# LE GASPILLAGE EN CHIFFRES

- Chaque français jette près de **20 kg** de nourriture par an (dont 7 kg d'aliments encore emballés)
- Le restaurant scolaire, c'est **150 g** de déchets par repas, soit près de **11 tonnes** par an pour **500 demi-pensionnaires !**
- Sur **2 180 000** repas préparés par an dans les restaurants scolaires, environ **726 660** sont jetés à la poubelle.
- Gaspiller une tranche de pain a le même impact sur l'effet de serre qu'une lampe de **60 watts** allumée pendant deux heures et quart
- Le gaspillage alimentaire représente **23 % de la poubelle scolaire.**

IMPRIM'VERT® Tropism. fr 03/2013 - Crédits photographiques : 123.rf / Conseil Général 71

# ADAPTER LES PORTIONS

## prendre ce dont j'ai besoin

### Grosse faim, petite faim, toute petite faim

- Le gaspillage alimentaire est l'affaire de tous, et des progrès sont possibles !
- Une autre solution pour réduire les déchets : le compostage au collège.
- Pour mener une action de lutte contre le gaspillage alimentaire et réduire les déchets au collège, contactez :

*Véronique BADET*
Département de Saône-et-Loire
Direction de l'aménagement durable des territoires
et de l'environnement
Service maîtrise de l'énergie et des déchets

*Espace Duhesme / 18, rue de Flacé - 71026 Mâcon Cedex 9 – Tél. : 03 85 39 56 74*

**• STOP AU GASPI ! •**

# Lutter contre Le gaspillage alimentaire, c'est l'affaire de tous !

ADEME – Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
LES PETITS GESTES DURABLES
saône-et-loire LE DÉPARTEMENT

# CHER, EGOÏSTE ET POLLUANT.

**Gaspiller a un coût social :**

aujourd'hui la sécurité alimentaire n'est pas assurée dans le monde, ni même en France…

**Gaspiller a un coût économique :**

produire, stocker, transporter et transformer des denrées coûte très cher. **Dans les collèges de Saône-et-Loire, cela représente une perte de 436 000 € pour les 2 180 000 repas servis chaque année, soit environ 0.20 €/repas.**

**Gaspiller a un coût environnemental :**

produire, stocker, transporter, transformer des denrées alimentaires utilise des ressources : matières premières, eau, énergie, sans compter les pollutions engendrées par la production de nourriture et le traitement des déchets.

# POURQUOI ON JETTE ?

***Dans la restauration collective, le gaspillage est quotidien et colossal : en moyenne 1 repas préparé sur 3 finit à la poubelle !***

Assiettes trop pleines, saveurs ou textures méconnues des élèves, aliments peu identifiables, qualité médiocre… autant de raisons qui poussent à jeter. Les élèves mangent peu de légumes, de poissons et une quantité limitée de viandes. Ceci a des conséquences sur leur équilibre alimentaire, sur leurs habitudes ultérieures d'alimentation et sur leur perception d'une consommation responsable.

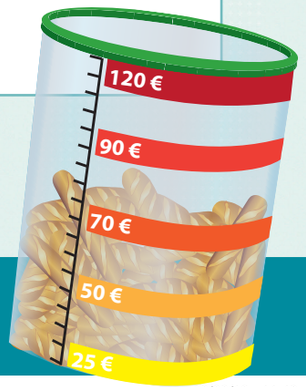
Au-delà de la qualité ou la quantité de nourriture servie, le comportement des convives ou l'accueil au restaurant sont aussi très importants : le temps accordé ou pris pour déjeuner, la surestimation des besoins, le manque de curiosité pour un aliment nouveau sont aussi en cause.

# STOP AU GASPI !

***Il existe un réel potentiel d'amélioration pour réduire le gaspillage dans la restauration collective !***

## *Mais comment faire ?*

Pour cesser de gaspiller, il faut déjà **prendre conscience** du gaspillage :

- **Informer et sensibiliser**
- Peser les restes ou matérialiser le gaspillage sous la forme de « **gâchimètres** » puis mesurer les progrès dans le temps, est très motivant pour tout le monde !
- Améliorer la **qualité du repas**
- **Eduquer les enfants au goût**
- **Optimiser le travail en cuisine, mieux gérer les quantités**, respecter les grammages, les besoins des convives, la façon de cuisiner, présenter les plats ou accueillir le consommateur

**Limiter au maximum le gaspillage alimentaire permettrait d'envisager l'achat de denrées de qualité supérieure (bio, fruits et légumes locaux et de saison) grâce aux économies réalisées.**