

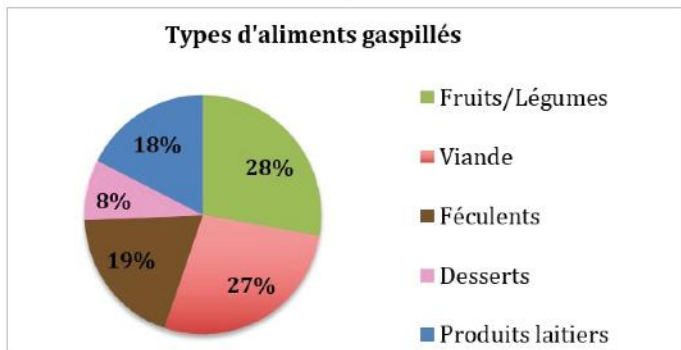
Un restaurant parmi les bons élèves

En effet, dans notre restaurant scolaire, cela représente environ 50 g de nourriture par plateau de 400g :

- **18 g lors de la transformation des aliments** (contre 50 g pour la moyenne nationale).
- **32 g qui ne sont pas mangés** (contre 70 g pour la moyenne nationale).

Mais gardons en tête que l'on peut toujours s'améliorer !

**De plus tous les aliments ne sont pas jetés de la même façon !
Voici un résumé de ce que jettent le plus vos enfants :**



Soyons tous concernés !

Que ce soit à l'école, à la maison, ou bien au restaurant le gaspillage alimentaire ne doit pas devenir chose courante.

De nos jours, beaucoup de moyens existent pour limiter, ou bien valoriser ces déchets, même à la maison. Reportez vous au site de l'ADEME pour plus d'information.

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

Vidéo ADEME disponible sur Youtube à visionner avec votre enfant :
« Film ADEME – Le gaspillage alimentaire – Agathe la Patate – 2015 »



Cette étude a été menée par Clarisse Gayet étudiante en Diététique à l'IUT de Tours dans le cadre de son stage, et réalisée au restaurant scolaire du 13 mars au 14 avril 2017.

Pour plus d'infos : clarice.gayet@orange.fr

Note d'information

Saint-Benoît



la ville au fil de l'eau

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est ?

C'est le fait de jeter des aliments alors que ceux-ci sont encore comestibles. Il n'a pas lieu seulement dans l'assiette de votre enfant mais aussi tout au long du processus de transformation des aliments, de la récolte, à la distribution.



Dans le monde **1/3** de la production alimentaire est gaspillée.

Plus généralement en France, dans les restaurants scolaires, c'est **120 g de nourriture par plateau qui part à la poubelle :**

- 50 g lors de la transformation des aliments.
- 70 g qui ne sont pas mangés par les enfants.

Qu'en est-il à La Joyeuse Fourchette ?

Pendant 1 semaine (environ 720 repas), les aliments jetés par vos enfants ont été triés, puis pesés, afin de quantifier le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire.

En voici les résultats :

36 kg de nourriture jetée, soit 150 €

Cela peut paraître peu, mais sur les 37 semaines d'école de l'année 2016-2017 cela représenterait plus de **1 332 kg de nourriture jetée, soit 5 550 € à la poubelle.**

Et bien sûr un gaspillage de temps et d'énergie pour le personnel qui prépare chaque jour les repas !

Cependant, par rapport à la moyenne nationale, c'est moitié moins !



Le gaspillage alimentaire

Soyons tous concernés !