



caisse
des écoles
Paris Onze

Lutte contre le gaspillage alimentaire : Bilan 2024-2025

Résultats des campagnes de mesures dans 5 restaurants scolaires du 11^e arrondissement
et perspectives 2025-2026

Commission des menus

Mesure du gaspillage alimentaire



Pesée des restes alimentaires

À la sortie du réfectoire, les plateaux sont scannés par l'outil Kikléo qui pèse et analyse les restes alimentaires.



5 restaurants scolaires

Beaumarchais · Cavaignac
Saint-Bernard · Saint-Maur
Saint-Sébastien



4 campagnes dans l'année

Septembre-octobre, décembre-janvier,
mars-avril et juin.



56 556 plateaux pesés

Selon les campagnes, entre 70 % et
81 % des plateaux ont pu être pesés.

L'essentiel en trois chiffres

83,5 g

**de restes par enfant à
chaque repas**

Soit près d'un quart d'un repas complet
(d'environ 350 g).

4,7 t

**de restes pesés sur les 4
campagnes**

-29 %

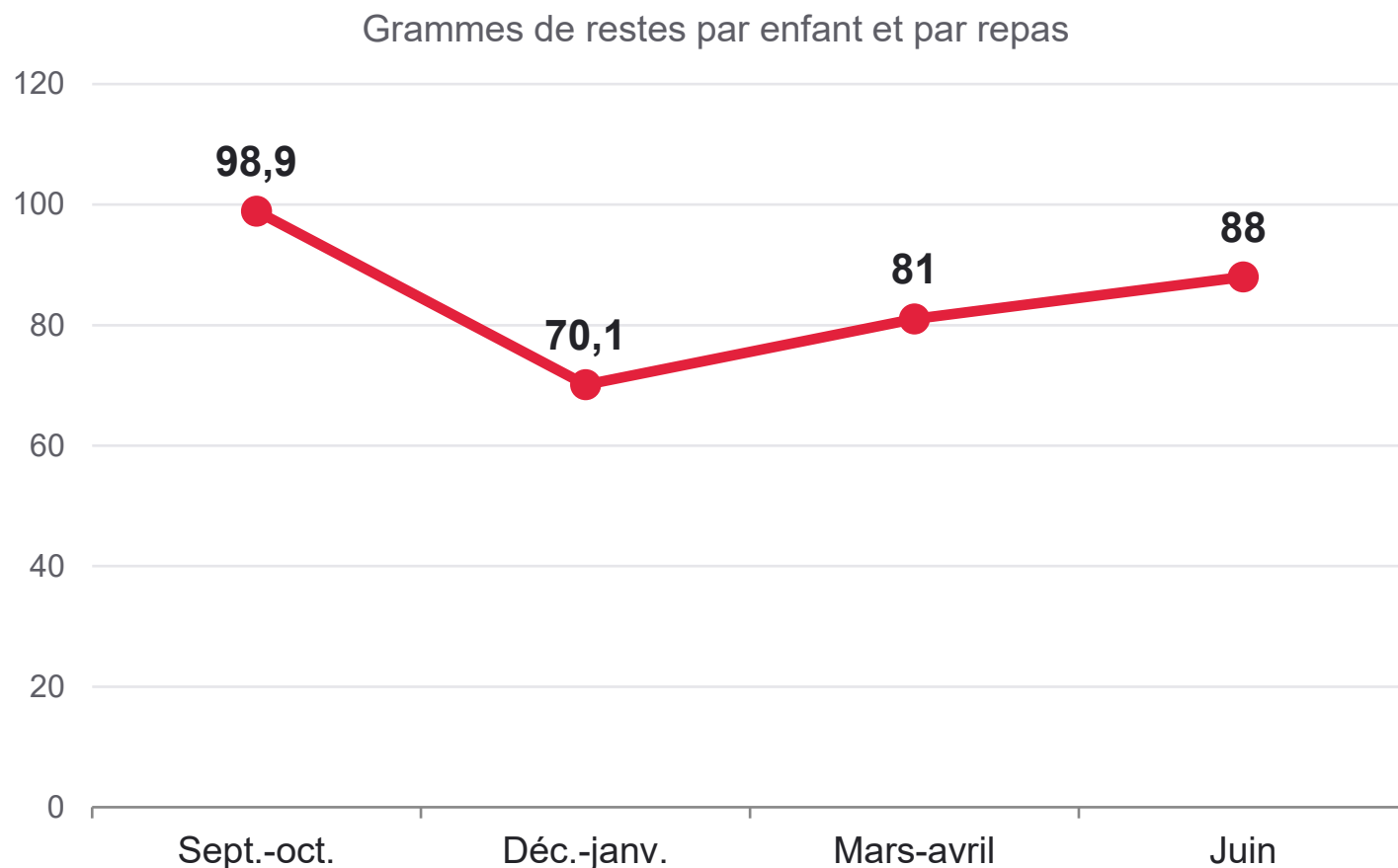
**de restes en moins entre la
rentrée et l'hiver**

De 98,9 g par enfant en septembre-
octobre à 70,1 g par enfant décembre-
janvier.



Pour se représenter : dans un restaurant scolaire de 500 enfants, 85 g de restes par enfant représentent environ 42 kg jetés chaque jour, l'équivalent de 120 repas.

Évolution des mesures au cours des 4 campagnes



-29 %

de la rentrée à l'hiver

Les restes alimentaires diminuent de 98,9 g à 70,1 g par enfant.

81 g puis 88 g

au printemps et en juin

Une augmentation des restes alimentaires est observée entre ces deux périodes, sans revenir au niveau de la rentrée.

-11 %

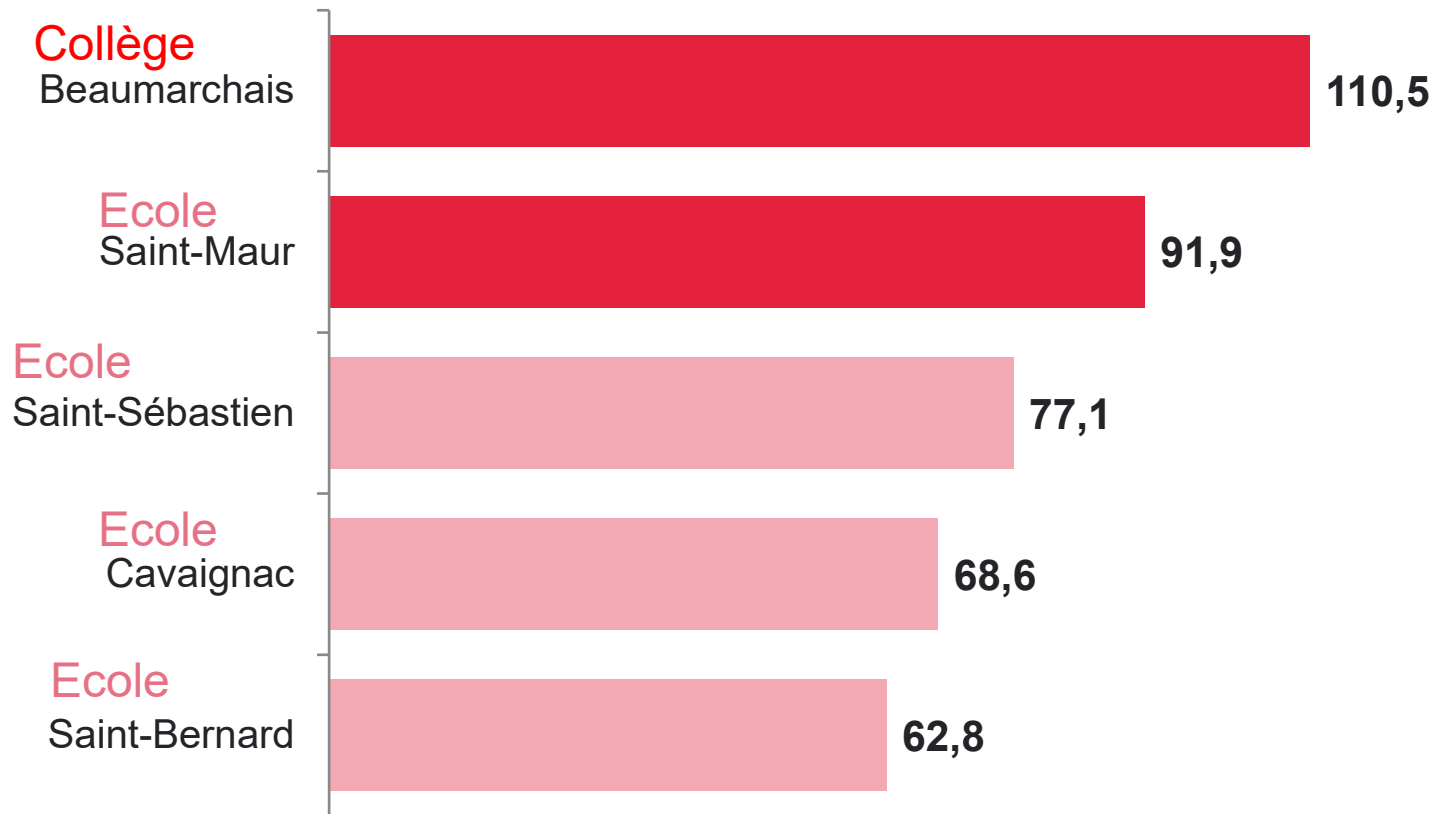
entre la première et la dernière campagne

En juin, le gaspillage diminue de 11 % par rapport à septembre-octobre.

En juin, la mesure a porté sur 70 % des plateaux, contre 77 % à 81 % le reste de l'année, cette différence devant être prise en compte dans l'interprétation des évolutions.

Des écarts entre les établissements

Moyenne annuelle, en grammes de restes par enfant et par repas



En rouge, les restaurants au-dessus de la Moyenne de l'arrondissement.

83,5 g

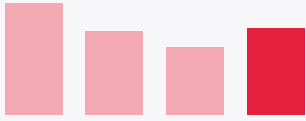
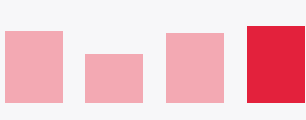
moyenne des 5 restaurants

De forts contrastes mesurés entre les sites :

- 43 %

de restes en moins dans
l'établissement au niveau le
plus faible par rapport au plus
élevé

Des actions adaptées à chaque restaurant

Restaurant · moyenne	Sept. → juin	Ce qu'on observe	Axes de travail
Beaumarchais 110,5 g		Un niveau de restes supérieur à celui des autres restaurants sur les 4 campagnes	Ajuster les portions de féculents et de plats composés ; revoir les recettes les moins appréciées
Saint-Maur 91,9 g		Forte baisse jusqu'au printemps ; remontée en juin, mais sous le niveau de la rentrée	Laisser les enfants choisir leur portion de fromage et d'entrée ; retravailler crudités et assaisonnements
Saint-Sébastien 77,1 g		Amélioration sensible après la rentrée, et niveau de restes durablement inférieur au niveau initial	Adapter les recettes et la présentation des légumes (brocolis, carottes) et des féculents (gratin, riz)
Cavaignac 68,6 g		Un niveau de restes parmi les plus faibles, un peu plus haut en fin d'année	Surveiller les portions de féculents ; remplacer la salade « décorative »
Saint-Bernard 62,8 g		La Moyenne annuelle la plus faible des 5 restaurants, avec un hiver exemplaire	Consolider et partager les bonnes pratiques de l'hiver : portions, sauce servie avec les légumes

Moyennes annuelles pondérées, en grammes de restes par enfant et par repas. Mini-graphiques : les 4 campagnes, juin en rouge vif, même échelle pour tous.

Ce qui change dans l'assiette



Des portions plus justes

Adapter les quantités servies à l'appétit des enfants, notamment pour les féculents et plats composés ; permettre de choisir la taille de son entrée.



Des recettes revues

Faire évoluer les recettes les moins appréciés : brocolis, carottes, certains gratins et riz.



Sauces et salades

Des sauces adaptées, des vinaigrettes variées, et fin de la salade « décor » dans l'assiette.



Le pain mieux servi

Encadrer le service et sensibiliser les enfants à prendre selon leur appétit.



La parole aux enfants

Permettre aux enfants de choisir leur portion (fromage, crudités) et recueillir régulièrement leur avis.

Ces leviers sont déclinés dans chaque restaurant selon ses résultats (voir page précédente).

Objectif 2025-2026 : -20 % de gaspillage

-20 %

Soit 65 à 70 g de restes par enfant et par repas, contre 83,5 g en 2024-2025.



Continuer à mesurer

À chaque campagne, en pesant au moins 80 % des plateaux.



Tirer les leçons de chaque campagne

Un retour d'expérience systématique après chaque période de mesure.



Partager ce qui marche

Diffuser les réussites des restaurants les plus performants et accompagner les autres.

Et à la maison ?

Quelques gestes simples pour accompagner votre enfant dans la découverte des aliments et la réduction du gaspillage :



Regarder le menu ensemble

Il est en ligne sur cdeparis11.fr : l'occasion de parler avec votre enfant des plats qu'il retrouvera au restaurant scolaire.



Faire goûter régulièrement

Brocolis, carottes, riz... Il faut souvent plusieurs essais avant d'apprécier un aliment : on le repropose, sans forcer.



Un vrai petit-déjeuner

Plutôt qu'un en-cas à la récréation : c'est la recommandation de l'Anses, car le grignotage du matin dérègle le rythme des repas.



Prendre ce que l'on va manger

Quand le choix de la portion est possible, encouragez votre enfant à se servir selon son appétit.



Votre avis compte. Ce que votre enfant aime ou laisse dans l'assiette nous intéresse : les retours des familles contribuent à faire évoluer les repas. Les parents d'élèves participent à la Commission des menus, faites-y remonter vos retours.