Lutte antigaspillage dans les écoles

Elior, partenaire pour la restauration scolaire dont la cuisine centrale est située à Epône, sensibilise à la lutte anti-gaspillage de nos écoliers dans le cadre de notre stratégie de développement durable.



Des ateliers pédagogiques, visant à favoriser le plaisir de manger tout en privilégiant le zéro déchet "Régaler plutôt que gaspiller", sont mis en place dans nos cantines pour sensibiliser au gaspillage alimentaire.

L'écofût gradué permet de mesurer la quantité de pain pris et non consommée. Le pain non servi est utilisé pour préparer des desserts anti-gaspi comme des muffins ou des cookies en remplacement de la farine.

Cette action valorise le pain au travers de recettes gourmandes et originales.

