



## Semaine européenne de réduction des déchets 2014 Du 24 au 28 novembre 2014

### BILAN

#### CONTEXTE

Le gaspillage n'est pas circonscrit à l'Hexagone ou encore à l'Europe mais concerne notre petite île et plus précisément notre commune.

Du 24 au 28 novembre 2014, s'est tenue la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets qui portait cette année sur le gaspillage alimentaire.

A cette occasion, la Communauté d'Agglomération du Nord Grande Terre à travers les communes de Petit Canal et de Morne-à-l'eau a organisé une action d'évaluation du gaspillage alimentaire dans l'ensemble des restaurants scolaires du territoire communal.

Il s'agissait de quantifier au cours de cette semaine les déchets alimentaires afin de proposer des solutions de réduction de gaspillage alimentaire et des actions de sensibilisation sur l'éducation alimentaire et la santé.

Le gaspillage alimentaire entraîne de nombreuses conséquences et soulève des enjeux économiques, sécuritaires et environnementaux.

#### DEFINITION

Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter à la poubelle des denrées alimentaires, entamées ou non, qui auraient pu être consommées.

Il faut différencier ces denrées des déchets alimentaires non évitables de type coquilles d'œuf, épluchures de bananes, os de viande ou arrêtes de poisson.

#### MENU DE LA SEMAINE

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Céleri au jambon</b>	<b>Carotte</b>	<b>Œuf dur</b>	<b>Salade grecque</b> (tomate-fromage fêta-olives noires)
<b>Nuggets de poisson</b>	<b>Côte de veau</b>	<b>Aile de dinde</b>	<b>Riz à la morue</b>
<b>Petits pois carotte</b>	<b>Pâtes à la tomate</b>	<b>Giraumonade</b>	<b>Pomme</b>
<b>Fromage</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Fromage Orange</b>	
<b>Ananas au sirop</b>			



SEMAINE EUROPÉENNE  
DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS



## LES CHIFFRES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Gaspillage généré par la restauration scolaire (Morne-à-l'eau)

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>Effectif évalué</b>	1417	1450	1433	1075
<b>Poids d'aliments servis</b>	670 kg	746.25 kg	1118.4 kg	420 kg
<b>Poids du gaspillage</b>	184.5 kg	202.3 kg	360.1 kg	161.9 kg
<b>%</b>	28 %	27 %	32 %	39 %
<b>Impact financier</b>	561 €	785 €	875 €	510 €

Par conséquent ce sont plus de 2 700€ par semaine de matières premières qui finissent à la poubelle soit en moyenne 10 800€ par mois et près de 100 000€ par année. Ceci, sans compter le temps et les ressources (eau, électricité) perdus.

## QUELQUES PHOTOS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Riz à la morue récolté dans 6 réfectoires



Pommes jetées au réfectoire de Morne-à-l'Eau

## REACTION FACE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un parent d'élève a voulu réagir face à l'annonce de l'action menée cette semaine :

« Bonjour,

*Je permets de réagir par rapport au gaspillage alimentaire, très régulièrement mes enfants m'ont informés que les repas servis à la cantine n'étaient pas très appétissants, je n'y prêtai pas trop attention sachant qu'à cet âge les enfants sont très difficiles. Cependant il m'est arrivé de récupérer quelque fois leurs repas et d'y goûter et j'avouerai que le goût n'était pas au rendez vous voir immangeable, je pense que cela peut être une piste pour vos réflexions. »*



## PISTES DE REFLEXION

- Les recommandations nutritionnelles semblent ne pas être en adéquation avec les goûts des enfants (la consommation de fromage pas toujours bien reçue par les enfants)
- Les mauvaises habitudes alimentaires de certains enfants (goût prononcé pour le sel)
- Manque de temps pour déjeuner
- ...

## SOLUTIONS ET ACTIONS POUR REDUIRE LE GASPILLAGE

- Adapter les portions
- Mettre en place une concertation pour les recettes
- Veiller à ce que les enfants passent minimum 20 min à table
- Sensibiliser les enfants et les parents sur l'équilibre alimentaire (le goûter du matin)
- ...

Les actions à mener seront établies après concertation avec la communauté scolaire.



SEMAINE EUROPÉENNE  
DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

