cuisine, convives, parents

## ILS L'ONT FAIT

"Nous positionnons le pain en fin de ligne de self afin que les élèves se servent au regard de ce qu'ils ont déjà sur le plateau. Les petits pains ont été remplacés par des tranches de pain. En parallèle, nous sommes présents sur le self pour veiller au non gaspillage du pain".

*Nicolas THUREAU, chef cuisinier du collège Jean Monnet à Angers*

"Nous avons observé dans notre collège que quand le pain servi est de meilleure qualité, il y a moins de perte, moins de pain jeté. Nous sommes passés de 3 à 4 kg de pain jeté par semaine à 1 kg environ".

*Xavier BERTHELOT, chef cuisinier du collège Chateaucain à Baugé*

"Afin de sensibiliser les élèves à la lutte contre le gaspillage du pain, nous utilisons une colonne à pain qui permet de visualiser les quantités jetées".

*Hervé QUEMENER, chef cuisinier du collège Vallée du Lys à Vihiers*



Nicolas



Xavier



Hervé



## PRÉSENTATION ET SERVICE

# CHOISIR DES SERVIETTES DE MEILLEURE QUALITÉ

## PRÉSENTATION DE L'ACTION .....

### Situation de départ

Les serviettes en papier étant fragiles et fines, les élèves en prennent trop

### Objectif

Une serviette par convive

### À organiser

- ▶ Obtenir, via le fournisseur, un distributeur plus pratique
- ▶ Acheter des serviettes de meilleure qualité : double pli décalé

### Communication liée à l'action

- ▶ Affichage de la règle : une serviette par convive

### Acteurs

Personnel de cuisine, gestionnaire, fournisseur et convives

## RÉSULTATS

### Points positifs

- ▶ Coût final inférieur
- ▶ Moins de serviettes non utilisées jetées

### Point d'attention

- ▶ Veiller à ce que la règle d'une serviette par convive soit respectée

### Modalités d'évaluation

- ▶ Comptage des paquets de serviettes achetées
- ▶ Calcul du coût total sur une période

## IL L'A FAIT

"Auparavant, les collégiens se servaient des serviettes en papier sur la ligne du self. Souvent légères, elles se déchiraient en très peu de temps, obligeant les collégiens à se servir de nouveau. Le collège a changé de fournisseur et nous avons maintenant un distributeur de serviettes en papier recyclé.

Avec une seule serviette de bonne qualité pour chaque repas, cela a permis de réduire le nombre de serviettes consommées et jetées inutilement. Le prix d'achat est plus important que les autres mais la consommation de serviettes étant moindre, il y a un gain financier à la fin".

*Nicolas THUREAU, chef cuisinier du collège Jean Monnet à Angers*



Nicolas





# SENSIBILISER ET IMPLIQUER LES CONVIVES

## PRÉSENTATION DE L'ACTION .....

### Situation de départ

Mise en place d'actions qui nécessitent de la communication

### Objectif

Prise de conscience par les convives des enjeux et des conséquences du gaspillage alimentaire et des actions mises en place

### À organiser

- ▶ Mettre en place des réunions, groupes de travail
- ▶ Impliquer les acteurs dans les actions menées
- ▶ Accompagner les convives dans la durée
- ▶ Proposer des denrées alimentaires de qualité et adapter les recettes aux besoins des convives\*

### Moyens matériels

- ▶ Balances
- ▶ Poubelles de tri
- ▶ Moyens de communication

### Communication liée à l'action

- ▶ Tout type de support : affichage, pesées de déchets par les convives, ateliers en classe avec intervention du personnel de cuisine, participation des élèves à l'élaboration des menus, information des parents au moment des portes-ouvertes, visite des cuisines, enquête de satisfaction...

### Acteurs

Personnel de cuisine, gestionnaire, chef d'établissement, enseignants, vie scolaire, infirmière, convives, parents...

\* En réalisant des plats simples qui feront plaisir aux collégiens

## RÉSULTATS

### Points positifs

- ▶ Bonne implication des enseignants, des convives
- ▶ Actions de communication appréciées par les élèves

### Points d'attention

- ▶ Organiser des temps de travail en commun
- ▶ Implication des élèves qui ne sont pas dans les groupes de travail

### Modalités d'évaluation

- ▶ Pesées des déchets avant et après action
- ▶ Enquête auprès des convives sur ce qu'ils ont retenu
- ▶ Enquête auprès des encadrants sur le déroulement de l'action

## ILS L'ONT FAIT

"Une élève de 5<sup>e</sup> a mis en place dans notre collège un club anti-gaspi afin de mobiliser les autres élèves. Une charte avec 10 commandements a été mise en place et signée par les élèves".

*Xavier BERTHELOT, chef cuisinier du collège Chateaucain à Baugé*

"Un affichage a été réalisé avec les élèves de 5<sup>e</sup> sur les déchets issus des repas, sur le pain, sur les serviettes en papier. Des actions sont menées sur la réutilisation des matériaux avec les professeurs d'arts plastiques".

*Hervé QUEMENER, chef cuisinier du collège Vallée du Lys à Vihiers*

"Un club santé a été mis en place dans notre collège où participent des élèves volontaires. Ils mènent des actions anti-gaspi. Ils créent des affiches, font des enquêtes auprès de leurs camarades. Ils font aussi de la pesée de déchets et communiquent dessus".

*Philippe GENUITE, chef cuisinier du collège Saint-Exupéry à Chalonnes-sur-Loire*



Xavier



Hervé





## RÉSULTATS

### Points positifs

- ▶ Réduction des volumes de déchets mis à la benne, donc baisse de la facture d'ordures ménagères si zone à redevance incitative
- ▶ Partenariat avec la collectivité en charge des déchets et autres structures : aide financière, information, formation...
- ▶ Implication du personnel

### Points d'attention

- ▶ Continuer de surveiller ce que font les convives (tri, gaspillage...)
- ▶ Attention au respect des normes sanitaires
- ▶ Destination du compost produit (espaces verts)

### Modalités d'évaluation

- ▶ Nombre de bacs présentés à la collecte
- ▶ Effets constatés sur la facture de collecte et de traitement des déchets

# VALORISER

## LES BIODÉCHETS PAR LE COMPOSTAGE

### PRÉSENTATION DE L'ACTION

#### Situation de départ

La loi Grenelle II prévoit l'obligation de tri et de valorisation des biodéchets pour les producteurs de plus de 10 tonnes de biodéchets par an (seuil 2016)

#### Objectif

S'intégrer dans un projet de compostage pour valoriser les déchets organiques

#### À organiser

- ▶ Soit mettre en place du compostage au sein du collège, en lien avec les agents en charge des espaces verts, le Département et la collectivité en charge du traitement des déchets sur le territoire (aide à l'installation, formation...)
- ▶ Soit rattacher le collège à une filière extérieure déjà organisée de collecte de biodéchets

#### Moyens matériels

- ▶ Poubelles de tri
- ▶ Composteurs (si compostage en interne)
- ▶ Conventions de partenariat avec la collectivité en charge des déchets

#### Communication liée à l'action

Implication des enseignants, des élèves, de la vie scolaire, des PTC...

#### Acteurs

Personnel de cuisine et gestionnaire, enseignants, élèves, Département, EPCI, autre collectivité partenaire

## ILS L'ONT FAIT

"On a travaillé avec le SYCTOM du Loire Béconnais, le syndicat intercommunal qui gère la collecte des déchets. Pour notre collège, les déchets biodégradables sont collectés. Un ESAT vient chercher tous les déchets alimentaires afin qu'ils soient compostés sur une plateforme avec les déchets verts de la déchèterie".

*Bénédicte BOISRAMÉ, gestionnaire du collège Camille Claudel au Louroux-Béconnais*

"Nous avons mis en place le compostage dans le collège grâce à un accompagnement fort de la communauté de communes Loire-Layon. Ce sont les élèves qui s'occupent du composteur. Le compost est valorisé dans notre petit jardin avec des herbes aromatiques."

*Philippe GENUITE, chef cuisinier du collège Saint-Exupéry à Chalonnes-sur-Loire*



Au collège Jean Racine de Saint-Georges-sur-Loire, les trois ambassadeurs de lutte anti-gaspillage pèsent les déchets alimentaires des repas du self, avec l'aide de Christophe Pommier, chef de cuisine. En 10 mois, le taux de déchets par rapport aux aliments produits pour les repas est passé de 50 à moins de 20 %.



Bénédicte



Philippe



# CONNAÎTRE POUR AGIR

5 semaines de pesées continues dans 10 collèges différents ont permis d'identifier les quantités de déchets jetées par flux et par étape (chiffres : état des lieux 2013).

Agir sur le gaspillage alimentaire et réduire les cartons d'emballages semblent être les 2 pistes à privilégier.

Étape	Flux	Part sur la totalité des déchets
 LIVRAISON	Palettes bois et cagettes	3 %
	Cartons	11,5 %
 PRÉSENTATION ET SERVICE	Emballages vides (boîtes, briques...)	5,5 %
	Epluchures	7,5 %
 PRÉPARATION DES REPAS	Pain	4 %
	Excédents de préparation	5 %
	Serviettes en papier	3 %
 FIN DE SERVICE	Restes alimentaires	57 %
	Emballages individuels	3,5 %

Pour le pain, en moyenne 12 % du pain acheté était jeté à la poubelle. 100 gr, c'était le poids des pertes et gaspillage alimentaire par repas.



# ANNUAIRE DES COLLÈGES PARTICIPANTS

---

## Collège Jean Monnet

48 rue de la Chambre aux Deniers  
BP 73612 - 49036 ANGERS CEDEX 01  
Tél. : 02 41 73 20 99

- ▶ Nicolas THURAUULT, Chef de cuisine  
n.thurault@maine-et-loire.org

## Collège Châteaucoïn

Avenue de Paris  
49150 BAUGÉ  
Tél. : 02 41 89 18 65

- ▶ Xavier BERTHELOT, Chef de cuisine  
x.berthelot@maine-et-loire.org

## Collège Saint-Exupéry

44 avenue du 8 Mai 1945  
49290 CHALONNES-SUR-LOIRE  
Tél. : 02 41 78 01 56

- ▶ Philippe GENUITE, Chef de cuisine  
p.genuite@maine-et-loire.org

## Collège Les Roches

Rue de Bellevue  
49430 DURTAL  
Tél. : 02 41 76 31 97

- ▶ Sébastien BOULAND, Chef de cuisine  
s.bouland@maine-et-loire.org

# ANNUAIRE DES COLLÈGES PARTICIPANTS

---

## Collège Paul Éluard

Rue du Collège  
49350 GENNES  
Tél. : 02 41 51 80 52

- ▶ Jacques MESNARD, Chef de cuisine  
[j.mesnard@maine-et-loire.org](mailto:j.mesnard@maine-et-loire.org)

## Collège Maryse Bastié

Avenue Riottière  
BP 5 - 49123 INGRANDES-SUR-LOIRE  
Tél. : 02 41 39 21 02

- ▶ Vincent BELLIARD, Chef de cuisine  
[v.belliard@maine-et-loire.org](mailto:v.belliard@maine-et-loire.org)

## Collège Val d'Oudon

30 rue Henri et Robert de Cholet  
49220 LE LION D'ANGERS  
Tél. : 02 41 95 31 49

- ▶ Laurent PLESSIS, Chef de cuisine  
[l.plessis@maine-et-loire.org](mailto:l.plessis@maine-et-loire.org)

## Collège Camille Claudel

6 route de l'Aunay  
BP 6 - 49370 LE LOUROUX-BÉCONNAIS  
Tél. : 02 41 77 42 37

- ▶ Jérôme GAUFRETTEAU, Chef de cuisine  
[j.gaufretteau@maine-et-loire.org](mailto:j.gaufretteau@maine-et-loire.org)

# ANNUAIRE DES COLLÈGES PARTICIPANTS

---

## Collège Le Pont de Moine

4 rue des Champs de Fleurs  
49230 MONTFAUCON-MONTIGNÉ  
Tél. : 02 41 64 78 76

- ▶ Alain BAUDON, Chef de cuisine  
a.baudon@maine-et-loire.org

## Collège Jean Racine

Place du 19 Mars 1962  
49170 SAINT-GEORGES-SUR-LOIRE  
Tél. : 02 41 39 13 92

- ▶ Christophe POMMIER, Chef de cuisine  
c.pommier@maine-et-loire.org

## Collège Benjamin Delessert

Boulevard Delessert  
BP 36 - 49401 SAUMUR CEDEX 01  
Tél. : 02 41 40 26 60

- ▶ Richard CUAU, Chef de cuisine  
r.cuau@maine-et-loire.org

## Collège Vallée du Lys

Rue des Courtils  
BP 17 - 49310 VIHIERS  
Tél. : 02 41 75 81 31

- ▶ Hervé QUEMENER, Chef de cuisine  
h.quemener@maine-et-loire.org

# BLOC-NOTES

---

Pour en savoir plus sur la réduction  
des déchets en Maine-et-Loire :



**en anjou je reduis mes dechets.fr**

Conception : Département de Maine-et-Loire

- ▶ Unité communication interne (DRH)
- ▶ Crédits photos : Sébastien Gaudard  
Jean-Claude Hermaize  
Coralie Pilard

OCTOBRE 2015