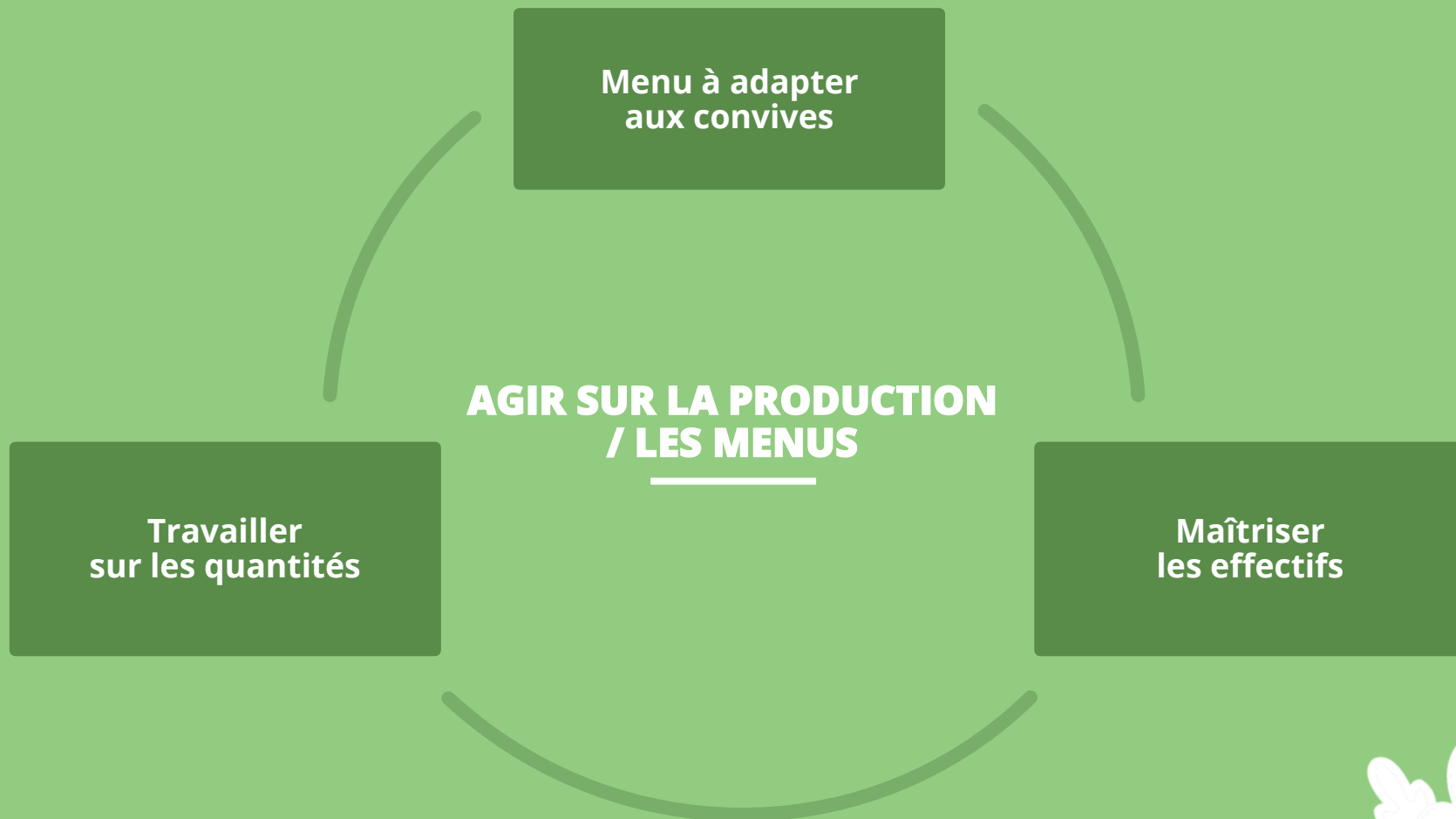
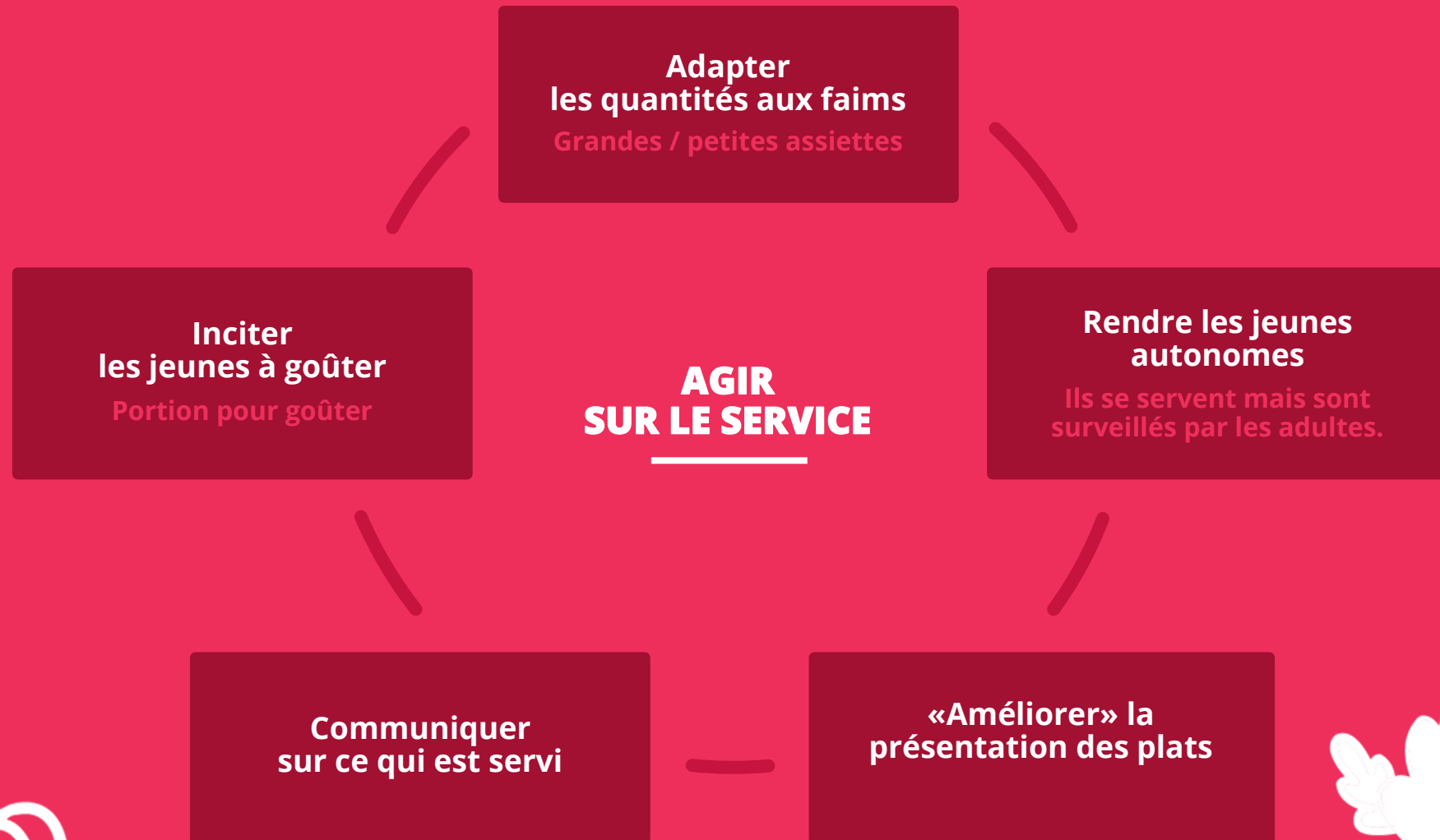


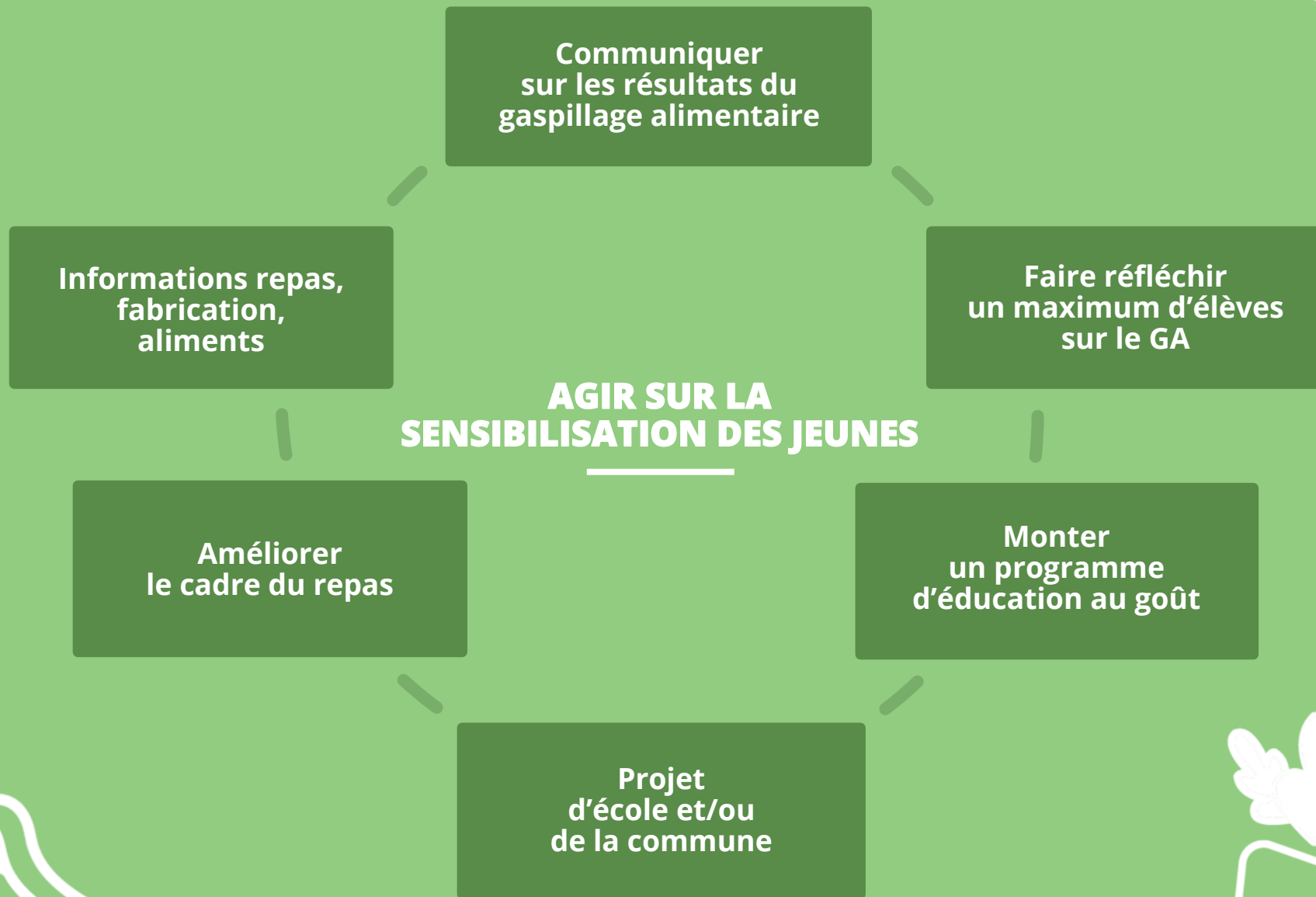
LES ESSENTIELS



LES ESSENTIELS



LES ESSENTIELS



SYNTHÈSE DES ACTIONS PRIORITAIRES

Réduire le gaspillage alimentaire

AGIR SUR LA PRODUCTION / LES MENUS

Menu à adapter aux convives

Travailler sur les quantités

Maîtriser les effectifs

AGIR SUR LE SERVICE

Adapter les quantités aux faims
Grandes / petites assiettes

Inciter les jeunes à goûter
Portion pour goûter

Communiquer sur ce qui est servi

«Améliorer» la présentation des plats

Rendre les jeunes autonomes
Ils se servent mais sont surveillés par les adultes.

AGIR SUR LA SENSIBILISATION DES JEUNES

Communiquer sur les résultats du gaspillage alimentaire

Informations repas, fabrication, aliments

Améliorer le cadre du repas

Projet d'école et/ou de la commune

Monter un programme d'éducation au goût

Faire réfléchir un maximum d'élèves sur le gaspillage alimentaire