

DEVIENS UN COLLÉGIEN ÉCO-RESPONSABLE
ET UN AMBASSADEUR DE LA LUTTE ANTI GASPI !



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06



MON ENGAGEMENT ANTI-GASPI AU COLLÈGE

MES ENGAGEMENTS :

1. Je mange ce que je prends :
Je n'ai pas les yeux plus gros que le ventre
2. Je trie mes déchets à la fin du repas
3. Je respecte les produits servis à la cantine
4. J'applique ce que j'ai appris



EN FAISANT TOUT CELA AU QUOTIDIEN :

1. Je soutiens les agriculteurs de mon département
2. Je contribue à diminuer les déchets
3. Je réduis les émissions de gaz à effet de serre
4. Je participe à la protection de ma planète



LA BRIGADE ! ANTI-GASPI !

BIEN MANGER, MOINS JETER

BIEN SE NOURRIR POUR BIEN GRANDIR

Le gaspillage alimentaire c'est lorsqu'on jette à la poubelle de la nourriture encore bonne à la consommation. Il se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du stade de la production agricole, jusqu'à celui de la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la gestion.



Dans le cadre de la loi EGALIM, le Département met en place un **ambitieux dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire**. Un accompagnement a été mis en place au travers, notamment, du lancement de divers concours (slam, pâtisserie, cuisine) sur cette thématique, de réunions d'échanges de pratiques entre les chefs de cuisine, d'interventions d'une diététicienne et de techniciens en restauration auprès des équipes professionnelles et des élèves.

Engagé dans le GREEN Deal et le Projet Alimentaire Territorial reconnu par le ministère de l'agriculture, le Département veille à sensibiliser les jeunes aux enjeux du développement durable notamment dans leurs habitudes alimentaires et la restauration proposée dans les collèges.



LA PLATEFORME D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS ALIMENTAIRES : « 06 À TABLE ! »

Cet autre dispositif vient compléter la démarche en faveur du bien manger dans les cantines des collèges. La plateforme les fournit en produits locaux, frais et de saison.

Les chefs de cuisine des restaurants scolaires des collèges tendent à concevoir à ce jour les menus avec 50 % de produits labellisés et au minimum 25 % de produits bio, le Département des Alpes-Maritimes allant au-delà de l'obligation réglementaire. Cette démarche qualitative favorise les circuits courts et offre à de jeunes agriculteurs locaux des débouchés pour leur production.

+ de 40

collèges volontaires se sont déjà approvisionnés auprès de 06 à Table !

+ de 450 tonnes

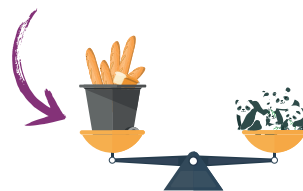
de produits frais ont été livrés depuis 2016

QUELQUES CHIFFRES POUR PRENDRE CONSCIENCE DE L'IMPACT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE :



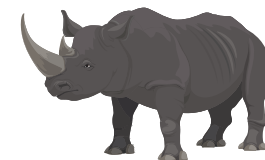
AU NIVEAU NATIONAL, DANS UN COLLÈGE EN MOYENNE :

2,6 Tonnes de nourriture sont jetées chaque année, ce qui est responsable de l'émission de 12 Tonnes de CO2 rejeté par soit l'équivalent d'1 tour du monde en avion



La quantité de pain jeté chaque année est de 533 kg ce qui équivaut au poids de 6 pandas

100g de nourriture sont gaspillés par personne et par repas, ce qui équivaut à jeter 2,6 Tonnes de nourriture par an soit le poids d'un Rhinocéros



CONSEILS DE BONNES PRATIQUES



- Au self, j'adapte la quantité de pain que je prends en fonction de ma faim, et/ou des plats choisis.
- Je prends le produit laitier si je m'engage à le consommer.
- J'utilise la table de partage pour y déposer ou prendre, les aliments non consommés et emballés ainsi que les fruits.