



caisse
des écoles
Paris Onze

Lutte contre le gaspillage alimentaire : Bilan 2025-2026

Résultats des campagnes de mesures dans 5 restaurants scolaires du 11^e arrondissement
et perspectives 2026-2027

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.



3 écoles et 2 collèges

Écoles : Alexandre-Dumas, Belleville et Pihet-Beslay.
Collèges : Beaumarchais et Pilâtre-de-Rozier.



4 campagnes dans l'année

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



Près de 50 000 plateaux pesés

49 897 repas et 4,17 tonnes de restes.
La part exacte des plateaux pesés n'est pas disponible cette année.

L'essentiel en trois chiffres

61,6 g

**par enfant et par repas dans
les 3 écoles**

Sous le repère de 65 à 70 g retenu l'an dernier.

-12 %

à Beaumarchais en un an

Seul restaurant mesuré les deux années : de 110,5 g à 97,2 g.

83,5 g

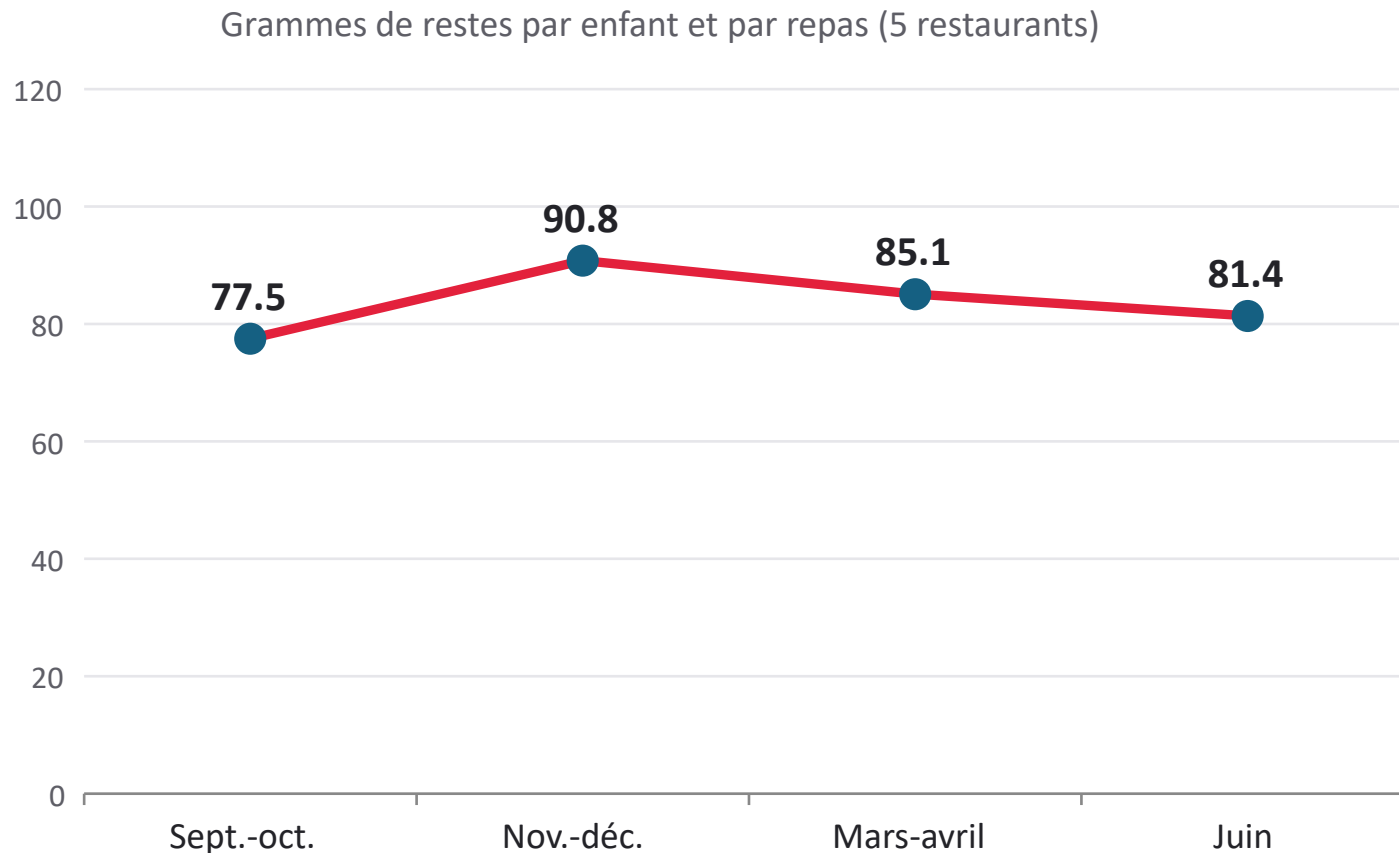
**en moyenne sur les
5 restaurants**

Le même niveau que l'an dernier, maintenu par les résultats des deux collèges.



Bon à savoir : 4 des 5 restaurants mesurés cette année ne sont pas les mêmes que l'an dernier. Seul le collège Beaumarchais permet une comparaison d'une année sur l'autre.

Évolution des mesures au cours des 4 campagnes



Moyenne des 5 restaurants, pondérée par le nombre de repas observés à chaque campagne.

77,5 g

à la rentrée

Le niveau le plus faible des 4 campagnes de mesure.

90,8 g

en novembre-décembre

Le niveau le plus élevé observé : 4 restaurants sur 5 sont en hausse.

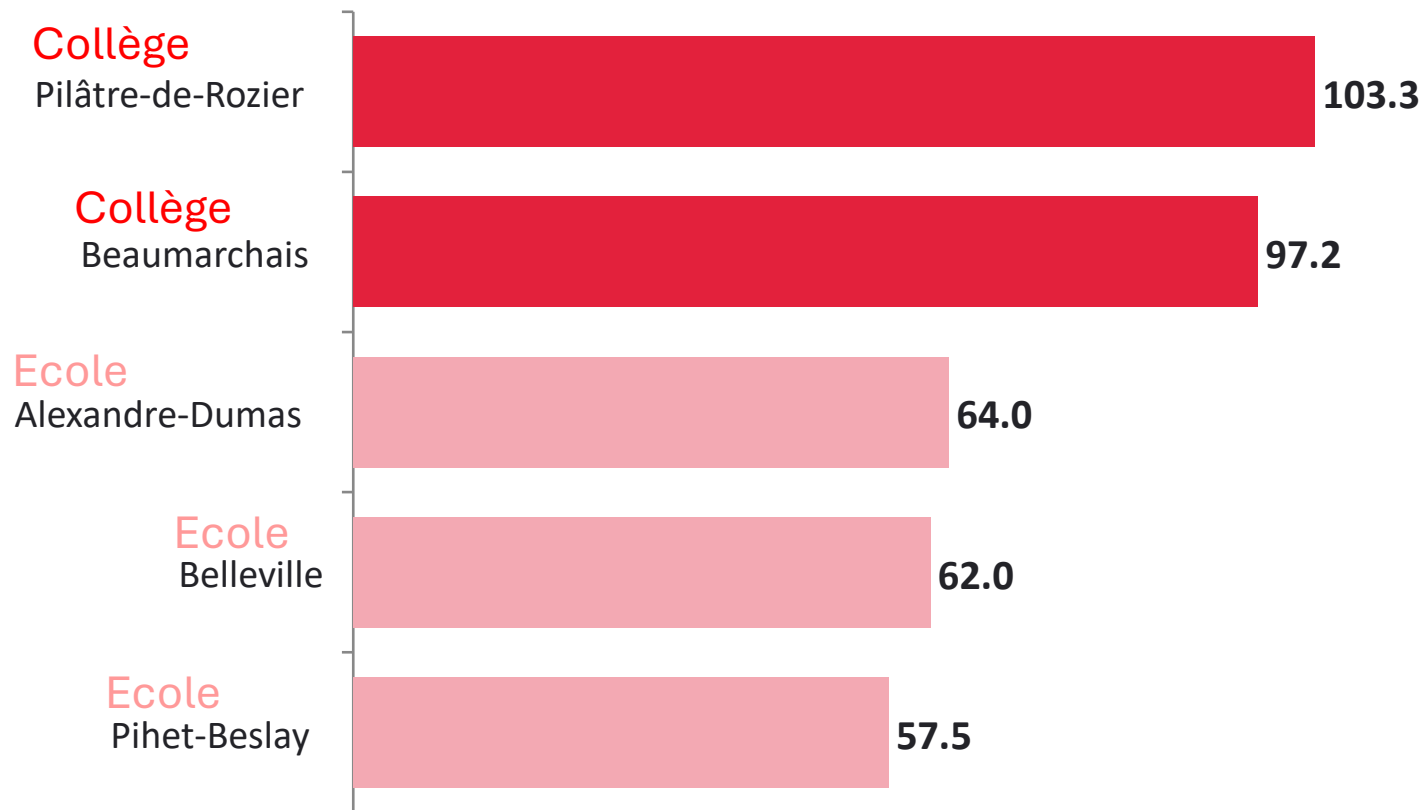
-10 %

de décembre à juin

Le gaspillage baisse ensuite à chaque campagne, jusqu'à 81,4 g.

Écoles et collèges : des écarts confirmés

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



Lecture : en rouge les collèges, en rose les écoles.

101,1 g

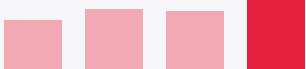
de restes alimentaires par enfant et par repas, en moyenne dans les 2 collèges

61,6 g

de restes alimentaires par enfant et par repas en moyenne dans les 3 écoles

Les deux collèges concentrent environ les deux tiers des restes pesés, pour un seulement un peu plus de la moitié des repas observés. Ces résultats invitent à renforcer les actions dans les collèges, tout en poursuivant les démarches engagées dans les écoles.

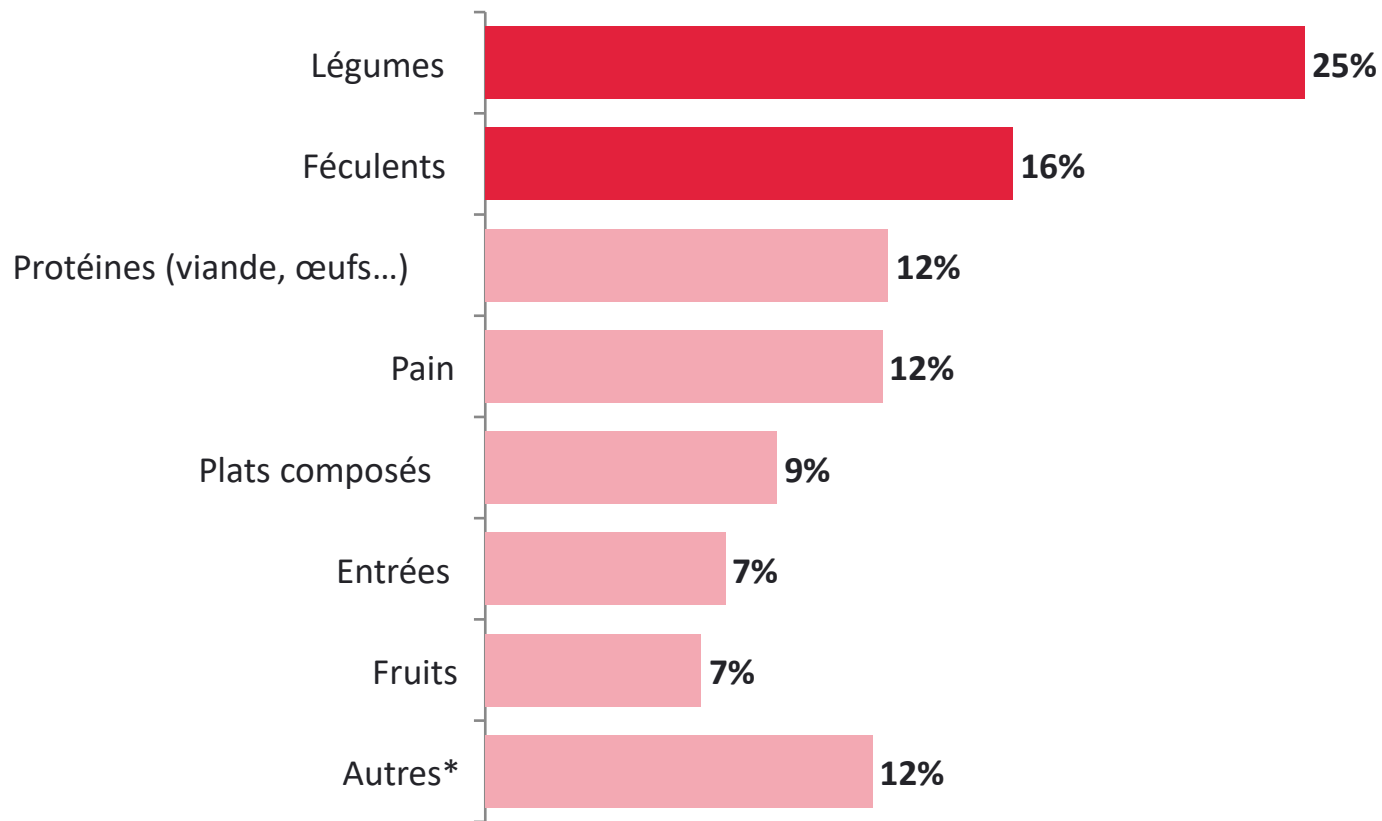
Des actions adaptées à chaque restaurant

Restaurant · moyenne	Sept. → juin	Ce qu'on observe	Axes de travail
Pilâtre-de-Rozier 103,3 g collège		Au-dessus de 100 g de restes par repas depuis novembre ; 43,5 % du volume total des restes mesurés	Analyser les portions, le pain, les possibilités de se resservir, l'organisation du service et l'appréciation des recettes.
Beaumarchais 97,2 g collège		-12 % en un an ; le niveau de restes le plus faible atteint en juin, à 75,6 g	Identifier les pratiques ayant contribué au résultat de juin pour les pérenniser.
Alexandre-Dumas 64,0 g école		Bon niveau sur l'année ; remontée en juin à surveiller	Site de référence : partager ses pratiques de portions, de pain et de service.
Belleville 62,0 g école		Bon niveau, malgré une hausse progressive jusqu'en juin	Site de référence ; comprendre la hausse de fin d'année et identifier les ajustements possibles.
Pihet-Beslay 57,5 g école		La moyenne annuelle de restes la plus faible des 5 restaurants	Site de référence : consolider les pratiques en place et identifier celles pouvant être partagées.

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 reste dans les assiettes

Part de chaque famille d'aliments dans les restes pesés



* Autres : laitages, légumineuses, desserts, poisson. Arrondis à l'unité.

41 % des restes :
légumes et féculents

504 kg de pain non consommé.
Le pain représente 12 % des restes pesés.

Lors des journées où le gaspillage est le plus élevé, les légumes sont généralement les aliments les plus présents dans les restes.

Nos pistes d'action pour 2026-2027

Adapter les recettes, les portions et l'organisation du service : plusieurs leviers pour réduire le gaspillage.



Un accompagnement renforcé des collègues

Un diagnostic complet à Pilâtre-de-Rozier ; consolider les progrès de Beaumarchais.



Des légumes mieux appréciés

Revoir cuisson, sauces, textures et présentation des recettes les moins mangées.



Des portions ajustables

Deux tailles de portion pour les féculents et les plats composés, un resservice encadré.



Un service du pain adapté

Placé en fin de chaîne, resservi à la demande, quantités suivies.



Des pratiques à partager

Partager avec les collègues les pratiques des écoles contribuant à limiter les restes.



Un suivi des résultats dans la durée

Suivre les mêmes restaurants d'une année sur l'autre et comparer les journées où le gaspillage est le plus élevé.

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

Les légumes représentent un quart des restes. 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.