



Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est :

- ▶ **PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT**
en évitant de dépenser inutilement de l'espace cultivable, de l'eau, de l'énergie et en évitant de générer des déchets et des gaz à effet de serre.
Près d'1/4 des quantités préparées en cuisine scolaire sont jetées. (*)
Après un an d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire on peut réduire ce gaspillage de 33%. ()*

- ▶ **RÉALISER DES ÉCONOMIES FINANCIÈRES**
Un an après le lancement d'une démarche « Stop au gâchis », on peut baisser de 23 % la part des dépenses correspondant à la nourriture gaspillée ().*

- ▶ **AMÉLIORER NOTRE QUALITÉ DE VIE**
en privilégiant la qualité du produit plutôt que la quantité grâce aux économies financières générées.
Et si grâce à nos actions, nous trouvons des produits locaux, bio ou de meilleure qualité dans notre restaurant scolaire ?