

PROJET DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU COLLÈGE PIERRE LABITRIE

FLORENCE FLIES

WWW.PRO-PORTION.FR



QU'APPELLE-T'ON « GASPILLAGE »?

« Le gaspillage alimentaire, c'est le fait de jeter à la poubelle de la nourriture, c'est-à-dire des aliments que l'on aurait pu manger. Cela signifie que l'on ne mange pas tous les aliments que l'on achète »





DES EXEMPLES

1. Des produits entamés qu'on n'a pas terminés :

- Un pain un peu dur,
- des biscuits qui sont devenus mous, une boîte de raviolis à moitié pleine,
- la moitié d'un citron tout racorni,
- des feuilles de salade flétries,
- du gruyère moisi,
- un fond de jus de fruits périmé...



DES EXEMPLES

2. Des produits auxquels on n'a même pas touché et qui sont périmés :

- des tranches de jambon,
- des steaks hachés,
- des pizzas surgelées,
- des bouteilles de lait,
- de la crème fraîche,
- des yaourts...



DES EXEMPLES

3. Des restes de repas :

- pâtes,
- riz,
- rôti,
- poulet grillé,
- légumes, etc.



DES EXEMPLES

4. Des fruits et légumes abimés :

- pommes de terre germées,
- des carottes molles,
- des poires blettes



DES CHIFFRES QUI INTERPELLENT

1,3 milliard

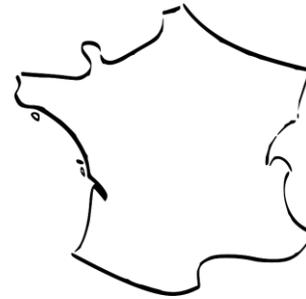
de tonne jetées dans le monde par an



1/3 des aliments produits

10 millions

de tonnes jetées en France par an
1,2 million serait encore consommable

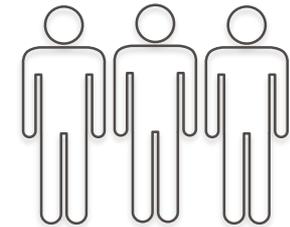


16 milliards d'€

30 Kg

**

Par an et par personne
Dont 7 Kg encore emballés



150 €/pers



* FAO : Organisation des Nations-Unis pour l'alimentation et l'Agriculture

** ADEME: Agence de l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie



GASPILLAGE CHAINE ALIMENTAIRE



PRODUCTION
32%



TRANSPORT



TRANSFORMATION
21%



TRANSPORT



CUISINE

19%



STOCKAGE

33%



DISTRIBUTION
14%



RESTAURATION
14%

FILM « AGATHE LA PATATE »





CONSÉQUENCES ENVIRONNEMENTALES



Les terres arables inutilement cultivées représentent 1,4 milliard d'hectares (14 millions de km²), soit une surface comprise entre celles de la Russie et du Canada.



Le volume d'eau mobilisé pour cette production alimentaire non-consommée – 350 km³ – équivaut à trois fois la capacité du lac Léman.



Les 3,3 milliards de tonnes équivalent CO₂ générées par ce gaspillage en font le 3^e plus gros émetteur mondial de gaz à effet de serre, après la Chine et les États-Unis.



CONSEQUENCES SOCIALES

1 personne sur 9 souffre de la faim dans le monde





LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN OCTOBRE 2018

Cantine du collège de Pierre LABITRIE
780 repas/jour
138 jours

13,1 TONNES/AN

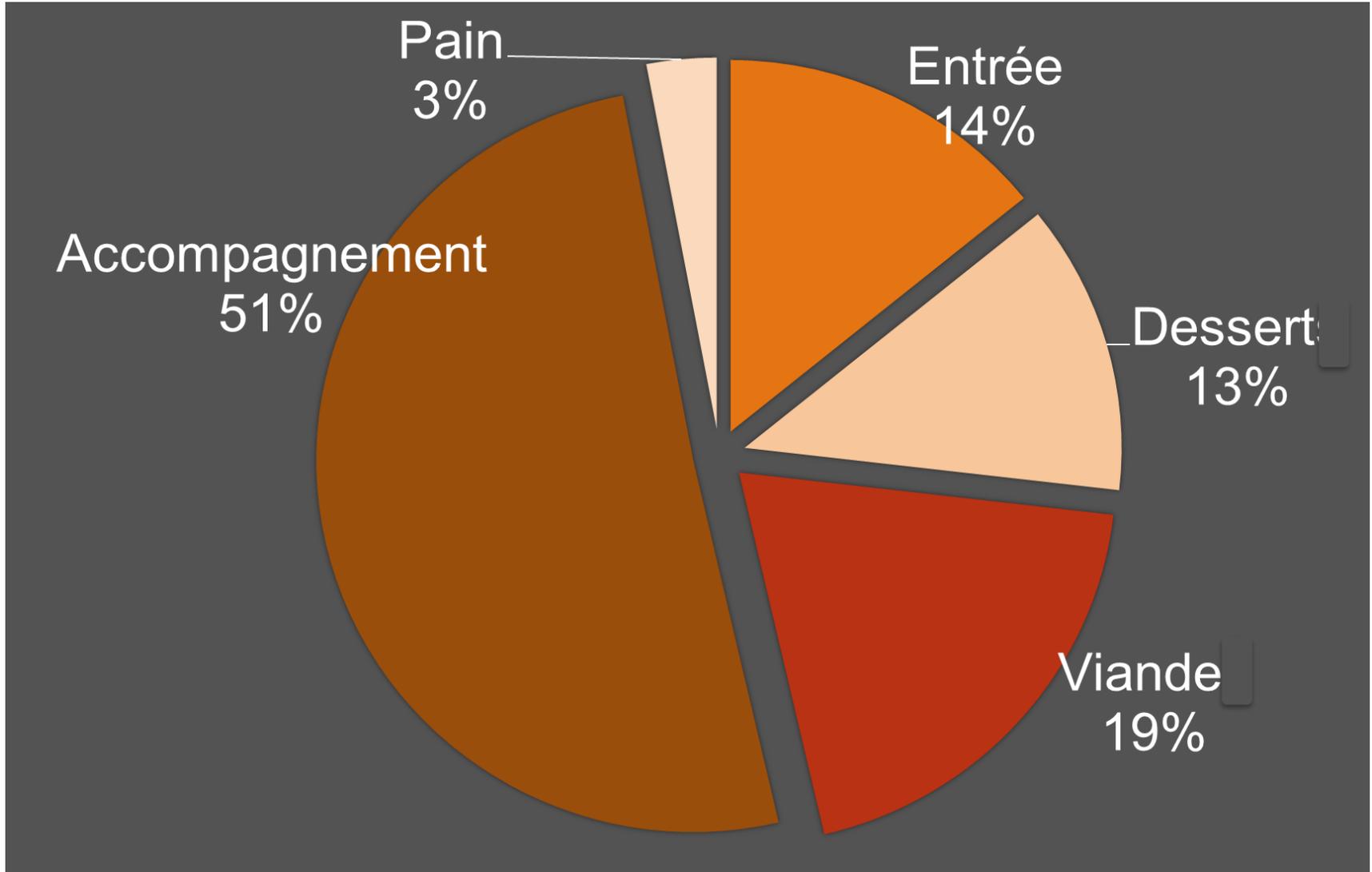
18 763 REPAS JETÉS /AN

36 400 € JETÉS/AN * COÛT DENRÉES



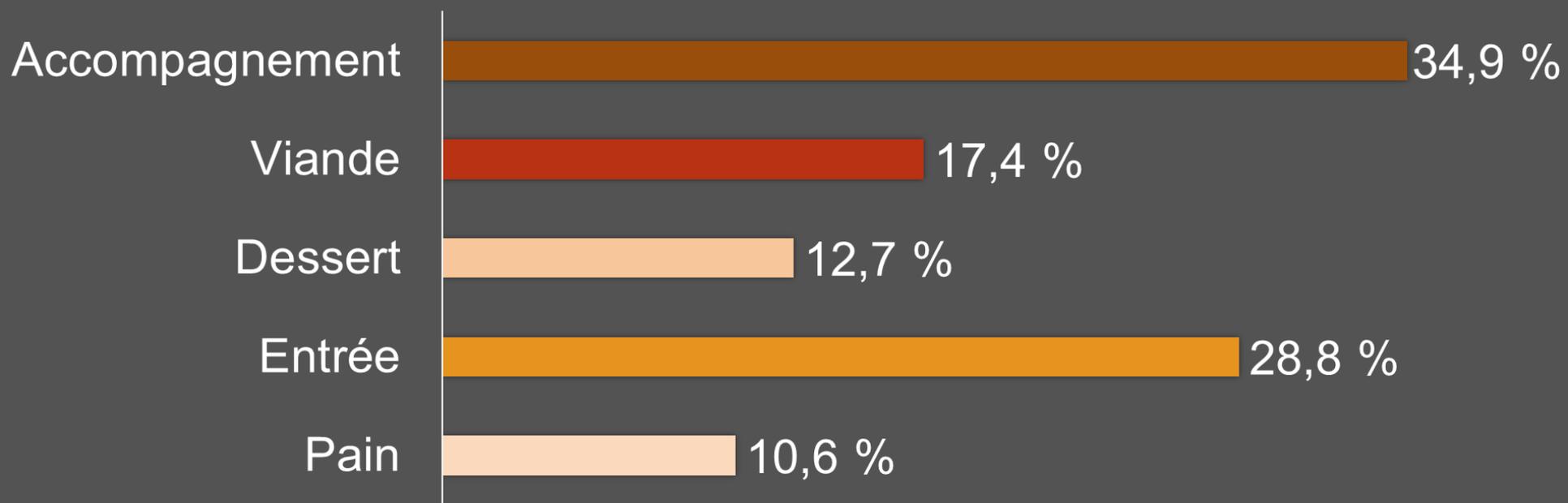


LE GASPILLAGE SUR LE PLATEAU EN %





LE GASPILLAGE DANS LA COMPOSANTE





EN PHOTOS



128 gr / pers



= 95 Kg / jour
= 136 REPAS
= 264 €





ACTION SUR LES ENTRÉES MAI 2019



Réduisons de moitié notre gaspillage à la cantine ! 

SEMAINE PROCHAINE

ENTRÉES EN LIBRE SERVICE

Au collège Pierre Labitrie

NOUS JETONS 95 KG DE NOURRITURE PAR JOUR !

Les élèves de Sème guideront leurs camarades sur cette action au self.

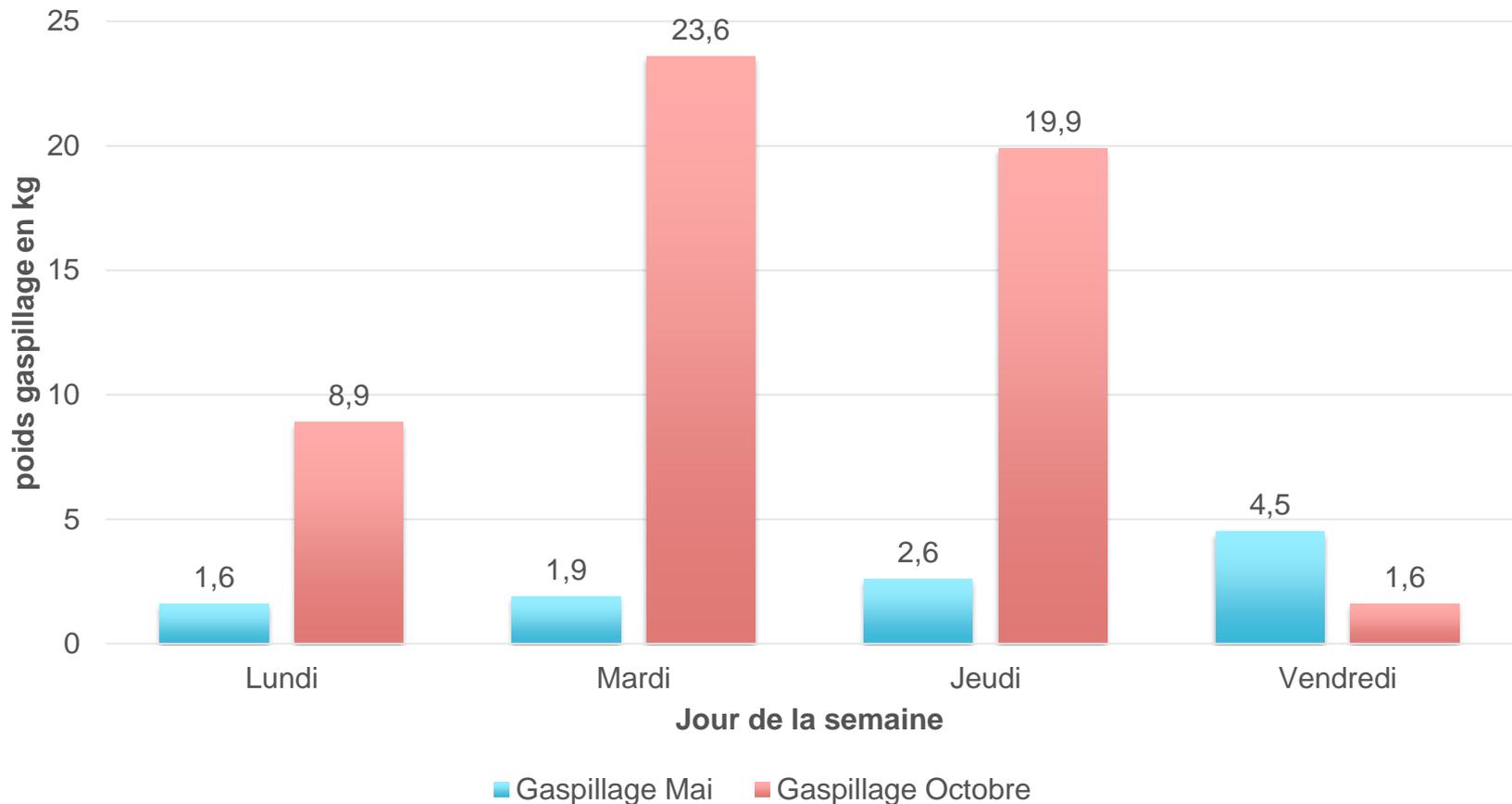




ACTION SUR LES ENTRÉES

MAI 2019

Comparaison du poids du gaspillage des entrées Octobre/Mai (kg)





ACTION SUR LES ENTRÉES

MAI 2019

Bilan de l'action Gaspillage des entrées

Avant

Maintenant

54 **Kg/semaine**
d'entrées gaspillées

Kg/semaine 10.6
d'entrées gaspillées

13.2 **Kg/jour**
d'entrées gaspillées

Kg/jour 2.6
d'entrées gaspillées



17.8_g
par personne

4.2_g
par personne



ACTION SUR LES ENTRÉES JUIN 2019

Bilan de l'action Gaspillage des entrées de la semaine du 3 Juin

Semaine du 13 au 17 Mai

10.6 Kg/semaine
d'entrées gaspillées

2.6 Kg/jour
d'entrées gaspillées

4.2 g
par personne et par jour

Semaine du 3 au 7 Juin

Kg/semaine 8
d'entrées gaspillées

Kg/jour 1.15
d'entrées gaspillées

2.1 g
par personne et par jour





ACTION SUR LE PLAT CHAUD JUIN 2019



- Lire le menu
- Est-ce que j'aime ?
- Quel est mon appétit aujourd'hui ?
- Est-ce que je prends une portion normale ou plus petite ?





ACTION SUR LE PLAT CHAUD

JUIN 2019

Bilan de l'action

Gaspillage des plats chauds

de la semaine du 3 Juin

Semaine du 15 au 19 octobre

Semaine du 3 au 7 Juin

267.2 Kg/semaine

Kg/semaine **130.8**

66.8 Kg/jour

Kg/jour **32.7**

 **90** g
par personne

61 g 
par personne





QUE FAISONS NOUS CETTE ANNÉE 2019-2020 ?

- Je lis le menu tous les jours avant de prendre la ligne de self
- Est-ce que j'aime ce qu'il y a manger ?
- Quel est mon appétit aujourd'hui ?
- Est-ce que je prends des entrées?
- Quelle portion je choisis pour le plat chaud ?
- Assiette blanche ou rose ?
- Nous trions nos restes de plateau





QUE FAISONS NOUS CETTE ANNÉE 2019-2020 ?



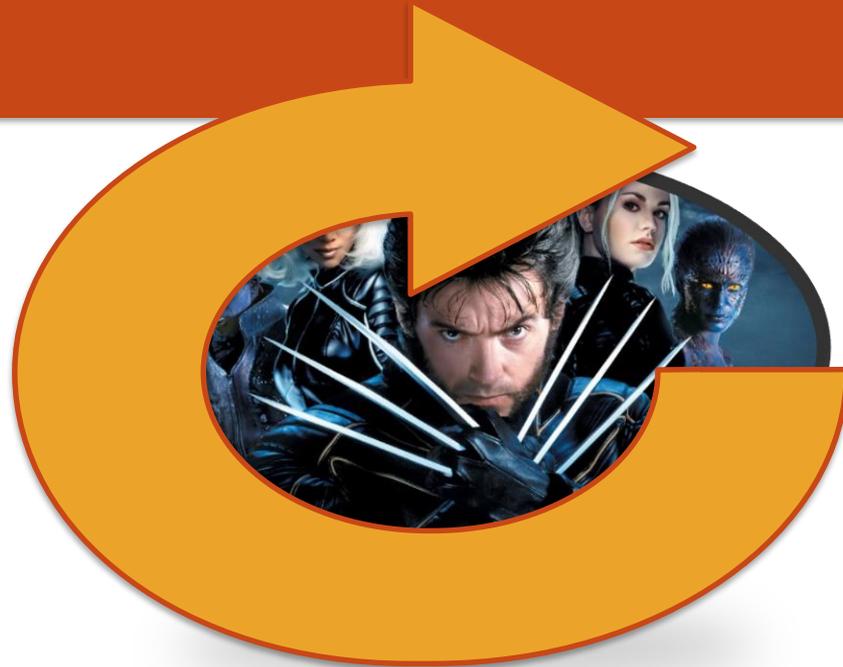
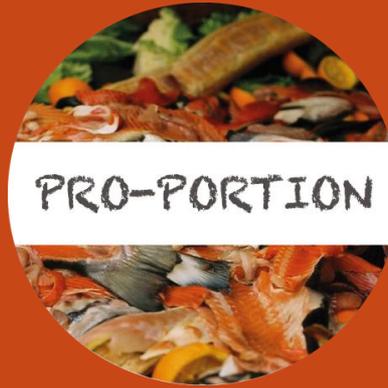


ACTION MIS EN ŒUVRE SEPTEMBRE 2019

- Formation des classes de 5°
« comprendre le gaspillage alimentaire »
- Formation de l'équipe cuisine
sur le gaspillage alimentaire
- Menus dynamiques sur écran

FILM « LA FRAISE »

L'implication de chacun est la clé de la réussite!



À VOUS DE JOUER!