

# C'EST QUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

## DÉFINITION

« Il s'agit de toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée »

*Pacte national de lutte  
contre le gaspillage  
alimentaire*

## QUI EST CONCERNÉ ?

Le gaspillage alimentaire  
commence bien  
avant la poubelle...



...DE LA  
CULTURE  
DU PRODUIT...



...À SA  
TRANSFORMATION...



...PUIS DU  
TRANSPORT...



...JUSQU'À NOS  
ASSIETTES...

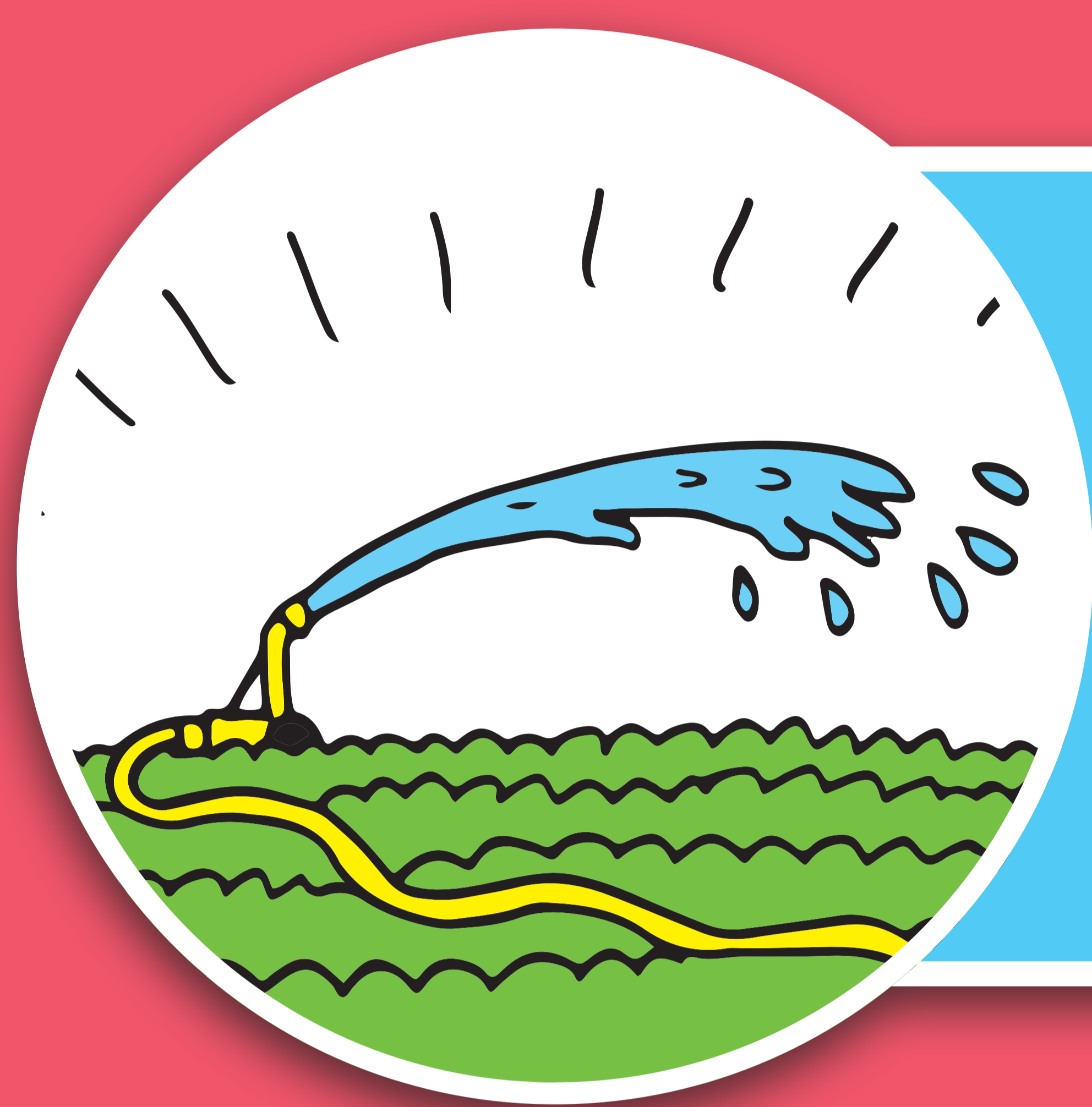


...À LA  
MISE EN  
VENTE...

...PLUS  
D'UN TIERS  
de la nourriture  
produite dans le  
monde est jetée !

# CONSÉQUENCES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

UN IMPACT ÉCOLOGIQUE  
DÉSASTREUX !



**250 KM<sup>3</sup>  
D'EAU**

SOIT DEUX-CENTS CINQUANTE  
MILLE-MILLIARDS DE LITRES



**3 GIGA  
TONNES**

DE GAZ À EFFET DE SERRE



**1,4 MILLIARD**

D'HECTARES DE TERRE AGRICOLE

SOIT 28% DE LA SUPERFICIE  
AGRICOLE MONDIALE

**MOBILISÉS  
POUR RIEN !**

au détriment  
de la biodiversité

# POURQUOI FAUT-IL RÉDUIRE CE GASPILLAGE ?

POUR PRENDRE SOIN DE NOTRE  
PLANÈTE ET DE SA BIODIVERSITÉ

## MIEUX UTILISER

LES RESSOURCES NATURELLES,  
L'ESPACE CULTIVABLE, L'EAU,  
L'ÉNERGIE

## DIMINUER

LE TRANSPORT, LES DÉCHETS,  
LES GAZ À EFFET DE SERRE

POUR AMÉLIORER NOTRE  
POUVOIR D'ACHAT

LE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE  
COÛTE CHER !

## EXEMPLE :

1/3 des achats de nourriture  
sont jetés dans les cantines des  
collèges de Moselle\*, soit près de  
2 MILLIONS D'EUROS

POUR AMÉLIORER NOTRE  
QUALITÉ DE VIE

## PRÉFÉRER DES PRODUITS LOCAUX

ET FAVORISER  
LES CIRCUITS DE  
PROXIMITÉ

## UTILISER DES PRODUITS DE QUALITÉS

BIOS ET ISSUS  
D'UNE AGRICULTURE  
AGRO-ÉCOLOGIQUE

PRIVILÉGIER  
LA QUALITÉ  
DE LA NOURRITURE PLUTÔT  
QUE LA QUANTITÉ

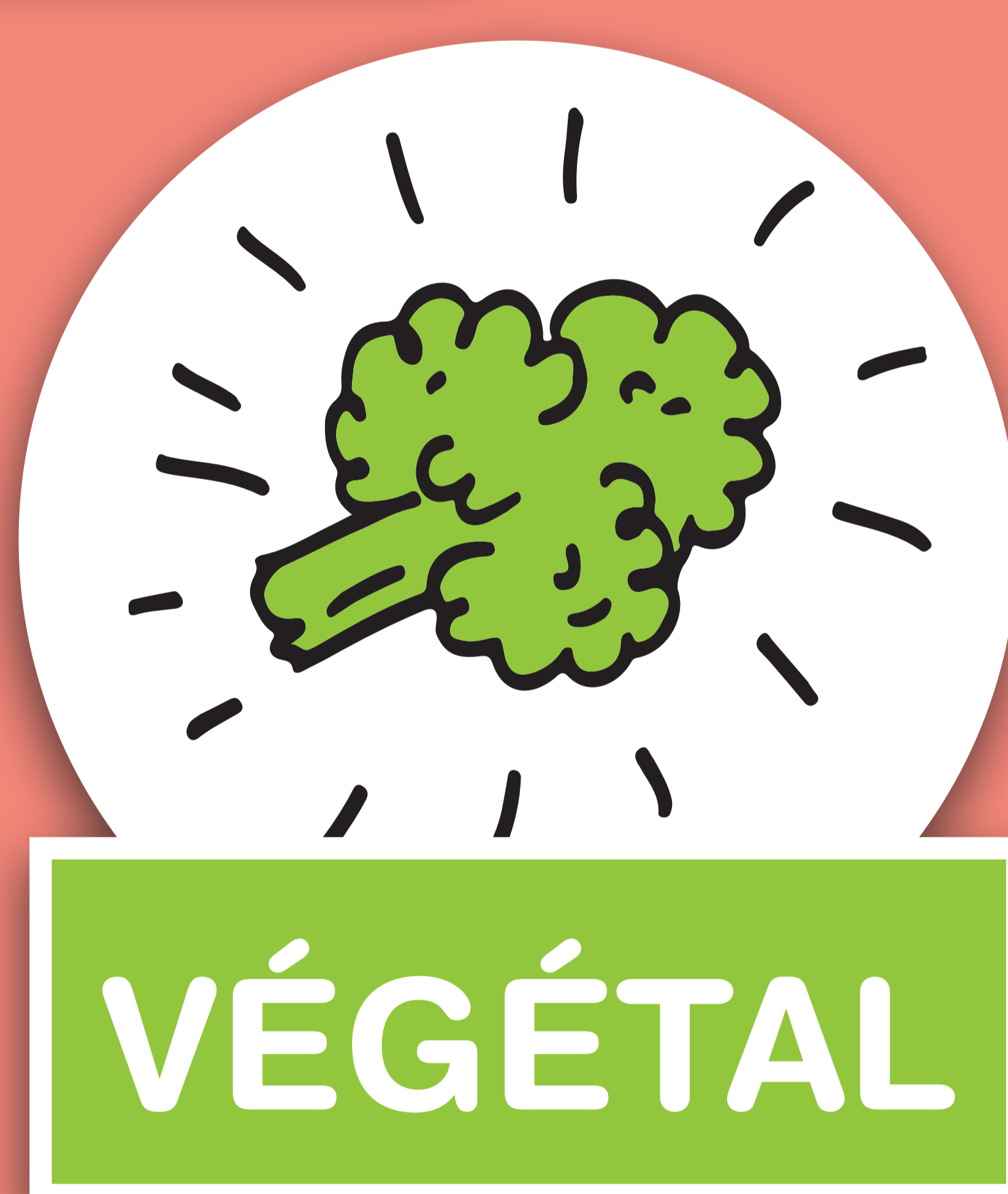
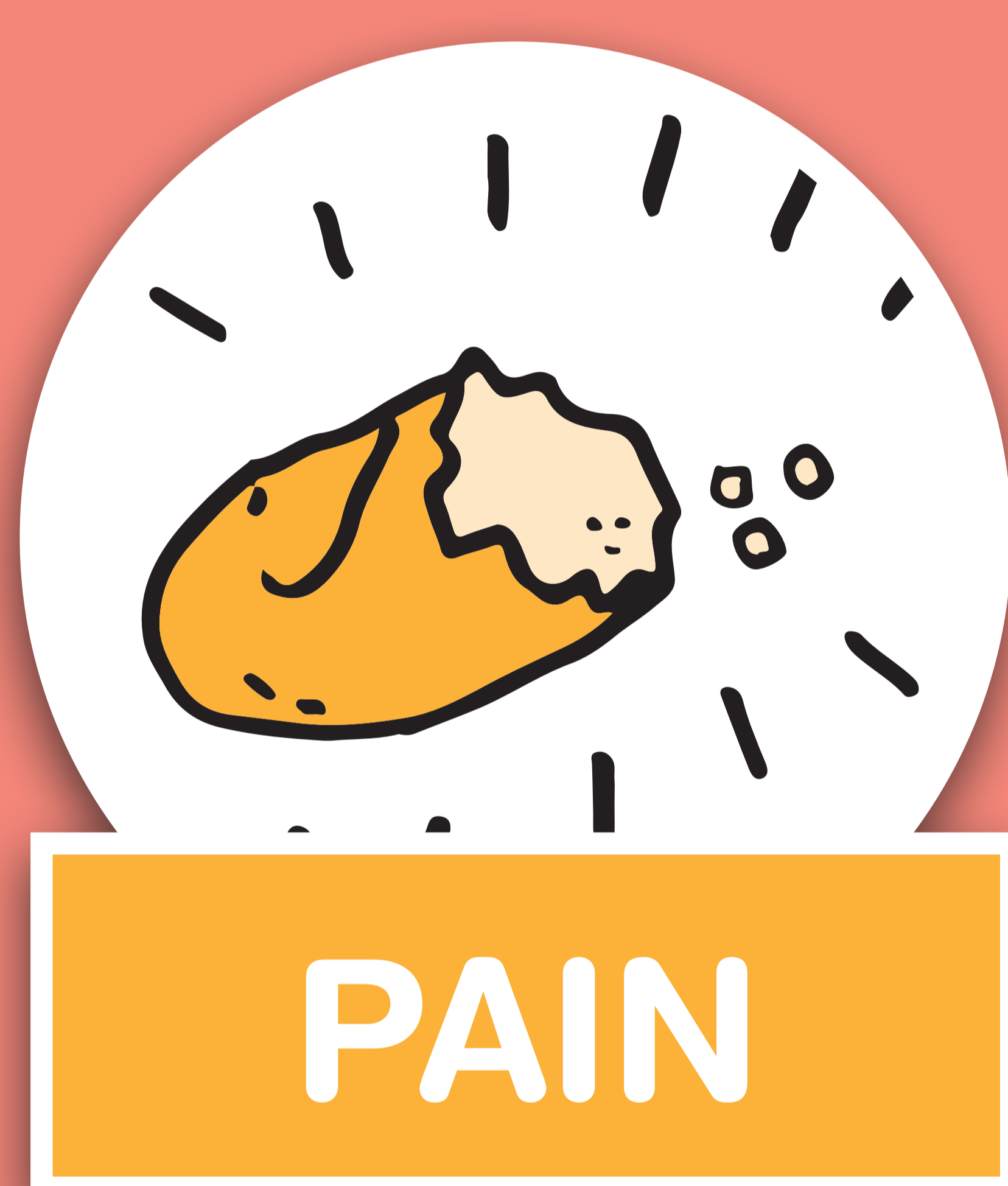


# COMMENT FAIRE ?

## PESER LES DÉCHETS DE LA CANTINE !

Un projet d'établissement qui concerne **tout le collège** (administration, cuisine, professeurs, agents, parents et bien sûr les élèves !)

### LES 5 CATÉGORIES À TRIER



Pour prendre conscience de la quantité de gaspillage, **LES ALIMENTS NON CONSOMMÉS PAR LES ÉLÈVES SONT EXPOSÉS.**

**Durant une semaine, des élèves volontaires encadrés par des adultes effectuent les pesées, sensibilisent et conseillent leurs camarades.**

**LE DÉPARTEMENT ACCOMPAGNE LES COLLÈGES DANS LEUR DÉMARCHE DE PESÉES DES DÉCHETS :**

Mise à disposition d'outils, formation des personnels, affiches, analyses des résultats et proposition de pistes d'amélioration.

# LE COLLÈGE S'ENGAGE !

Pour lutter contre ce gaspillage...

Près d'un quart des repas dans les cantines sont jetés !

## MON COLLÈGE S'ENGAGE À

PRÉVOIR AU PLUS JUSTE LE NOMBRE DE REPAS À PRÉPARER

PERMETTRE AUX ENFANTS D'AVOIR LE TEMPS NÉCESSAIRE POUR MANGER

AMÉNAGER UN RÉFECTOIRE CONVIVAL

ÉLARGIR LES EXPÉRIENCES CULINAIRES

PROPOSER DES MENUS À THÈME OU VALORISANT LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

PROPOSER DES PRODUITS DE BONNE QUALITÉ ET BIEN PRÉPARÉS

RESPONSABILISER LES CONVIVES en leur permettant, quand cela est possible, de se servir eux-mêmes (bar à salades...)  
ET METTRE EN PLACE LE TRI DES DÉCHETS

PRENDRE EN COMPTE L'APPÉTIT DES ENFANTS

FÉDÉRER TOUS LES ACTEURS DU COLLÈGE AUTOUR DE L'ÉQUIPE DE CUISINE pour l'organisation des pesées, le recueil des données et la mise en place des pistes d'amélioration pour réduire les déchets alimentaires)



# COLLÉGIENS RESPONSABLES

## QUE DOIS-JE FAIRE POUR REDUIRE MES DÉCHETS ?

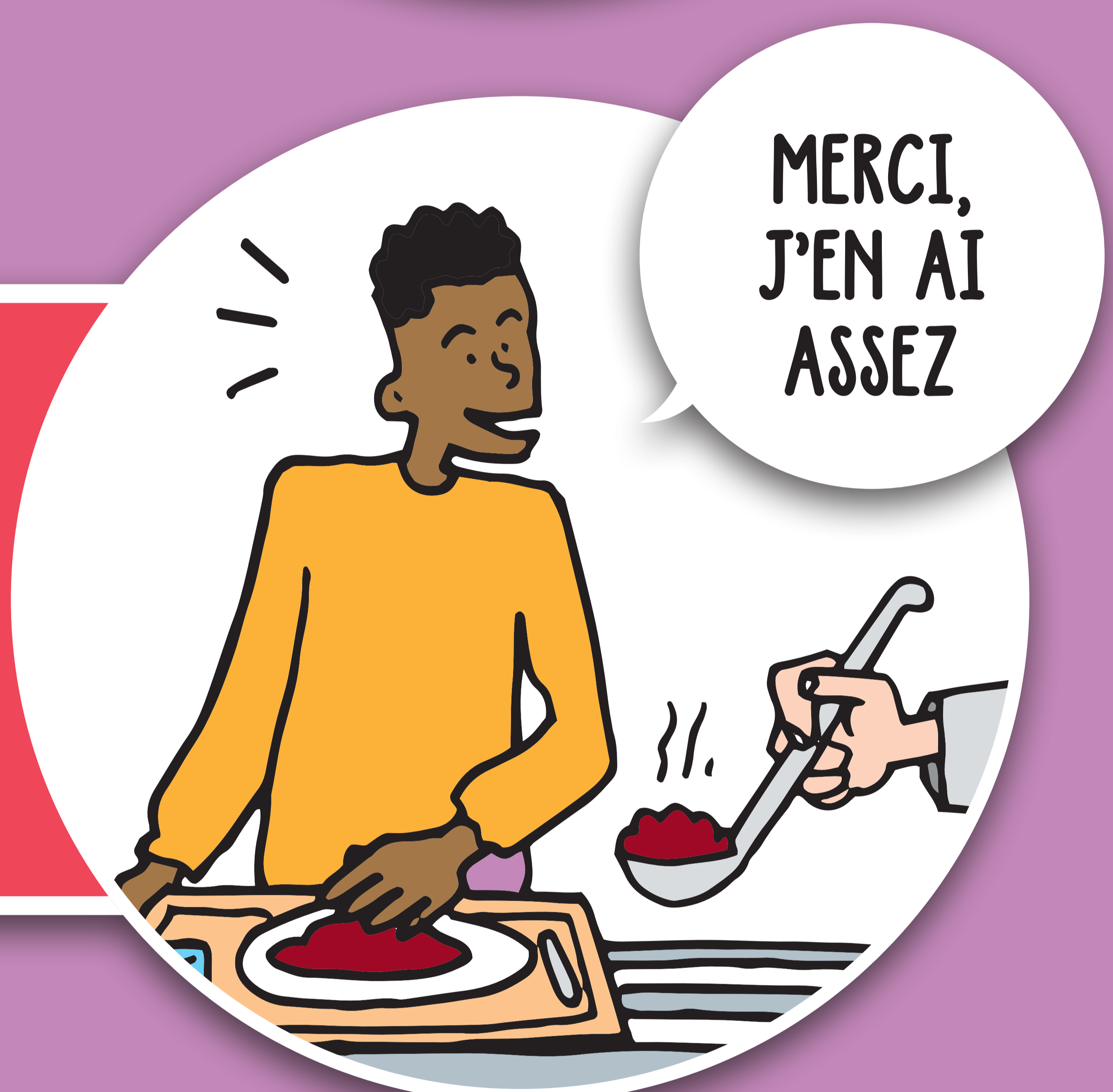
**SI JE N'AIME  
PAS LE PLAT**

JE DIS :

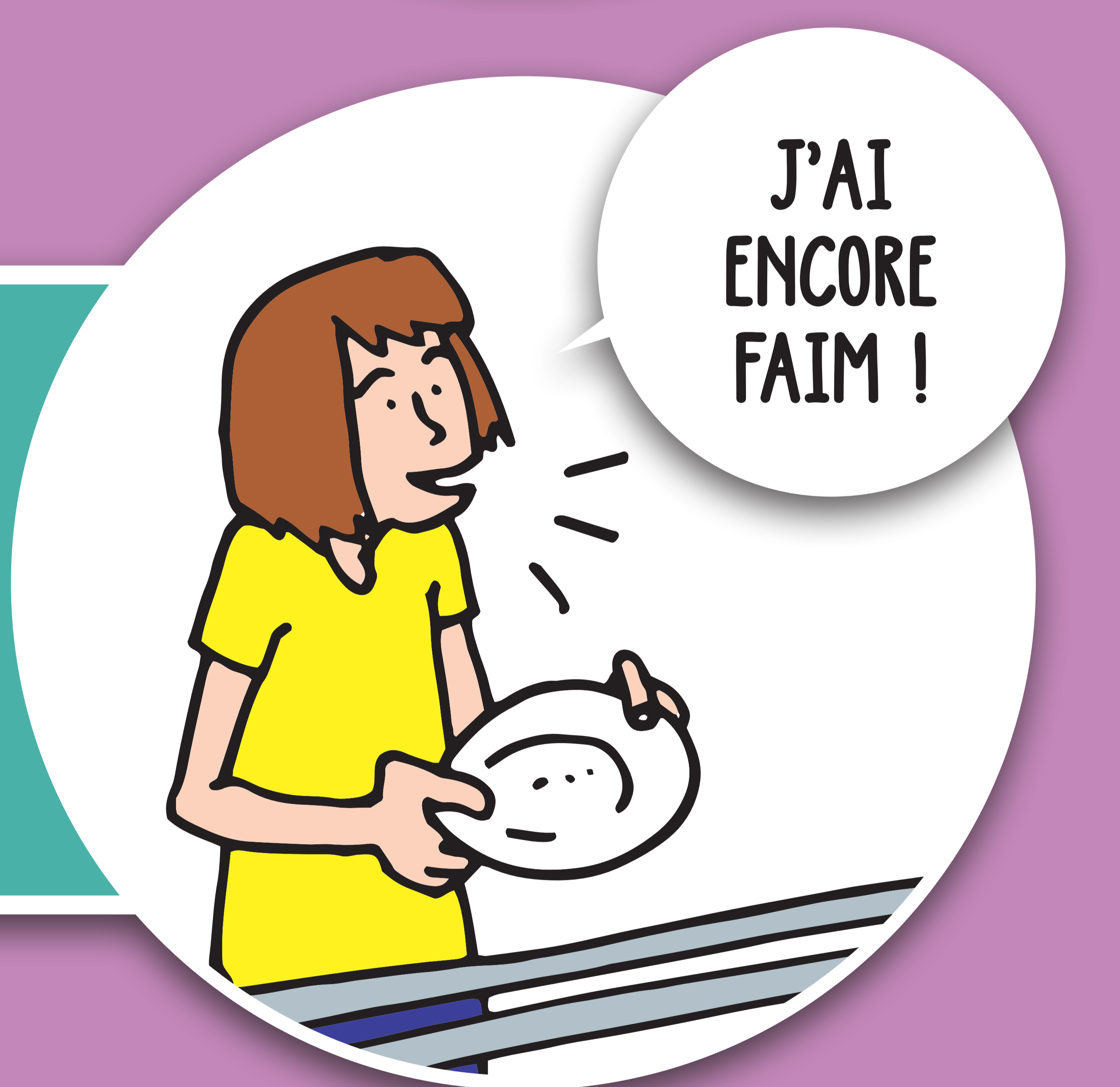


**SI MON ASSIETTE  
EST SUFFISAMMENT  
REPLIE**

JE DIS :



**SI JE PEUX ME  
SERVIR SEUL(E),  
JE PRENDS D'ABORD UNE  
PETITE QUANTITÉ ET  
JE REVIENS SI :**



Et si possible, mon plateau repas ne contient que des aliments que je suis sûr(e) de manger, mais j'ai le droit de me tromper. On ne peut pas me forcer à finir mon assiette