Suite sur le tri au réfectoire

publié le 23/06/2014

Depuis le 26 mai, un composteur de type ménager est déjà plein (550 litres). concernant les déchets allant au tout venant il ne restait plus que 260 litres durant cette même période.

le tri sur plateau nous fait apparaître encore beaucoup de gaspillage de pain et de fruits.

concernant le pain, bien que la semaine contre le gaspillage ait été porteuse, une tendance au gaspillage réapparaît régulièrement.

Dans ce domaine le rôle du chef de cuisine et des agents qui servent est très important pour conseiller les enfants.

exemple : " tu as des pâtes sur ton plateau, crois -tu que tu as besoin de prendre autant de pain ?"
Autre exemple :"je te conseille de ne prendre qu'une seule tartine et si tu as besoin de plus, tu reviendras te servir.

Grâce au tri, le chef de cuisine et la gestionnaire vont pouvoir développer le travail de réflexion sur le mode de consommation et comment améliorer le conditionnement afin de diminuer le gaspillage.

Les enfants sont toujours très demandeurs pour être les ambassadeurs du tri. Les candidatures étaient si nombreuses que beaucoup d'élèves n'ont pas été sollicités.

Nous tenons à tous les remercier pour leur investissement.

Cette expérience est une réelle réussite, non seulement pour la diminution des déchets mais aussi pour tous les échanges que cette démarche a su développer entre les élèves et tous les adultes qui ont participé.

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.