



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 ?