



Table de troc

publié le 16/12/2022

La restauration collective est un secteur où l'on gaspille beaucoup. Selon l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), 170 grammes d'aliments par personne terminent quotidiennement dans la poubelle de la cantine. Un collège où 500 élèves déjeunent chaque jour jette en moyenne 10 tonnes d'aliments par an soit l'équivalent de 22 000 repas. Ce sont 33 000 euros qui partent ainsi à la poubelle.

La table de troc

Conscient des enjeux, les membres de l'atelier écolo souhaitent réagir en mettant en place plusieurs actions dont LA TABLE DE TROC. Le principe est simple, lorsqu'à la fin de son repas, un élève s'aperçoit qu'il a eu les yeux plus gros que le ventre, qu'il a par exemple pris un fromage et un dessert et qu'il ne peut finir, il dépose son fromage et/ou son dessert sur une table dédiée. Un camarade qui a encore faim n'aura plus qu'à aller se servir. Une économie pourrait être tout simplement réalisée car dans une collectivité tout ce qui sort de la chaîne du froid ne peut y retourner et donc doit être jeté.

Portfolio



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.