A l'école

Qu'entend-t-on par gaspillage alimentaire ?

Dans le cas des restaurants scolaires, le gaspillage alimentaire représente les aliments laissés dans l'assiette en fin de repas ou jetés en fin de service car préparés en trop grande quantité. Au total, le gaspillage alimentaire en restauration scolaire se situe entre 150g et 200g par repas et par convive.

Pour un restaurant de 500 convives fonctionnant en moyenne 200 jours par an, le gaspillage représente entre 15 et 20 tonnes par an, soit en termes de budget, entre 30 000 et 40 000 euros par an de produits jetés.

Appel à candidature

En mars 2017, un appel à candidature a été transmis par la RIVED à l'ensemble des villes de son territoire pour leur proposer de bénéficier d'un accompagnement à la mise en œuvre d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein d'un restaurant scolaire.

L'objectif de cette action est simple : mesurer, identifier et comprendre les sources du gaspillage afin de d'apporter des solutions pour y remédier.

Cet accompagnement a pour vocation de donner les clés et informations nécessaires aux communes pour mettre en œuvre une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour qu'elles la généralisent ensuite à l'ensemble de leurs établissements.

Il comprend la sensibilisation et la formation des équipes de restauration, la réalisation du diagnostic et l'élaboration du plan d'actions, ainsi que des outils de communication et de sensibilisation dont l'organisation d'un spectacle interactif sur la thématique.

Depuis le lancement de l'opération, six communes se sont engagées dans ce dispositif d'accompagnement et ont ainsi pu former leurs agents et réalisés une première mesure du gaspillage.

RIVED
1 PLACE LE CORBUSIER
94 310 ORLY
01 58 42 73 60

@ CONTACTEZ-NOUS