



NOS PROPOSITIONS POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA CANTINE

- CHOISIR la quantité d'aliments qu'on nous sert.
- FAIRE des portions adaptées à l'appétit des élèves (« plats S », « plats M », « plats L », « plats XL »).
- FAIRE une table avec ce qui a été pris par certains mais non entamés et qui pourrait être mangé par ceux qui ont plus d'appétit (ex : yaourts non-entamés...).
- PROPOSER des récompenses pour les bonnes actions anti-gaspillage.
- DONNER une nouvelle vie à certains aliments (ex : transformer le pain en pain perdu ou en chapelure).
- ACHETER en vrac les fruits et légumes.
- FAVORISER le « fait maison ».
- FAIRE des poubelles de recyclage dans les cantines.
- FAIRE un potager pour recycler les déchets en faisant du compost.
- DONNER les déchets comestibles aux animaux de la ferme si c'est possible autour du collège.
- SENSIBILISER les élèves par des slogans affichés à la cantine.

NOS PROPOSITIONS POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA MAISON

- FAIRE des listes de courses pour acheter uniquement ce dont on a besoin.
- ACHETER en vrac dans des bocaux de verre ou dans des sacs en tissu.
- NE PAS JUGER les aliments sur le physique (ex : acheter des « légumes moches »).
- CONSERVER les aliments dans des bocaux de verre.
- FAIRE du compost à la maison, si possible, et TRIER les déchets.
- UTILISER des produits locaux / bio / de saison.
- ADAPTER les quantités cuisinées à ce qu'on mange.
- SE SERVIR des doses raisonnables.
- FAIRE des goûters-maison.
- DONNER une deuxième vie aux aliments si c'est possible : repas de restes, jus/soupes/purées réalisés avec les fruits et légumes moches/laid, transformer le pain en chapelure...
- CONGELER les restes, si possible.
- APPRENDRE à différencier les étiquettes (« DLC » / « DLUO » ou Date de Durabilité Minimale « DDM »).
- DONNER aux associations ou directement aux personnes dans le besoin.
- FAIRE ATTENTION à la chaîne du froid.
- DEMANDER des doggy-bags au restaurant pour emporter les restes à la maison.





NOS PROPOSITIONS POUR LUTTER COLLECTIVEMENT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (A L'ECHELLE DU QUARTIER, DE LA VILLE, DU DEPARTEMENT,...)

- ORGANISER des collectes dans les quartiers pour donner aux associations.
- FAIRE un compost collectif de quartier.
- DONNER des cours si possible gratuits et PROMOUVOIR la cuisine des légumes moins jolis et des restes...
- INSTALLER des frigos collectifs pour mettre à disposition la nourriture encore consommable.
- INSTALLER des associations à côté des frigos pour que des chefs puissent cuisiner cette nourriture.
- PERMETTRE aux associations de récupérer la nourriture dans les magasins.
- FAVORISER l'installation de nouvelles associations d'habitants dans les cités.
- METTRE des bacs à compost à côté des supermarchés.
- METTRE des affiches sur du papier recyclable dans la rue / ou sur tous autres supports de communication.

NOS PROPOSITIONS POUR LUTTER SENSIBILISER LES AUTRES ET PARLER DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUTOUR DE NOUS

- QUOI? Sensibiliser l'entourage contre le gaspillage alimentaire permet l'économie de nourriture afin de réduire l'impact sur l'environnement.
- POURQUOI? Réduire les consommations inutiles ; économiser et mieux tirer profit des ressources naturelles accessibles.
- COMMENT? Affiches de communication ; campagnes de sensibilisation ; en parler autour de nous ; prestations orales ; démonstration de différentes solutions...
- UTILISER les réseaux sociaux pour communiquer sur le sujet.
- DEMANDER à des personnalités importantes d'en parler (You-tubeurs, footballeurs, chanteurs,...)
- FAIRE venir des intervenants dans les collèges pour que les collégiens en parlent ensuite à leurs parents.

NOUS, COLLEGIENS DE PROVENCE, MEMBRES DU CONSEIL DEPARTEMENTAL DES JEUNES, TITULAIRES ET SUPPLEANTS, NOUS ENGAGEONS TOUS ENSEMBLE DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

