



## Un bar à trocs dans le self

publié le 26/04/2018

Il y a trois ans, les éco-délégués ont réalisé une enquête qui a montré que le restaurant scolaire produisait environ 9 à 10 tonnes de déchets par année scolaire ! Depuis, ils travaillent sur des moyens pour réduire le gaspillage alimentaire. Cela permettrait de :

- ▶ réduire la facture de la restauration,
- ▶ mieux utiliser nos ressources alimentaires et énergétiques
- ▶ faire moins de pollution dans l'environnement.

Voici les solutions auxquelles ils ont pensées :

- ▶ L'an passé, en accord avec les agents, **le remplissage des assiettes se fait selon la faim de chaque élève**. Ainsi petites et grandes faims sont comblées.
- ▶ Cette année, ils viennent d'installer **un bar à trocs**. Il s'agit d'une table sur laquelle les élèves peuvent mettre de la nourriture non abîmée, non entamée (fruits, yaourts, pain éventuellement...). Le but est le suivant : chaque élève qui a eu "les yeux plus grands que le ventre" peut déposer la nourriture qu'il a en trop sur son plateau sur le bar à trocs. Ceux qui veulent manger plus peuvent venir chercher de la nourriture sur ce bar. Ainsi, la nourriture n'est pas gaspillée ! Attention ! Il ne s'agit pas de surcharger son plateau pour remplir le bar à trocs. **Nous comptons sur la citoyenneté de chacun.**

Nous mesurerons à nouveau les déchets lorsque les bonnes habitudes seront prises.

### Portfolio

