

Mieux manger pour moins gaspiller

Le gaspillage alimentaire nous concerne tous. En moyenne dans les établissements scolaires, le gaspillage alimentaire est de 115g par plateau par repas. Notre lycée se situe en dessous de cette moyenne, à environ 100g par plateau par repas. Nous avons encore voulu réduire cette quantité pour s'inscrire dans une démarche responsable.

Dans le cadre d'un projet pluridisciplinaire mis en place par le lycée Reinach pour sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire, nous avons imaginé un repas responsable.

Pendant quinze jours, par groupe de deux, nous avons participé avec l'équipe de cuisine à la pesée des déchets, après le service. Cela nous a aidé à prendre conscience du gaspillage à la cantine : environ 100g par plateau et par repas.



Les élèves réunis autour du repas responsable.

Nous avons aussi pu rencontrer le chef cuisinier qui nous a expliqué les recommandations du plan national nutrition santé (le PNNS) afin que nous puissions élaborer un menu équilibré. L'élaboration du menu s'est donc fait dans le respect du PNNS et avec des produits locaux. Nous avons essayé

d'élaborer un menu qui plaise à la majorité des élèves de façon à réduire le plus possible le gaspillage ce jour là.

3 milliards d'euros

c'est le coût du gaspillage alimentaire en restauration hors domicile par an en France.

Menu responsable Le 1^{er} mars



Avec des produits locaux et contre le gaspillage alimentaire

Menu
Carottes râpées - Radis
Velouté courges/moutarde
Diots - crozets
Faisselles - Dent du chat
Pommes



Bon appétit !

Organisé par les terminales B



Une élève de notre classe en train de préparer les entrées.

Deux équipes de quatre et trois élèves de notre classe ont pu participer à la cuisine et au service. Le reste de la classe été dispersée dans le self pour interagir avec les élèves du lycée, présenter notre menu et notre démarche.

La pesée a en effet révélé que le gaspillage avait été divisé par deux, passant de 100 à 50g par plateau par repas.

En plus du menu responsable, nous avons mis en place une table de troc et

une boîte à idées. La table de troc permet aux élèves de déposer ou de récupérer des aliments non consommés pendant le service.



La boîte à idées, elle, permet aux élèves de s'exprimer sur le repas du jour, de donner d'autres idées de menu responsable et de formuler des remarques sur le fonctionnement du self en général. Par exemple, un élève a émis l'idée de créer un club qui permettrait aux élèves de faire le repas avec les cuisiniers. Nous avons soumis ces propositions à l'équipe de cuisine.

A notre échelle au lycée, nous pouvons donc agir pour réduire les impacts environnementaux de notre alimentation.