

Description

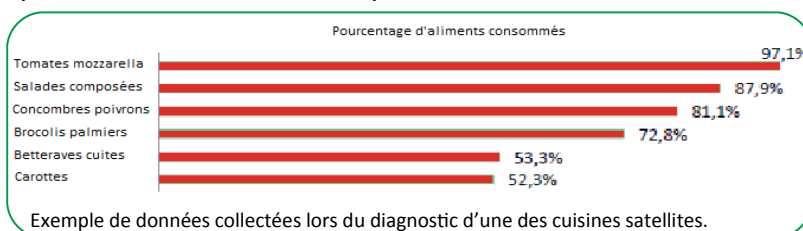
La réalisation d'un diagnostic est une étape **indispensable** pour pouvoir entreprendre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Cela consiste en l'identification de la **quantité** de nourriture gaspillée et en la **caractérisation** des denrées les plus gaspillées, afin de savoir dans quel domaine l'action est la plus pertinente et la plus urgente.

Exemple

Cuisine centrale de Fléac

Le diagnostic complet

A Fléac, une caractérisation précise des facteurs de gaspillage alimentaire et des denrées gaspillées a été entreprise sur **6 semaines de pesées**. Cette période a mobilisé tous les agents des restaurants (**huit personnes**) et quatre personnes des cuisines, le temps passé représente moins de **cinq minutes par personne** et par jour en prenant en compte tous les gestes quotidiens nécessaires à la pesée et à la caractérisation des déchets (rassemblement des déchets, tri des déchets à peser, pesées...). L'implication du gestionnaire et de ses équipes a donc permis de collecter des données très précises, et donc de réfléchir à des moyens ciblés et pertinents pour pallier au problème.



Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie

Le diagnostic spécialisé

Le LEGTA de l'Oisellerie n'a pu se permettre de réaliser un diagnostic aussi poussé. C'est pourquoi il a été décidé de se **concentrer sur un seul élément** : le pain. Cette spécialisation leur a d'ailleurs permis de mesurer l'impact des différents moyens mis en œuvre pour lutter contre le gaspillage du pain, au fur et à mesure que des mesures étaient prises. (*voir fiche sensibilisation*)

Exemple

Ecole primaire de Mornac

La méthode « artisanale »

L'école primaire de Mornac, qui est une petite structure, dispose d'encore moins de temps et de moyens pour procéder à cette phase de diagnostic. C'est pourquoi, presque tous les jours durant **un an**, le gestionnaire a organisé seul les pesées des déchets sur les plats principaux et les desserts, les entrées représentant beaucoup trop de déchets pour être pesées. La méthode est très artisanale, elle consiste à **noter au fur et à mesure** les résultats sur des papiers après chaque pesée, ce qui ne retire aucune pertinence aux résultats.

Pour plus d'infos

Fléac :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Daniel Baud-Berthier : 05 45 91 01 00

La Couronne :

Maire adjoint à la mairie de La Couronne
Jacky Bonnet : jacky.bonnet36@orange.fr
Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Lycée agricole de l'Oisellerie :

CPE du lycée
Frédéric Vinet : 05 45 67 10 04

Témoignage

D. Baud-Berthier, gestionnaire de la cuisine centrale de Fléac :
« la priorité [du diagnostic] est de définir les secteurs sur lesquels agir en priorité »

J. Bonnet, maire adjoint de La Couronne : « Une fois le diagnostic terminé, poser une méthodologie précise [avec objectifs, étapes clefs...] avant le lancement du projet est la clef de la réussite »