

Labitrie : opération zéro gaspi !



Chaque jour, 50kg de denrées
alimentaires terminent dans les
poubelles.

Notre objectif diminuer ce gaspillage
alimentaire.

Pourquoi ?

1,3 milliard

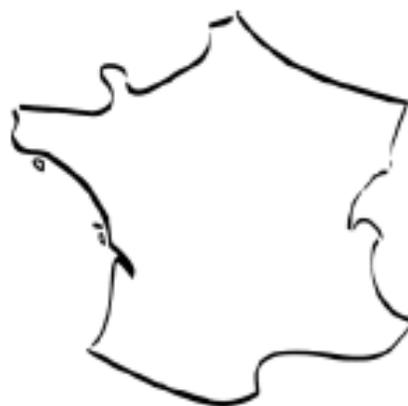
de tonnes jetées dans le monde par an



1/3 des aliments produits

10 millions

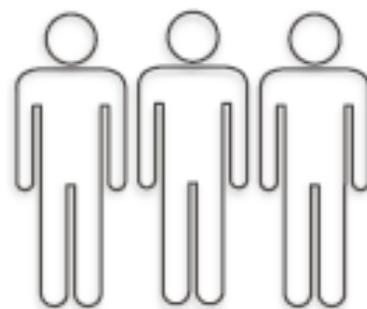
de tonnes jetées en France par an
1,2 million seraient encore consommable



16 milliards d'€

30 Kg

^{**}
Par an et par personne
Dont 7 Kg encore emballés



150 €/pers

18%

INÉVITABLES

épluchures, bananes,
melons, coquilles
d'oeuf, os...

18%

potentiellement ÉVITABLES

peau de pommes,
fanés de carottes,
croûte de fromage...



ÉVITABLES
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

64%

Comment ?

Les outils mis à votre disposition :

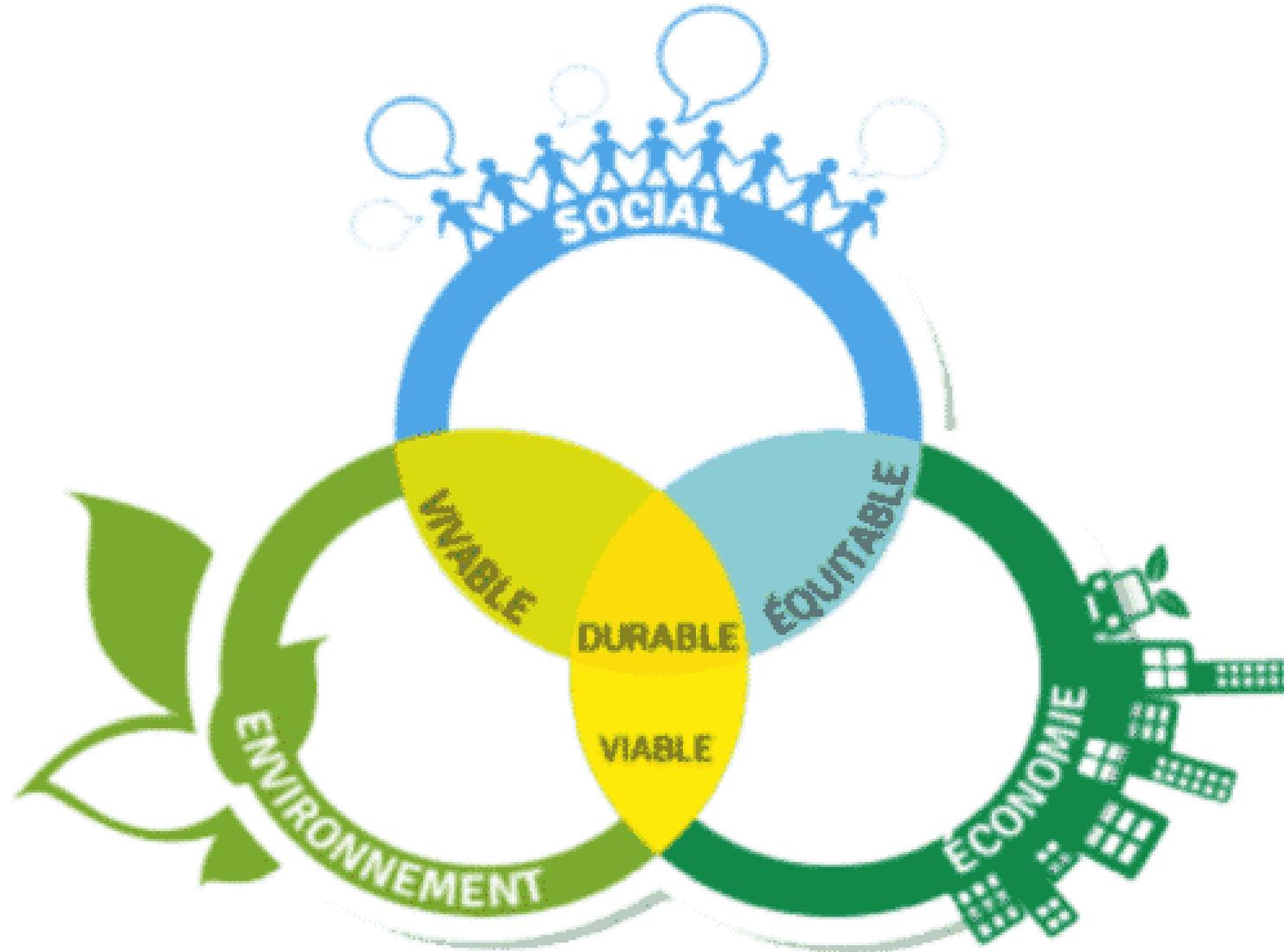
- Des entrées en libre service : Je prends ce que je veux !
- Des assiettes aux contenus adaptés : petite portion ou grosse portion, avec ou sans viande.

Mon plateau, mon appétit, mes envies :
je ne prends que ce que je veux manger !



Pourquoi se préoccuper
du gaspillage alimentaire au collège ?

Développement durable.





Opération zéro gaspi !



Moins de 45kg
de gaspillage
alimentaire par jour



Moins de 35kg
de gaspillage
alimentaire par jour



+



Moins de 25kg
de gaspillage
alimentaire par jour



+



+

