

OBJECTIFS

Introduction de **produits Bio** et réduction du **gaspillage alimentaire**

... auprès de **deux collèges test** sur l'année scolaire 2016-2017

Collège Camille Guérin St Méen-le-Grand (35)

380 élèves
360 repas le midi + 30 internes
Coût matière / repas : environ **1,60 €**
Tarif du repas : **2,95 €**
Personnel : **5 ETP**
Produits Bio déjà introduits : **très faible pourcentage** (yaourts exclusivement)

Collège Anne de Bretagne Rennes (35)

800 élèves
720 repas le midi + 40 internes
Coût matière / repas : **1,94 €**
Tarif du repas : **2,95 à 3,70€**
(en fonction du nombre de repas)
Personnel : **9 ETP**
Produits Bio déjà introduits : **18 %**

COMMENT ?

Volet 1 : Diagnostic

- **Diagnostic** en cuisine et sur temps de repas
 - **Sondage** auprès des élèves
- **Pesées** et installation d'un **gachimètre** pain

Volet 2 : Sensibilisation

- Sensibilisation des **élèves** au gaspillage et à l'Agriculture Biologique
- Sensibilisation des **parents d'élèves et équipe pédagogique**
- Sensibilisation de **l'équipe cuisine** à l'intérêt du manger Bio

Volet 3 : Actions

- Propositions d'actions pour **réduire le gaspillage alimentaire**
- Propositions d'actions pour **d'autres leviers d'économies**
- Propositions de **scénarii** pour l'introduction de produits Bio

Volet 4 : Evaluation et pérennisation

- Evaluation des **économies** réalisées
- Ajustement d'un **plan d'introduction des produits Bio** et préconisations



Organisation de pesées au collège Camille Guérin (St Méen-le-Grand)



Installation d'un gachimètre pain au collège Camille Guérin (St Méen-le-Grand)