Gestes Eco-responsables mis en place au Restaurant Scolaire

La production des repas est réalisée sur place avec des produits bruts et frais.

*Tri des déchets et valorisation des bio-déchets

- cartons, emballages, papiers
- déchets industriels banals (plastiques, pots yaourts souillés, boîtes de conserve...)
- bio-déchets (épluchures, restes alimentaires.)

Contrairement à la rumeur, les déchets sont effectivement revalorisés en biogaz. C'est la méthanisation des bio-déchets qui a été choisie plutôt que le compost : les camions qui servent au transport des bio-déchets roulent au biogaz.

*La réservation des repas et la dé-réservation permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire (qui représente 30 à 40% de la pollution)

*Recours le plus possible à des circuits courts (réglementation marchés publics): producteurs locaux, production « bio » et surtout achat de produits origine France dans la mesure du possible.

*A l'essai, un bac à fruits non consommés va être mis à la disposition des élèves pour qu'ils puissent y déposer les fruits qu'ils n'auront pas consommés. Ainsi, d'autres élèves pourront les prendre. Ce bac est destiné aux Fruits uniquement : les produits laitiers sont interdits à cause de la rupture de la chaîne du froid.

*Depuis 2011, dans le cadre de la lutte contre l'obésité infantile, les sauces et le sel sont interdits en libre-service au restaurant scolaire. Ponctuellement et exceptionnellement, des dosettes sont proposées aux élèves (ketchup, sel).

*L'industrie agro-alimentaire propose très peu de produits en « vrac », donc sans emballages. Pour ces produits en « vrac » se posent plusieurs problèmes :

- l'hygiène
- contraintes techniques : manipulation de contenants qui devront ensuite être lavés, engageant de fait une consommation accrue eau/électricité/lessive.

En résumé, au restaurant scolaire, pour contribuer à protéger la planète :

*Respectons la réservation et la dé-réservation des repas.

*Respectons le tri.

***Luttons contre le gaspillage en ne prenant que ce que nous mangerons :** sur demande, il est toujours possible d'aller se resservir.

Actuellement le restaurant scolaire propose des repas dits « fléxitariens » au lieu d'imposer un régime particulier un jour par semaine par exemple.