

!!STOP AU GASPILLAGE !!

CHIFFRES CLÉS.

1/3 : de la production alimentaire mondiale est gaspillée.

159euro : de denrées alimentaires sont gaspillés chaque année en France par individu au sein des seuls foyers.

10Mt : de gaspillage alimentaire sont produites du champ à l'assiette chaque année en France.

16Md : est la valeur commerciale théorique estimée des 10 millions de tonnes de nourriture gaspillée.

15.3Mt : d'équivalent CO2 ont été produites par le gaspillage alimentaire soit 3% de l'ensemble des émissions de l'activité nationale.

138g/repas : de denrées parfaitement consommable sont gaspillés en moyenne en restauration collective et commerciale.

LE PROJET.

○ La loi n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte rend obligatoire la mise en place d'un dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les services de restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des collectivités territoriales.

○ **La région Occitanie a pour but de :**

- ⇒ Garantir un service de restauration de qualité aux élèves.
- ⇒ Eduquer les élèves en termes de goût et d'origine des produits.
- ⇒ Promouvoir les produits régionaux de qualité via le dispositif « ADOPTE LABEL ATTITUDE »
- ⇒ Réduire les coûts de production des repas sans en réduire la qualité.

La commission restauration **de la cité scolaire Bellevue** s'appuie sur un projet de la Région dont nous sommes un des 6 pilotes d'Occitanie.

○ Ce projet s'est déroulé en **trois phases**, du 5 octobre 2015 au 15 avril 2016 :

- la première campagne de pesée des aliments gaspillés sur 4 semaines s'est déroulée du 5 au 16 octobre et du 2 au 13 novembre 2015 et qui a été ensuite suivie par la mise en œuvre d'actions du guide « bonnes pratiques ».

- la deuxième campagne de pesée des aliments gaspillés s'est déroulée du 14 au 25 mars et du 4 au 15 avril 2016.

Les campagnes de pesées nécessitent de réaliser ces opérations sur des menus identiques, c'est pourquoi à ces moments-là nous avons servi les mêmes menus que la cuisine centrale de Toulouse.

Les pesées vont concerner les retours plateaux (le bio déchet)

-Le convive devra mettre le pain dans un compartiment à part.

-Le convive mettra les déchets plastique et papier dans une poubelle comme actuellement et placera pour finir les autres déchets (bio déchet) sur son assiette.

○ D'autres moyens sont mis en place pour poursuivre le plan Anti-Gaspi à savoir :

-Grammage adapté selon le type de convive

-La quantité du contenu de l'assiette est adaptée suivant le besoin du convive

-Formation de sensibilisation faite aux personnels

-Passage au pain tranché pour le déjeuner.

○ Suite à la dernière réunion organisée par la région avec les 5 autres lycées pilotes le 1^{er} juin 2016 les résultats de la deuxième campagne de pesée pour le Lycée Bellevue montre une diminution du gaspillage de 22.10% par rapport à la première campagne sur le ratio de gaspillage total.

Le gaspillage de pain a diminué de 40%, il est passé de **5gr** par personne à **3gr** par personne.

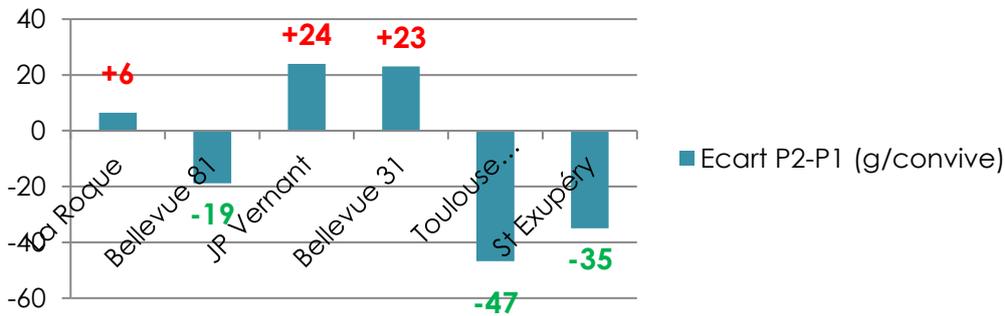
De même le gaspillage du retour de plateaux par convive a diminué de 22.54% pour passer de **65gr** par personne à **51gr** par personne.

Le gaspillage en fin de service a lui aussi diminué de **18.75%** pour passer de **16gr** par personne à **13gr** par personne.

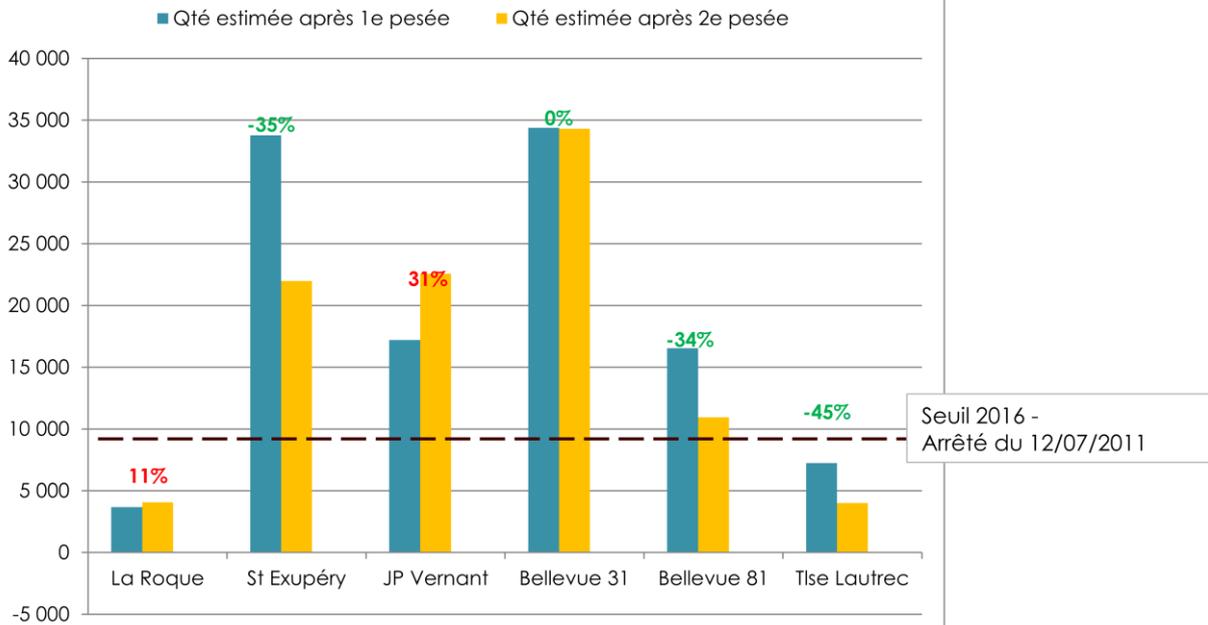
Par ses résultats le lycée Bellevue d'Albi se démarque par rapport aux autres établissements pilotes et obtient donc la première place.

NOTRE ÉVOLUTION.

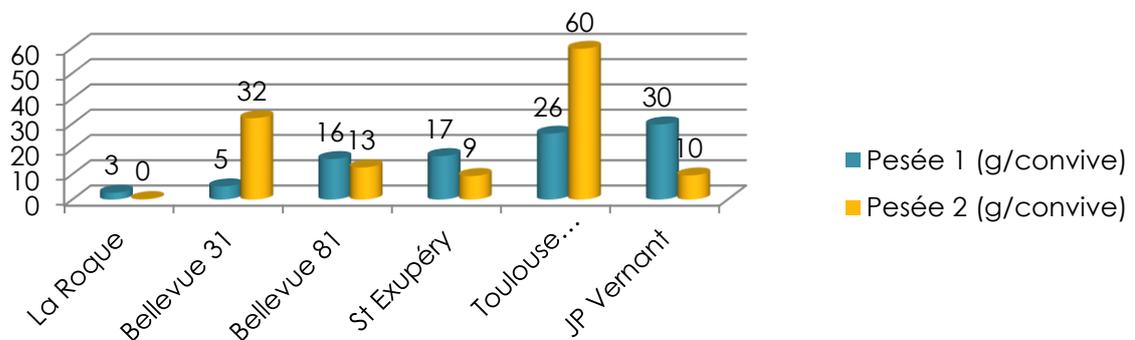
Evolution du gaspillage total par établissement



Impact du dispositif sur le volume annuel de déchets



Ratios de pertes en fin de service par établissement



STOP AU GASPILLAGE!



