|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Prévention et valorisation des biodéchets Lutter contre le gaspillage alimentaire |  |
| Nos constats | | |
| * Le niveau de gaspillage alimentaire est considéré a priori faible au sein du collège Rabelais, mais n’est pas mesuré précisément * Différentes actions ont déjà été mises en place et plaisent aux convives * Avoir le moins de gaspillage possible est un objectif commun | | |
| Nos 7 engagements pour réduire le gaspillage alimentaire | | |
| 1. Utilisation du **bar à salade** avec incitation à se servir le plus justement possible 2. Réduire la **taille des portions** (ex : avocat coupé en 4, pamplemousse coupé en morceaux, chiffonnade de salade…) 3. Distribuer le plat principal avec 2 remplissages d’assiette : « **Petite faim / Grande faim**» 4. Habituer les convives à recourir à la **table de troc** dans le réfectoire, en veillant à ce que le dépôt des aliments soit organisé (aliments regroupés par catégorie) et que la table reste propre et attirante 5. Organiser la **pesée des biodéchets**  tous les jours, en lien avec les éco-ambassadeurs, et communiquer régulièrement sur les progrès réalisés 6. Inciter les élèves à avoir les bons réflexes par **support audiovisuel** au self 7. Viser l’objectif de 50 g maximum de gaspillage alimentaire par repas, et avec les économies réalisées préparer un **« repas bonus »** lorsque cet objectif sera atteint | | |
| Ces engagements ont été le résultat de concertations multiples entre le Département, l’entreprise TEHOP (Terre Hommes Projets) et les instances du collège (équipe de cuisine, délégués, professeurs, service civique etc…) | | |