

Pourquoi se lancer dans cette démarche ?

1

Réduire la quantité de déchets produits et traités :

cela permet des économies de ressources naturelles et limite les coûts de traitement pour la collectivité.

2

Etre en conformité avec la loi de transition énergétique pour la croissance verte :

«L'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion».

Améliorer l'équilibre alimentaire des repas des convives :

travailler l'éducation au goût et la connaissance des différents aliments, c'est inciter les enfants à goûter et manger une quantité suffisante de chacun des plats, sans faire l'impasse sur ceux qu'ils n'aiment pas.

3

4

Faire des économies en adaptant les quantités à préparer :

pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage représente en moyenne, sur une année, 3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés, pour un coût moyen de 20 000 €.

5

Impliquer les équipes et les enfants dans une démarche active et collective :

cette action collective permet à chacun de prendre conscience de son impact sur l'environnement et des leviers qui sont à sa disposition pour changer cela.

Améliorer la qualité des produits en achetant moins, mais mieux :

grâce aux économies réalisées sur les quantités, on peut privilégier un approvisionnement local, de saison, ou issu de l'agriculture biologique.

6