

Opération « Zéro Gaspi » dans les cantines scolaires : premier bilan

Pour mener à bien son action de lutte anti-gaspi, le syndicat en association avec [Espace Environnement](#) ont mis en place un accompagnement spécialisé auprès des établissements volontaires.

Bilan de la lutte anti-gaspi dans les cantines scolaires

Les premiers établissements à participer à l'expérience de lutte anti-gaspillage sont la cantine scolaire de [Noyelles-Godault](#), le [collège Jean-Jacques Rousseau de Carvin](#) et le [lycée hôtelier Henri Senez à Hénin-Beaumont](#). Il a paru évident pour ces établissements de s'assurer que le gaspillage alimentaire pouvait être limité, en fait c'est 930 élèves qui mangent chaque jour à la cantine dans ces établissements.

Démarrée en septembre 2016, cette action a permis de diminuer jusqu'à 30 % la quantité de nourriture gaspillée sur certains établissements

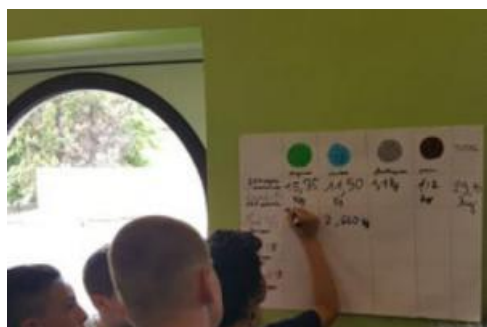
Image

Présentation de la démarche

Dans un premier temps, les établissements ont été dotés en matériel par le SYMEVAD de : balance, table de tri.... Les équipes de cuisine ont été formées par [Espace Environnement](#) sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Durant l'année scolaire, les établissements ont dû effectuer trois campagnes de pesées des déchets sur la base d'un menu identique. La première pesée a servi d'état des lieux du gaspillage dans l'établissement. Ensuite, ils ont été accompagnés par le SYMEVAD pour mettre en place durant 3 mois des actions de sensibilisation en faveur du gaspillage alimentaire.

Pour la 2ème édition les établissements de l'école de Sailly-en-Ostrevent, le collège de Vitry-en-Artois, de Rouvroy, l'IME d'Hénin-Beaumont et le lycée Biotech ont souhaité se lancer dans l'opération « Zero Gaspi ». Si vous souhaitez vous lancer dans la démarche, n'hésitez pas à nous contacter : Gaëlle Mouquet - Chargée de mission Prévention 03 21 79 12 49 g [dot] mouquet [at] symevad [dot] org





Publié le 22/12/2017