

ANNEE 2019

Mon diagnostic - Je m'engage pour lutter contre le gaspillage alimentaire !

Restaurant scolaire de Mozé-sur-Louet

Les chiffres clés



Sur un **déjeuner** par **personne** :

Déchets de préparation



1000 g

Pertes en fin de service



9 g

23
743

Restes de plats à table



0 g

Déchets d'assiettes



14 g

Pain



0 g

Emballages



1000 g

Gaspillage alimentaire

g de restes alimentaires par personne par repas
kg sur votre établissement par an

L'ADEME estime le gaspillage alimentaire à 120 g par repas pour un enfant en élémentaire.

Votre établissement est donc à **-97** de la valeur nationale.

Félicitation, essayons d'approcher le 0 g par convive !

ANNEE 2018

Résultat du diagnostic Gaspillage Alimentaire

Restaurant scolaire Mozé sur Louet

Les chiffres clés :

Sur un repas par **personne**



Déchets de préparation



16 g

Pertes en fin de service



1 g

33
1 038

Restes de plats à table



17 g

Déchets d'assiettes



13 g

Pain



1 g

Emballages



g

Gaspillage alimentaire

g de restes alimentaires par personne par repas
kg sur votre établissement par an

Le Ministère de L'Agriculture, de L'Agroalimentaire et de la Forêt l'estime à 70 g pour un enfant en primaire.

Votre établissement est donc à **-37** g de la valeur nationale.

Félicitation, essayons d'approcher le 0 g par convive !