

Réduire le gaspillage des entrées



Constat du gaspillage

Par semaine 54 Kg d'entrées préparées
Finissent à la poubelle

Objectifs

Réduire de 50%
le gaspillage
d'ici fin juin

Informations à donner dans toutes les classes

- **Ecouter et être bien veillant** avec les élèves qui travaillent sur cette action
- **Lire le menu** avant de se servir en entrée
- **S'interroger sur son appétit** du jour dans la queue du self avant de se servir en entrée
- **Se servir en fonction** de son appétit et de ses goûts
- **Trier les restes** de son plateau par composante
- **Lire les résultats** du gaspillage de la veille tout les jours pour s'améliorer et moins gaspiller

Atouts

Projet d'établissement
tout le monde est
impliqué

Pilotes

Equipe de cuisine
élèves de 5°
PRO-PORTION



Indicateurs

Pesée des restes
d'entrées sur le plateau
en fin de service

Temps

Jusqu'à la fin
de l'année