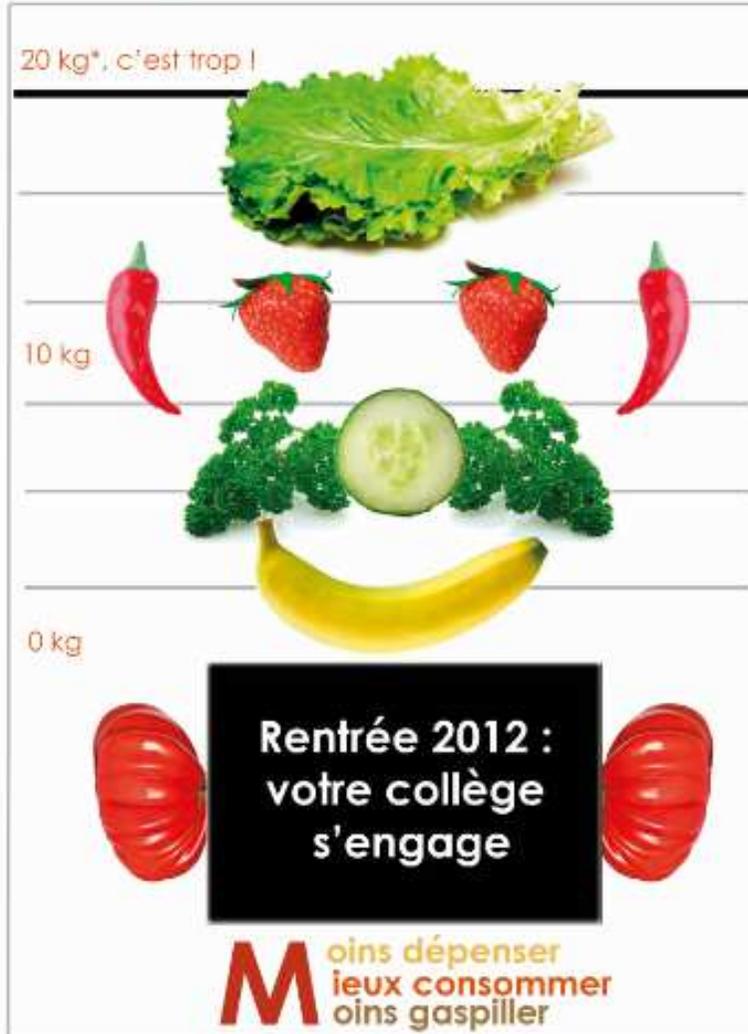




Les déchets,
n'en faites
plus des tonnes !

Conseil Général
du Puy-de-Dôme

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE au collège



*Chaque français jette en moyenne 20kg de denrées alimentaires comestibles/an, agissons autrement.



PUY-DE-DÔME
CONSEIL GÉNÉRAL

DU RELIEF ET DES HOMMES

Préambule:

- Projet expérimental

Messages:

- Pas de stigmatisation,
- Réinvestissement des économies réalisées (achat local...),

**MOINS GASPILLER POUR MIEUX MANGER
ON JETTE MOINS, ON ACHETE MIEUX,
ON ACHETE MIEUX ; ON MANGE MIEUX.**

Diagnostic sans appel !

Environ
0,145 kg de gaspillage par convive.

Les acteurs du projet.



UNE DEMARCHE CONCERTEE POUR AGIR

- diagnostic collaboratif,
- partage du diagnostic,
- définition concertée d'un plan d'actions pluriannuel,
- formation action,
- accompagnement,
- animation,
- évaluation permanente.

Le Nord et le Sud

LUTTONS!

Toi, qui vis dans un pays développé,
Tu as de quoi manger.

Tous les jours, tu as le ventre plein,
Et tu te sens bien, hein ?

LUTTONS!
Qu'est-ce que tu fais de ton pain,
Quand tu n'as plus faim ?

Tu ne finis pas ton assiette,
Et tu le gaspilles, tu le jettes !

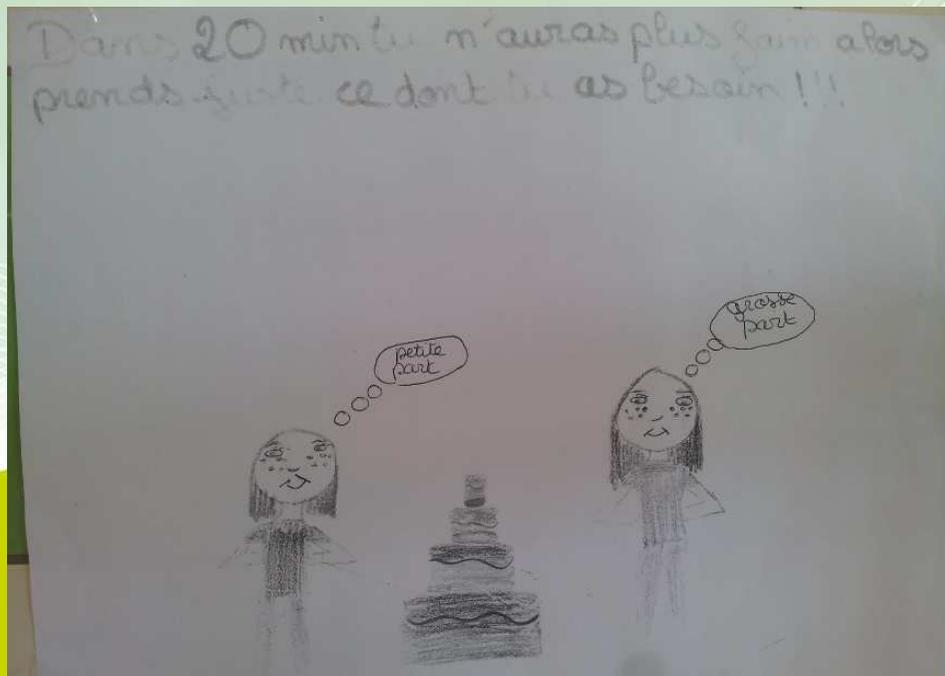
Toi, qui vis dans un pays sous-développé,
Tu es sous-alimenté.

Tu ne manges pas à ta faim,
Et tu n'y peux rien.

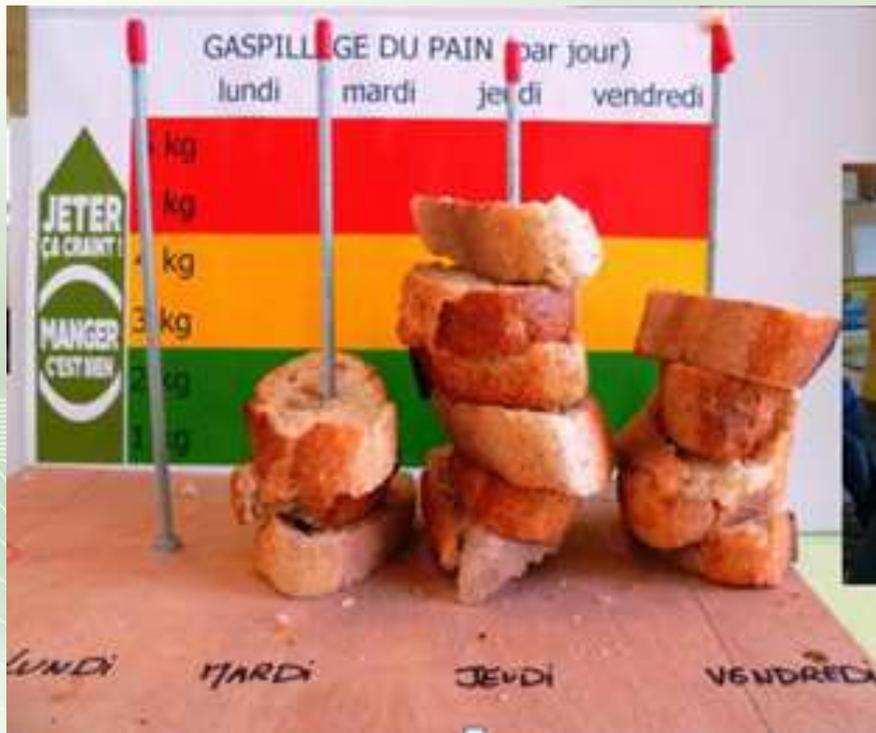
LUTTONS!
Qu'est-ce que tu fais,
Quand tu n'as plus rien à manger ?

Tu supportes la douleur,
Qui fait ton malheur.

Alors, ensemble, Luttons contre le gaspillage
alimentaire !







Le tableau donne sur une période donnée, la quantité de pain acheté et la quantité correspondante de pain jeté pendant le repas de midi.

Dates	Quantité de pain acheté		Quantité de pain jeté	
	Nombre de pains	Masse (kg)	Nombre de pains	Masse (kg)
10/01/13	48	19,2	7,2	3
17/01/13	54	21,6	8,15	3,5
24/01/13	52	20,8	10	4
31/01/13	39	15,6	7,5	3
7/02/13	39	15,6	11,5	4,6
14/02/13	50	20	7,5	3
TOTAL	282	112,6	52,75	21,7

1) Calculer la masse d'un pain.

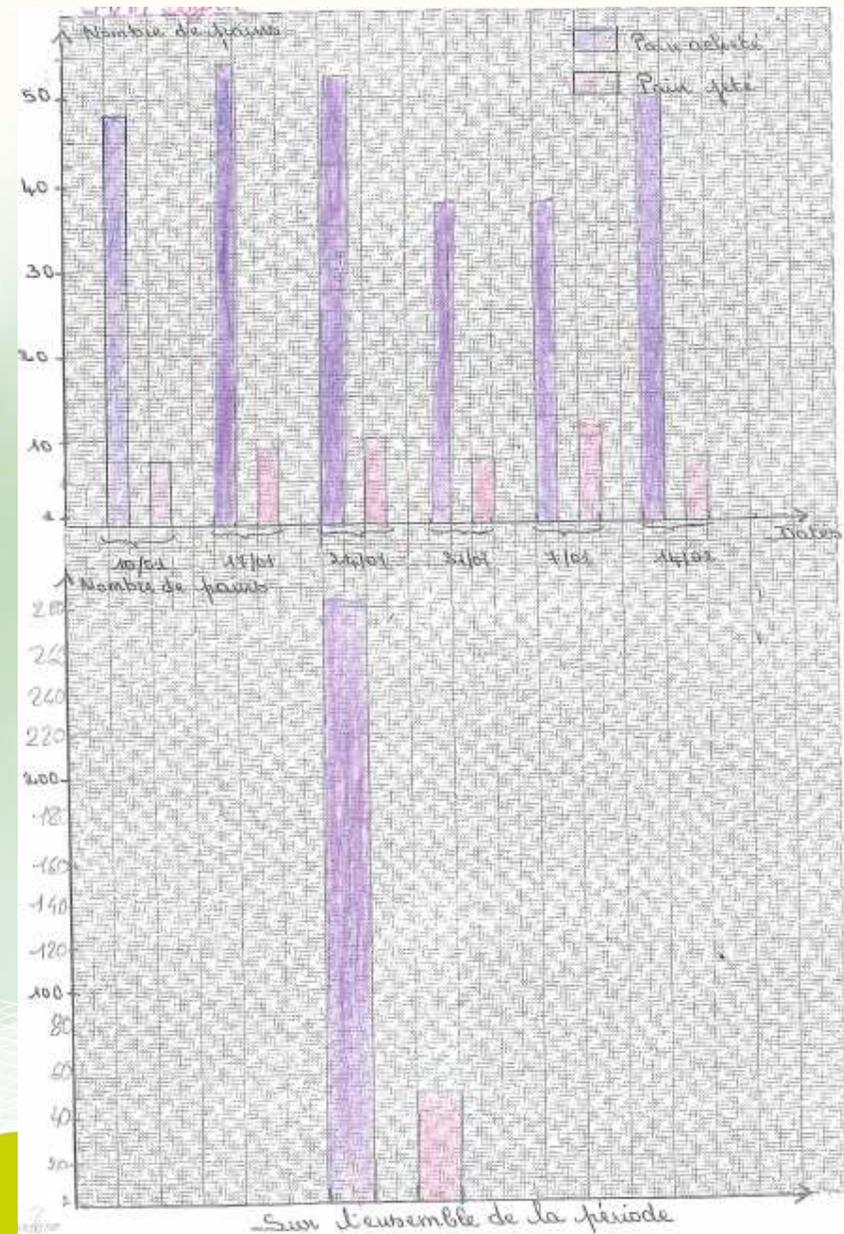
$$19,2 : 48 = 0,4$$

Un pain pèse 400 g.

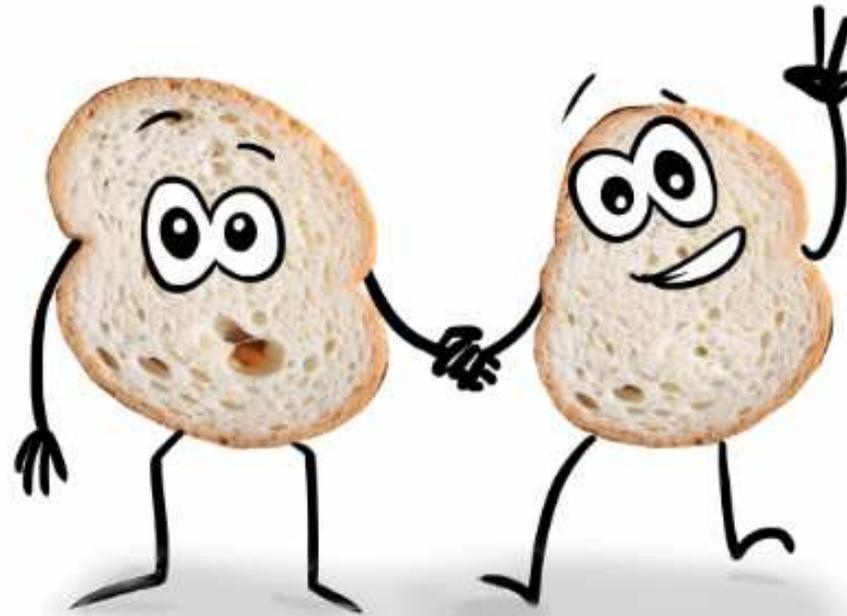
$$\begin{array}{r} 192 \\ 0 \\ \hline 48 \\ 192 \\ \hline 0 \end{array}$$

2) Compléter le tableau ci-dessus.

3) Compléter les diagrammes en bâtons.



2 tranches c'est bien !



J'en reviens ...
Je reviens !





LE COUPE-SECTIONS WEDGE CUTTERS

- Coupe en 4, 6, 8 ou 12 sections au choix
- Coupe tous les fruits et légumes sans stone
- Jeu de lames et accessoires interchangeables
- Efficacité : coupage de fruit dans un unique coupe régulier
- Boîte tenue sur le plan de travail assurée par 3 sésoutes
- Sécurité : aucun contact avec les lames
- Hygiène : fabrication en acier inoxydable et matériaux composites résistants aux agents bactériens, permettant le passage au lave-vaisselle
- Marque NF Hygiène Alimentaire
- Ecartement des lames permettant l'aération d'un bac de récupération 15 litres

- Options accessoires :
- Coupe-pommes de luxe 5 ou 8 sections. (1)
- Coupe-œufs 5 sections. (2)
- Équeurateur à tomates. (3)

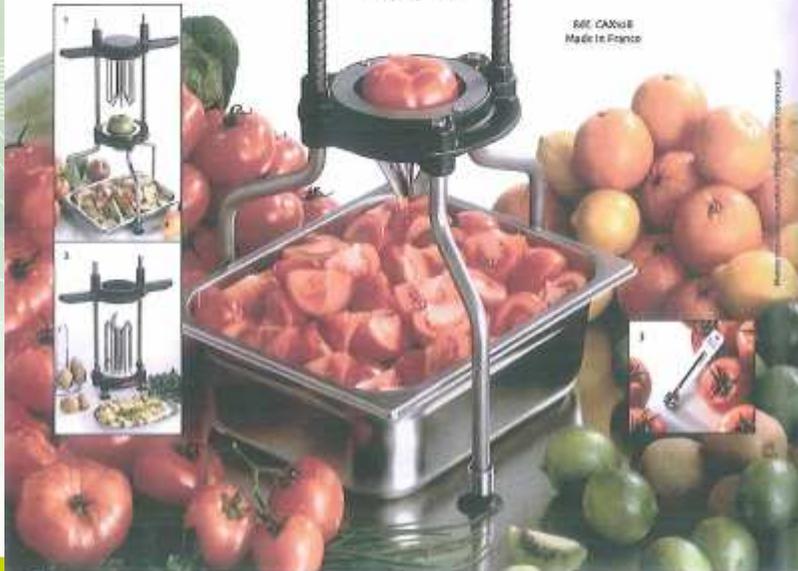
- Poids net : 3,500kg (selon les équipements)
- Hauteur : 58cm
- Largeur : 26cm
- Longueur : 26cm

- 4, 6, 8 or 12 sections at choice
- Cuts all fruits and vegetables without stone
- Interchangeable set of blades
- Efficiency: produces uniform wedges, the fruits being perfectly adjusted
- 3 suction cups provide a good stability
- Safety: no contact with blades
- Hygiene: made in stainless steel and very tough composite materials for cleaning in dish washer
- Spine between feet allows you to use container type gastronomy

- Accessories (option):
- Apple corer and wedger 4 or 8 sections. (1)
- Egg slicer 5 sections. (2)
- Tomato coring tool. (3)

- Net weight: 3,200kg (H- according equipment)
- Height: 58cm
- Width: 26cm
- Length: 26cm

Ref: CA2018
Made in France



La marque "NF HYGIENE ALIMENTAIRE", délivrée par AFNOR CERTIFICATION, 3 rue Francis de Pressensat 93515 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX certifie la conformité au règlement N°1831 pour l'aptitude au nettoyage.

Collectif Régional
d'Éducation à l'Environnement
Auvergne

PUY-DE-DÔME
CONSEIL GÉNÉRAL
DU RELIEF ET DES HOMMES



Cuisse de poulet remplacée par des pilons de poulet



Cé koi ça???

Communication:

Des menus:

- Affichage du menu, des plats: où, comment???
- Préparation « maison » ??
- Produits locaux, BIO, agrilocal, local..., BIO et local??
-

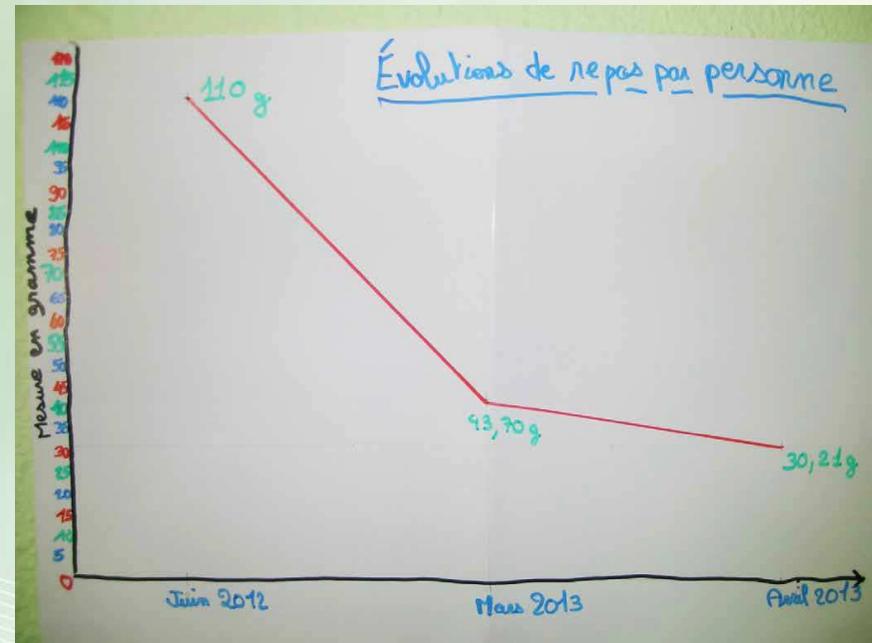
Auprès des convives:

- Un rappel a été fait lors des formations « BPH »: tenue propre, hygiène: corporelle, BPH et HACCP, courtoisie, politesse, dialogue, conseil,
- Les élèves connaissent-ils les cuisiniers? Badge thermocollé.

Collège du Puy-de-Dôme

Saison	Fait Maison	Approvisionnement		
		Local	Bio	
X	X	X	X	lundi 7 octobre 2013
	X	X		Carottes râpées Ferme de la Coccinelle
	X	X		Bœuf bourguignon né, élevé et abattu en France
		X		Purée Boisseret
				Saint Nectaire Ferme Dessaigne
				Compote
Saison	Fait Maison	Approvisionnement		
	X			mardi 8 octobre 2013
				Salade de riz
	X	X		Cuisse de poulet
		X		Carottes Vichy GAEC de l'Auzon
				Bleu d'Auvergne Ferme Champlot
X				Raisin

Les chiffres parlent!



- Sur 16 pesées tests : **-38% de gaspillage**
- **Repas « challenge zéro gaspi » :**
Salade crudités-sauté de porc-pommes de terre rissolées-camembert-½ pomme/poire **50 grammes GA/plateau >> -66%**
- **Repas « concerté »** (collaboration agents-élèves) :
Melon-Pizza-Yaourt-Compote **13 grammes GA/plateau >> -83%**

**Laboratoire Vétérinaire et Biologique
du Conseil général du Puy-de-Dôme**

Téléphone: 04 73 90 10 41

Fax: 04 73 9161 04.

CREE Auvergne

cree.auvergne@orange.fr

Téléphone: 04 73 28 31 06



PUY-DE-DÔME
CONSEIL GENERAL

du relief et des Hommes



**Collectif Régional
d'Éducation à l'Environnement**
Auvergne



PUY-DE-DÔME
CONSEIL GENERAL
DU RELIEF ET DES HOMMES