

du **CHAMP** à la **POUBELLE** : les étapes du gaspillage



**LA CUISINE
CENTRALE**



**RESTAURANT
SCOLAIRE**

**FRUITS ET LÉGUMES
NON CALIBRÉS = JETÉS**

DES PRODUITS SONT ABÎMÉS

**PROBLEMES LIÉS AUX CONDITIONS DE
STOCKAGE** (les aliments ont pris l'humidité, la chaleur, etc.)

**PERTES PENDANT LA
PRÉPARATION DES PLATS
CUISINÉS**

COURSE À LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS

**PROBLEMES LIÉS AUX CONDITIONS DE
STOCKAGE** (les aliments ont pris l'humidité, la chaleur, etc.)

**SURPLUS DE NOURRITURE LIVRÉE,
MECONNAISSANCE DES ALIMENTS,
PLAT INHABITUEL QUI N'A PAS PLU**



Syndicat
Mixte de la
Restauration
Collective
Lédonienne



Opération réalisée avec le concours financier du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt.