

# Atelier 3 : Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées

PROGRAMME DU CONGRES AFLYHT SAINT MALO  
2025

« *RESSOURCES MARINES ET TERRESTRES :*  
*la formation à l'heure des transitions* »

Palais du Grand Large



## Le gaspillage alimentaire

Un problème systémique mondial



% de la production  
alimentaire mondiale qui  
n'est pas consommée

1/6

1/3

1/2



% GES globaux émis par  
le gaspillage alimentaire

4%

10%

20%



## Le gaspillage alimentaire

Un problème systémique mondial



% de la production  
alimentaire mondiale qui  
n'est pas consommée

1/3



% GES globaux émis par  
le gaspillage alimentaire

10%



Gaspillage alimentaire :

Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

Combien de kg de déchets alimentaires jetés en 2022 par personne en France?

? kg  
en moyenne  
par personne  
en France

Non comestibles

(os attachés à la viande, peaux de certains fruits et légumes, coquilles d'œufs...)

? Kg

Comestibles

(restes de repas, fruits et légumes dégradés, date limite de consommation dépassée...)

? Kg

## Gaspillage alimentaire

Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

Combien de kg de déchets alimentaires jeté par personne ?  
Source : ADEME(en 2022)

**58 kg**  
en moyenne  
par personne  
en France

Non comestibles

(os attachés à la viande, peaux de certains fruits et légumes, coquilles d'œufs...)

**34 Kg**

Comestibles

(restes de repas, fruits et légumes dégradés, date limite de consommation dépassée...)

**24 Kg**

**4 millions** de tonnes de gaspillage alimentaire en France en 2022

**40 %** généré par les **ménages**

**13%** généré par la **consommation hors domicile**

**49%** des déchets alimentaires sont du gaspillage dans le secteur de la consommation hors domicile

# Cadre réglementaire et actions nationales et locales

2015 Loi pour la transition écologique et la croissance verte

2016- Loi Garot

2018- Loi EGalim

2020- Loi AGECE

2021 Loi Climat et Résilience

## Des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire

- 2025 : - 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective ;
- 2030 : - 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.

PNA : Plan national de l'Alimentation

PAT : Plans alimentaires Territoriaux

RÉGAL : RÉseaux de lutte contre le Gaspillage Alimentaire)



**29 septembre**

Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture

# Atelier 3 : Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées

## Comment ?



Présentation du projet Erasmus Food Turistic

Axe 1- Sensibilisation au gaspillage alimentaire : le rôle des pesées

Axe 2- Production locale et responsable : le rôle du jardin pédagogique

Axe 3- Gestion des déchets : tri et compostage des bio-déchets



Novembre 2023 – Novembre 2025



**Développer des ressources numériques** visant à :

- réduire le gaspillage alimentaire ;
- développer des compétences en économie circulaire ;
- localiser la production alimentaire.

À destination des **éducateurs et étudiants des écoles hôtelières européennes**

Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



# Novembre 2023 – Novembre 2025



## Démarche expérimentale :

# Comment les technologies peuvent-elles aider les écoles hôtelières à lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Poubelles connectées (IA)

Filtres d'Air Intelligents pour réfrigérateurs

Systèmes de culture intelligents

**Pourquoi utiliser cette balance connectée ?**  
 Pour peser les déchets NON COMPOSTABLES et mesurer la part des déchets alimentaires.  
**LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**Comment utiliser la balance connectée ?**  
 Passez le plat ou l'assiette sous la caméra.  
 Attendez une demi-seconde, la photo est prise !  
 Versez le contenu du plat ou de l'assiette dans la poubelle noire.



Food	Weighing day	Duration	Carrot		Black radish		Aromatic herb	
			With fridge filter	without fridge filter	With fridge filter	without fridge filter	With fridge filter	without fridge filter
	18/04/2024	Test start	69,4	90,1	215,3	227,8	13,4	19,9
	26/04/2024	8 days	68,4 -1,44%	88 -2,33%	213 -1,07%	224 -1,67%	12,4 -7,46%	18 -9,55%
	15/05/2024	27 days	67,8 -2,31%	85,6 -4,99%	210 -2,46%	222,4 -2,37%	12,3 -8,21%	17,3 -13,07%

Que peut-on jeter dans cette poubelle ?	
En cuisine	Au retour de la salle
Tous les déchets de production (NON COMPOSTABLES)	Le contenu des assiettes clients

**ATTENTION, ce matériel est fragile et demande à être utilisé avec précaution**  
 Merci à chacun et chacune d'entre-vous de prendre soin de ce matériel.  
 Grâce à vous, le lycée va pouvoir collecter des données pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Tech-Compostage

Compost your food scraps in less than 24 hours



# Ressources numériques en libre accès

## Site internet (en 3 langues) :

- Guide « bonnes pratiques » à télécharger
- Un cours en ligne : 25 h + badge de certification



<https://www.foodturistic.com/>



## FoodTuristic Food e-Training Certificate

### Food Waste Education

Current Status	Price	Get Started
NOT ENROLLED	Free	Login to Enroll

## Réseaux & application



**FoodTuristic**  
Enseignement supérieur  
We are a consortium of VET and HE institutions who are passionate about reducing food waste.

Suivre



**foodturisticproject**

**FoodTuristic**  
7 publications 22 followers 9 suivi(e)s

Funded by Erasmus Key Action 2, FoodTuristic aims to introduce green technology curriculum to European culinary and hospitality schools by 2025.  
Voir la traduction  
[www.foodturistic.com](http://www.foodturistic.com)

Suivi par lyceehotelier\_dinard\_ybourges et antoine.perrin.560

Suivi(e) v Écrire

# Atelier 3 : Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées



Présentation du projet Erasmus Food Turistic

**Axe 1- Sensibilisation au gaspillage alimentaire : le rôle des pesées**

Axe 2- Production locale et responsable : le rôle du jardin pédagogique

Axe 3- Gestion des déchets : tri et compostage des déchets végétaux



Partage d'expérience : **Pesées au self**  
 Lycée hôtelier Yvon Bourges Dinard  
 du 28 au 31 janvier 2025 (repas du midi)

Total convives : 1143  
 Total poids : 87,45 kg  
 Moyenne  
 pers/semaine = 13,07g

Allan Brisou TPRO2 Hugo Gazzola 2PRO1

SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER	ENTREE	PLAT	DESSERT	PAIN	
LUNDI 27/01	x	x	x	x	
V MARDI 28/01	2,06 Kg	16,68 Kg	5,48 Kg	2,03 Kg	262
MERCREDI 29/01	2,23 Kg	19,86 kg	2,98Kg	2,65 kg	326
JEUDI 30/01	2,6 Kg	10,87 Kg	5,33 Kg	3,90 Kg	273
VENDREDI 31/01	1,97 Kg	4,41Kg	1,72 Kg	2,68 Kg	282
TOTAL SEMAINE	8,86 Kg	51,82 Kg	15,51 Kg	11,26 Kg	1143



Partage d'expérience : **Pesées au self**  
Lycée hôtelier Yvon Bourges Dinard  
du 28 au 31 janvier 2025 (repas du midi)





# Kikleo

Réduisez le gaspillage alimentaire

Améliorez durablement votre performance



**Gaspillage moyen par  
couvert en restauration  
collective (en gr)**

50gr

100gr

150gr



**Gaspillage moyen par  
couvert en restauration  
collective (en gr)**

50gr

100gr

150gr



**Gaspillage moyen par  
couvert en restauration  
collective (en gr)**

100gr

60% assiette

40% cuisine

# La solution Kikleo

Simple et autonome

## Mesurer

Des solutions IA plug-in pour la mesure du gaspillage en salle et en cuisine



## Analyser

Une plateforme WEB modulaire pour visualiser l'ensemble des KPI et piloter les pertes.



## Réduire

Des plans d'actions et de communications personnalisés pour la réduction du gaspillage



## La borne interactive

Pour réduire le gaspillage alimentaire en salle

Identifie le gaspillage alimentaire sur les plateaux  
Mesure et Sensibilise



## La caméra convoyeur

Pour réduire le gaspillage alimentaire en salle

Identifie le gaspillage alimentaire sur les plateaux  
Mesure automatiquement



## La borne balance

Pour réduire le gaspillage alimentaire en cuisine

Identifie les déchets de production et surproduction  
Mesure et Sensibilise



# Pourquoi utiliser Kikleo?

Acteur de référence sur la réduction du gaspillage alimentaire

100%  
Fidélisation  
clients

97%  
NPS

95%  
Fidélisation  
sites\*

## Acteurs publics



MINISTÈRE  
DES ARMÉES



Région  
PACA



ASSISTANCE  
PUBLIQUE HÔPITAUX  
DE PARIS

val  
d'oise  
le département

INSA

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

## Acteurs privés

aramark

COMPASS  
GROUP

esa

elior

HOPITAL  
FOCH

TRIVALOR

DUPONT  
RESTAURATION

SOCIETE  
GENERALE

mazars



Plus de 200 restaurants accompagnés dans 4 pays



**QUALYCÉE**

**Pourquoi utiliser cette balance connectée ?**

Pour peser les déchets **NON COMPOSTABLES** et mesurer la part des déchets alimentaires.

**LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**Comment utiliser la balance connectée ?**

Passez le plat ou l'assiette sous la caméra.

Attendez une demi-seconde, la photo est prise !

Versez le contenu du plat ou de l'assiette dans la poubelle noire.



**Que peut-on jeter dans cette poubelle ?**

En cuisine	Au retour de la salle
Tous les déchets de production (NON COMPOSTABLES)	Le contenu des assiettes clients

**ATTENTION, ce matériel est fragile et demande à être utilisé avec précaution**

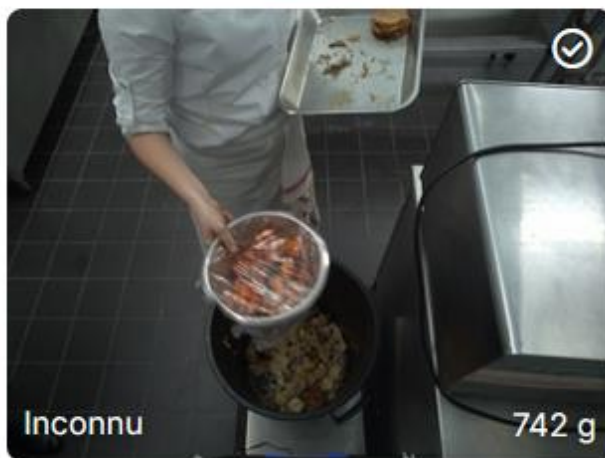
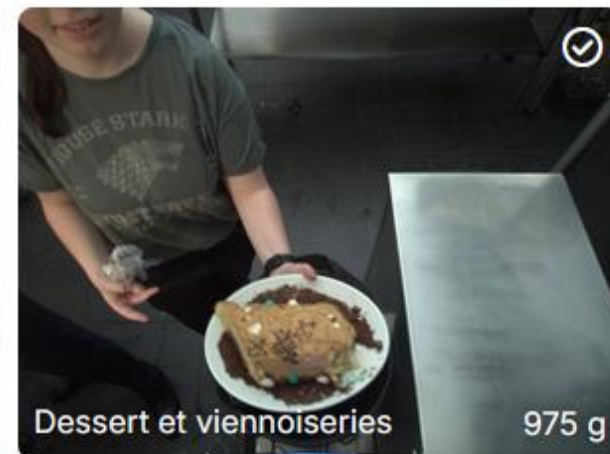
Merci à chacun et chacune d'entre-vous de prendre soin de ce matériel.

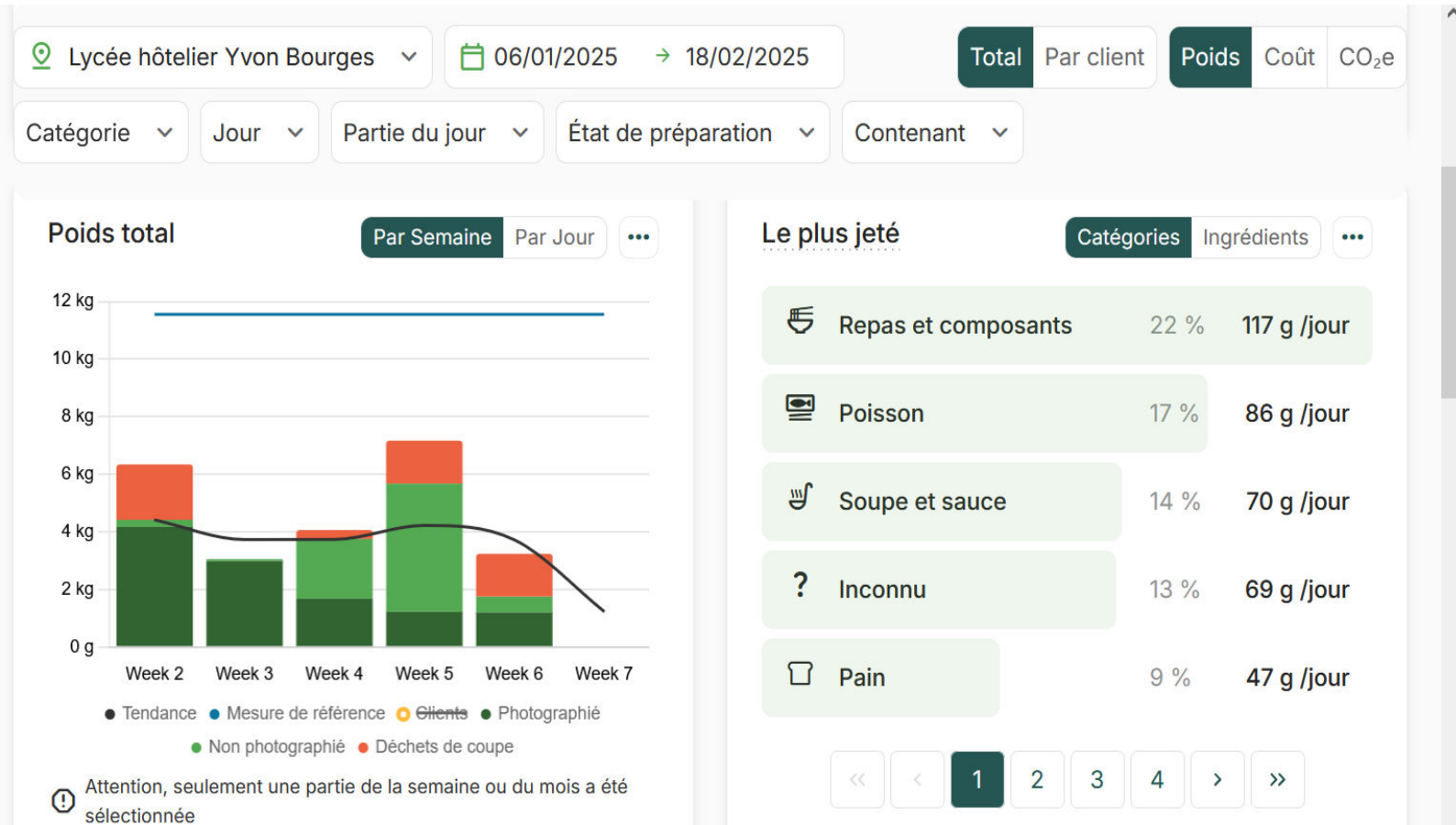
Grâce à vous, le lycée va pouvoir collecter des données pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

# Rapport quotidien

Photos récentes triées par poids

[Afficher toutes les photos](#)





Identification des déchets

# Synthèse semestrielle

Lycée hôtelier Yvon Bourges

16/05/2024 → 05/02/2025

Total Invités

Gaspiilage alimentaire total

**134,7 kg**

Nourriture sauvée

**7,2 kg**

5 % économisé par rapport à la...

Argent économisé

**119 €**

11 % économisé par rapport à l...

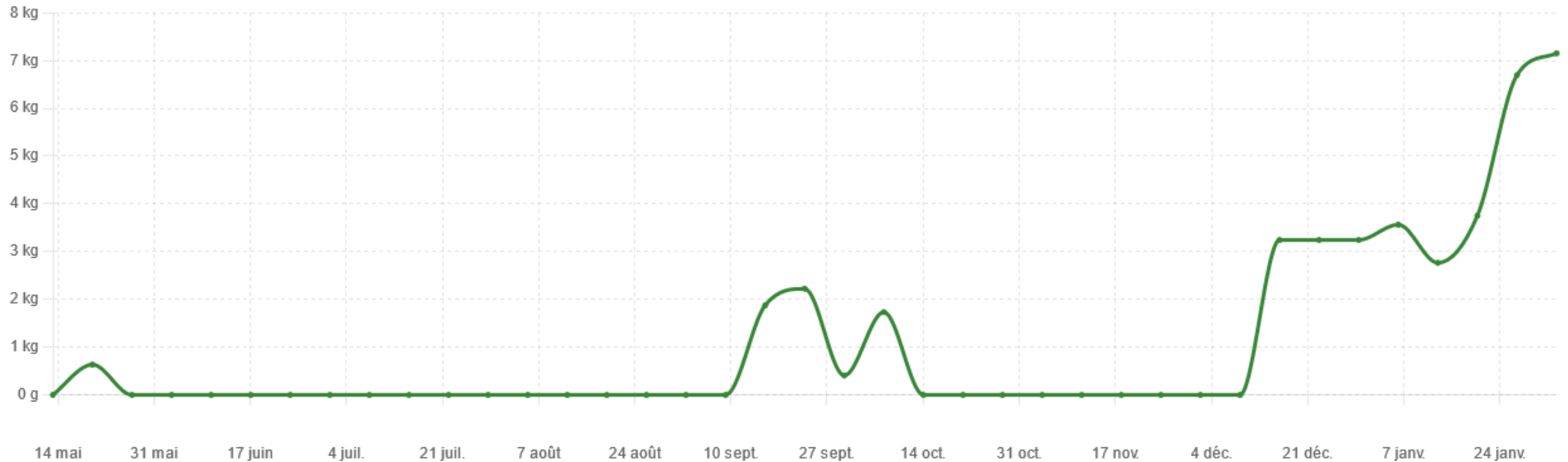
Repas économisés


**15**

CO<sub>2</sub>e économisé

**142,4 kg**


Nourriture économisée par rapport à la mesure de référence





Détails 

Date 04/02/2025 10:11

Poids 124 g

Ingrédients 

Étiquette inconnue  
Inconnu 



Points de  
vigilance :  
utilisation  
de la  
balance

# Atelier 3 : Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées



Présentation du projet Erasmus Food Turistic

Axe 1- Sensibilisation au gaspillage alimentaire : le rôle des pesées

**Axe 2- Production locale et responsable : le rôle du jardin pédagogique**

Axe 3- Gestion des déchets : tri et compostage des bio-déchets



# Partage d'expérience : Jardins pédagogiques Lycée Hôtelier La Closerie St Quay Portrieux



# Partage d'expérience : **Jardins pédagogiques** Lycée Rabelais – LYON- DARDILLY



## Jardin autonome Gourmet

Les potagers d'intérieur professionnels Véritable PRO permettent de cultiver facilement des herbes et jeunes pousses fraîches toute l'année, en toute autonomie.

Une solution unique révolutionnant différents domaines professionnels.

- Des récoltes ultra-fraîches, durables et variées.
- Aucun entretien - une innovation made in France.
- Une oasis de verdure pour plus de bien-être en entreprise.

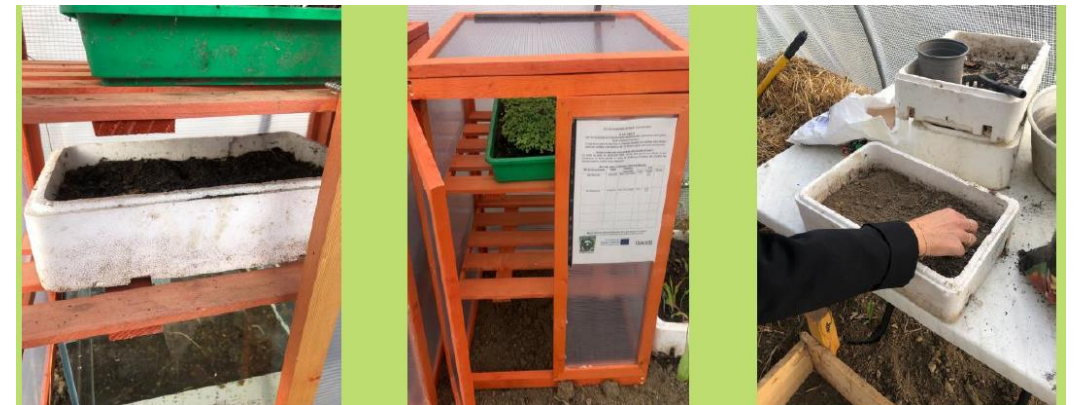


# Partage d'expérience : **Jardins pédagogiques**

Lycée Rabelais – LYON- DARDILLY – Lycée Yvon Bourges Dinard

Nous avons testé :

La production des **micro-pousses**



# Partage d'expérience : La réutilisation



**L Assiette**

📍 Action sociale

Nous récupérons les denrées excédentaires des grandes surfaces. Puis, nous en faisons des kits alimentaires et d'hygiène que nous distribuons gratuitement aux étudiants.



*A pumpkin seed press*

# Atelier 3 : Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées



Présentation du projet Erasmus Food Turistic

Axe 1- Sensibilisation au gaspillage alimentaire : le rôle des pesées

Axe 2- Production locale et responsable : le rôle du jardin pédagogique

**Axe 3- Gestion des déchets : tri et compostage des bio-déchets**

## Partage d'expérience : **Tri et compostage des bio-déchets**



## Partage d'expérience : tri et compostage des bio-déchets



# Partage d'expérience : tri, collecte et compostage des bio-déchets



## Cyclo- logistique sur Saint-Malo

Livraison et collecte de bio-déchets à vélo-cargo sur Saint-Malo



### Les chiffres de 2024



20000

kilomètres parcourus



455

Tonnes livrées



77

Tonnes de biodéchets collectées

Conclusion-

# Atelier 3 : Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées

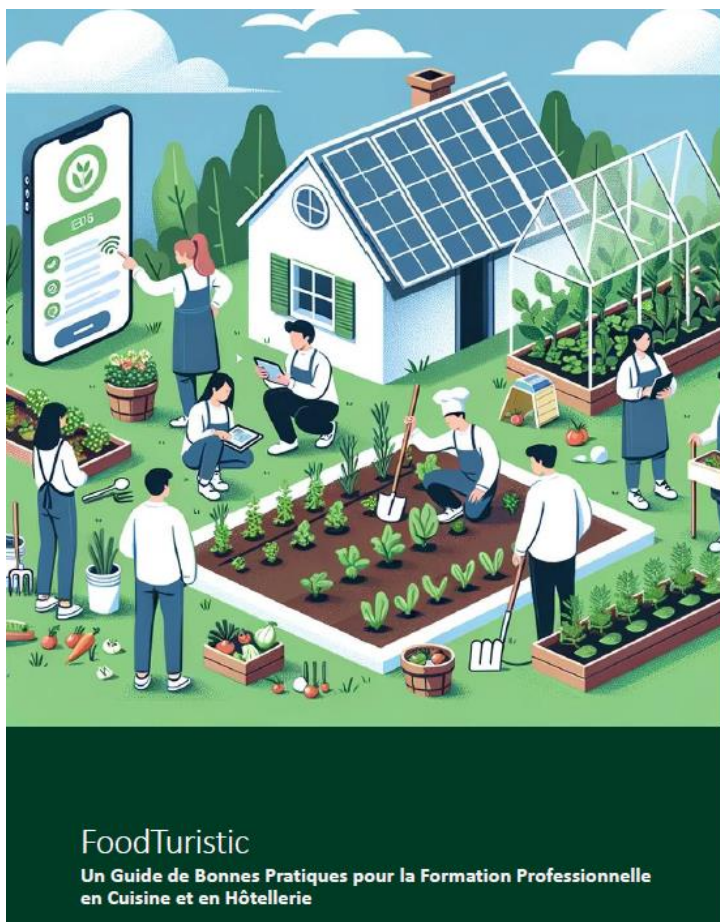


# Guide de bonnes pratiques (en format PDF) à télécharger sans modération

Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



FoodTuristic



## Table des matières

À propos du projet	P4
Rencontrer les auteurs	P6
Introduction	P8
Thématiques	P9
L'ampleur du défi	P11
Comment la technologie peut-elle aider ?	P12
Les ODD	P13
Études de cas – Utiliser la technologie pour réduire le gaspillage alimentaire	P17
Études de cas – Compostage / Réutilisation des déchets	P37
Études de cas – Systèmes de culture localisés	P53
Comment commencer	P79
Leçons clés pour les responsables d'écoles hôtelières	P82
Références et lectures complémentaires	P84



<https://www.foodturistic.com/fr/good-practice-user-guide-fr>

Merci pour votre participation !



FoodTuristic

