

Pensez-vous que ce constat puisse modifier vos habitudes alimentaires ?

# N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE !



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)




« Manger c'est bien, jeter ça craint ! »

N'est-ce pas dans le contenu de mon assiette en début et en fin de repas que se traduit le début de mon engagement ?

Pensez-vous que ce constat puisse modifier vos habitudes alimentaires ?

# Les dix gestes antigaspi



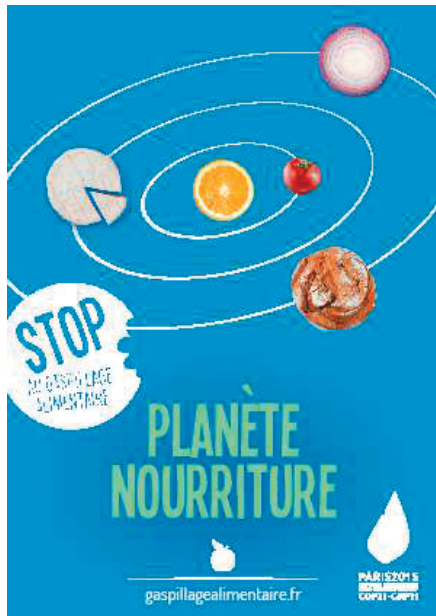
-  Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas
-  Acheter les produits frais en dernier
-  Respecter la chaîne du froid
-  Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO
-  Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement
-  Congeler pour mieux conserver ses aliments
-  Accommoder les restes
-  À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre
-  À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés
-  Partager ses fruits, légumes ou restes de la veille entre particuliers



« Manger c'est bien, jeter ça craint ! »

N'est-ce pas par l'addition de petits gestes au quotidien qu'on peut atteindre l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire ?

Pensez-vous que ce constat puisse modifier vos habitudes alimentaires ?



« Manger c'est bien, jeter ça craint ! »

Suis-je prêt à sensibiliser mon entourage sur la nécessité de lutter contre le gaspillage alimentaire ?

*Si vous souhaitez vous associer à la campagne de sensibilisation lancée au lycée Stéphane Hessel visant à réduire le gaspillage alimentaire un espace d'expression artistique au niveau du puits de lumière de la salle de restauration scolaire du lycée (site Godart Roger) est mis à votre disposition.*

*Toutes vos compositions individuelles ou collectives seront les bienvenues (dans la limite de l'espace réservé et dans le respect des règles éthiques portées par l'Institution). Personnes ressource : Messieurs SUISSI et SCHENKEWITZ (CPE), votre professeur d'art ou votre professeur de cuisine.*

*Une sélection des œuvres sera réalisée pour une publication sur la rubrique « réduction du gaspillage alimentaire » créé le site internet du lycée*

Pensez-vous que ce constat puisse modifier vos habitudes alimentaires ?



*Si vous souhaitez effectuer une visite du service de restauration scolaire, observer les pratiques et échanger avec les personnels, nous organiserons cet évènement sur le site Godart Roger du lycée.*

*Vous pourrez mesurer sur place les efforts réalisés par les personnels pour réduire le gaspillage alimentaire à tous les stades de leur travail (préparation des menus, évaluation des effectifs, commandes, réception, stockage, déstockage, préparation, service, gestion des restes et des déchets).*

*Un questionnaire vous sera distribué à la fin de la visite pour vous permettre de nous faire des propositions pour améliorer la réduction du gaspillage alimentaire. Personne ressource : Monsieur OUDINET Chef de cuisine.*

Pensez-vous que ce constat puisse modifier vos habitudes alimentaires ?



*Pour réduire le volume des denrées alimentaires jetées en fin de repas et pour mesurer les résultats de nos efforts de lutte contre le gaspillage, nous souhaitons revoir l'organisation de certaines tâches et mettre en place les actions suivantes :*

- *Affiner nos prévisions d'effectifs dès la passation des commandes et au moment des sorties de stocks en renforçant la gestion prévisionnelle des flux d'élèves (élève radié, élève suspendu, élève absent pour raison médicale, élève en stage, élève en sortie ou en voyage scolaire, accueil d'élèves ou de commensaux extérieurs) en lien avec tous les services concernés*
- *Contrôler de façon très stricte les accès au self et la délivrance des repas froids*
- *Recenser de façon plus régulière les avis des consommateurs sur les menus et sur les repas proposés (quantités, diversité, qualité) et mettre en place un outil informatisé de sondage*
- *Mettre en place une nouvelle méthode de distribution du plat principal sur la ligne de self adaptée aux besoins du consommateur (petite assiette, grande assiette)*
- *Proposer deux choix pour le grammage du pain (80g ou 100g)*
- *Inviter les consommateurs à un usage raisonné du bar à salades*
- *Ramasser de façon sélective les déchets alimentaires pour pouvoir mieux identifier l'ampleur et les origines du gaspillage*

Pensez-vous que ce constat puisse modifier vos habitudes alimentaires ?

- *Mettre en place un gâchimètre dans la salle de restauration scolaire (instrument de mesure des quantités de pain jetées par les consommateurs à la fin du repas)*
- *Expérimenter le compostage et la revalorisation de certains déchets alimentaires*
- *Continuer à revaloriser les restes issus du service en espérant que vous leur réserverez le meilleur accueil*

*Nous resterons à votre écoute pour toute autre proposition novatrice.*

*L'équipe de Direction  
du lycée Stéphane Hessel  
d' Epernay*