

Moins de déchets.... dans la restauration collective

➤ A la cantine aussi je réduis mes déchets

La restauration collective génère chaque année plusieurs millions de tonnes de déchets. Rien que dans la restauration scolaire, en moyenne, un tiers des aliments préparés termine à la poubelle. Or, l'un des objectifs du Grenelle de l'environnement concernant les déchets, est justement de valoriser les restes alimentaires de la restauration.



Le SCH peut vous aider à vous lancer dans le compostage sur votre site de restauration collective, comme il l'a fait récemment pour les jardins partagés de la Vacquerie.

➤ LES ECO-GESTES SIMPLES A ADOPTER

Réduire la quantité de denrées alimentaires non consommées et jetées, en améliorant en amont le calcul prévisionnel du nombre de repas.

Ne pas préremplir les assiettes et servir de plus petites portions en donnant la possibilité de se resservir.

Privilégier la fabrication sur place.

Garder les cagettes réutilisables pour les produits frais.

Quand cela est possible, penser au compostage in situ en restauration collective. Le SCH peut vous aider à vous lancer dans le compostage : c'est facile !

➤ CONSEILS ACHATS MALINS

Privilégier l'achat de denrées à des producteurs locaux afin de limiter emballages et transports.

Pour les livraisons, se doter d'un système de contenants réutilisables en rotation (travailler avec le fournisseur).

Veiller à la qualité des matières premières et aux recettes : plus un plat est goûteux, moins on en laisse dans son assiette.

Privilégier le menu unique car trop de choix = plus de gaspillage.

Doter son service de restauration collective de carafes pour l'eau et ne plus servir d'eau en bouteille.

➤ CONSEILS TRI DES DECHETS

Installer des tables de tri des déchets dans les cantines pour sensibiliser au gaspillage et au recyclage.

Veiller à trier les déchets dans la cuisine et à porter emballages, papiers et verre dans les colonnes des points tri et à porter vos huiles de friture en déchèterie (liste Points tri et déchèteries qui acceptent ces huiles : www.syndicat-centre-herault.org).

Le Syndicat Centre Hérault peut vous accompagner sur la formation des agents pour limiter leur production de déchets.

➤ ORGANISER UNE OPERATION COUP DE PAIN

Il est très facile de monter une opération "coup de Pain" afin de sensibiliser enfants et adultes au gaspillage du pain : le but est de récolter le pain non consommé dans un sac ou une grande boîte transparente exposée à la vue de tous, afin de montrer au quotidien quelle quantité a été gaspillée.

L'objectif est d'encourager chacun à faire baisser chaque jour ce gaspillage, et de relever le défi de ne plus rien gaspiller.



Il est très facile de proposer de l'eau du robinet en carafe pour éviter l'énorme gisement de déchets que représentent les bouteilles en plastique.



En mars 2012 les élèves du collège Paul-Bert à Capestang ont été sensibilisés au gaspillage du pain au sein de leur restaurant scolaire. © Photo : Pierre GABAUDAN

**Besoin de conseils, d'informations...
n'hésitez pas à nous contacter !**

Service Communication du Syndicat Centre Hérault

Route de Canet

34 800 ASPIRAN

Tel : 04 67 88 44 96

Fax : 04 67 88 18 47

www.syndicat-centre-herault.org



Syndicat Centre Hérault