

# ZÉRO GASPILLAGE AU RESTAURANT SCOLAIRE

## Résumé du projet

Titre :	ZÉRO GASPILLAGE AU RESTAURANT SCOLAIRE
Résumé :	Eviter les gaspillages Récompenser les élèves responsables Réduire les déchets produits par la restauration Chef de projet : Christian LAJOU Directeur du Lycée Professionnel Saint Front à Bergerac Téléphone : 05 53 61 58 03 christian.lajou@laposte.net
Thématique(s) :	 Développement durable
Page sur le portail :	<a href="http://www.1000projets.fr/project/1237/z+ro+gaspillage+au+restaurant+sc/">http://www.1000projets.fr/project/1237/z+ro+gaspillage+au+restaurant+sc/</a>

## Établissement(s)

Coordonnées(s) :	 <b>Lycée Professionnel SAINTE MARTHE SAINT FRONT</b> 74 avenue Pasteur 24100 BERGERAC Nouvelle Aquitaine
Diplôme(s) :	
Chef de projet :	<b>M. Christian LAJOU</b> E-mail : <a href="mailto:christian.lajou@laposte.net">christian.lajou@laposte.net</a> Téléphone :

## Habilitations et financements

Habilitations :	- Hors-quota - catégorie A
Financements :	Coût total du projet : 4 500,00 € <b>Part à financer : 3 000,00 €</b> Déjà financé : Organisme gestionnaire : 1 500,00 €

## ZÉRO GASPILLAGE AU RESTAURANT SCOLAIRE



### ZÉRO GASPILLAGE AU RESTAURANT SCOLAIRE

#### Objectifs / Intérêt du projet pour l'entreprise et pour l'établissement

- Mise en place, à la desserte du restaurant scolaire, d'un lecteur de carte (identique à celui qui actionne le retrait du plateau) permettant aux élèves qui rapportent leur plateau vide, de créditer des bonus ;
- Eviter le gaspillage et récompenser les élèves responsables par des repas offerts ;
- Inciter les familles à poursuivre l'opération à la maison ;
- Réduire considérablement les déchets produits par la restauration, ainsi que la main d'oeuvre nécessaire au traitement de ces déchets.