



# Etude du gaspillage alimentaire dans les lycées de Midi-Pyrénées

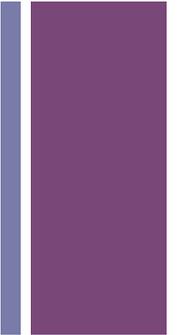
*Présenté par : Clara Bernad & Maxime Lamont*

*Sous la direction de : Catherine Valverde  
Avec la participation de : Alicia Malacrida*



# + Plan

- Présentation de l'étude
- Facteurs qui influencent le gaspillage alimentaire
- Le gaspillage alimentaire, méthode et évaluation
- Le gaspillage alimentaire, pourquoi ?
- Le gaspillage alimentaire, le pain ...

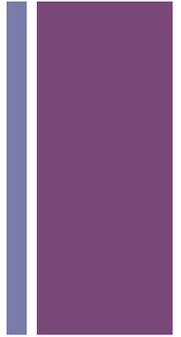




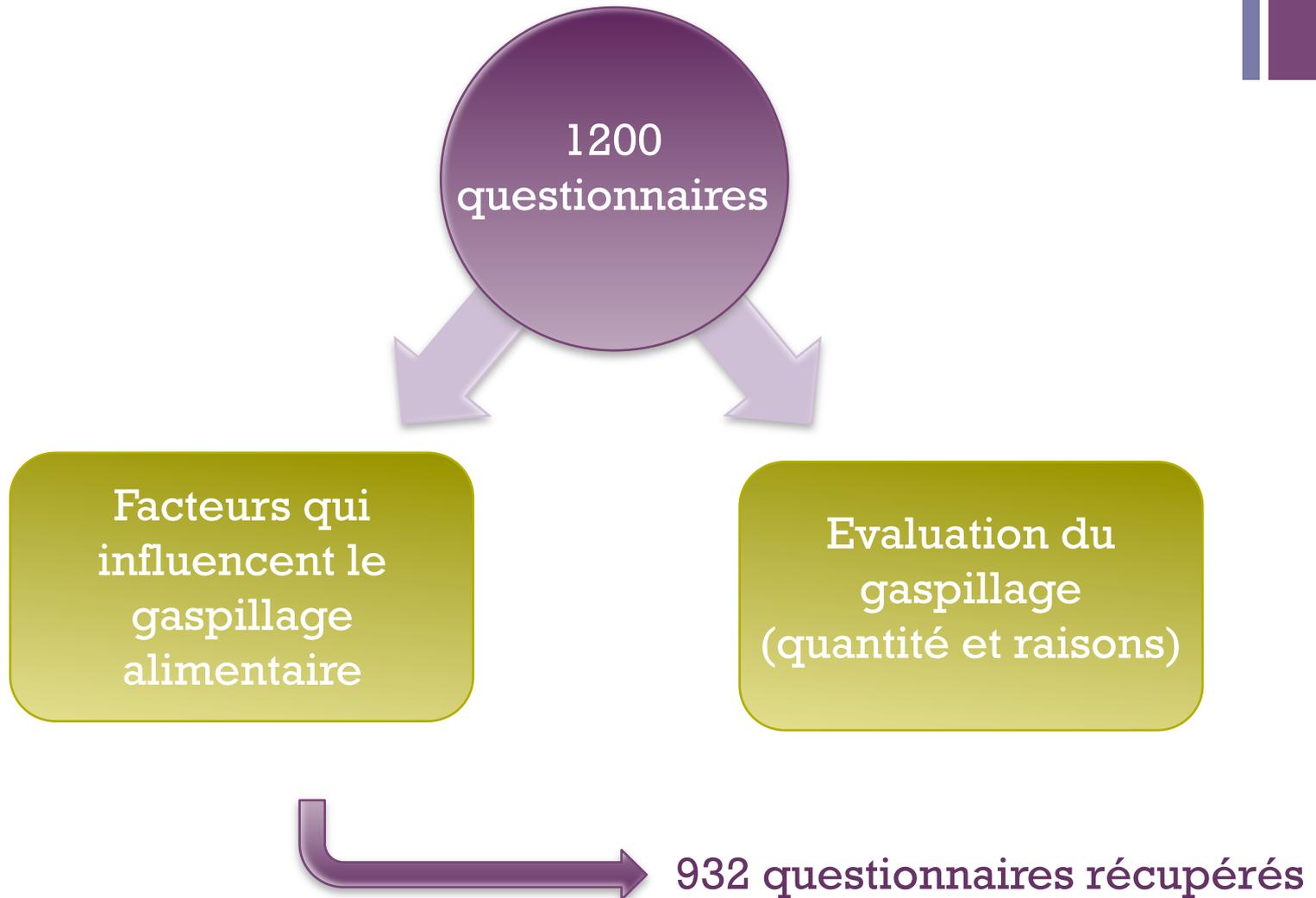
# + Présentation de l'étude

# + Présentation de l'étude

## *Echantillon*



# + Présentation de l'étude

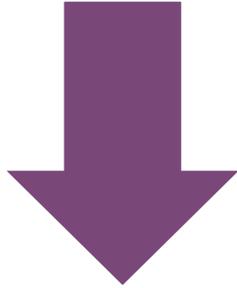




+Facteurs qui influencent  
le gaspillage alimentaire



**Elève qui finit  
son repas**



Fermé à la découverte de  
nouvelles saveurs

Attentif au goût et à la  
qualité de ce qu'il mange

Qui avait trop dans son  
assiette

**Gaspillage**

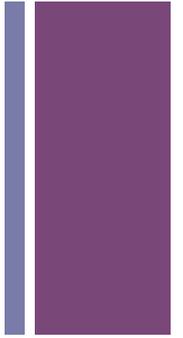
Ouvert à la découverte  
de nouvelles saveurs

Soucieux de son  
équilibre alimentaire

Satisfait des plats et  
menus proposés



**Elève qui ne finit  
pas son repas**



# + Autres facteurs

**Temps pour manger**  
**Temps d'attente**



**Un chef à l'écoute**



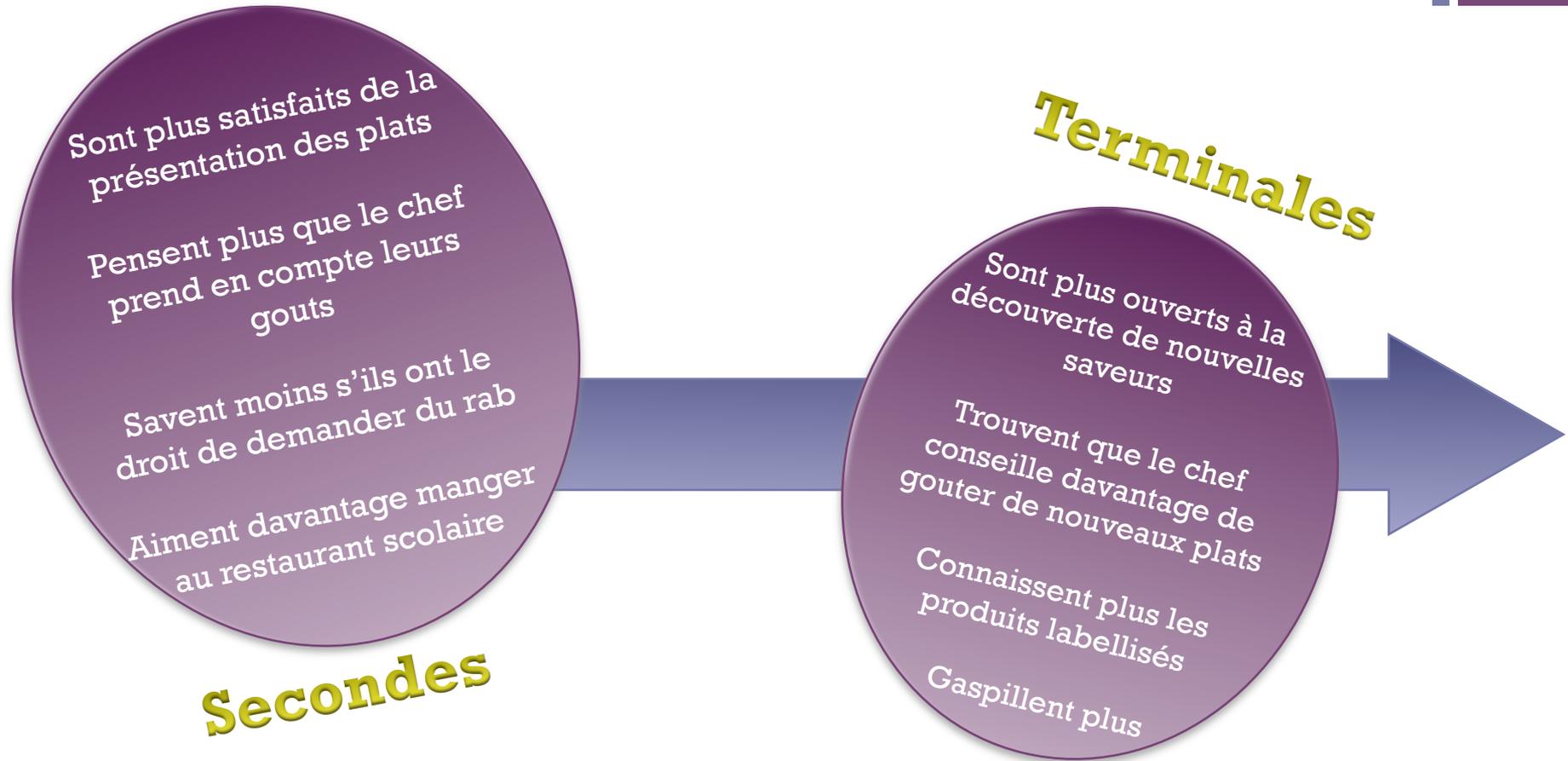
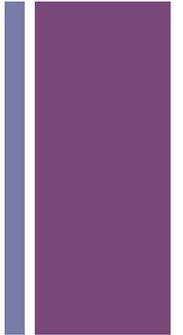
**Présentation des plats**

blA  
bla bla  
bla bla  
blA blA bla  
blA bla  
blA bla  
blA  
bla

**Ambiance du restaurant**

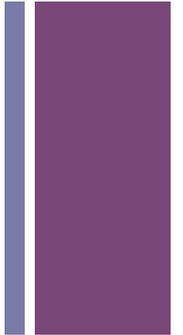


# Différences entre les secondes et les terminales





# Différences entre les filles et les garçons



Aiment davantage manger au restaurant scolaire

Trouvent plus d'avantages au plat chaud servi en premier



Gaspillent plus

Sont plus satisfaits des plats

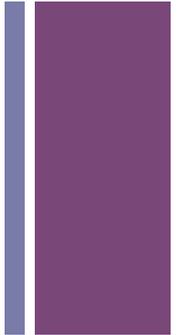
Sont plus nombreux à terminer leur repas et à demander du rab



Gaspillent moins



# + Résumé



- L'élève qui gaspille le moins :

- Donne de l'importance à son alimentation

*Découverte de nouvelles saveurs & équilibre alimentaire*

- Est satisfait des plats proposés

- Autres facteurs clés :

- Goût, qualité & quantité des aliments

- Une gestion du temps de repas

*Moins d'attente = plus de temps pour manger*

- Un personnel de cuisine à l'écoute

- Une présentation des plats soignée

- Une bonne ambiance au restaurant scolaire



# Le Gaspillage + Alimentaire

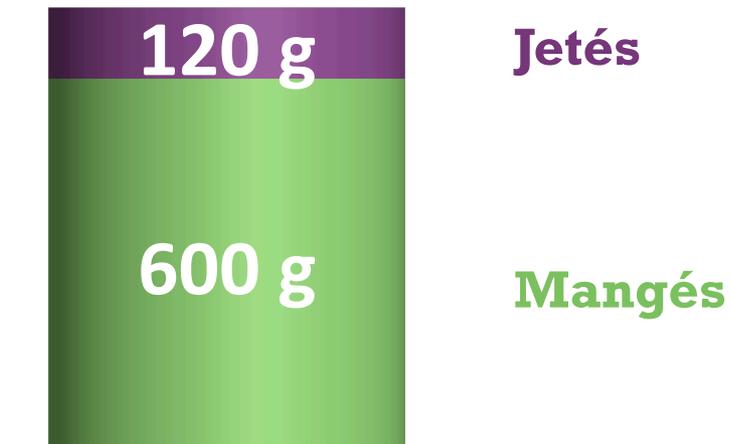
Méthode & Évaluation





# + Le Gaspillage Alimentaire, Méthode & Évaluation

- Le plateau moyen du lycéen



Egal à la moyenne nationale



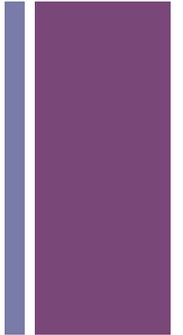
# Le Gaspillage Alimentaire, Méthode & Évaluation

- Rappel
  - 120 grammes gaspillés
  - 55 000 repas servis chaque midi

**LES LYCÉENS DE MIDI-PYRÉNÉES SE TROUVENT  
DANS LA MOYENNE NATIONALE ET JETTENT**

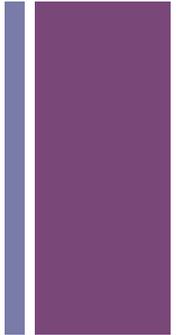
**6,6 TONNES**

**DE NOURRITURE CHAQUE JOUR**





# Le Gaspillage Alimentaire, Méthode & Évaluation



- 6,6 Tonnes de nourriture jetée chaque jour
- L'équivalent de 1 100 repas jetés chaque jour
- **Soit 200 000 repas sur une année**



# Le Gaspillage + Alimentaire

Pourquoi ?

# + Le Gaspillage Alimentaire, Pourquoi ?

- Les lycéens nous ont dit :

Les Raisons du Gaspillage	Part de réponses
<b>Le Goût</b>	<b>50 %</b>
La Quantité	34 %
Le Temps	16 %

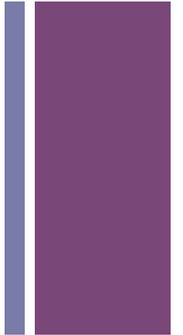
# + Le Gaspillage Alimentaire, Pourquoi ?

- Le constat de notre étude :

Les Raisons du gaspillage	Part du Gaspillage
La Quantité	60 %
Le Goût	36 %
Le Temps	4 %



# Le Gaspillage Alimentaire, Pourquoi ?



- Le goût est vu par 50% des lycéens comme la raison majeure du gaspillage alimentaire.
  - Je n'ai pas aimé
  - Ce n'était pas bon
- L'étude relève que les 60 % du gaspillage alimentaire est lié à des problèmes de quantité.
  - On m'a trop servi
  - J'en ai trop pris

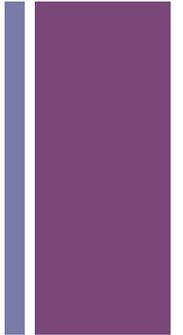


# Le Gaspillage + Alimentaire

Le pain ...

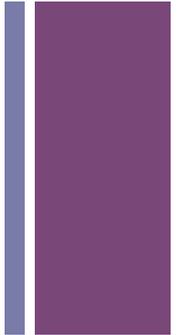


# Le Gaspillage Alimentaire, Qualité ou Quantité ?



- 99% des lycéens prennent du pain
- 1 pain sur 5 est jeté
- Le pain représente 10% du Gaspillage Alimentaire Total
- **600 kg de pain sont jetés chaque jours**

# + Le Gaspillage Alimentaire, Le Pain ...



- Pourquoi le pain est-il autant gaspillé ?

Les Raisons du Gaspillage du pain	Part du Gaspillage
La Quantité	95%
Le Temps	5 %
Le Goût	1%

# + Le Gaspillage Alimentaire, Le Pain ...

- Les pains proposés aux lycéens :

- Boule individuelle : 12 Lycées



- Pain tranché : 2 Lycées



# + Le Gaspillage Alimentaire, Le Pain ...

## ■ Le gaspillage le plus et le moins

Familles d'aliments	Part de gaspillage
1. Les Légumes	33%
<b>2. Le Pain en boule individuelle</b>	<b>24%</b>
3. Le Poisson	23%
4. Les Salades	22%
....	....
....	....
12. Les Entrées chaudes	6 %
<b>13. Le Pain en tranche</b>	<b>6 %</b>
14. Les Yaourts	4 %
15. Les Compotes	2 %



+ Une quantité choisie,  
un gaspillage réduit ?



+ Merci pour votre  
attention ;)