



# Lettre d'information n°1

## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA CANTINE

Les chiffres ci-dessous ont été obtenus à la suite de pesées des déchets alimentaires effectuées sur 7 repas, du 03 au 14 janvier 2022.

Ces derniers permettent d'établir un premier diagnostic et un point de départ pour les futures évolutions.

Gaspillage cuisine* et consommation moyen (en gramme par personne par repas)	Moyenne nationale**
84	120

Gaspillage consommation* moyen (en gramme par personne par repas)	Moyenne nationale
22	70

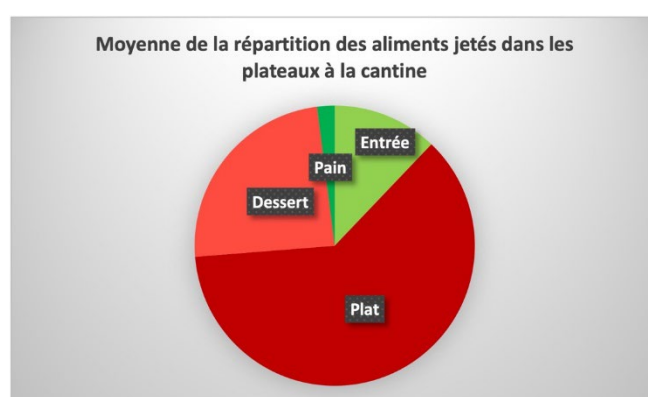
\*Le gaspillage cuisine désigne l'ensemble des aliments préparés mais non servis et jetés.

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	12%	61%	24%	2%
Moyenne nationale	26%	43%	12%	20%



Moyenne du gaspillage total par jour
2946 g

Total gaspillé sur ces 7 repas
20,619 kg

Gisement annuel (quantité moyenne pesée par jour x nombre de jours d'activité (en kg/an))
2,946 kg x 140 jours
412,44 kg/an

### CONCLUSION :

Ces chiffres sont plutôt satisfaisants puisque beaucoup sont en dessous des moyennes nationales. Le pain est ici 10 fois moins gaspillé qu'habituellement et le gaspillage consommation est assez faible ce qui montre déjà une certaine sensibilité des enfants.

Cependant, une sensibilisation des élèves doit être poursuivie au cours de cette année scolaire pour continuer à réduire le gaspillage qui reste parfois au-dessus des moyennes.