



Gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires de Basse-Normandie



Les données proviennent de 40 établissements ayant réalisés des pesées sur au moins une semaine.

Production du gaspillage alimentaire en cuisine :

« Nourriture préparée, mais non servie aux convives et qui est jetée.

Ceci correspond au sur-plus de production»

Gaspillage exprimé en gr/pers/repas

Moyennes régionales mesurées (valeur mini - max relevé):

Restaurant avec cuisine sur place

.....
moyenne 28 grammes/personne/repas
(10 gr/repas - 45 gr/repas)



Restaurant satellite fourni par une cuisine centrale

.....
moyenne 63 grammes/personne/repas
(50 gr/repas - 80 gr/repas)





Gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires de Basse-Normandie



Moyennes régionales du gaspillage à la consommation :

« Nourriture servie aux convives, mais non consommée et jetée »

Gaspillage exprimé en gr/pers/repas

Gaspillage alimentaire de consommation (reste des assiettes, comestibles)

<i>Gaspillage de consommation en gramme/personne/repas</i>	<i>Moyenne nationale (source : MAAF)</i>	<i>Moyenne régionale</i>
Primaire	70	62
Collège	135	83
Lycée	150	114
Maison de retraite	166	nc
Etablissement de santé courte durée	228	nc

Les **meilleurs** et **moins bons** résultats en BN :



Primaires
0 et 20 gr /pers
87 gr/pers

collèges
36 gr/pers
140 gr/pers

lycées
15gr/pers
150 gr/pers