

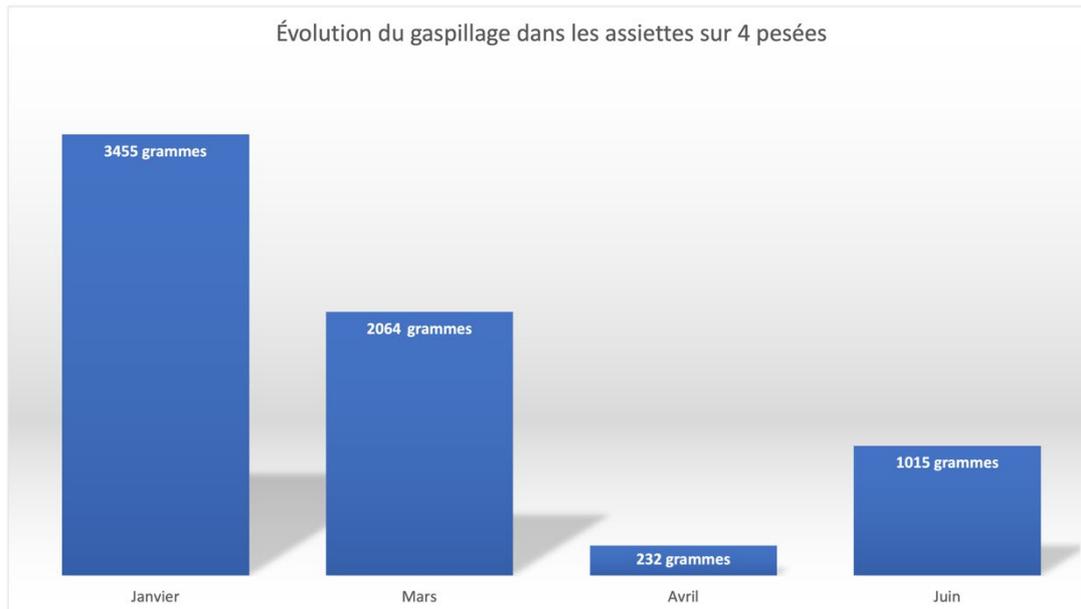


Lettre d'information n°4

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA CANTINE

Les chiffres ci-dessous ont été obtenus à la suite de pesées effectuées avec les élèves sur 4 repas, du 13 au 17 juin 2022.

Cette pesée était la dernière, et, malgré des chiffres plus élevés que la dernière fois, elle montre une réelle évolution par rapport au début de l'année et une sensibilité acquise par les élèves. Le graphique ci-dessous témoigne de cette évolution :



Gaspillage cuisine et consommation moyen (en gramme par personne par repas)	Moyenne nationale
59	120

Gaspillage consommation moyen (en gramme par personne par repas)	Moyenne nationale
7	70

*Le gaspillage cuisine désigne l'ensemble des aliments préparés mais non servis et jetés.

Le gaspillage consommation désigne la nourriture servie dans les assiettes, mais non consommée et jetée.

**Les moyennes nationales correspondent à celles de l'école élémentaire.

Moyenne de la répartition des aliments jetés dans les plateaux :

	Entrée	Plat	Dessert	Pain
Moyenne cantine	0%	62%	38%	0,25%
Moyenne nationale	26%	43%	12%	20%

Moyenne du gaspillage total par jour
2,167 kg

Total gaspillé sur ces 4 repas
8,669 kg

Total du gaspillage consommation sur ces 4 repas
1,015 kg

Gisement annuel (quantité moyenne pesée par jour x nombre de jours d'activité (en kg/an))
2,167 kg x 140 jours
303,38 kg/an

CONCLUSION

Durant ces différentes pesées, le but était de réduire le gaspillage dans les assiettes. Ce but a été atteint grâce à la sensibilisation des élèves qui ont pris de très bonnes habitudes durant le repas.

Le 0 gaspillage n'a pas été atteint, mais l'évolution réalisée par les élèves doit être soulignée puisque les chiffres obtenus sont bien meilleurs que dans d'autres cantines de France.

À présent, il faut pérenniser ces bonnes habitudes, en les appliquant dès le début de l'année scolaire prochaine.

Vincent VIGIER, chargé de mission Développement Durable