

Commission des menus — Bilan « Gaspillage alimentaire 2024-2025 »

Mesures Kikléo –

5 sites, 4 campagnes (sept-oct,
déc-janv, mars-avr, juin)

Méthode (en 20 secondes)

Périmètre :

- restes d'assiettes/plateaux (sortie de réfectoire).

Indicateurs :

- g/convive, masse totale, captation des plateaux pesés.

Ce bilan porte sur **5 sites** :

- Beaumarchais, Cavaignac, Saint-Bernard, Saint-Maur, Saint-Sébastien.

Ordre de grandeur :

- à 85g/convive, 500 convives \approx 42,5kg (soit 120 repas de 350g).

Périodes :

- A1 : Septembre – Octobre
- A2 : Décembre – Janvier
- A3 : Mars-Avril
- A4 : Juin

Bilan global 2024-2025

chiffres clés

Moyenne annuelle :

- 83.5g/convive
- Masse mesurée : 4 724kg \approx 56 556 convives mesurés

Évolution par période (g/convive) :

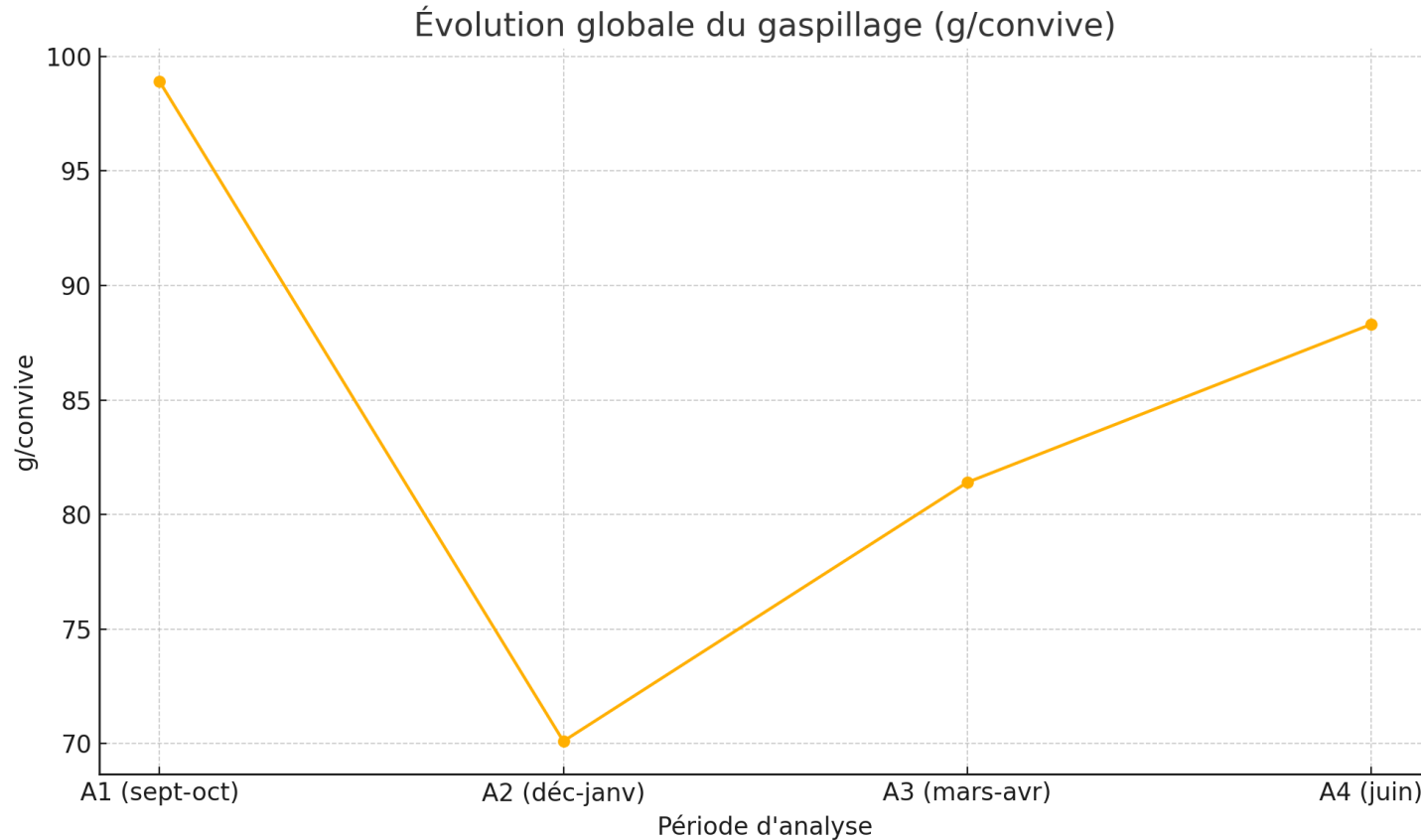
- A1 : 98.9, A2 : 70.1, A3 : 81, A4 : 88

Captation par période :

- A1 : 77.6%, A2 : 80.7%, A3 : 77.3%, A4 : 70.1%

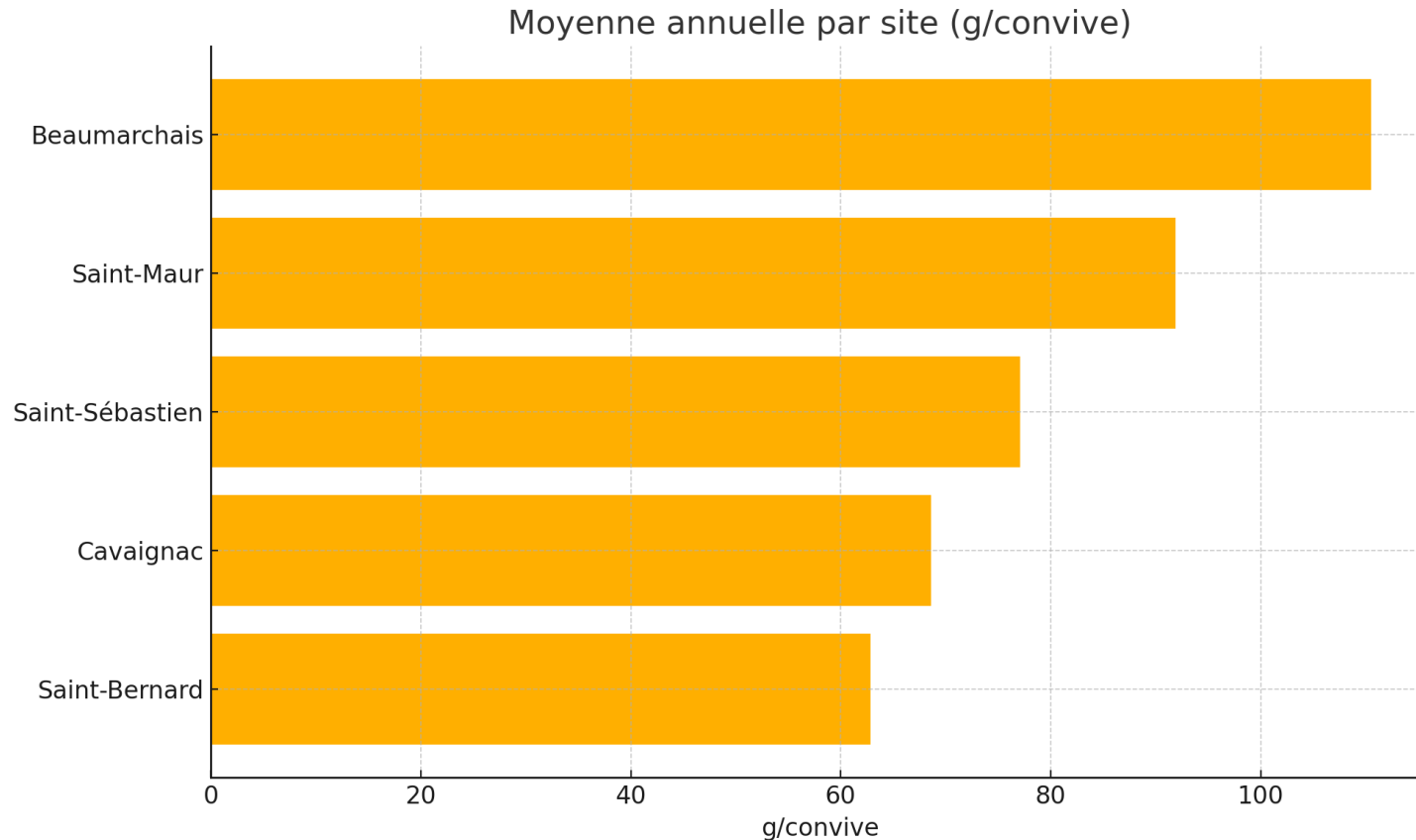
À retenir : forte baisse A1→A2 (-29 %), puis stabilisation haute A3-A4.

Évolution globale (g/convive)



Source : mesures Kikléo - 4 périodes d'analyse (A1 à A4)

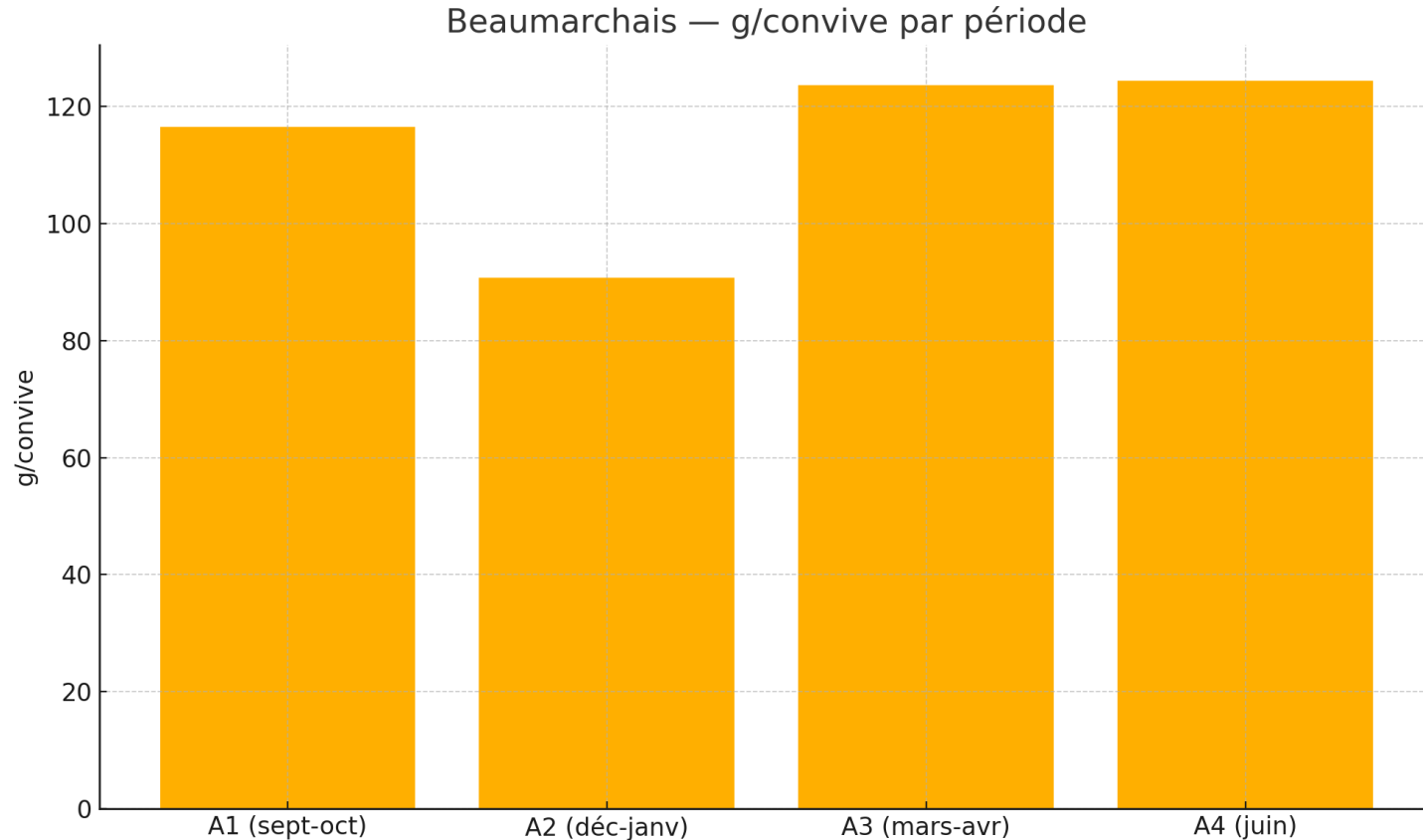
Comparatif sites moyenne annuelle (g/convive)



Lecture : plus la barre est courte, moins on jette par convive.

Beaumarchais

g/convive par période



Objectif de tendance : -20% sur un an (cible ~70g/convive).

Beaumarchais

points clés

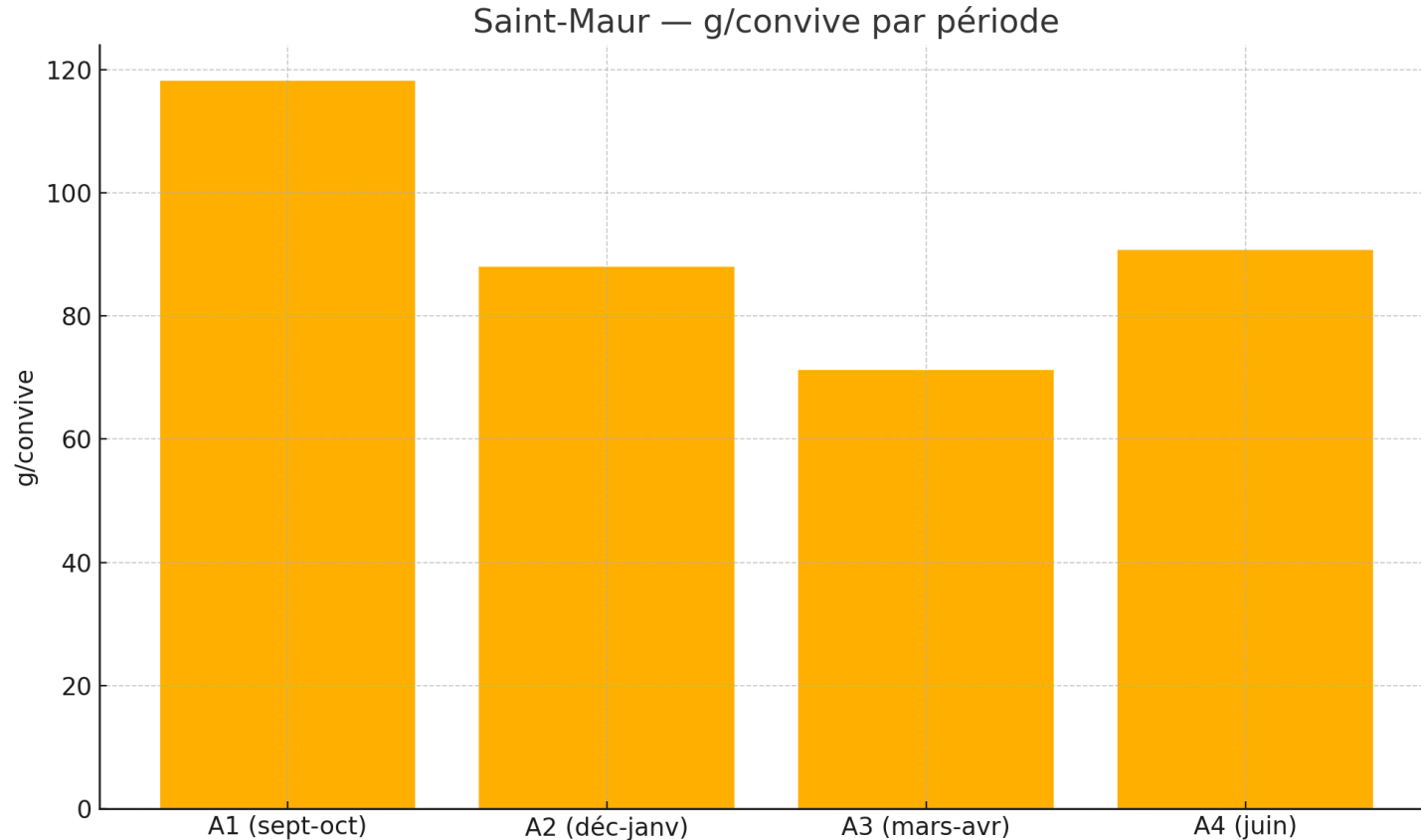
Moyenne annuelle : 113.8g/convive

Niveau élevé sur l'année, pèse le plus dans la masse totale.

Pistes : ajuster portions des plats composés et féculents ; questionner recettes moins plébiscitées.

Saint-Maur

g/convive par période



Objectif de tendance : -20% sur un an (cible ~70g/convive).

Saint-Maur

points clés

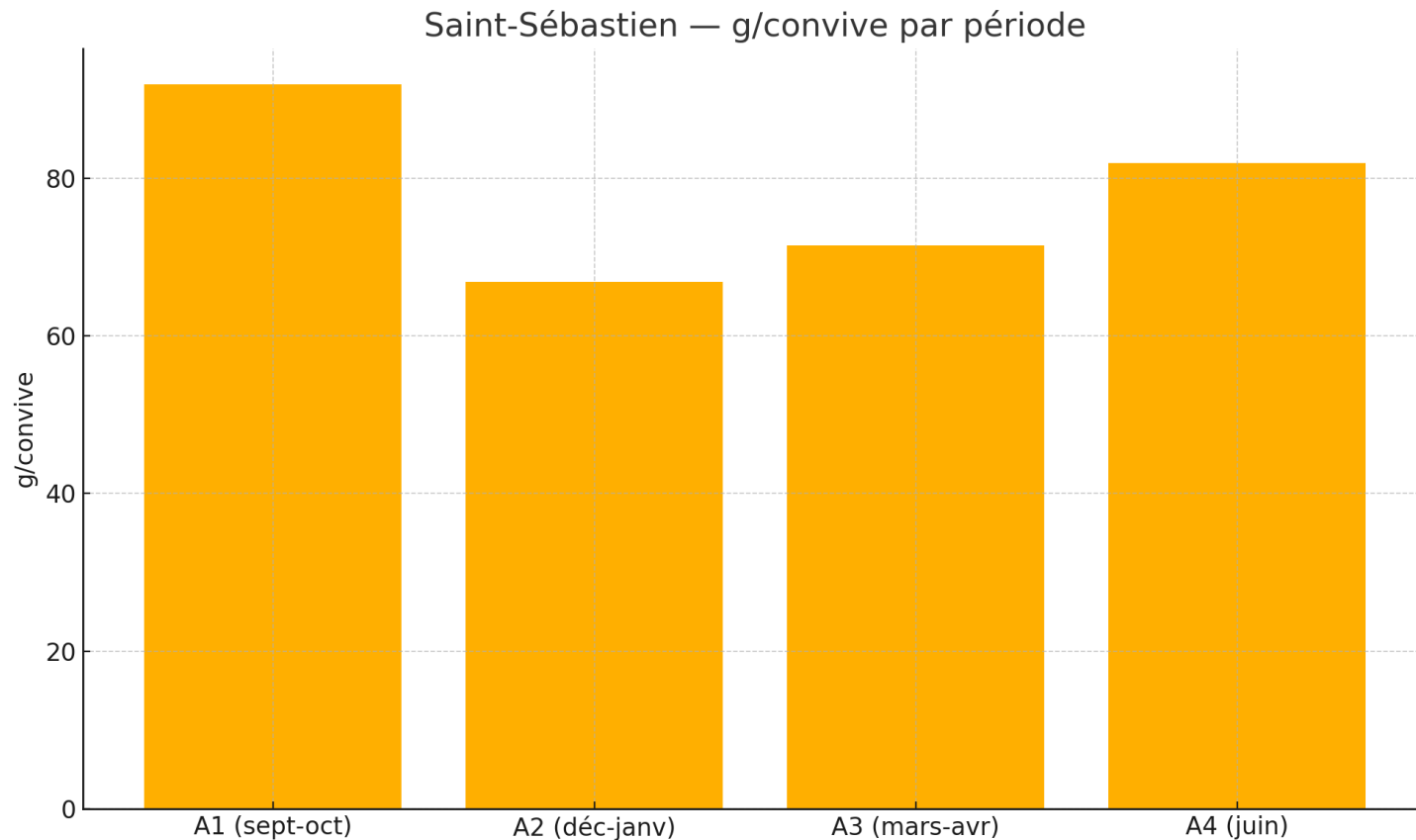
Moyenne annuelle : 92,1g/convive

Forte baisse A1→A3 ; A4 remonte mais mieux qu'en début d'année.

Pistes : autonomie sur fromages/entrées ; retravailler crudités & assaisonnements.

Saint-Sébastien

g/convive par période



Objectif de tendance : -20% sur un an (cible ~70g/convive).

Saint-Sébastien

points clés

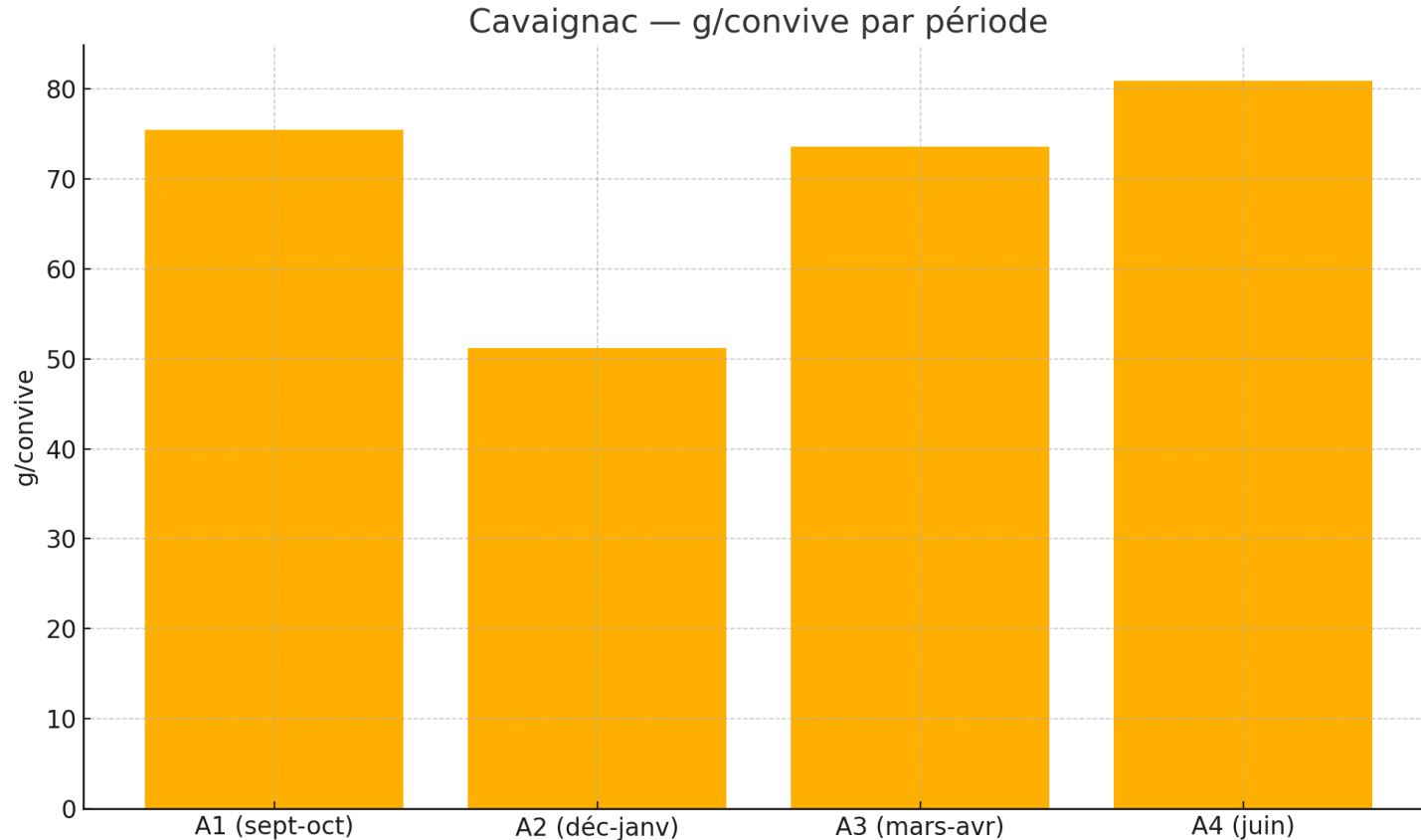
Moyenne annuelle : 78.1g/convive

Amélioration nette après A1 ; tenue correcte.

Pistes : travailler sur légumes (brocolis, carottes) & féculents (gratin, riz).

Cavaignac

g/convive par période



Objectif de tendance : -20% sur un an (cible ~70g/convive).

Cavaignac

points clés

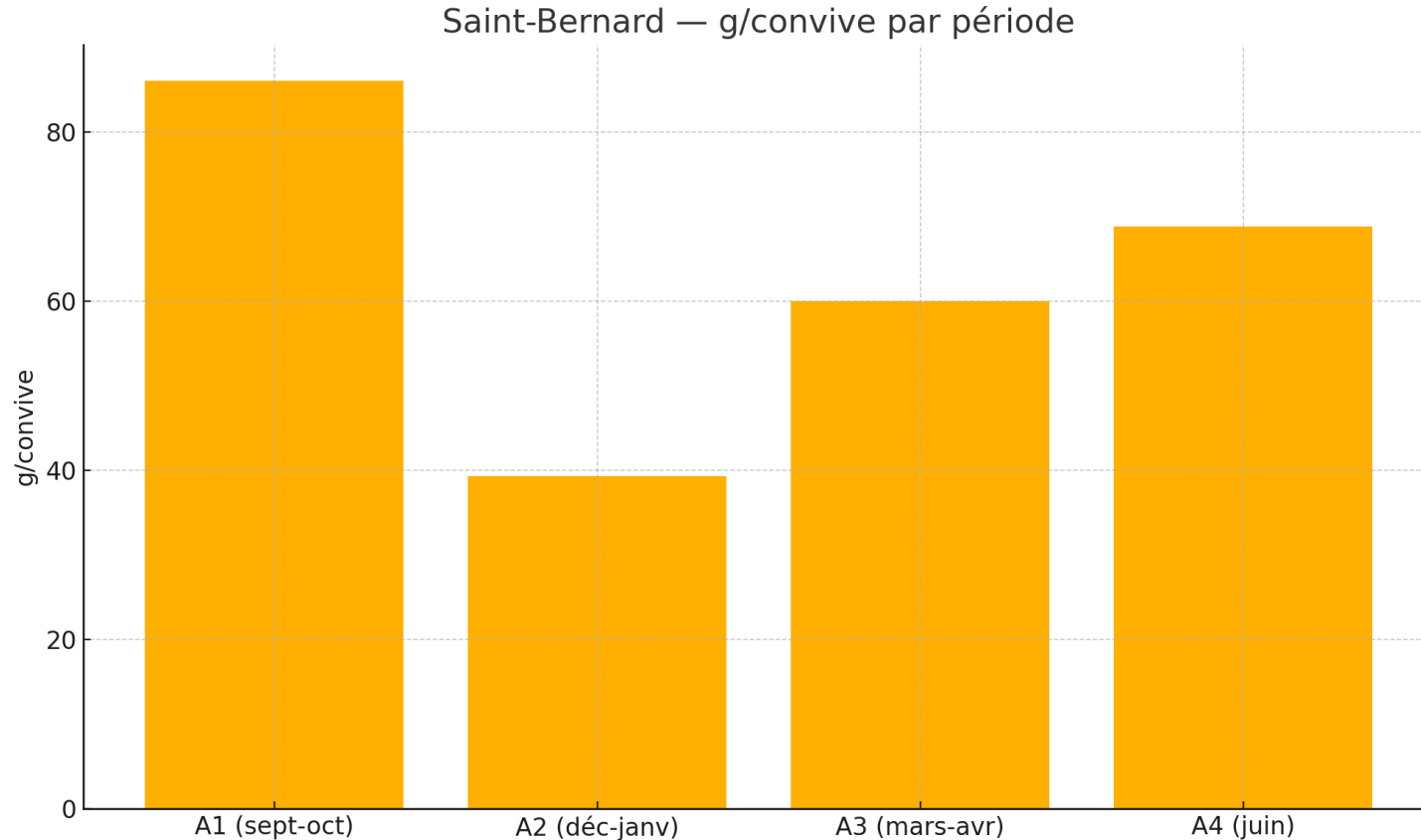
Moyenne annuelle : 70.3g/convive

Bilan contenu ; fin d'année un peu plus haute.

Pistes: vigilance sur portions de féculents ; alternatives à la salade "décorative".

Saint-Bernard

g/convive par période



Objectif de tendance : -20% sur un an (cible ~70g/convive).

Saint-Bernard

points clés

Moyenne annuelle : 63.5g/convive

Niveau globalement maîtrisé ; très bon A2.

Pistes : consolider pratiques A2 (portions, sauce avec légumes).

Leviers d'action (résumé pour les familles)

Portions

Ajuster les servis
sur féculents et
plats composés.
Faciliter le choix de
taille sur les
entrées.

Recettes

Retravailler
quelques recettes
moins appréciées
(brocolis, carottes,
certains gratins/riz).

Assaisonnement & accompagnement

Proposer sauces
adaptées.
Varier vinaigrettes.
Éviter la salade «
décor ».

Pain

Sensibilisation +
service maîtrisé
pour éviter les
re-services.

Autonomie & écoute

Laisser choisir la
portion (fromage,
crudités) et
interroger les
élèves
régulièrement.

Objectif 2025-2026 et suites

- **Cible réaliste** : -20% de gaspillage (soit 65–70g/convive).
- **Poursuivre** la mesure (captation $\geq 80\%$) et les retours d'expérience à chaque période.
- **Partager** les réussites des sites les plus performants et accompagner les autres.

Sources et périmètre

- Kikléo
 - REX A1, A2, A3, A4 (sept. 2024 → juin 2025).
- Synthèse interne « Commission des menus - Présentation (mesures Kikléo) ».