

Le lycée vient de s'engager pour 2 ans avec la Région Grand-Est et la Société OrgaNeo pour réduire le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire du lycée La Tournelle en participant au projet « **Gaspillons Moins, Mangeons Mieux** » (**GMMM**).

La 1<sup>ère</sup> phase du projet à partir du 30 mai : un questionnaire pour les usagers du restaurant scolaire du lycée sera diffusé et des pesées seront organisées pendant 1 semaine.

Le questionnaire : (lien communiqué ultérieurement)



The screenshot shows a Google Forms interface for a questionnaire. At the top, there are logos for Grand Est and OrgaNeo. The title of the form is 'Questionnaire sur le Gaspillage Alimentaire Lycée La Tournelle - Pont St Vincent'. Below the title, there is a message: 'Merci de lire attentivement chacune des questions, et d'y répondre. Il n'y a ni bonnes, ni mauvaises réponses, seule ton opinion nous intéresse.' A note states: 'Toutes les réponses que tu nous donneras seront CONFIDENTIELLES et ANONYMES, et ne seront utilisées que dans le cadre de cette enquête.' The form is created by 'a.alexandre.balland@gmail.com (non partagé)'. There are buttons for 'Suivant' and 'Effacer le formulaire'. At the bottom, it says 'N'envoyez jamais de mots de passe via Google Forms.' and 'Ce formulaire a été créé dans OrgaNeo. Signaler un cas d'utilisation abusive'. The Google Forms logo is at the bottom center.

## Les pesées

Les élèves du lycée, les éco-délégués et les agents de cuisine vont peser la production et les déchets produits au restaurant scolaire lors de la semaine du 30 mai au 3 juin prochain.

Les deux diapositives suivantes vous présentent le déroulement de cette semaine de pesée en salle. La 3<sup>ème</sup> présente la fiche de relevé des pesées.

## Première campagne de pesées des déchets alimentaires



### ORGANISATION DES CAMPAGNES DE PESÉES : EN SALLE ET EN CUISINE

**But :** mesurer les quantités de **biodéchets** et de **pain jetés** durant une semaine :

- pendant la préparation
- au retour plateaux
- fin de service

#### Matériel

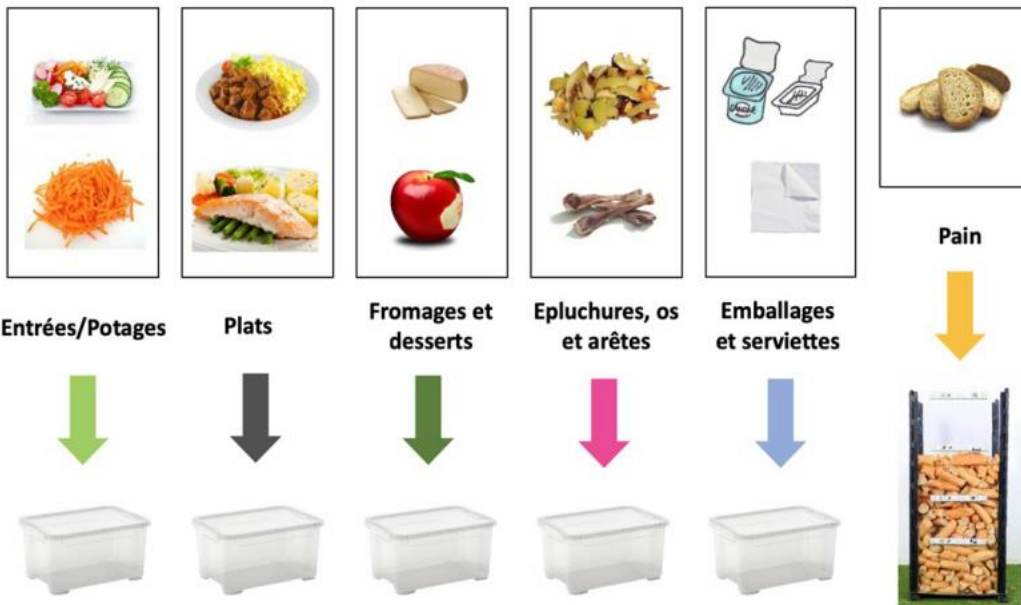
Bacs de tri  
Colonne à pain ou bac  
Balances

#### Documents

Consignes de tri  
Memo-tri  
Tableaux de pesée



Etablissement	Bâtiment des pesées					
	Poids d'articles vides					
Jour 1	Entrées/Potages (g)	Plats (g)	Fromages / Desserts (g)	Pain (g)	Epluchures, os, arêtes (g)	Emballages, serviettes (g)
Missions 1	200 g	700 g	140 g	100 g	140 g	100 g
Missions 2						
Missions 3						
Missions 4						
Missions 5						
Missions 6						
Missions 7						
Missions 8						
Missions 9						
Missions 10						
Missions 11						
Missions 12						
Missions 13						
Missions 14						
Missions 15						
Total						



# Première campagne de pesées des déchets alimentaires



## Tableau de pesées en salle - Tri par composante

<b>Etablissement</b>		<b>Référent des pesées :</b>	
<b>Jour 1</b>		<b>Poids d'un bac vide :</b>	

	<b>Entrées/potage (g)</b>	<b>Plats (g)</b>	<b>Fromages / Desserts (g)</b>	<b>Pain (g)</b>	<b>Epluchures, os, arêtes (g)</b>	<b>Emballages, serviettes (g)</b>
<i>Exemple</i>	286 g	7700 g	1476 g	566 g	1243 g	550 g
<b>Mesure 1</b>						
<b>Mesure 2</b>						
<b>Mesure 3</b>						
<b>Mesure 4</b>						
<b>Mesure 5</b>						
<b>Mesure 6</b>						
<b>Mesure 7</b>						
<b>Mesure 8</b>						
<b>Mesure 9</b>						
<b>Mesure 10</b>						
<b>Mesure 11</b>						
<b>Mesure 12</b>						
<b>Mesure 13</b>						
<b>Mesure 14</b>						
<b>Total</b>						