

Aujourd'hui,
j'ai un appétit...



- petit
- moyen
- XL



Je prends ce dont j'ai besoin

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet majeur en matière de prévention des déchets, de par son aspect social, économique et environnemental. En 2016, la réglementation a rendu obligatoire la mise en œuvre d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs des établissements publics. Face à ces enjeux, le Département a décidé d'apporter son soutien aux collèges publics landais (état des lieux, diagnostic accompagné de préconisations et actions).

Quelques chiffres moyens sur les 10 établissements étudiés



129 g /convive/repas

- c'est le poids des biodéchets générés, (102 g de restes de plateaux et 27 g de restes de préparation et ligne de self).



0,50 €

- c'est le coût du gaspillage par convive et par jour.

Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Pour faire des économies :

- en rationalisant les achats de denrées et la gestion des stocks ;
- en anticipant les absences de convives pour préparer au plus juste le nombre de repas.

Pour préserver notre environnement :

- en réduisant l'émission des gaz à effet de serre liée au transport des produits, à leur préparation puis à l'élimination des résidus ;
- en économisant les matières premières.



Quelles actions menées dans votre établissement ?

Exemple d'actions au niveau de la restauration :

- proposer des assiettes « Petite faim / Grande faim » ;
- mettre le pain si possible en fin de la ligne de self et/ou proposer du pain tranché sous le format suivant : pas plus de 2 tranches au premier passage avec possibilité de se resservir ;
- proposer des entrées en libre-service (en bacs gastro normes) ;
- installer une table de troc pour consommer sur place fruits et produits emballés non entamés (yaourts, biscuits, fromages...) ;
- mettre à disposition un presse-agrumes en libre-service et/ou présenter une variation de fruits sous un format original (fruits prédécoupés, brochettes, smoothies...).

Exemple d'actions d'information / sensibilisation :

- mettre en place un gâchimètre pour visualiser le pain gaspillé, puis le peser et afficher son poids ;
- organiser des pesées participatives, des journées « défis » ;
- afficher la présentation des produits/plats et valoriser la provenance/spécificité des produits, leurs qualités nutritionnelles, le cuisiné maison ;
- intégrer le thème de l'alimentation dans les enseignements transversaux ou dans différentes disciplines ;
- proposer une exposition sur le gaspillage alimentaire (exemple de celle de Peter Manzel) ;
- présenter l'équipe de restauration en début d'année et expliquer le fonctionnement du restaurant scolaire lors de visites de la cuisine et de producteurs locaux.

Département des Landes
Direction de l'Agriculture et de l'Espace rural
Hôtel du Département
23 rue Victor Hugo
40025 Mont-de-Marsan cedex
Tél : 05 58 05 40 40
caroline.salle@landes.fr
landes.fr

J'AGIS, JE GASPILLE MOINS.... C'EST PARTI !

