

LA MISSION ZÉRO GASPI REVIENS AVEC UN NOUVEAU CHALLENGE

Mission Gaspi **365** *le défi*

A LA CANTINE

Chaque jour, je mange un repas équilibré et applique les réflexes anti-gaspi!

A tout moment **le défi 365** peut-être lancé!

La table qui aura le moins gaspillé, gagnera 1 des 8 magnets à collectionner.



A LA MAISON

Je ramène mon magnet à la maison et continue à adopter les éco-habitudes de consommation apprises à la cantine.

En plus toute la famille peut s'y mettre !

Comme ça on fait du bien à son corps, à la planète et au budget aussi !



DE L'ÉCOLE, À LA MAISON

Une personne jette en moyenne 20 Kg d'aliments encore consommables par an. Avec le gaspillage produit en une année, à l'échelle de la ville d'Avignon, on pourrait faire manger les 4 500 convives des cantines scolaires pendant ... 5 ans !

Si le gaspillage impacte notre planète, il touche aussi notre pouvoir d'achat : plus 500 euros par an et par foyer.

Voilà de bonnes raisons d'adopter les bonnes éco-habitudes de consommation à la maison !

le défi 303 mettra en jeu dans chaque école des magnets "anti-gaspi" à collectionner. Ces petites récompenses permettront de **gratifier les jeunes convives dans leur démarche éco-responsable et d'aider les familles dans la lutte anti-gaspi !**

UNE IMPLICATION COLLECTIVE

La **Mission Zéro Gaspi** évolue grâce l'implication de tous les acteurs de la pause méridienne de la ville.

Un groupe pilote de responsables de restaurants scolaires volontaires, a collaboré pendant plusieurs mois pour proposer aux jeunes consommateurs le nouveau challenge : **le défi 303** !

Les échanges, constats, propositions... faites par les agents de la ville, convives, jeunes élus du conseil municipal des enfants, enseignants... permettent l'identification de nouveaux vecteurs de gaspillage et la mise en place

d'actions concrètes visant à réduire le gaspillage alimentaire dans nos cantines : Aujourd'hui nous luttons contre le bruit, oeuvrons à améliorer le climat et l'accueil proposé dans les restaurants scolaires pour diminuer le gachis !



UN DÉFI DE TAILLE ...

Le gaspillage alimentaire représente 3,3 gigatonnes de CO2 rejetés par an (soit 5 fois plus que l'empreinte carbone annuelle de la France !). Un tiers de la production mondiale de nourriture part à la poubelle chaque année... si ce constat nous donne froid dans le dos, il fait aussi surchauffer la planète !

Cependant face à ces chiffres colossaux, des gestes simples peuvent tout changer : en adaptant nos habitudes de consommation au quotidien, on lutte contre le gaspillage alimentaire. On participe, aussi, activement à la lutte contre le réchauffement climatique !

C'est par une approche positive et ludique, que nous avons souhaité sensibiliser les jeunes convives de la ville, qui seront les "consommateurs" de demain.

En plus du trophée "inter-cantine" mettant en compétition tous les restaurants scolaires Avignonnais, des challenges réguliers seront proposés et récompenseront les convives les plus éco-responsables de chaque cantine publique !

De quoi motiver un maximum de jeunes consommateurs à adopter, dès aujourd'hui, les petits gestes anti-gaspi, qui seront les bonnes habitudes de consommation de demain !

**UN PETIT GESTE DANS L'ASSIETTE ...
UN GRAND GESTE POUR LA PLANÈTE**



Mission Zéro Gaspi le défi 303

Pour son grand retour dans les cantines municipales, l'animation anti-gaspi Avignonnaise, revient avec un nouveau défi et un max de surprises pour ses jeunes convives.

Depuis 2016, la ville a déployé sur l'ensemble de ses restaurants scolaires un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire "sur-mesure", s'articulant selon 3 axes :

1 **La sensibilisation positive et ludique**, par l'intermédiaire d'un challenge "anti-gaspi" mettant en compétition toutes les cantines publiques de la ville.

2 **L'étude quantitative et qualitative du gaspillage alimentaire** sur plus de 4500 couverts /jour !

3 **La lutte contre le gaspillage**, par la mise en place de plans d'actions.

Cette initiative a permis de réduire de 50% le gaspillage alimentaire sur les restaurants scolaires de la ville en 3 ans, avec une moyenne de 50g de déchets alimentaire par convives (contre 120g de moyenne nationale *)

Pour sa reprise, **Mission Zéro Gaspi !** va encore plus loin, en dépassant les frontières de l'école et en s'invitant dans les familles, mais aussi en récompensant, dans chaque école, un maximum de jeunes éco-consommateurs grâce à son nouveau challenge : **le défi 303**

**Car la lutte contre le gaspillage alimentaire n'attend pas et nous concerne tous !
Alors, ensemble, soutenons nos jeunes à préserver leur futur.**

* source ADEME.

Rédaction S. Quenin, diététicienne-nutritionniste_Version 05.2022

