

DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE A L'EHPAD SAINTE-ANNE (2^{ème} pesée)



Contexte :

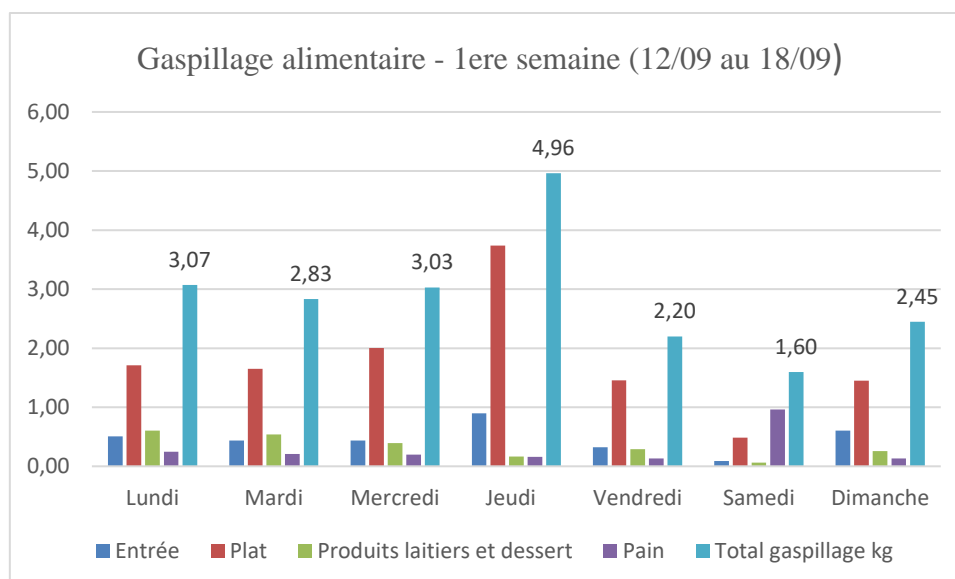
Suite au premier diagnostic qui a été réalisé du 13 au 17 Juin, L'EPHAD Saint-Anne a décidé de faire son propre diagnostic du gaspillage alimentaire sur une durée de 5 semaines afin d'obtenir des résultats plus significatifs. Cette deuxième pesée a été réalisée du 12 Septembre au 16 Octobre par l'équipe de cuisine, seulement sur le repas du midi. Il est important de préciser que la 1^{ère} pesée s'est faite sur 5 jours (Lundi au Vendredi) tandis que la seconde sur 7 jours (Lundi au Dimanche) pendant 5 semaines.

Méthode :













Comme lors de la première pesée, l'équipe de cuisine a fait le choix de trier les déchets par composantes pour connaître véritablement la source du gaspillage. Contrairement à la première pesée, il n'a pas été décidé de peser séparément le gaspillage issu des assiettes (appelé « Retour assiette ») du gaspillage resté dans les plats non servis (appelé « surplus de cuisine »).

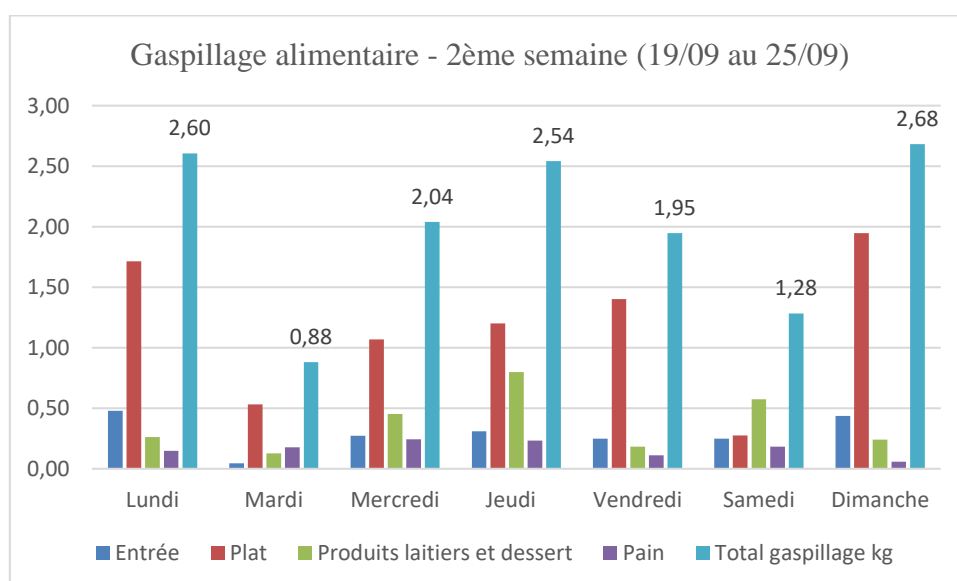
Cartes des menus : Semaine du 12 au 18 Septembre 2022

LUNDI		salade betterave sauce yaourt Lasagne de boeuf Fromage Fruit
MARDI	Repas végétarien	toast houmous Boulette de blé Gratin de chou fleur Fromage Gâteau aux fruits
MERCREDI		Salade de carotte amande et thon Cordon bleu Mayonnaise Frites Fromage Fruit
JEUDI		saucisson à l'ail/ pâté de campagne Blanquette de dinde Riz crémeux Fromage (bio) Glace (bio)
VENDREDI		Melon Mozzarella Menthe Filet de merlu Brocolis poêlés aux petits lardons Fromage Compote
SAMEDI	CROISSANTS	Mousse de canard/ coppa Roti de veau Pomme de terre grenaille Fruit
DIMANCHE		Avocat crevette civet selon arrivage (biche chevreuil cerf) Polenta crémeuse Fromage Pâtisserie
















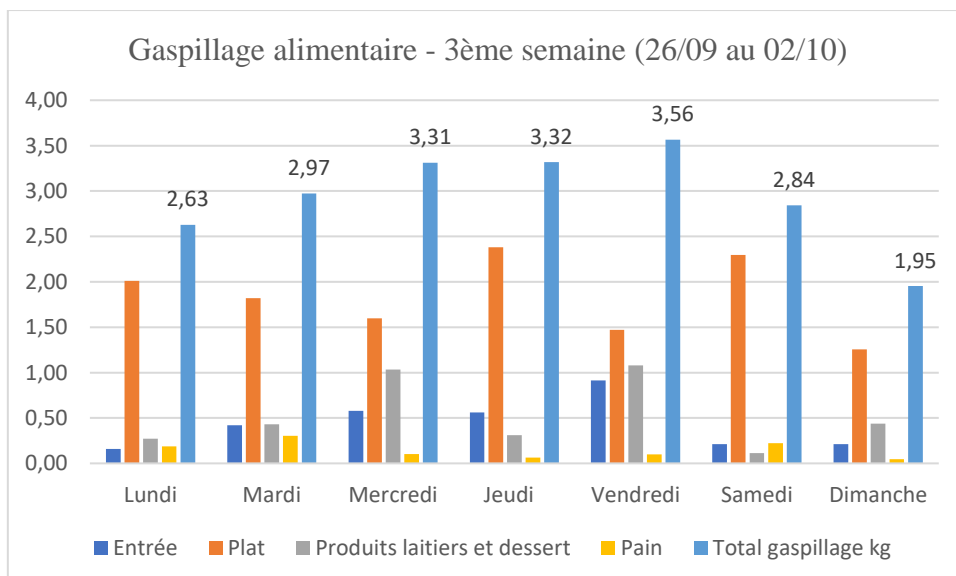
Cartes des menus : Semaine du 19 au 25 Septembre 2022

LUNDI		Jambon roulé au boursin Moussaka Tome catalane  Orange
MARDI		palmier au fromage et parmesan Gratin de pomme de terre épinard et reblochon Fromage Gateau fondant à la crème de marron 
MERCREDI		Flan aux pommes cidre et maroille Sauté de porc aux olives   Frites Fromage kiwi
JEUDI		Pizza crème épaisse chèvre et miel sauté de poulet Carottes vichy Fromage raisin
VENDREDI		Terrine de campagne/ cervelas Gratin de poisson pomme de terre champignons Fromage   Tarte amandine aux pommes 
SAMEDI	CROISSANTS	Financier à la tapenade Parmentier de confit de canard aux noisettes Cantal  ananas
DIMANCHE		  Œufs durs farcis au crabe Bœuf bourguignon Haricot vert Fromage Pâtisserie 



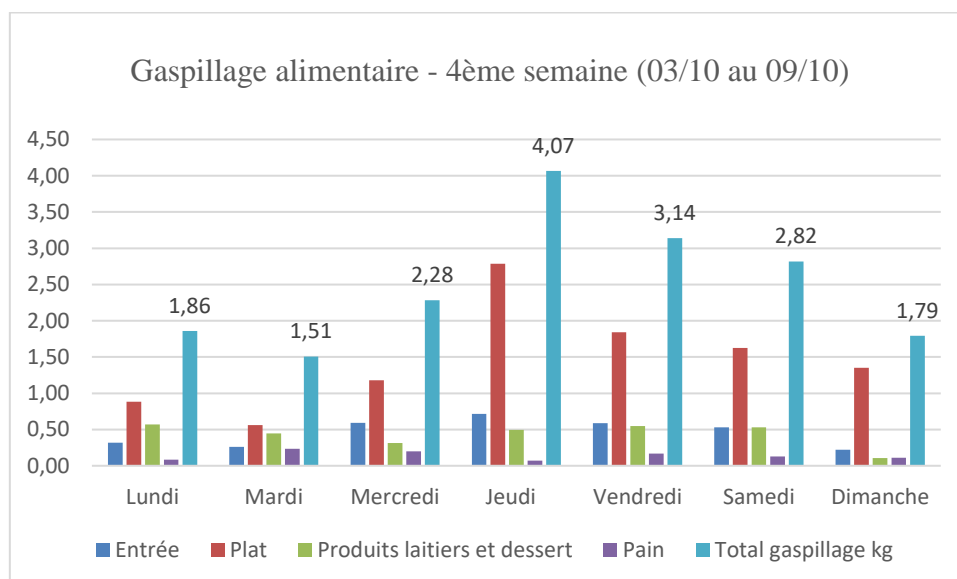
Cartes des menus : Semaine du 26 Septembre au 2 Octobre 2022

LUNDI		<p>Mousse de canard/rosette aiguillette de poulet sauce curry Pâte Tome catalane  raisin</p>
MARDI		<p>Flan potimarron ricotta parmesan  Couscous végétarien Fromage Gâteau d'automne au pomme et noix </p>
MERCREDI		<p>Salade aux pousses d'épinard gorgonzola poire et noix Paupiette de porc  Frites  Fromage ananas</p>
JEUDI		<p>Filet de maquereaux Lentille saucisse Diot  Yaourt nature  Banane </p>
VENDREDI		<p>Fond d'artichaut au chèvre chaud Filet de lieu  Gratin de courge Fromage Pomme au four</p>
SAMEDI	CROISSANTS	<p>Mortadelle/ Coppa Sauté de dinde aux marrons miel Gratin dauphinois  Chaource  kiwi</p>
DIMANCHE		<p>Toast de foie gras Rognon de veau sauce champignons Purée de légume Fromage Pâtisserie </p>



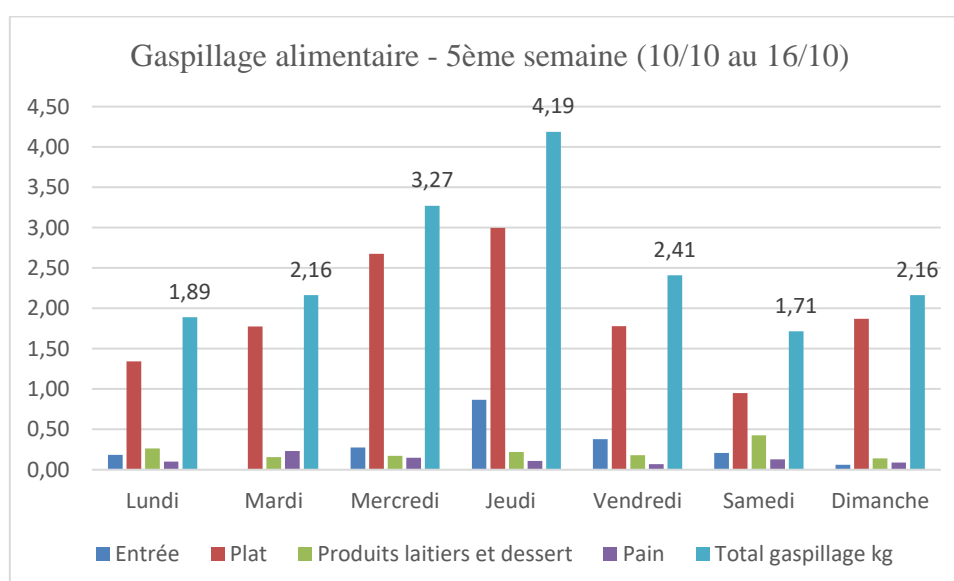
Cartes des menus : Semaine du 3 Octobre au 9 Octobre 2022

LUNDI		Pizza à l'orientale Hachis parmentier Bleu d'auvergne Fruit
MARDI		Gougère au fromage Lasagnes Provençales Fromage Cake sucré
MERCREDI		Terrine de gibier Boudin noir /pomme Pomme dauphine Fromage Fruit
JEUDI		Sardine à la tomate Potée(choux PDT) saucisse Rondelé nature Pomme
VENDREDI		Artichaut mayo thon poisson à la Bordelaise Polenta Fromage Gâteau aux poires
SAMEDI	CROISSANTS	Rillettes / saucisson à l'ail Jambon de porc mariné à la californienne Gratin de courgette Tome catalane Fruit
DIMANCHE		Petits flans d'automne aux cépes Noix de joue de porc confite Haricot beurre Fromage Pâtisserie



Cartes des menus : Semaine du 10 au 16 Octobre 2022

LUNDI		Salade verte Cassoulet Toulousain Fromage Fruit
MARDI		Flan petits pois au curry Gratin de gnocchis au gorgonzola et aux noix Fromage Gâteau au yaourt et nutella
MERCREDI		Salade de carottes marinées Paleron de bœuf braisé Pomme de terre vapeur Fromage Fruit
JEUDI		Mousse de canard Blanquette de veau à l'ancienne Ebly Faisselle Banane
VENDREDI		Pissaladière Dos de colin gratin de courgette Cantal Flan d'automne aux pommes et raisins secs
SAMEDI	CROISSANTS	Salade de mâche au bleu et noix Gigot d'agneau aux herbes Gratin dauphinois Maroille Fruit
DIMANCHE		Terrine de poisson civet de sanglier sauce grand veneur purée de potiron Fromage Pâtisserie



Résultats généraux

En moyenne sur les 5 semaines, les convives gaspillent environ 50g par repas. Par comparaison lors de la 1^{ère} pesée, les convives gaspillaient un peu moins de 100g par repas. **Il est donc important de souligner le travail qui a été fait par l'équipe de cuisine de l'EPHAD qui a permis de faire diminuer le gaspillage de -50% entre les deux pesées.**

Au total, 89 kg de nourriture ont été gaspillés sur 5 semaines contre 53 kg sur une semaine de 5 jours lors de la 1^{ère} pesée !

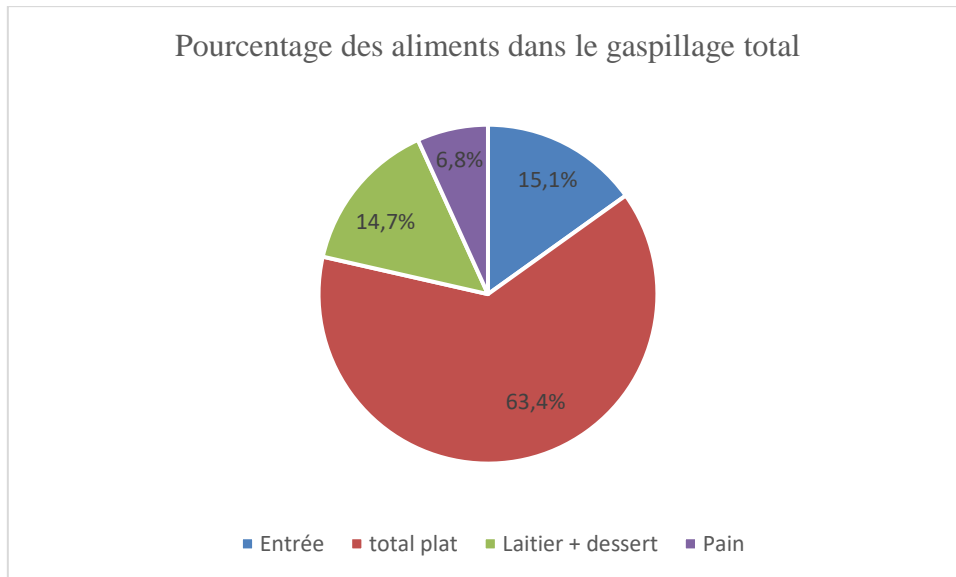
Une économie d'environ 10 000 euros par an entre la 1^{ère} et 2^{ème} pesée.

Tableau comparatif 1^{ère} pesée (5 jours) et 2^{ème} pesée (5 semaines de 7 jours)

1 ^{ère} pesée (Durée : 5 jours)	2 ^{ème} pesée (Durée : 5 semaines, 7 jours/semaine)
100g de gaspillage par personne/repas	50g de gaspillage par personne/repas
53kg gaspillé sur 5 jours	89kg gaspillé sur 5 semaines (35 jours)
Coût du gaspillage : 140 euros la semaine de 5 jours soit 196 euros une semaine complète	Coût du gaspillage : 23 euros la semaine

Pourcentage des aliments dans le gaspillage total

	Total, kg	Total, %	total en g/pers
Entrée	13,5	15,1%	34,68
Plat	57,07	63,4%	145,59
Laitier + dessert	13,18	14,7%	33,65
Pain	6,1	6,8%	15,58
Total	83 kg		



Analyse

- Le plat est la source de gaspillage la plus importante (63.4%)
- Le Jeudi est la journée où le gaspillage est le plus important (25%), notamment au niveau de ces repas :
 - Blanquette de veau à l'ancienne & Ebly
 - Potée (choux) PDT & saucisse
 - Blanquette de dinde / Riz crémeux
- Source de ce gaspillage : trop de quantités ?
- Mardi est la journée où le gaspillage est le plus faible avec le samedi