



INFORMATION RESTAURANT SCOLAIRE PROJET ZERO GASPI

Depuis quelques jours, les enfants fréquentant le restaurant scolaire participent au projet « zéro gaspi » mis en place par Kevin accompagné de Marjorie et Nariman.

Les missions des enfants :

- 1- Trouver des solutions simples pour limiter la production de déchets, pour éviter le gaspillage.
- 2- Valoriser les déchets. La quantité d'ordures ménagères non recyclables, jetée au Balançon, sera ainsi réduite.

Ce projet s'inscrit dans le projet « zéro déchet » mis en place par la communauté de communes Cœur du Var.

LES ACTIONS :

1 : LE TRI :

Mise en place de conteneurs de recyclage dans la salle de restauration.

Les enfants participent activement au tri sélectif en utilisant systématiquement les poubelles de recyclage : un bio seau pour le compost, poubelle jaune pour les emballages, papiers y compris les serviettes.



2 : LE GOUT :

Le goût des enfants évolue régulièrement jusqu'à l'âge adulte. De ce fait, les agents de cantine suggèrent aux enfants de « goûter » les plats proposés, qui, finalement, sont souvent appréciés. La quantité de déchets alimentaires est alors réduite.



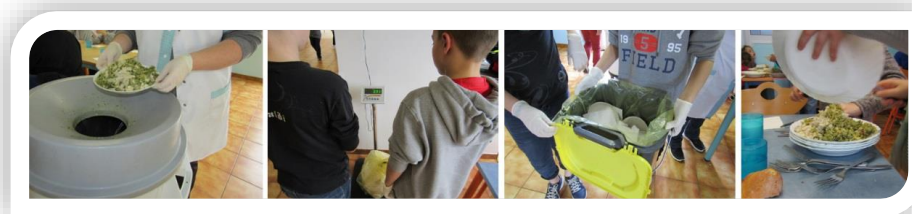
3 : LA VISUALISATION :

Au réfectoire, les déchets produits sont pesés chaque jour, jusqu'aux vacances, avec l'aide d'enfants volontaires.

Un poids total est calculé en fin de semaine, le tout sera transmis aux classes de CM2 pour la construction de graphiques. Les résultats sont affichés dans la salle de restaurant, à la vue des enfants.

Afin de sensibiliser les esprits, les résultats sont comparés à des objets du quotidien.

La semaine avant les vacances 41,6 kg de déchets collectés dans la salle des primaires l'équivalent de 42 bouteilles de lait ou le poids d'un poulain !!! 🐎



Les enfants et les agents sont fiers de participer à ce beau projet pour l'environnement et, sont convaincus que la courbe du poids des déchets baissera de semaine en semaine....

Le Pôle enfance,



LETRIACOEUR.FR

