

Semaine du 15 au 19 juin 2026

RESTAURANT SCOLAIRE NELLY LEFÈVRE

SENSIBILISATION **À LA RÉDUCTION DES** **DÉCHETS ALIMENTAIRES**

Chaque année, des opérations de sensibilisation à la réduction du gaspillage sont menées au restaurant scolaire *Nelly Lefèvre* de Ballon-Saint Mars. La répétition de ces actions permettent d'acquérir ou de consolider des réflexes chez les enfants (comme chez les adultes parfois aussi). L'enjeu de réduire les pertes et le gaspillage alimentaire est encore plus nécessaire dans ce contexte lié au changement climatique.

UNE SEMAINE DE PESÉES EN QUELQUES CHIFFRES...

28 gr.

Poids moyen de
nourriture jetée par
convive (moyenne
nationale de 70 gr.).

7,35%

Total de nourriture
gaspillée (en % de
nourriture préparée).

2,25%

Nombre de repas
jetés dans la semaine.

15,77kg

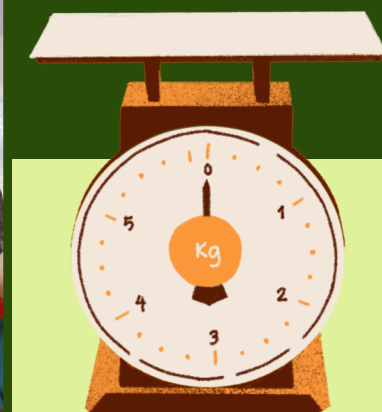
Nourriture jetée dans
la semaine (déchets
de fin de repas +
surplus non servis).

92,40€

Estimation du montant
du gaspillage de la
semaine.
Extrapolation à l'année
-> 3326,35 €.



UNE SEMAINE DE PESEES EN QUELQUES PHOTOS...



CE QUI EST FAIT À LA CANTINE POUR ÉVITER LE GASPILLAGE



- **Réservation anticipée des repas ;**
- **Surveillance et gestion des stocks ;**
- **Collaboration avec des producteurs locaux** (amélioration de la qualité des produits et donc conservation plus longue, acceptation des fruits et légumes refusés par l'industrie car dit « moches ») ;
- **Sensibilisation des élèves.**

DES CONSEILS SIMPLES POUR LA MAISON

- 1.Établir les menus de la semaine ;
- 2.Faire une liste de courses ;
- 3.Faire ses courses sans avoir faim ;
- 4.Acheter en vrac ;
- 5.Lire et comprendre les dates de péremption ;
- 6.Respecter la chaîne du froid ;
- 7.Bien ranger son frigo ;
- 8.Conserver les aliments à la bonne température ;
- 9.Noter la date d'ouverture sur les produits ;
- 10.Cuisiner les bonnes quantités ;
- 11.Bien conserver et utiliser les restes ;
- 12.Préparer des « recettes de frigo » et cuisiner les fanes et épluchures.



LES CONSÉQUENCES ÉCOLOGIQUES, SOCIALES ET ÉCONOMIQUES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Gaspiller des denrées alimentaires n'est pas sans conséquences. Concrètement, cela signifie que nous produisons de la nourriture pour rien. Moralement et socialement, le gaspillage de denrées alimentaires est donc inacceptable quand on sait que **la famine et la malnutrition concernent 1 personne sur 9 dans le monde**.

Par ailleurs, le coût économique du gaspillage alimentaire a été évalué par l'ADEME à 16 milliards d'euros rien qu'au niveau de la France. À ces pertes financières « directes » s'ajoutent différents types de coûts annexes liés à la production agricole, au transport, à l'emballage et à la gestion des déchets alimentaires.

L'impact environnemental est lui aussi très important. Des études ont permis de quantifier l'empreinte écologique du gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. **Au total, 28% des terres agricoles dans le monde et 250 km³ d'eau sont utilisés chaque année afin de produire de la nourriture qui ne sera jamais mangée.**

Exploiter des ressources naturelles pour produire des denrées qui finiront à la poubelle est donc un non-sens écologique.

Enfin, le gaspillage alimentaire contribue à l'émission de gaz à effet de serre. Les recherches menées par la FAO ont montré que **si le gaspillage de nourriture était un pays, il serait le troisième plus grand pollueur de la planète**. Chaque année, les pertes de nourriture génèreraient ainsi 1,5 gigatonne d'équivalent en dioxyde de carbone.

SOURCE : ADEME, agence de la transition écologique.

