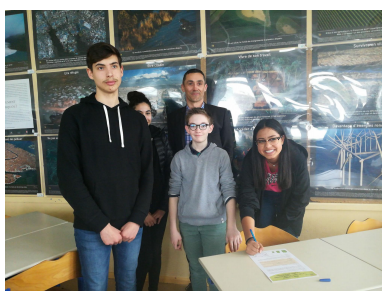


<http://clg-blois-vienne-blois.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article993>



Lutte contre le gaspillage alimentaire

- ACTIVITES PEDAGOGIQUES ET PERI-EDUCATIVES - CLUB DES ECO-DELEGUES -



Publication date: jeudi 29 mars 2018

Copyright © COLLEGE BLOIS VIENNE - Tous droits réservés

Tous les ans, plus de 10 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produits en France. Chaque consommateur jette en moyenne 20 kgs de nourriture qui aurait pu encore être consommée. Face à ce gaspillage il est nécessaire d'agir, de réagir !

Dans le cadre d'un partenariat avec le conseil départemental et le CDPNE (Comité Départemental de la Protection de la Nature et de l'Environnement de Loir-et-Cher), le collège Blois Vienne et ses éco-délégués se sont engagés à lutter contre le gaspillage alimentaire en signant une charte.

Par cette charte, nous nous engageons à :

- Réaliser un diagnostic sur les pratiques actuelles au sein de la restauration scolaire. Visite des locaux par le CDPNE, échanges avec les différents acteurs et pesées des déchets permettent de dresser un premier état des lieux.
- Définir des pistes d'actions avec tous les acteurs du collège afin de réduire le gaspillage alimentaire. Des fiches actions sont alors proposées dans ce cadre permettant de savoir « qui fait quoi, quand et comment ? ». Les syndicats de collecte et de traitement des déchets du territoire sont également associés aux réflexions.
- Réaliser des animations auprès des collégiens ou de l'équipe de cuisine afin de sensibiliser et d'impliquer un maximum de monde sur le sujet et de développer les relais locaux pour veiller à réduire le gaspillage alimentaire