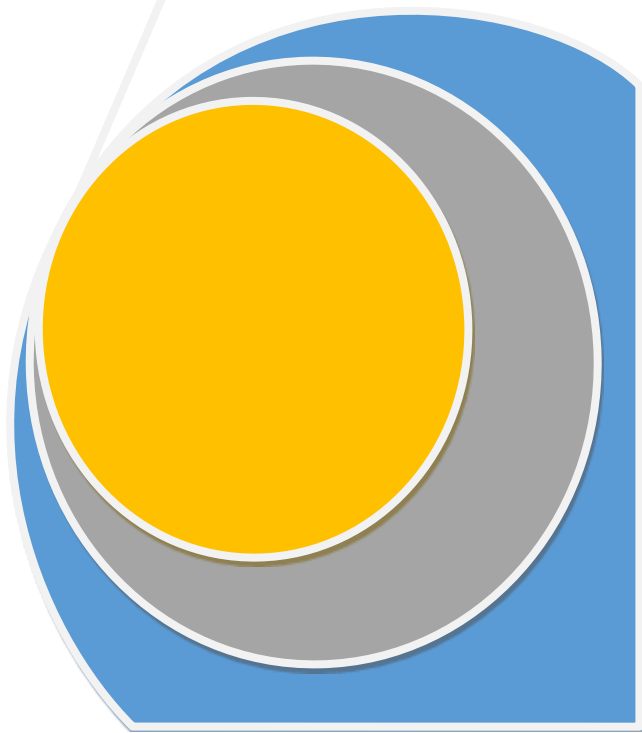




**RAPPORT ANTI- GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE**

**COLLÈGE ARTHUR RIMBAUD  
LATILLÉ**



# PRESENTATION

## CHIFFRES CLES :

Le gaspillage alimentaire dans la consommation des ménages représente en France 20kg de déchets par an et par personne, dont 7kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés.

Le coût du gaspillage alimentaire en France est estimé entre 100 et 160€ par an et par personne soit de 12 à 20 milliards d'euros.

Dans le monde 1/3 des aliments destinés à la consommation humaine est perdue tout au long de la chaîne alimentaire.

Source : [agriculture.gouv.fr/antigaspi](http://agriculture.gouv.fr/antigaspi)

## PRESENTATION

Moins gaspiller, mieux manger au restaurant scolaire devront être le mot d'ordre à poursuivre par tous les membres de la communauté scolaire. Tous les jours d'importantes quantités de nourriture sont gaspillées et jetées dans les cantines scolaires (100kg en moyenne dans les cantines de 500 élèves). Gaspiller la nourriture, boudier les fruits, les légumes et le poisson, est devenu d'une très grande banalité, un comportement normal pour un grand nombre d'enfants et d'adolescents.

Ce comportement a des conséquences sur leur équilibre alimentaire, sur leurs habitudes ultérieures d'alimentation et sur leur perception d'une consommation responsable. C'est pourquoi, au Collège Arthur Rimbaud un questionnaire anti-gaspillage a été mené. Les élèves ont donc eu l'opportunité de partager des propositions concrètes, pour d'une part réduire le gaspillage et d'autre part, améliorer l'équilibre des plateaux des élèves. En effet, nous nous attachons à comprendre précisément les raisons de ce gaspillage, ce qui permettra de connaître les leviers qui favoriseront une prise de conscience globale.

## DEROULEMENT

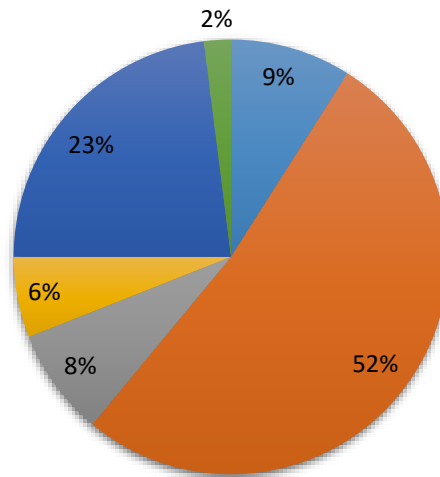
Ce sont les élèves de cinquième qui ont été désignés pour réaliser la passation de ce questionnaire. Tous les jours, 5 élèves de cinquième (volontaires) après leurs repas se positionnaient à la sortie du self et interrogeaient leurs camarades. Ils étaient accompagnés de Margot et Damian (services civiques) et de Mme De Oliveira (stagiaire CPE).

## RESULTATS

Au total, à la fin de la semaine 400 élèves et ou adultes ont été interrogés. Ils étaient volontaires et avaient de réelles propositions concrètes. Grâce à ces résultats, on comprend que 52% des élèves interrogés ne mangent pas en totalité leur plat car ils ne l'ont pas aimé. Pour ne pas avoir à jeter celui-ci ils auraient aimé avoir la possibilité de demander à ne pas en avoir. Ils annoncent aussi que diminuer la quantité lors de la préparation des repas seraient pour eux une bonne idée. Ils aimeraient aussi pouvoir avoir le choix dans les quantités servies car pour beaucoup d'entre eux il y en a toujours trop dans les assiettes. In fine, une dernière solution paraît indispensable à leurs yeux, celle de pouvoir donner leurs restes à leurs camarades et d'avoir la possibilité de reposer les aliments non touchés (fruits) dans un récipient adapté pour qu'ils puissent être réutilisés.

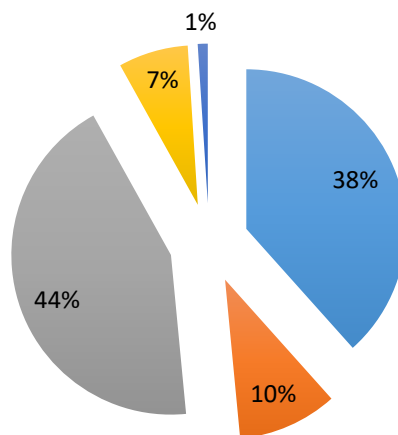
## Question n°1: Qu'as tu laissé dans ton plateau?

■ Entrée ■ Plat ■ Pain ■ Dessert ■ Rien ■ Fruit

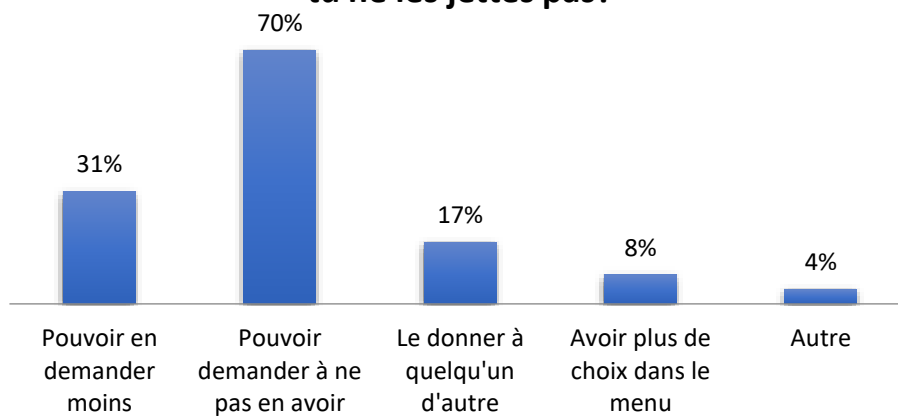


## Question n°2: Le self offre le choix, pourquoi as-tu pris ces aliments sans les manger?

■ Je n'avais plus faim ■ Il y en avait trop dans mon assiette  
■ Je n'ai pas aimé ■ J'étais obligé de prendre un aliment  
■ Autre

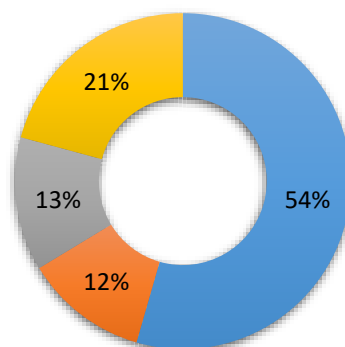


### Question n°3: Qu'est-ce qui aurait pu faire que tu ne les jettes pas?

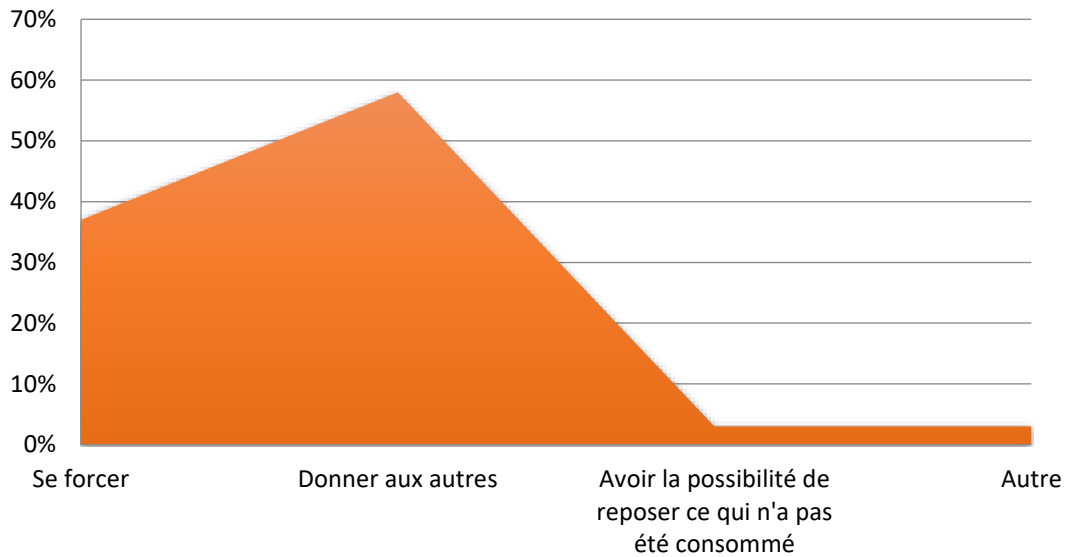


### Question n°4 : Que proposes tu de faire au moment où le repas est préparé:

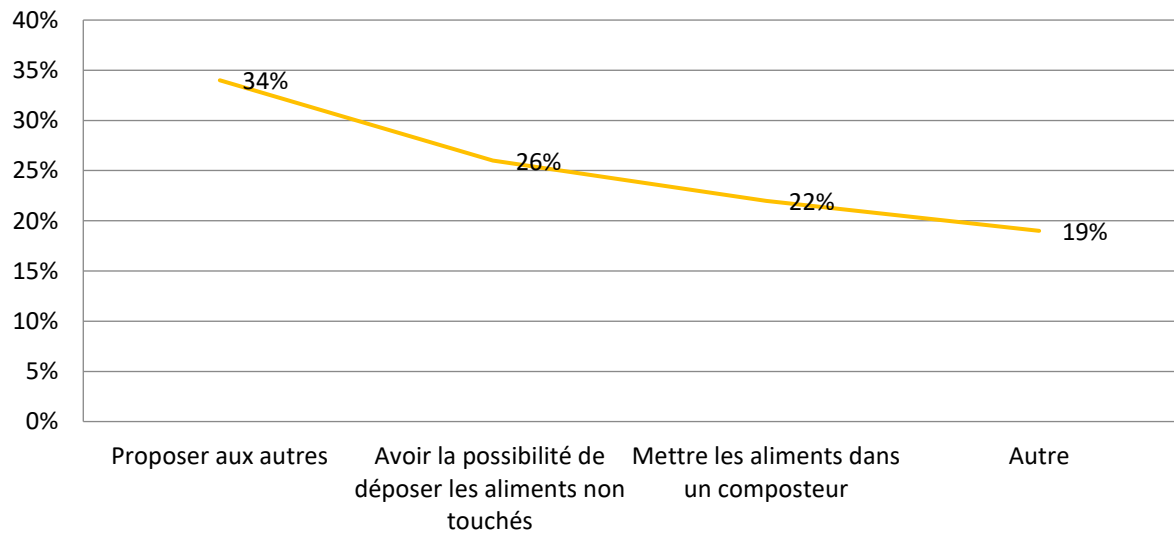
- Diminuer la quantité lors de la préparation et de la distribution
- Pouvoir avoir la parole dans le choix des menus
- Demander aux élèves ce qu'ils aiment
- Autre



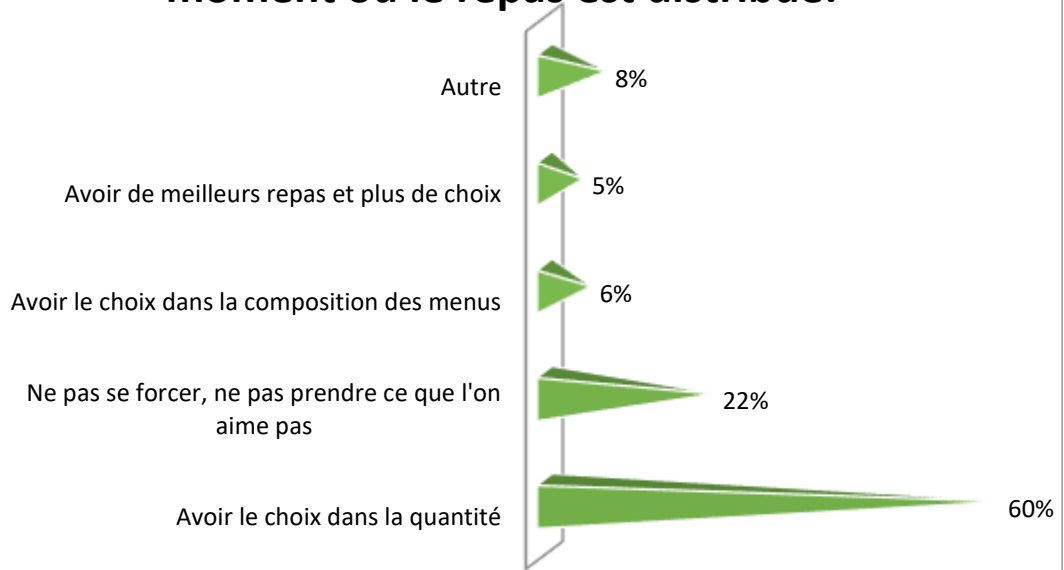
### Question n°4: Que proposes tu de faire au moment où la personne mange:



### Question n°4: Que proposes tu de faire au moment de débarrasser son plateau:



### Question n°4: Que proposes tu de faire au moment où le repas est distribué:



### Quantité totale de biodéchets jetés quotidiennement

