

*Dans le cadre de l'accompagnement personnalisé,  
les élèves de 6e6 ont réfléchi et mis en place  
des actions pour limiter le gaspillage...*



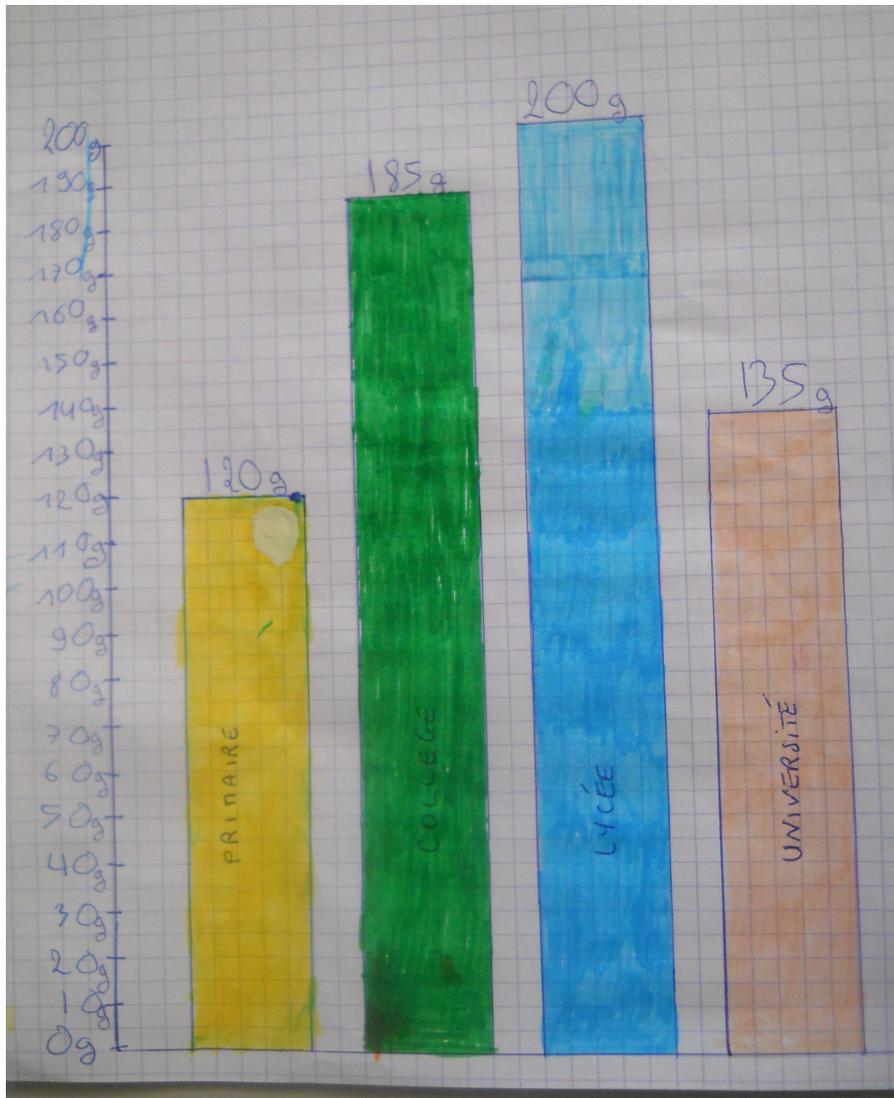
# Le gaspillage en général



Plusieurs actions ont été menées pour lutter contre le gaspillage

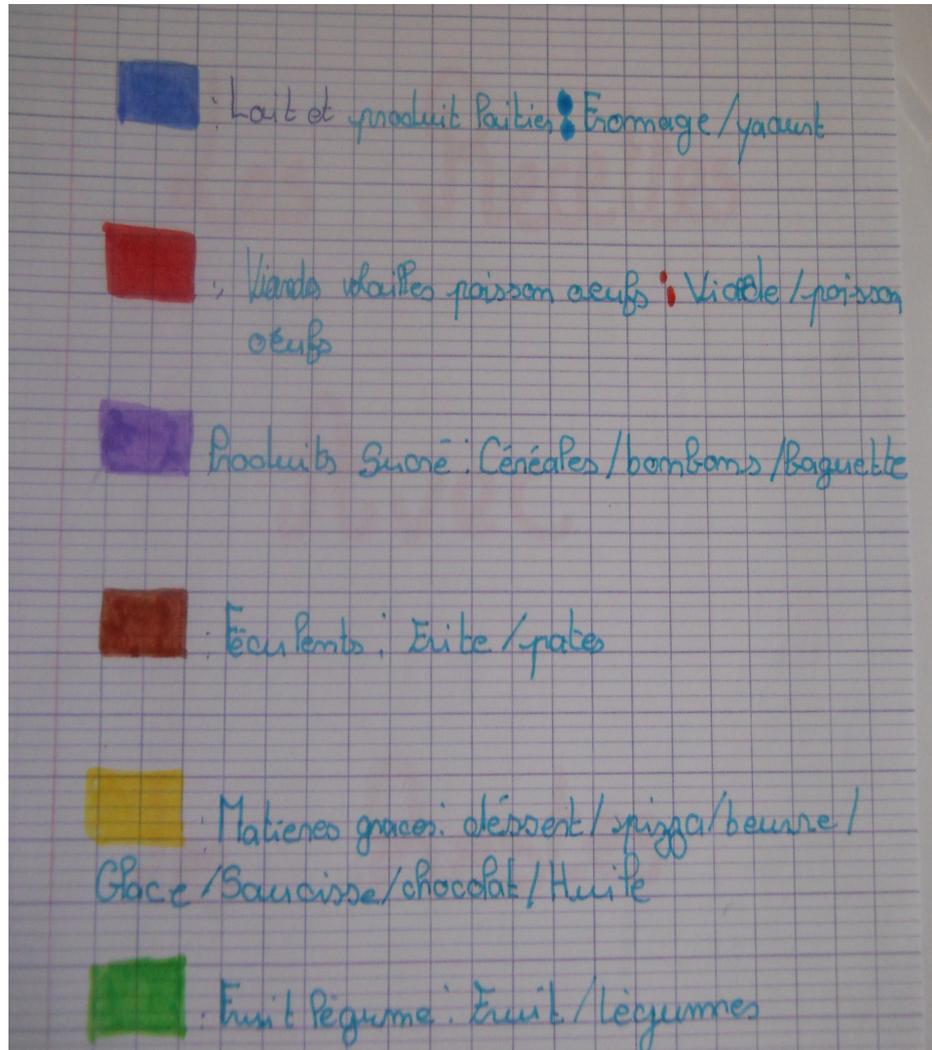
- **Des mesures de masses**
- **Des histogrammes sur le gaspillage**
- **Une table de troc au self**
- **Un gâchimètre à la sortie du self**
- **Une visite au marché**
- **Une rencontre avec Valorys**
- **La visite d'une association**

# Masse moyenne gaspillée par personne en restauration scolaire pour un repas.



- C'est au collège et au lycée que le gaspillage est le plus important.
- Il faut sensibiliser les copains des autres classes !

# Une exposition sur le gaspillage et un jeu sur l'équilibre alimentaire



- Les élèves d'ULIS ont proposé un jeu pour retrouver les familles d'aliments et être plus attentif à notre assiette.



# *Le repas du 16 mars 2015*

Nous avons mangé au self pour voir et peser tout ce que l'on gaspille



Une des assiettes après le repas



Notre assiette avant le repas

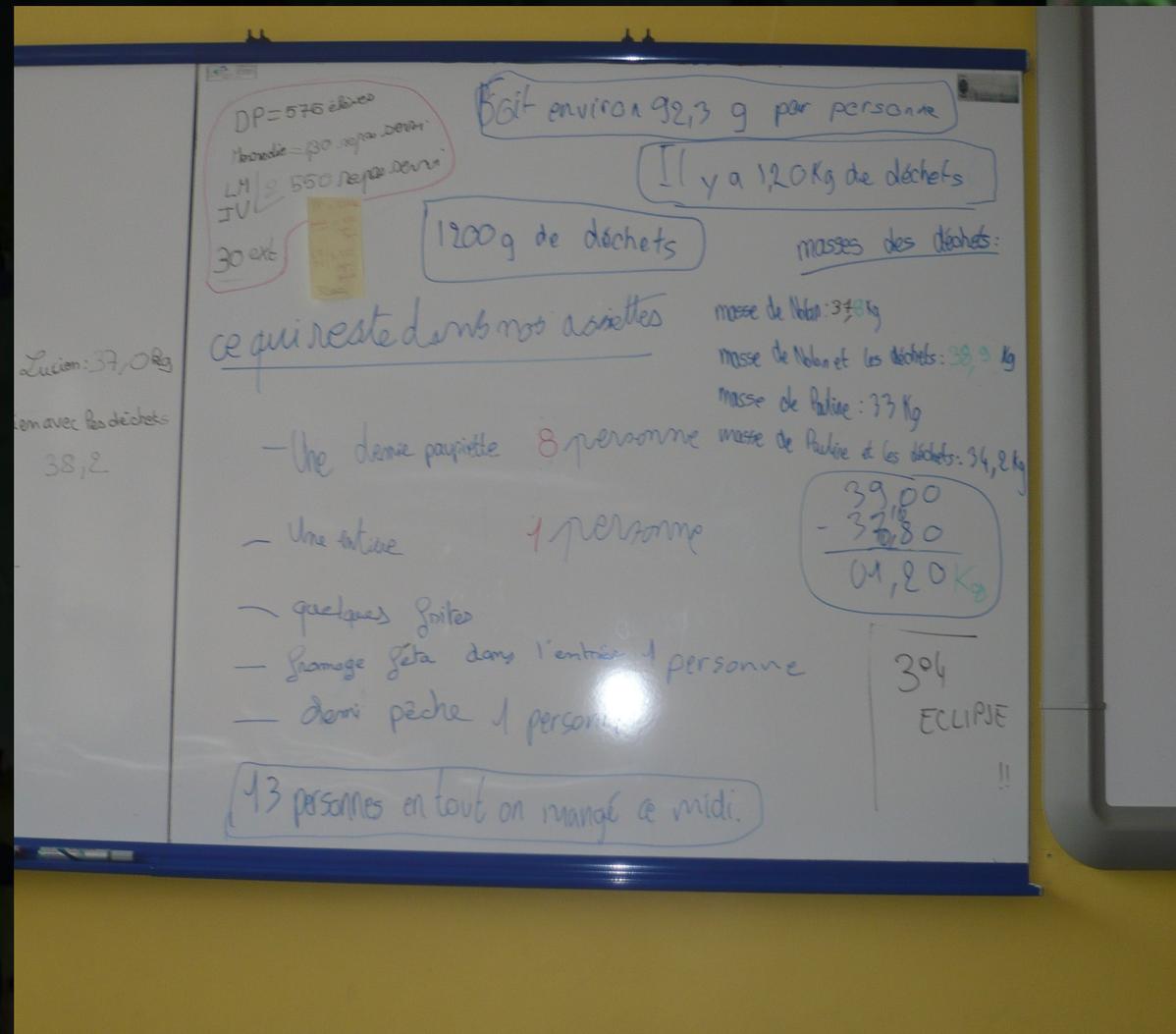
# Au menu ce jour-là

Une salade de tomates et feta, des frites avec une paupiette de veau, de la salade verte, et en dessert, un abricot avec de la chantilly.



# Après le repas du 16 mars 2015, la pesée.

Voici nos résultats :  
En moyenne, chaque personne a gaspillé 92 grammes de nourriture, ce qui fait 53 kg de nourriture gâchée pour le collège en un repas.



# LA TABLE DE TROC

- Elle sert à déposer les aliments qu'on ne souhaite pas consommer.
- Ceux qui ont encore faim peuvent aller prendre autre chose.
- Les élèves ont pris l'habitude de l'utiliser.





**« Pose ton PAIN et  
demain t'en poseras  
MOINS !!! »**

- Le gâchimètre sert à mesurer la quantité de pain gâché
- Le pain gâché au collège a été donné à des chevaux.

**Le gâchimètre**

# Après le gâchimètre

Après le départ du gâchimètre, nous avons fait plus attention qu'avant...



# *Le marché et les produits locaux.*

Nous sommes allés  
au marché poser  
des questions aux  
commerçants...



# Le marché



Les commerçants sont sensibles au gaspillage alimentaire.

« Dès qu'on rentre du marché, on recuit le pain non vendu, pour le donner à manger aux chevaux ou aux poules. On peut aussi le donner aux Restos du cœur.»



## *Est-ce que vous êtes sensible au gaspillage alimentaire ?*

« Les œufs servent à préparer des gâteaux »



« Pas de problème pour les huîtres, je les remets dans le bassin en rentrant »



« Parfois des crêpes sont jetées si elles sont impropres à la consommation, mais jamais le pain ! »

# La boucherie :



« Nous ne gaspillons que la graisse. Nous travaillons sur plusieurs marchés, ce qui nous permet d'écouler la marchandise ».



# Visite chez Mme Le Floch' Prigent de l'association « Appel détresse

Elle récolte et étale le pain  
non consommé pour qu'il  
sèche.

Le jeudi, le boulanger de  
Ploumagoar le fait griller.

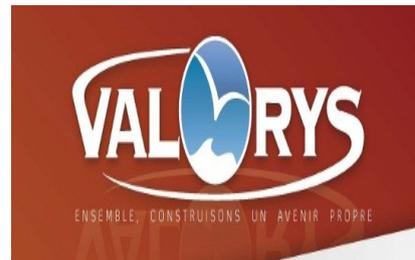
Le pain réduit en chapelure  
part dans des bidons en  
Afrique pour des enfants ou  
des mamans mal nourris .



# A la rencontre de VALORYS au collège



- Nous avons reçu la visite de Béranger, du centre de tri « Valorys »
- Nous avons fait des quizz pour évaluer nos connaissances sur le recyclage.
- Nous avons aussi vu des petits films pour nous inciter à plus gaspiller la nourriture.



# *Ne jetons pas la nourriture !*

