

SCOLAIRE

1 001 repas contre le gaspillage

« *Ne pas gâcher la nourriture qui fait vivre.* » Jean-Frédéric Geolier, président de 1 001 repas, souhaite appliquer cette phrase prononcée par sœur Emmanuelle et réduire le gaspillage dans les restaurants scolaires. En 2010, l'opération « 0 Gaspi », grâce à une campagne d'affichage quatre fois par an, a permis de passer de 100/150 g de gaspillage à 40/70 g. Pour réaliser des économies encore plus importantes, Jean-Frédéric Geo-

lier a créé des restaurants où les enfants se servent eux-mêmes, comme au CFA de Dijon ou au collège Saint-Pierre de Bourg-en-Bresse (moins de 10 g de gaspillage par élève). Douze établissements scolaires de la région Rhône-Alpes ont choisi cette méthode de service où le cuisinier est devant le self et non plus derrière. Objectif : atteindre 10 tonnes de déchets économisés en 2013 contre 70 actuellement.



1 001 repas a créé des restaurants où les enfants se servent eux-mêmes.

Resto gratuit pros - n°25 - avril 2011