



Projet gestion des biodéchets

Lycée Michelet - 2024



Sommaire

- 
- 1 Définition du gaspillage alimentaire
 - 2 Le gaspillage alimentaire & l'environnement
 - 3 Les actions à mener



Définition du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire correspond à « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».



Le coût et l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement



9,4 Millions de tonnes de déchets alimentaires en France

En 2024, 9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires (4 millions de tonnes encore comestibles)



58 Kg de déchets alimentaires par an

Chaque Français jette en moyenne 58 kg de déchets alimentaires par an, dont 24 kg de nourriture encore consommable. Cela représente environ un repas par semaine.



390 litres d'eau par an par habitant

L'eau gaspillée pour produire ces aliments atteint des niveaux considérables : 390 litres d'eau par an et par habitant, soit l'équivalent de plusieurs baignoires d'eau par semaine.



Sensibilisation au sein de la CMR Michelet

Phase 1 : Planification et approvisionnement

Ajuster les commandes en fonction des besoins réels grâce à des outils de prévision du nombre de repas pour éviter les surplus.

Privilégier les produits locaux, bio, ou à faible impact environnemental conformément à la loi EGALIM.

Phase 2 : Préparation des repas

Respecter les grammages préconisés pour réduire les excédents.

Optimiser l'utilisation des ingrédients pour limiter les pertes en cuisine (par exemple, utiliser les fanes de légumes pour des potages).



Sensibilisation au sein de la CMR Michelet

Phase 3 : Sensibilisation des convives

Organiser des campagnes d'information sur l'impact du gaspillage alimentaire.

Proposer des formats de repas flexibles (par exemple, demi-portions pour les élèves ayant un petit appétit).

Encourager les élèves à devenir éco-délégués, en les impliquant dans des actions de tri et de sensibilisation





MAÎTRE
CORBEAU
NE LAISSERA
PLUS TOMBER
SON FROMAGE

gaspillagealimentaire.fr



BLANCHE
NEIGE
AURAIT DÛ
CROQUER
UNE POMME
MOCHE

gaspillagealimentaire.fr



QUAND
PEAU D'ÂNE
PRÉPARE
SA GALETTE
LE PRINCE
N'EN PERD PAS
UNE MIETTE

gaspillagealimentaire.fr



RIEN NE SE
PERD, TOUT
SE CONGÈLE
AVEC LA REINE
DES NEIGES

gaspillagealimentaire.fr



À MINUIT
LE POTIRON
DE CENDRILLON
FERA UN BON
BOUILLON

gaspillagealimentaire.fr



PETIT
POUCET
A COMPRIS
COMBIEN
LE PAIN
EST PRÉCIEUX

gaspillagealimentaire.fr



LA SOUPE
DES 3 OURS
N'EST PAS
PERDUE POUR
BOUCLE D'OR

LE MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
PRÉSENTE
LES CONTES
DE L'ANTIGASPI



gaspillagealimentaire.fr

STOP
AU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



Sensibilisation au sein de la CMR Michelet

Phase 4 : Réduction des restes

Favoriser des menus attractifs et variés pour limiter les refus d'aliments.

Proposer des plats "sur demande" pour éviter de servir des aliments non consommés.

Phase 5 : Tri et valorisation des déchets

Mettre en place des systèmes de tri dans les cantines, notamment avec des tables de tri sélectif.

Valoriser les biodéchets par compostage ou méthanisation, en collaboration avec des prestataires spécialisés.





RAPPORT ENVIRONNEMENTAL

19,7 T

de biodéchets ont été collectés entre le **10/01/24** et le **20/12/24**
Ils ont ensuite été valorisés par méthanisation agricole, soit l'équivalent de :



841

smartphones rechargés
sur un an grâce au biogaz produit¹

¹ Equivalence énergétique - Sources : ADEME, Association
Technique Energie Environnement (ATEE)

OU



1

maisons de 110 m² ont
été chauffées au gaz
naturel sur un an grâce
au biogaz produit²

² Equivalence énergétique - Sources :
ADEME, Association Technique Energie
Environnement (ATEE)

ET



14748

baguettes de pain produites
par an avec le blé fertilisé par
le digestat issu de la méthanisation³

³ Equivalence matière - Sources : Artaim Conseil

ET

VOS DÉCHETS ALIMENTAIRES, DE LA FOURCHETTE À LA FOURCHE !

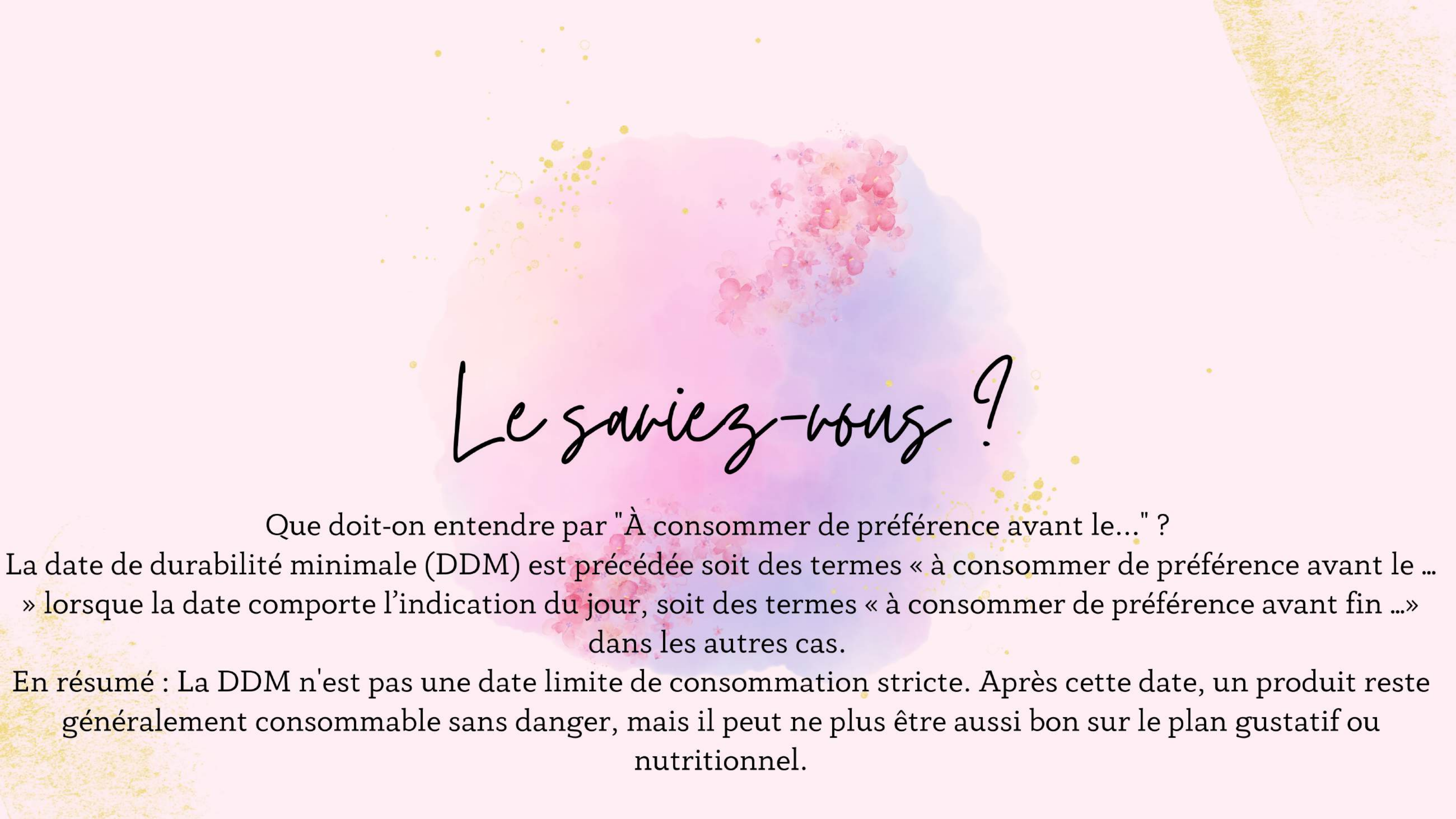


Sensibilisation au sein de la CMR Michelet

Phase 6 : Formation du personnel

Participer à des sessions de formation sur la prévention du gaspillage alimentaire, comme celles proposées par certaines régions ou organismes publics.





Le saviez-vous ?

Que doit-on entendre par "À consommer de préférence avant le..." ?

La date de durabilité minimale (DDM) est précédée soit des termes « à consommer de préférence avant le ... » lorsque la date comporte l'indication du jour, soit des termes « à consommer de préférence avant fin ... » dans les autres cas.

En résumé : La DDM n'est pas une date limite de consommation stricte. Après cette date, un produit reste généralement consommable sans danger, mais il peut ne plus être aussi bon sur le plan gustatif ou nutritionnel.