

We care

# Gaspillage Alimentaire





## Introduction

Lorsqu'on pense gaspillage, l'un des premiers domaines qui nous vient à l'esprit est l'alimentaire. L'université Gustave Eiffel, c'est 15 000 étudiants, 1000 enseignants-chercheurs, et 5000 salariés.

Quand tout le monde se met à table, les quantités de nourriture, d'énergie dépensée et de potentiels déchets sont énormes.

Alors que faire pour réduire, à notre échelle comme à l'échelle du campus, l'impact écologique de nos besoins alimentaires ? Plus particulièrement, comment limiter au maximum la production de déchets ?



## Pistes de réflexion

**Le gâchis alimentaire a de multiples conséquences environnementales.**

**Néanmoins des solutions existent pour mieux consommer:**

**Le réutilisable !** Abandonner les gobelets en plastique, les couverts et assiettes jetables peut paraître compliqué, mais les solutions sont nombreuses et souvent plus pratiques.

**Ajuster les portions.** Beaucoup des déchets alimentaires sont issus des plats principaux, ou des éléments décoratifs comme les quelques feuilles de salade sur le côté de l'assiette... N'ayez pas plus gros yeux que gros ventre. Servir des quantités adaptées et personnalisées peut permettre de limiter le gâchis.

A la cafétéria, utiliser des **produits en vrac** peut permettre en amont de réduire des emballages qui ne sont pas nécessaires.

Que ça soit à la cafétéria ou avec nos propres rations, utiliser des **boîtes hermétiques réutilisables** permet de limiter l'utilisation d'aluminium ou de film plastique.

**Trier les déchets le plus tôt possible, créer des bacs à compost, recyclable, non-recyclable...**

Au lieu de vendre des bouteilles en plastiques, proposer un système de **consigne sur des bouteilles en verre** réutilisables.

Proposer des **doggy-bags** lorsque possible, sinon, pensez à vous équiper vous-même !



*We care*