

NO GASPI

STOP

au gaspillage alimentaire !

Chaque année, dans chaque foyer, nous jetons plusieurs kilos de nourriture !
C'est un gigantesque gâchis alimentaire. Dans la restauration scolaire, le constat est le même.

« No Gaspi », un concours pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Avec 77 collèges de l'île et autant de restaurants scolaires, ce sont 4 millions de repas qui sont servis chaque année ! Pour mobiliser les élèves autour de la problématique du gaspillage alimentaire, le concours « No Gaspi », lancé par le Département, a été créé.

Objectif : réduire les volumes de denrées alimentaires gaspillées au restaurant du collège.

15 collèges se sont engagés l'an passé dans l'aventure.
Parmi les actions menées :

- ◆ 6 mois de pesées des déchets,
- ◆ un concours culinaire avec des ingrédients imposés faisant la promotion des produits péi,
- ◆ un programme d'actions éducatives réunissant chefs d'établissement, chefs de cuisine, gestionnaires, équipes éducatives, élèves et familles...

Sur une année test, le gaspillage a diminué de **25 %** (87 g par repas par élève, au lieu des 113 g de départ).

Le Département renouvelle cette année le concours « No Gaspi » avec 15 nouveaux collèges, avec un objectif supplémentaire : transformer les élèves en « ambassadeurs anti-gaspi » au sein de leur propre famille.

Alors, à vous de jouer ! **On compte sur vous !**

Pourquoi réduire le gaspillage ?

- ◆ Pour notre environnement : produire, transformer, conserver, emballer, transporter la nourriture, nécessitent de l'énergie, de l'eau... à consommer avec modération !
- ◆ Pour faire des économies : le gaspillage alimentaire c'est inévitablement un gaspillage d'argent.
- ◆ Par respect pour ceux qui peinent à se nourrir : jeter de la nourriture est insupportable, dans un territoire où plus de la moitié de la population vit en-dessous du seuil de pauvreté.

Le Département aux côtés des collégiens

