



Menu zéro déchet

publié le 03/04/2014 - mis à jour le 04/04/2014

Descriptif :

Un grand succès !

Aujourd'hui, jeudi 3 avril, les élèves de l'IDD "de la fourche à la fourchette" ont organisé un menu zéro déchet. Pour cela, ils étaient présents dans le self et ont comptabilisé le nombre de plateaux avec et sans déchets.

En effet, chaque élève a dû doser ses portions pour pouvoir manger toutes les denrées de son plateau.

Résultats : 301 plateaux sans déchets

53 plateaux avec déchets

soit 3,200kg de déchets avec essentiellement que du pain.

Ce sont les élèves de 6ème qui ont le mieux géré leur quantité car seulement 6 plateaux avec déchets alors que les autres niveaux sont aux alentours d'une quinzaine.

Le pain est effectivement une denrée difficile à doser dans son plateau. Les élèves doivent absolument réussir à moins en prendre, car s'ils en veulent en supplément, il y a une corbeille mise en libre service dans le self.

Cette action a été un réel succès et nous en remercions tous les élèves du collège pour avoir fait cet effort. Nous remercions aussi l'équipe des agents en cuisine qui nous ont préparés ce repas et, leur adhésion à cette action.

En revanche, l'effort du jour devrait être un réflexe naturel pour tous afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

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.