Le gaspillage alimentaire dans les cantines

Lutter contre le gaspillage alimentaire est devenu une priorité dans les cantines françaises. Le gaspillage alimentaire commence avant d'arriver à la poubelle: de la plantation à l'assiette passant par la transformation, le transport et la mise en vente.

Voici le cas de notre lycée: Émile LOUBET :

Dans notre lycée, nous sommes environ 650 élèves demi-pensionnaires (collège/lycée). Les repas sont commandés à Camille VERNET en fonction du nombre d'élèves inscrits au self. Ils coûtent environ 247 132euros par mois à l'établissement, et coûtent entre 3€20 et 4€20 par repas en fonction de notre abonnement.

Le gaspillage alimentaire est fortement présent, en effet, c'est d'environ 1344L de déchets qui sont jetés par jour et 120g par assiette. Un nombre qui a baissé grâce à l'amélioration de la qualité du pain depuis environ 3ans. Certains aliments comme les fruits et les yaourts sont bios, ce qui permet une baisse du gaspillage et de répondre à l'obligation des cantines en proposant entre 30 et 35% d'aliments bios .

Nous disposons également d'un «salad bar» qui nous permet de nous reservir en cas de besoin pour les entrées et desserts

Pour lutter contre ce gaspillage dans notre lycée, nous suggérons:

-une suppression des déchets plastiques grâce à la mise en place d'un tri sélectif,

-la mise en place de pôle pour que les élèves se servent tous seul,

-de ne pas jeter certains aliments qui n'ont pas étaient entamés (yaourts,fruits,…).

En France, La moitié de la nourriture produite est gaspillée et jetée. Ce sont 150 000 tonnes d'aliments qui sont jetés dans les poubelles des cantines chaque année.

Et en moyenne c'est environ 1⁄3 de la quantité des produits du repas (de la préparation à la consommation) qui finit à la poubelle.

Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire représente près de 70g/repas/personne en primaire, 135g/repas/personne au collège, 150g/repas/personne au lycée.

Ces mesures ont confirmé qu'en moyenne 30 % des quantités préparées en cuisine sont gaspillées, mais ce chiffre peut dépasser 60 % pour les légumes.

Dans le monde, c'est 1milliard de personnes qui souffrent d'obésité contrent 800millions qui souffrent de malnutrition ce qui montre un fort contraste et une inégale répartition des denrées alimentaire entre les payes riche et les pauvres et c'est aussi un tiers des déchets jetés.

Le gaspillage alimentaire des restaurations scolaire est dû à plusieurs raisons:

-les élèves inscrits ne se présentent pas tous, ce qui entraîne une surestimation des quantités à préparées.

-qualités insuffisantes des plats et aliments proposés (plus particulièrement, notre lycée Émile LOUBET, cuisine préparée à l'avance par une cuisine central),

-absence de contact avec les équipes de cuisines,

-habitudes et préférences des élèves,

-allergies et intolérance vis à vis de certains aliments.

(top 3 des raisons du gaspillages alimentaires.)

Nos solutions contre ce gaspillage :
-Amélioré la qualité des plats servent
-Proposé des plats qui plaisent aux élèves
-Préparer moins de repas
-servirent en fonction de la demande des élèves.

Sources:

-la sytrad
-ENT

Avec l'aide de:
Mme.Boulas,Mme.Chesnais,M.Chabal,
Mme.Reboul,Mme.Frantschi, Mme.Doffagne
(personnel du lycée)

Charline COURTHIAL
Laly MEALLY
Méliane ASTIER