



caisse
des écoles
Paris Onze

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 ≈ 56 556 convives mesurés

Évolution par période (g/convive) :

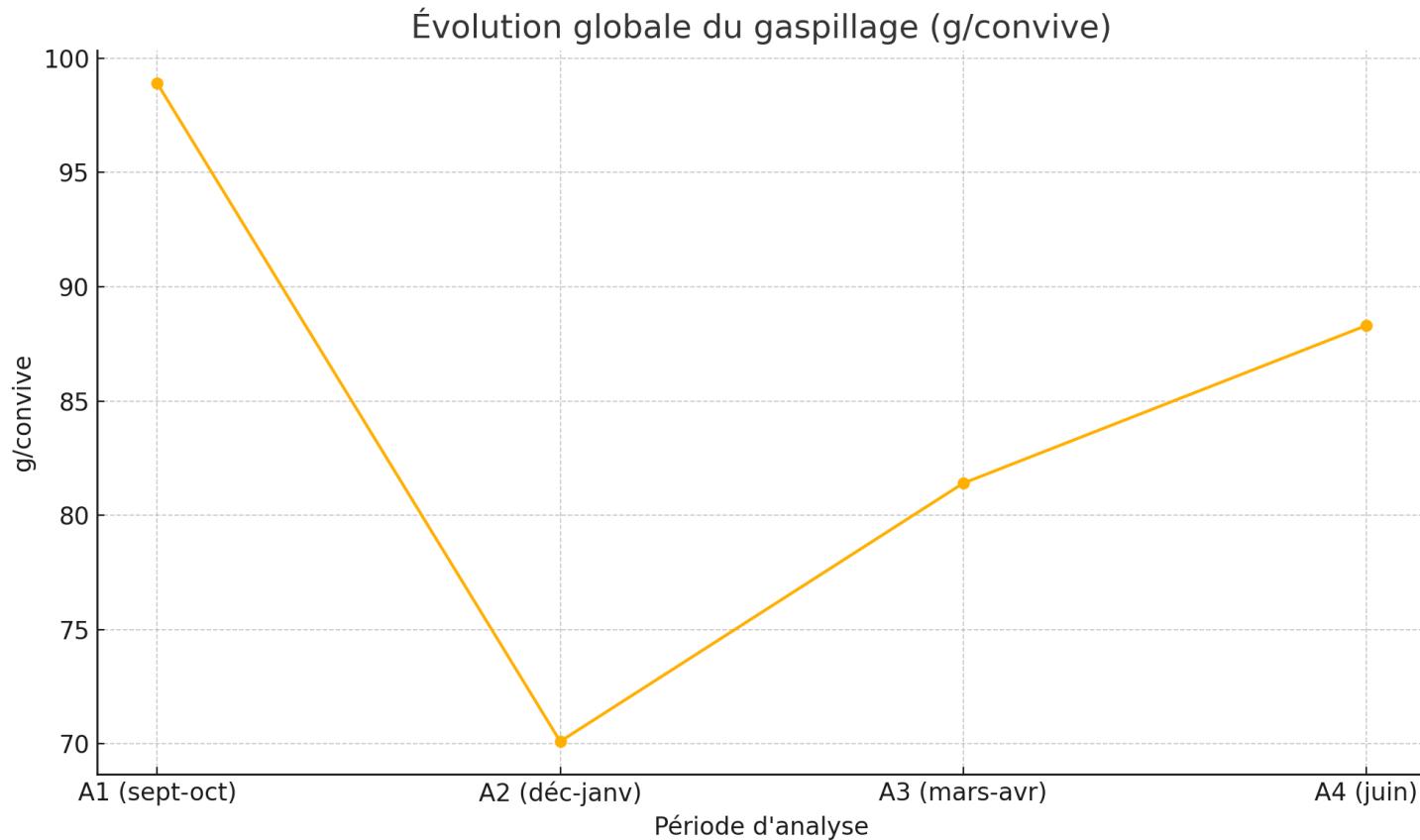
- A1 : 98.9, A2 : 70.1, A3 : 81, A4 : 88

Captation par période :

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

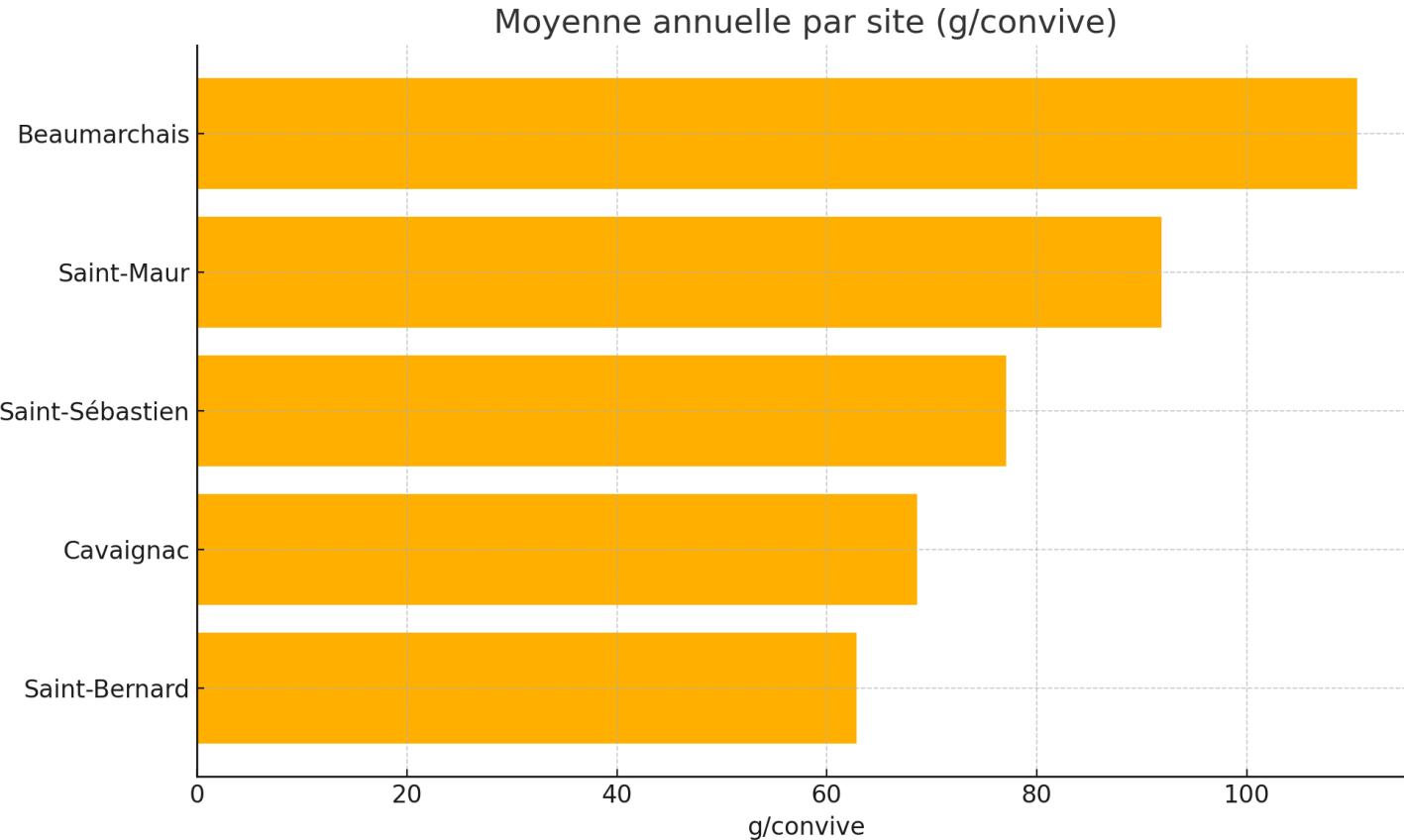
À retenir : forte baisse A1→A2 (-29 %), puis stabilisation haute A3-A4.

Évolution globale (g/convive)



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

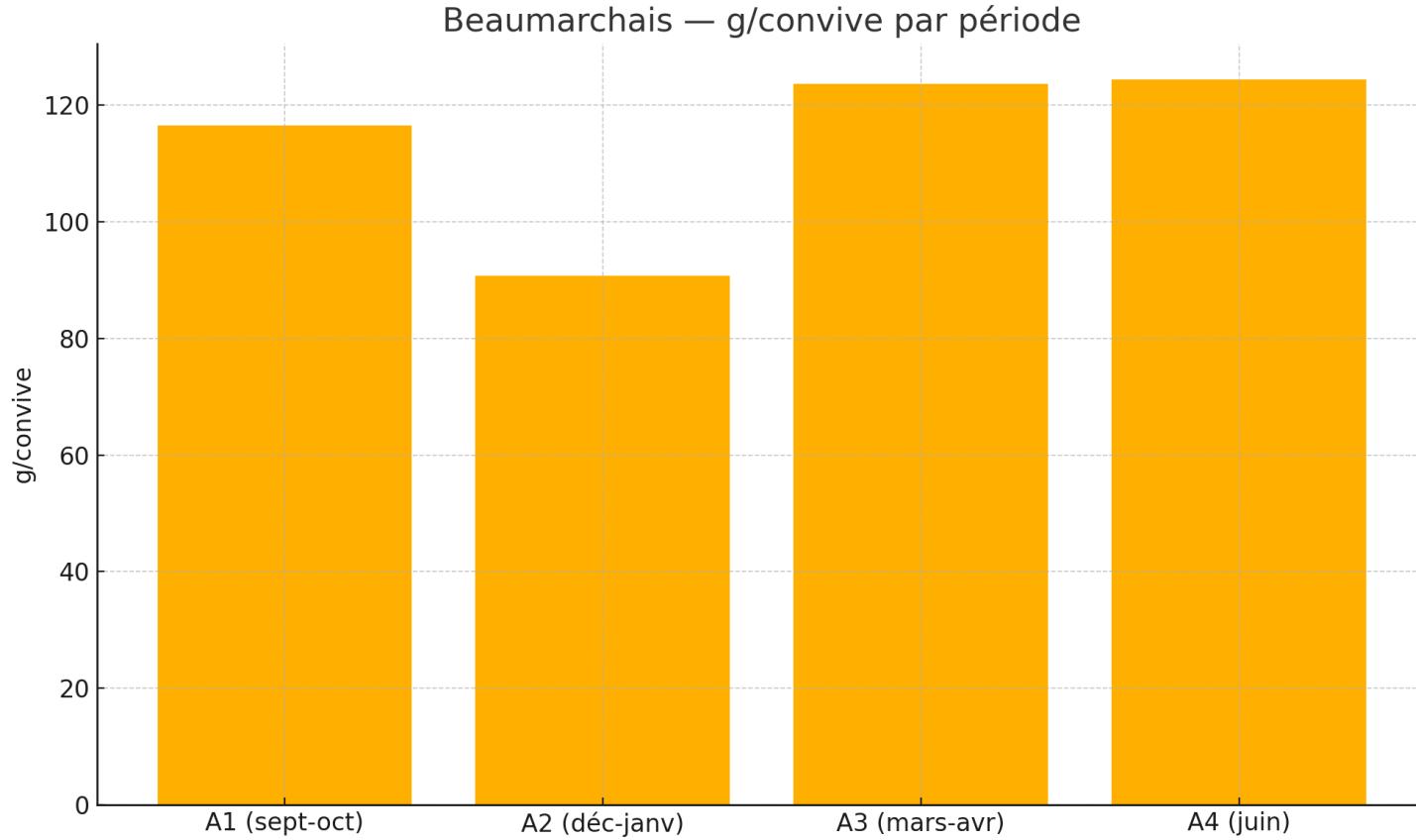
Comparatif sites moyenne annuelle (g/convive)



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).

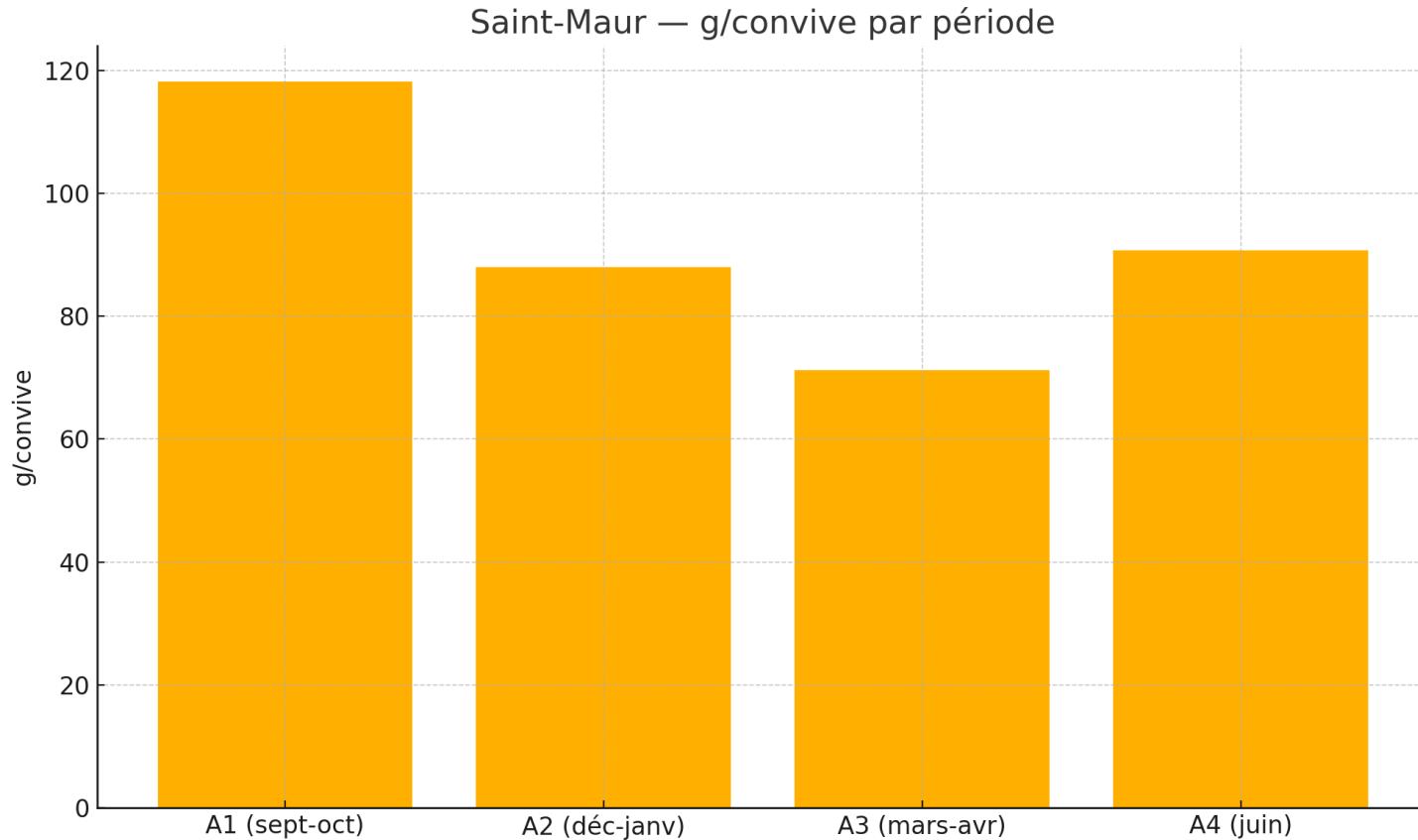
Beaumarchais points clés

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).

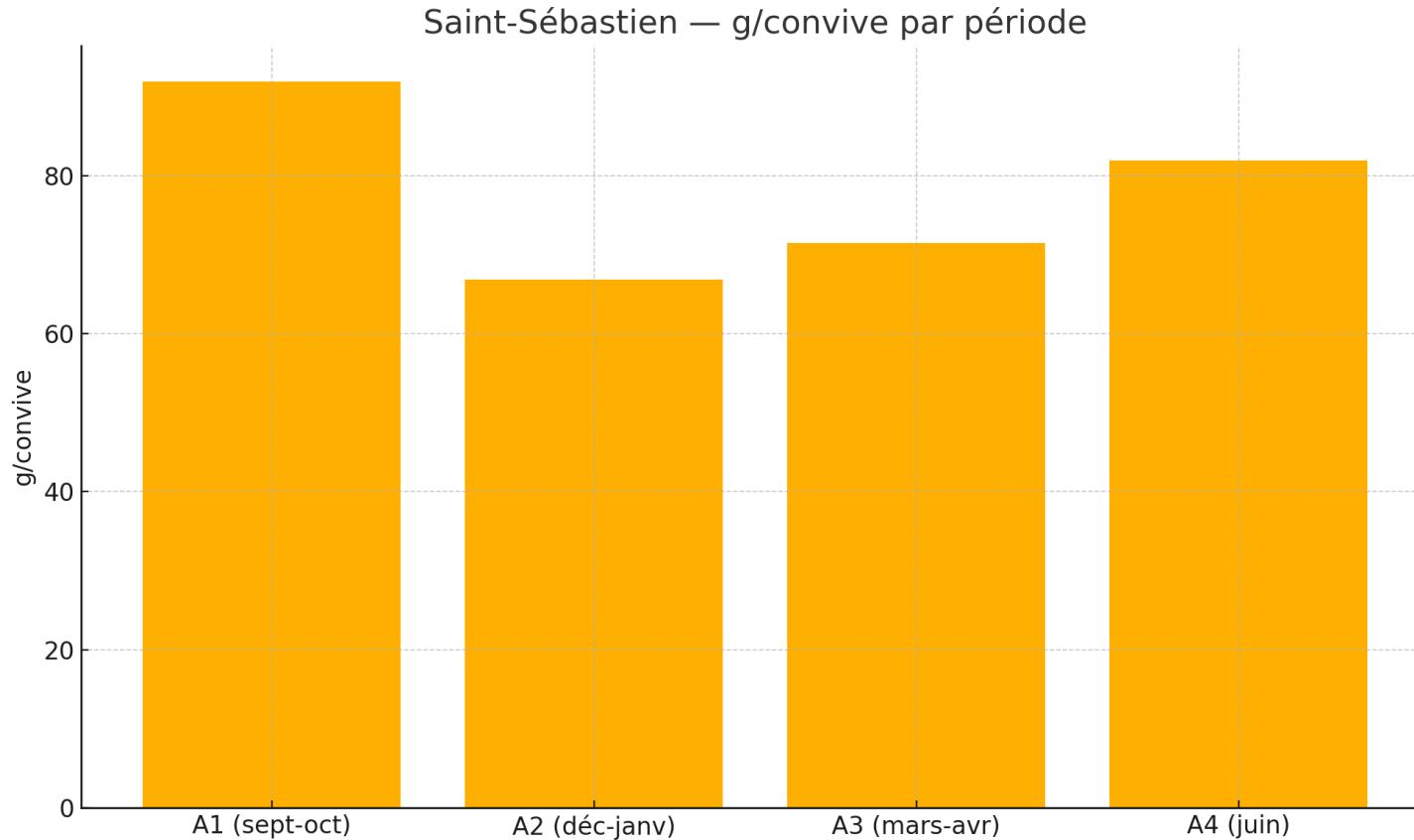
Saint-Maur points clés

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).

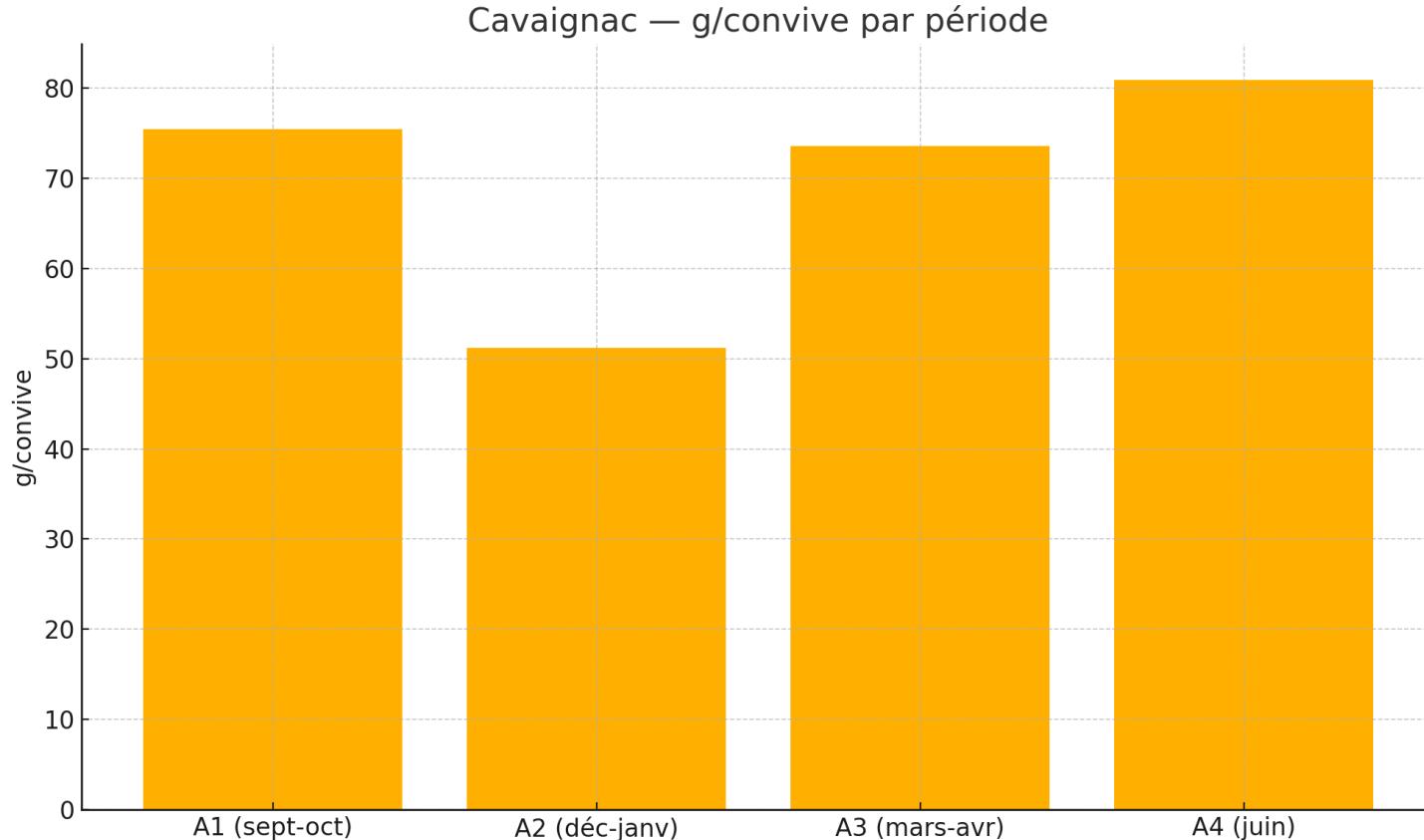
Saint-Sébastien points clés

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

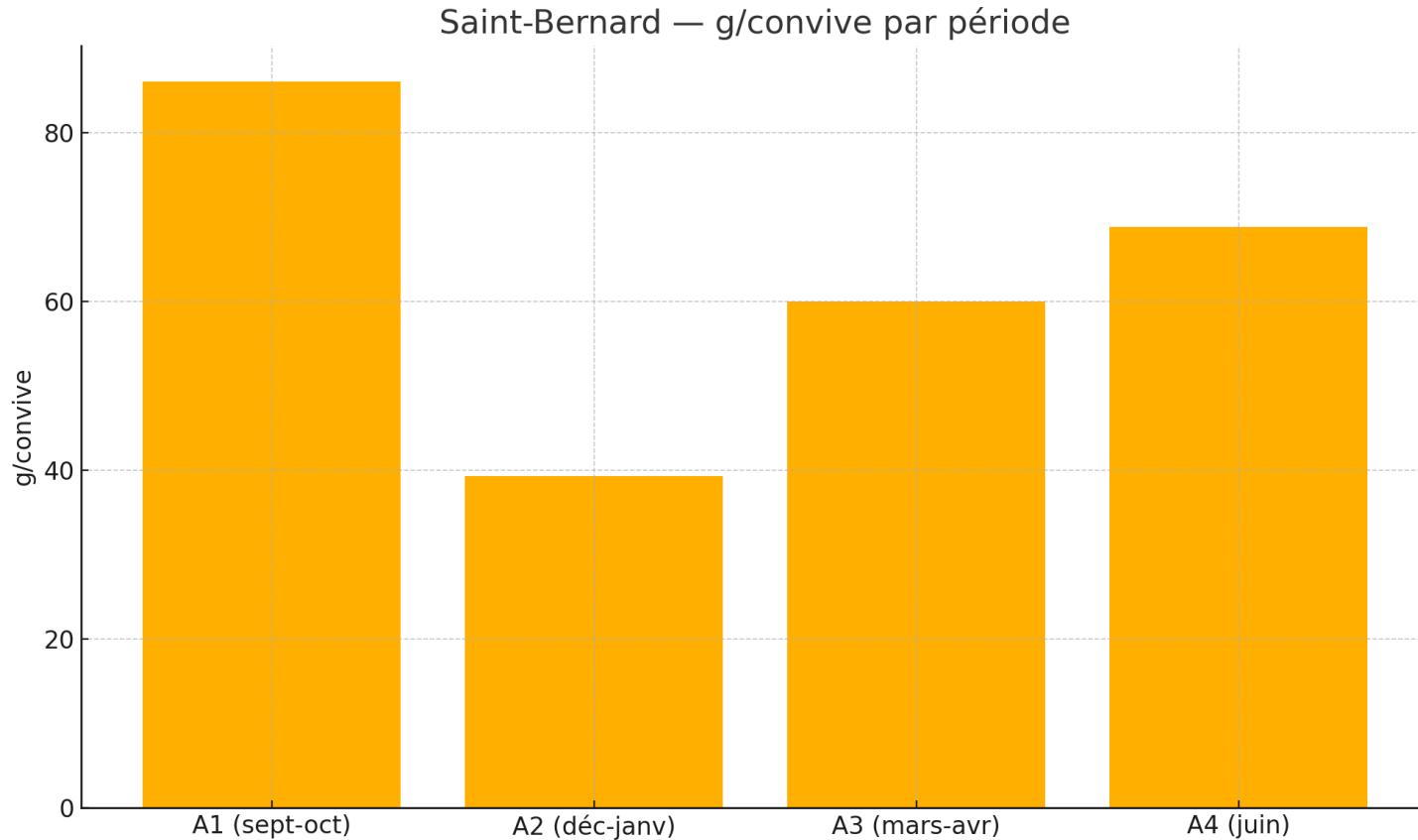
Moyenne annuelle : 70.3g/convive

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)



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) ».