



Tous ensemble
contre le
**GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**
à la cantine



SiREDOM
2024-2025



C'EST QUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

C'est le fait de jeter à la poubelle de la nourriture qui aurait pu être consommée : des produits entamés ou des produits non consommés parfois encore emballés. En France, une personne jette en moyenne **30 kg** de déchets alimentaires par an dont **7 kg** d'aliments encore emballés.

À la cantine, tous les produits une fois servis aux convives, à l'exception de ceux qui sont conditionnés et stables à température, doivent être éliminés ! Par exemple, un yaourt posé sur le plateau d'un convive devra être jeté après le service même s'il n'a pas été consommé !

3 RAISONS D'ÊTRE VIGILANT

1 UNE RAISON ENVIRONNEMENTALE

Jeter des aliments consommables, c'est gaspiller les produits, l'énergie et l'eau nécessaires à la production, la transformation, la conservation, l'emballage et le transport des aliments. Moins jeter c'est aussi éviter les coûts environnementaux liés à la gestion des déchets : moins de camions de collecte sur les routes, et moins de traitement des déchets.



2 UNE RAISON ÉCONOMIQUE

Le coût annuel du gaspillage alimentaire en France est estimé à **16 Milliards d'euros**.

Pour un restaurant scolaire de **800 convives**, cela représente environs **10 tonnes par an** soit l'équivalent de **24 000 repas** pour un coût moyen de **70 000 €** (coût estimé pour l'achat des denrées alimentaires) par an.

Les économies réalisées sur la restauration peuvent permettre à l'établissement de consacrer plus de budget dans d'autres domaines.

Que ce soit par les impôts ou l'établissement, le coût de la restauration c'est nous qui le finançons.



3 UNE RAISON SOCIALE ET ÉTHIQUE

En France, **16%** des Français ont du mal à se nourrir et **3,5 millions de Français** ont recours à une aide alimentaire.



3 GESTES SIMPLES SUFFISENT

1 JE PRENDS CE QUE JE VAIS VRAIMENT MANGER

Je fais attention aux portions :

- * si je n'aime pas le plat, je ne le prends pas !
- * je demande les quantités dont j'ai vraiment envie ;
- * je me sers raisonnablement : en pain, en entrée et en dessert.

2 EN TROP SUR MON PLATEAU ?

Je partage

Je dépose sur la table de partage :

- fruits ;
- yaourts ;
- fromages emballés



3 JE TRIE MES DÉCHETS

A la fin du repas, je sépare les biodéchets des emballages pour les jeter dans la bonne poubelle.

> LES BIODÉCHETS :

Trognons, épluchures, os de viande, arêtes de poisson, croûtes de fromage, restes de repas, serviettes en papier...



> LES EMBALLAGES À TRIER

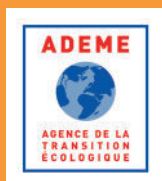
Pots de yaourts et opercules, barquettes en aluminium, barquettes en plastique, emballages de portion de fromage...



JE TRIE AVANT DE JETER.

DEPUIS LE 1^{ER} JANVIER 2024, LE TRI ET LA VALORISATION DES BIODÉCHETS SONT DEVENUS UN IMPÉRATIF INSCRIT DANS LA LOI. DES BIODÉCHETS BIEN TRIÉS SERONT VALORISÉS PAR LA MÉTHANISATION OU PAR LE COMPOSTAGE COLLECTIF PLUTÔT QUE D'ÊTRE INCINÉRÉS.

La réussite de cette opération dépend des participants et de leur implication. Toutes les idées, suggestions et remarques pour accompagner et améliorer le dispositif mis en place sont les bienvenues !



LE SiREDOM

Syndicat de collecte et de traitement des déchets, le Siredom fournit les bacs de tri des emballages, les composteurs, organise la collecte sur 31 communes et le traitement des déchets sur 175 communes de son territoire, développe la prévention des déchets et réalise les outils de communication (flyers, autocollants, formations...)

+ d'infos sur : siredom.com

1 - Ademe juillet 2022

2 - Ademe 2016

3 - Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie.

Septembre 2024

