

## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU LYCEE DE TROIS-BASSINS :

### LES RESULTATS DE LA PESEE DES DECHETS ALIMENTAIRES

Dans le cadre d'une mission de lutte contre le gaspillage, une pesée des restes alimentaires a été réalisée le 29/01, le 30/01 et le 1/02/2019. L'objectif de cette pesée était donc de réaliser un diagnostic du gaspillage, afin de voir combien nous gaspillons chaque jour, en restauration scolaire.

Voici le menu sur lequel, la pesée fut effectuée :

JOUR 1	JOUR 2	JOUR 3
Salade de pâtes aux crevettes	Laitue au noix	Salade créole
Salade chou mais ananas	Salade composée	Tomate fromage
Carpaccio de courgettes	Thon mais mayonnaise	Salade verte saucisson
Civet canard	Cabri massalé	Cuisse de poulet
Côte de porc	Omelette champignons	Carry de pied de porc
Vindaye de zourite	Ravioli au saumon	Dorade sauce verte
Riz + lentilles	Riz + pois	Riz + haricots blancs
Duo de légumes	Carottes cumin	Gratin de songe
Edam	Yaourt	
Prune rouge	Trancetto	Fruits
Mousse au chocolat	Banane	Trancetto
Pain	Pain	Pain

*Les résultats de la pesée alimentaire sont les suivants :*

Sur les trois jours de pesée, le gaspillage s'élève à **24% de la production** totale de nourriture. A savoir qu'au niveau national le gaspillage alimentaire en restauration collective s'élève à **30% en général**.

Cette pesée nous permet de savoir que nous gaspillons par service du midi un équivalent d'approximativement **50 kg de nourriture**, soit **150 g en moyenne jetées par personne**.

Contrairement à ce que nous pouvons penser, c'est au **retour du plateau que le gaspillage est le plus important** : ce qui veut dire que c'est **nous-même individuellement qui jetons le plus !**

Nous avons pu observer que **le riz est la composante la plus gaspillée** avec près de **79 kg** jeté à la poubelle, sur ces trois jours de peser. Derrière nous retrouvons sans surprise **les légumes avec 40% de ce qui fut produit gaspillé** et **le poisson avec 39 %**. Concernant le **pain** il est gaspillé à hauteur de **1,5 kg** par jour. Les desserts sont très peu gaspillés car ils sont souvent retravaillés ou resservis un autre jour.

### Ensemble ou individuellement nous pouvons éviter le gaspillage !

Comment ?

- Demandez une quantité qui me convient aux agents du self
- Réduire le pain dans mon plateau
- S'ouvrir et apprendre à manger autrement
- Sensibiliser mon entourage
- Ne pas oublier ceux qui sont démunis

*Mélinda et Gaël – Les ambassadeurs anti-gaspillage*

*PS : Nous tenons à remercier les élèves en classe d'IMPRO pour leur aide, durant les jours de pesées.*