

Conférence finale du projet Miniwaste Rennes, les 20 et 21 novembre 2012



Synthèse des présentations et débatsⁱ – atelier 2 « Gérer les déchets de cuisine et limiter le gaspillage alimentaire »

SYNTHESE DE L'ATELIER 2 – 23/11/2012

Quelques chiffres clés :

-50% de la production alimentaire est jetée en Europe et 1/3 dans le monde ce qui représente une perte de 500 à 600€ par famille française.

-37% de l'empreinte écologique globale est lié à l'alimentation

Pistes pour limiter le gaspillage alimentaire

- *Après du public scolaire :*

-l'éducation au goût se fait dès tout petit

-rendre le convive acteur : faire participer les enfants à l'élaboration des menus et des plats et expliquer la composition

-mettre en place un accompagnement pendant les repas en, restaurants scolaires afin d'expliquer le menu proposé, sensibiliser au goût des aliments, faire découvrir des nouveaux menus

-importance de (ré)apprendre à cuisiner, de proposer une cuisine alternative (moins de viande, aliments et modes de cuisson exotiques)

- *Après du grand public :*

-donner des équivalences (exple : ce que représente le gaspillage alimentaire en nombre de baignoires d'eau), des images pour prendre la mesure des quantités gaspillées

- *Après des équipes des restaurants scolaire/collectif*

-le service à table génère moins de pertes

-motiver le personnel et l'impliquer dès la phase diagnostique.

-réaliser un diagnostic qualitatif, accompagner, avoir une reconnaissance des services communaux, des élus
Donner du sens au projet pour éviter les positions réfractaires, limiter les préjugés

ⁱ Seul le contenu des présentations fait foi.