



Collège  
Jean Monnet  
-  
Lusignan

# Charte d'engagement

## Lutte contre le gaspillage alimentaire

### Nos constats

En 2017-2018, les biodéchets alimentaires atteignent **environ 25 grammes par convive et par repas** au collège Jean Monnet.

Ce résultat très satisfaisant, fruit du travail d'une équipe investie et attentive, apporte des gains :

- Les économies servent à financer la qualité des aliments,
- Le fait de présenter les entrées et les desserts en libre-service, d'une part, permet de gagner du temps, qui est redistribué sur d'autres actions et, d'autre part, permet à chaque élève de choisir la quantité selon sa faim.

### Ce que nous faisons pour réduire le gaspillage alimentaire

#### 1. Nous veillons à la qualité gustative des repas :

- a. Attention portée autant que possible au respect de la saisonnalité,
- b. Le plus possible de plats « faits maison »,
- c. Pain cuit sur place.

#### 2. Nous donnons aux convives la liberté de se servir :

- a. Choix d'entrée et de desserts en libre-service dans la vitrine (les élèves remplissent leur ramequin),
- b. Choix de deux viandes et de deux garnitures le plus souvent possible,
- c. Taille de portion adaptée, et supplément de plat chaud proposé en self-service dans le réfectoire,
- d. Coupe-pomme, presse-agrume et lait en libre-service dans le réfectoire,
- e. Les enfants prennent au maximum 3 tartines de pain au premier passage puis 1 par 1 en supplément.

#### 3. En sortie de self, nous sommes présents et attentifs : ce que les enfants ont pris ne doit pas être gaspillé .

#### 4. Nous pesons les déchets alimentaires et nous analysons les résultats .

Cette démarche a été élaborée et soutenue par :

- M. Baudet (Principal)
- M. Derouet (Gestionnaire)
- M. Courseau (Chef de cuisine)
- Mme Bernard (Second de cuisine)
- Mme Alexis (Aide de cuisine)
- M. Gauvin (Agent de maintenance)

Le 15 novembre 2018