

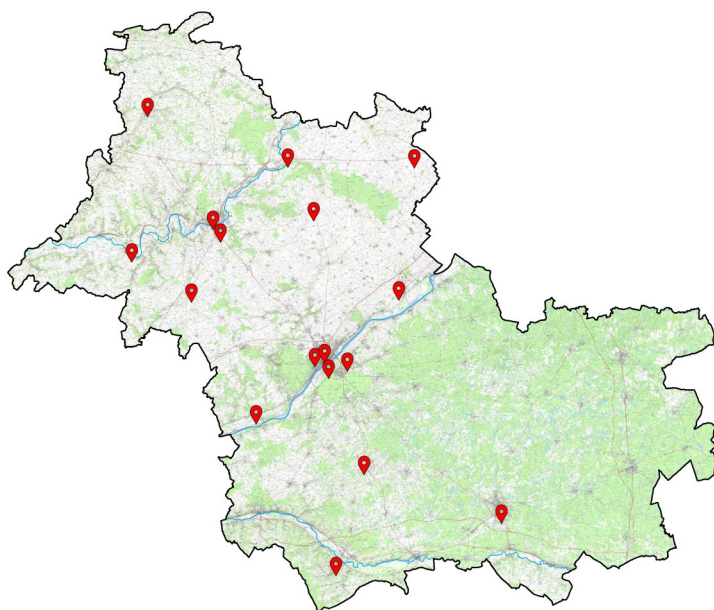
# Lutte contre le gaspillage alimentaire et valorisation des biodéchets en Loir-et-Cher

Lettre d'information n°3 - Décembre 2018

## RETOUR SUR LE DÉFI ZÉRO GASPI DANS LES COLLÈGES DU LOIR-ET-CHER !

Du 19 au 23 novembre 2018 lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

**Objectif : limiter le gaspillage alimentaire au niveau départemental !**



### 17 ETABLISSEMENTS PARTICIPANTS

Soit 65 % des collèges publics du département

Certains ont participé sur 1 journée en faisant un des 2 menus sélectionnés, d'autres sur 2 jours et 6 sur la semaine entière.

**Félicitations à tous pour votre implication !**

Ce sont **7 110 convives (élèves et adultes)** qui ont été sensibilisés au gaspillage alimentaire lors de ce défi.

## LES MENUS SÉLECTIONNÉS

### Menu des élèves

Concombre à la crème, salade de tomates,  
salade verte garnie

Boulettes de bœuf sauce tomate

Pâtes « locales »

Fromage blanc ou fromage de chèvre local

Eclair au chocolat

Proposé par des élèves volontaires et Cécile Tessier,  
chefe de cuisine du collège René Cassin à Beauce La  
Romaine



### Menu des Chefs

Salade composée, salade verte

Tartiflette

Fromage blanc, petit Trôô

Pomme, poire

Proposé par Ismaël Régnier, chef de cuisine du  
collège Saint Exupéry à Contres

## LES RESULTATS

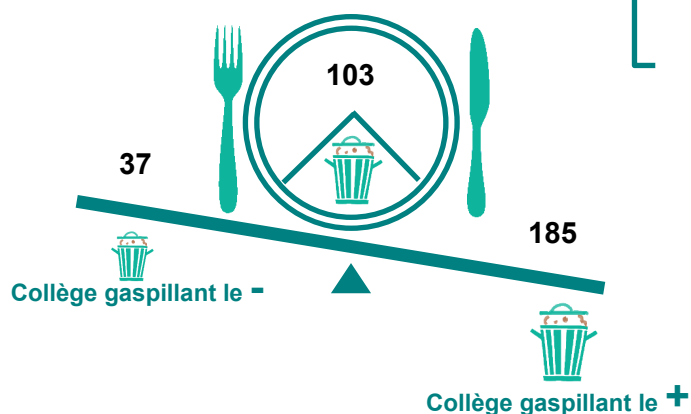
A l'échelle des 17 établissements participants, ce sont **580 Kg** de déchets de nourriture **qui ont été évités** sur la durée du défi, soit **42 g/pers/repas** !

### Dans le Loir-et-Cher



#### Hors défi, le gaspillage alimentaire représente en moyenne

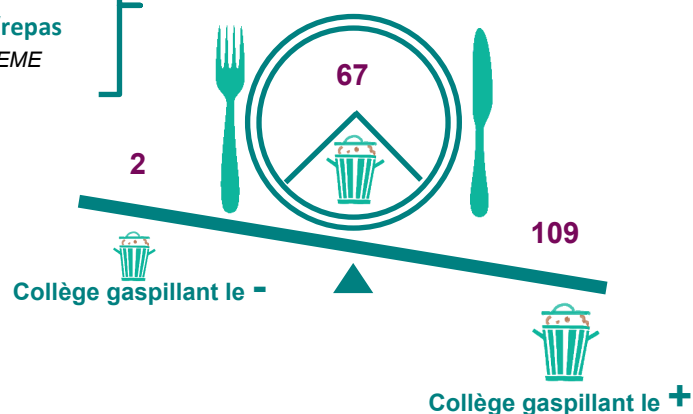
(repas non servis + déchets alimentaires + pain)



Moyenne nationale collèges  
115 g/pers/repas  
Source ADEME

#### Lors du Défi, le gaspillage alimentaire représente en moyenne

(repas non servis + déchets alimentaires + pain)



Par comparaison avec les moyennes les moyennes nationales, le Loir-et-Cher se révèle plutôt bon élève sur la durée de ce défi.

Les moyennes reflètent des niveaux très différents.

- Des établissements agissent déjà depuis des années et atteignent des résultats optimums. Ce défi a été l'occasion pour eux de renforcer les efforts déjà réalisés et de vérifier l'efficacité des actions engagées.
- D'autres établissements commencent leur démarche et sont dans un processus de réduction. Ce défi a été pour eux l'occasion d'initier la mobilisation et de réaliser un premier état des lieux.

GA cuisine : repas non servis

GA élèves : nourriture gaspillée par les élèves (restes + pain)

GA total : GA cuisine + GA élèves

Participation au Défi		Gaspillage alimentaire (GA) en g/pers/repas		
		cuisine	élèves	total
1 jour	moyenne	4.8	51.7	56.5
	mini	0	1.8	1.8
	maxi	3.4	80.1	83.5
2 jours	moyenne	12.1	44.8	56.9
	mini	0	23.4	23.4
	maxi	53.2	35.5	88.7
1 semaine	moyenne	20.4	65.3	85.7
	mini	8.8	52.6	61.5
	maxi	46.7	62	108.7

## LES RESULTATS

Certains établissements ont réussi à diminuer de plus de la moitié leurs déchets !

Participation au Défi		Economie par rapport aux précédentes pesées	
		En g/pers/repas	%
1 jour	moyenne	51.2	53.7
	La + élevée	61.2	96.0
	La — élevée	39.4	39.3
2 jours	moyenne	37.2	33.9
	La + élevée	64.8	61.6
	La — élevée	13.5	4.9
1 semaine	moyenne	37.2	28.0
	La + élevée	91.4	49.4
	La — élevée	10.7	12.8



Mise à disposition de jeux sur le gaspillage alimentaire au foyer des élèves

Mise en place d'une table d'échange

Création d'une brigade anti-gaspi avec un questionnaire

Enquête via un questionnaire réalisé par des élèves et distribution de lots

## VOS IMPRESSIONS

Participation active des élèves

Animation intéressante pour les élèves, qui les fait se questionner et interroger leurs propres pratiques

## LE DÉFI EN PHOTOS ET EN ACTIONS



Réalisation d'affiches sur le gaspillage



Affichage petite faim / grande faim



Exposition



Distribution de stylo à l'effigie du collège pour tout plateau vide



Des plateaux vides !

**FÉLICITATIONS À TOUS POUR VOTRE ENGAGEMENT ET CONTINUONS LES EFFORTS AU QUOTIDIEN !**