Le gaspillage alimentaire à la cantine,

ON NE MANGE PAS DE CE PAIN LÀ !

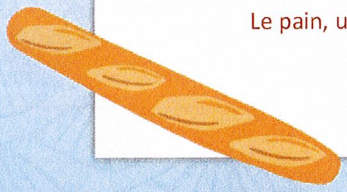
Le gaspillage alimentaire a des **conséquences environnementales** (utilisation d'eau, d'énergie, émission de pollution… qui auraient pu être évitées), mais également des **conséquences éthiques**, et **économiques**.

Sachant qu'il faut 1.000 litres d'eau pour produire un kilo de farine :

Chaque baguette de pain jetée à la poubelle correspond à une baignoire pleine !

Le pain, un aliment symbolique, peu onéreux, mais souvent gaspillé en grande quantité…

Il y a pourtant plusieurs astuces pour en limiter le gaspillage !



Evaluer le gaspillage alimentaire à la cantine :

Ça ne mange pas de PAIN …!

Avec un « gâchis-mètre » (un sac à pain, ou un bac transparent), pendant une semaine, y collecter le pain non consommé, peser en fin de semaine, puis refaire l'expérience avec l'objectif de réduire cette quantité.

Réduire le gaspillage : il y a du PAIN sur la planche !

Sensibiliser les convives (affiches dans le réfectoire, animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire…)

Servir le pain en petits morceaux, apprendre aux enfants à commencer par un morceau, puis d'en redemander si besoin.

Astuce : ne pas mettre le pain tout de suite sur la table, et plutôt le servir à la fin de l'entrée, cela évitera que les enfants commencent par grignoter du pain en attendant le reste.

S'il y a régulièrement du gaspillage, on peut envisager de revoir à la baisse les quantités de pain commandées.

Que faire des restes de pain ?

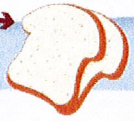
On peut proposer de garder les restes consommables pour le goûter du soir… Et plutôt que de les jeter à la poubelle, **pour une bouchée de PAIN** on peut cuisiner ce qu'il restera…

Il existe plusieurs recettes permettant de cuisiner du pain sec (croûtons, pain perdu, chapelure, en l'incluant dans de la farce, du pudding…).

Ça va partir comme des petits PAINS !

CROÛTONS DE PAIN

PAIN PERDU



CHÂPELURE

Soyons bons comme du bon PAIN !

On peut aussi donner le pain non consommé pour l'alimentation des animaux (centre équestre, zoo, fermes…). Et sinon… **ce sera du PAIN béni** pour le compost

YVELINES RESTAURATION

DÉVELOPPEMENT DURABLE