

ZéroGaspil^l



**Mangez tout ce que vous voulez,
mais mangez sans gaspiller !**

“Zéro Gaspil”[®] - Collectivement Responsables”

Démarche dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Zéro Gaspil'® la démarche pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Seule démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, «Zéro Gaspil'®» vise à réduire de manière significative le gaspillage alimentaire dans ses restaurants et harmoniser les bonnes pratiques.

MOINS DE GASPILLAGE

Pour un repas de 450 grammes, chaque élève jette, en France, 150 grammes d'aliments en moyenne. Sur un établissement de 100 élèves, cela représente plus de 2,4 tonnes de nourriture par an qui partent à la poubelle.

Chez Convivio, nous luttons au quotidien contre le gaspillage alimentaire. Dans nos restaurants Zéro Gaspil'®, **les déchets représentent moins de 20 grammes par élève.**

SUPPRIMER L'USAGE D'UNE ASSIETTE
permet d'optimiser les ressources énergétiques (en eau et produits lessiviels).



PLUS D'AUTONOMIE

Pas de ligne de self, pas de file d'attente !

Le principe de distribution historique des lignes de self, qui génèrent de longues files d'attente, est totalement repensé.

De nouveaux pôles de distribution, disposés au milieu de la salle du restaurant, rendent le service plus fluide et donnent une plus grande liberté de choix, pour plus de plaisir.

Les élèves passent ainsi davantage de temps à table, ce qui favorise la convivialité et le bien-être.

MANGER ÉQUILBRÉ

La liberté laissée aux élèves leur permet de se servir et se resservir selon leur appétit sur les pôles de distribution (pour les entrées et les garnitures). On y retrouve des produits frais, locaux et de saison. Préparés et mis en valeur par les équipes Convivio, ils garantissent **une alimentation saine et savoureuse**.

Un menu complet et équilibré est la source indispensable d'énergie pour tenir jusqu'au dîner.

LE « BON PLAN » ÉQUILIBRE

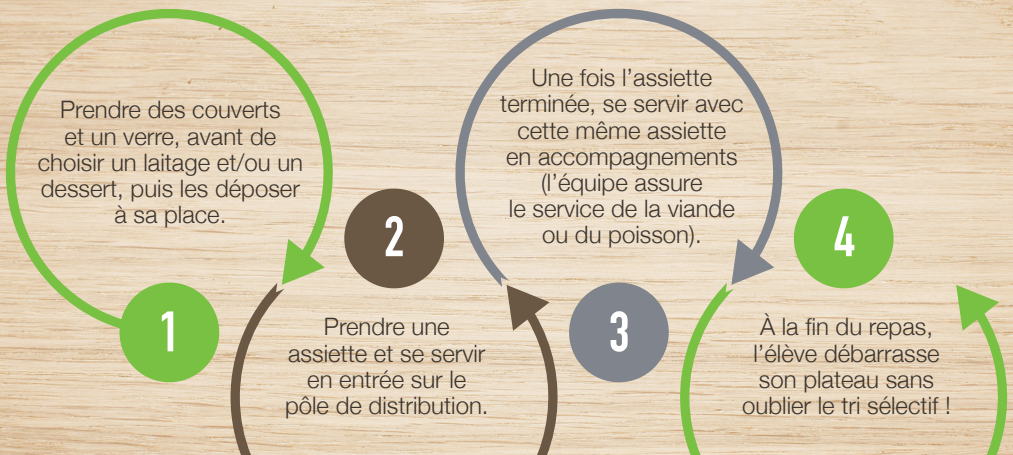
Une entrée, c'est l'occasion de manger des crudités, sources de vitamines. Le libre choix permet de goûter de tout. Mais attention, il faut aussi penser à garder un peu d'appétit pour le plat chaud, le laitage et/ou le dessert !

L'INDISPENSABLE TRI SÉLECTIF !

Indispensable dans la démarche, **le parcours des élèves se termine par le tri de leurs déchets**. La table de tri permet de dissocier les déchets alimentaires (peau de banane, os, noyau...) des autres déchets (emballage, serviette, pot de yaourt...).

Le tri demande un apprentissage. S'il n'est pas conforme, les poubelles mal triées ne sont pas acceptées au centre de tri et repartent avec les déchets non recyclables. Lorsque le tri est fait consciencieusement, on recycle mieux !

Le parcours dans un restaurant Zéro Gaspil[®]



Les 6 conseils de Convivio pour une alimentation plus équilibrée

- 1 Manger 5 fruits et légumes par jour** : pour faire le plein de vitamines et faciliter la digestion.
- 2 Privilégier au moins 3 produits laitiers par jour** : ils sont essentiels à la croissance.
- 3 Choisir des féculents ou légumineuses à chaque repas** (riz, semoule, pâtes, pommes de terre, haricots blancs ou rouges, lentilles, pois chiches, ...).
- 4 Limiter la consommation de produits très gras et sucrés** : ils doivent rester des plaisirs exceptionnels.
- 5 Boire de l'eau sans modération** : elle est indispensable au fonctionnement de l'organisme.
- 6 Et pour parfaire le tout : bouger pour se maintenir en forme !**

