



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES CANTINES



LE SAVIEZ-VOUS ?

1/3
de ce que qui est
produit part à la
poubelle

**20 KG/
PERS.**
JETÉS
CHAQUE ANNÉE
(13kg restes de repas,
fruits abîmés et
7kg denrées encore
emballées)

**1
PERS.
SUR 6**
SOUFFRE
DE MALNUTRITION
DANS LE MONDE

**+ D'1
MILLIARD**
DE PERSONNES
SOUFFRENT
DE LA FAIM

**1
BAGUETTE**
de pain jetée
= 1 baignoire
d'eau gaspillée

Si le gaspillage alimentaire
était un pays,
il serait le 3e plus grand émetteur
de gaz à effet de serre après
les États-Unis et la Chine



LA RÉGION LÉ ÈK ZOT !

Mettre en place des mesures contre le gaspillage alimentaire contribue à **une restauration durable et de qualité**. La Région a mis en place des actions afin de quantifier et de qualifier le gaspillage alimentaire dans les établissements, et selon le diagnostic, déterminer les actions adaptées pour le limiter.

> DES ACTIONS DE RÉDUCTION ET D'AMÉLIORATION DE LA PRESTATION :

- réduction des grammages préparés
- réduction des quantités servies
- mieux prévoir les effectifs
- ajustement des commandes selon les composantes
- placer le pain à la fin du self
- revoir les recettes / le goût / la qualité

> DES ACTIONS DE SENSIBILISATION ET COMMUNICATION :

- communication sur la possibilité de demander moins
- assiettes petite faim / grande faim
- communication sur l'action et ses objectifs
- participation des élèves aux commissions de menu
- visite de la cuisine par les élèves
- communication sur les résultats des pesées de l'établissement auprès des élèves, de la cuisine et de la communauté éducative.

Dans ce cadre, deux pesées sont réalisées : une première pesée constat, puis une deuxième pesée comparative menée en fin d'année pour mesurer l'impact de cette démarche et faire un bilan. Pour l'année scolaire 2021-2022, la Région a accompagné 7 sites pilotes volontaires et accompagnera in fine l'ensemble des établissements sur les 4 années scolaires à venir.

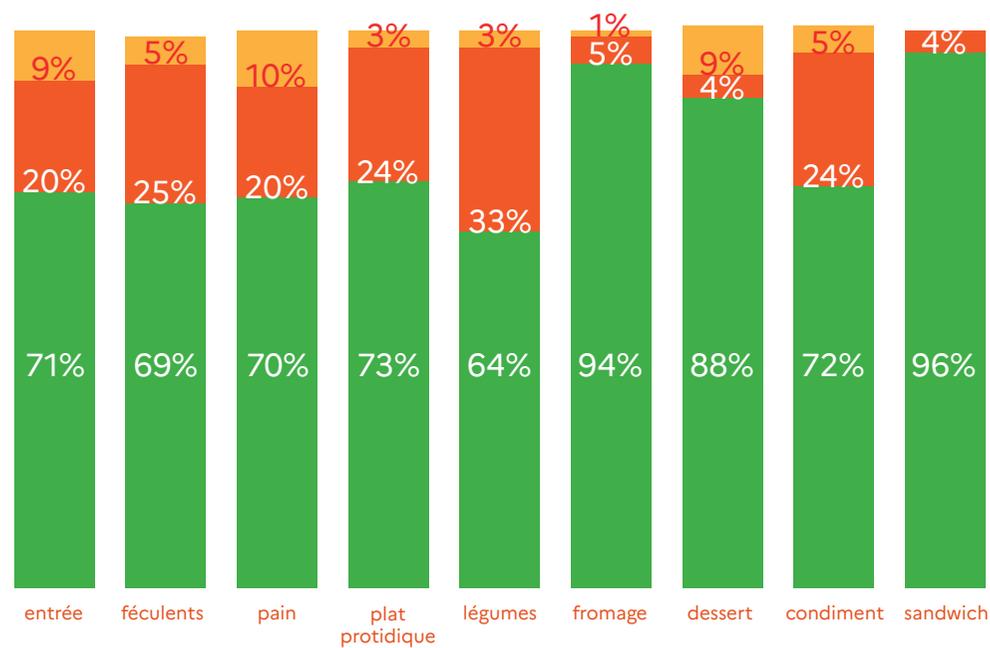
FOCUS SUR LES ÉTAPES MAJEURES DE LA DÉMARCHE :

1. constituer une équipe projet
2. pesée 1
3. plan d'actions
4. pesée 2
5. bilan



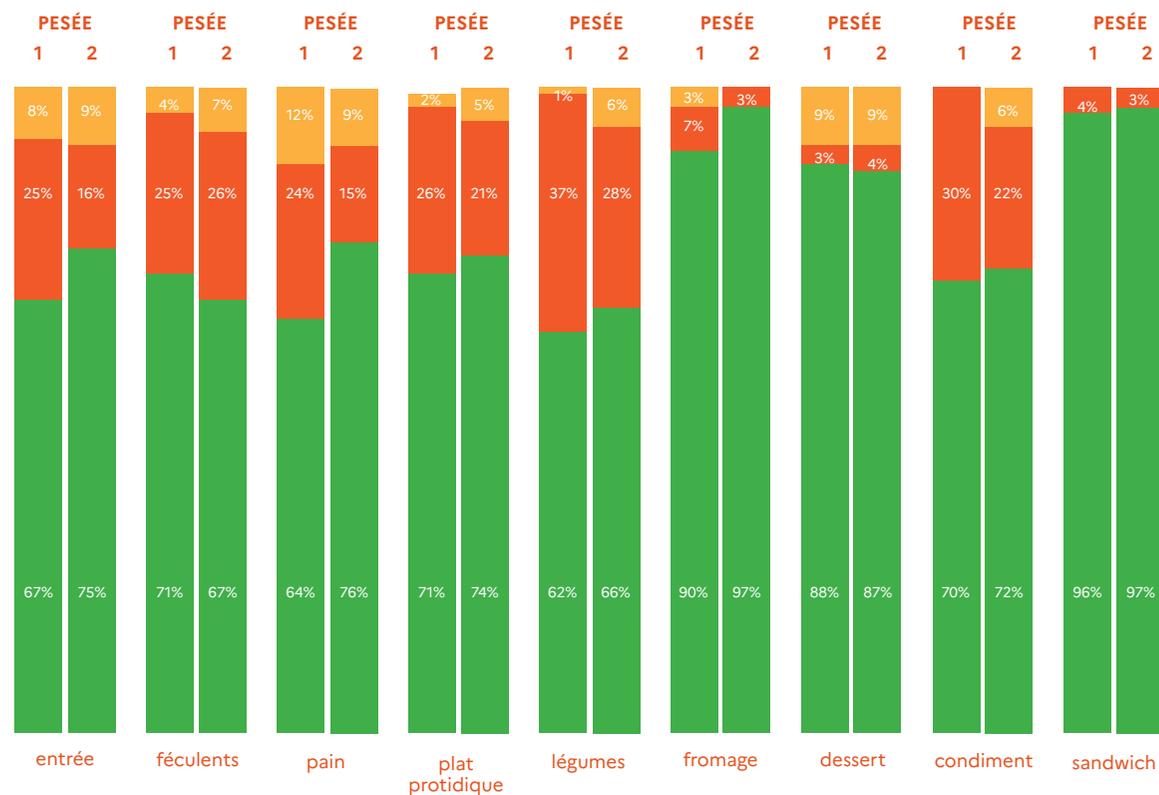
ZOOM SUR LE BILAN DE L'ANNÉE 2021/2022

Taux de gaspillage par composante (tous sites confondus)



ZOOM SUR LE BILAN DE L'ANNÉE 2021/2022

Taux de gaspillage par composante (tous sites confondus)





LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CHIFFRES

Sur environ 145 jours ouvrés pour un lycée, le coût du gaspillage alimentaire se traduit ainsi :



En réduisant le gaspillage de moitié, soit un taux de gaspillage de 10 % à 11%, il est possible de faire les économies suivantes :





GESTION
ADMINISTRATIVE



ELÈVES

PROFESSEURS

RESTAURATION

VIE SCOLAIRE

LES BONS GESTES ANTI GASPI

- Faire un inventaire de ce que j'ai à manger
- Lister les courses pour ne prendre que ce dont j'ai besoin
 - Privilégier les produits en vrac pour ajuster ma quantité
 - Faire attention aux dates de péremption des produits
- J'adapte le mode de conservation à la nature des produits
 - Je cuisine mes restes
 - Manger local et de saison

CONTACT

Gaële ROSIER-PAYET (DIRED) | gaele.rosier@cr-reunion.fr | 0693 00 06 38