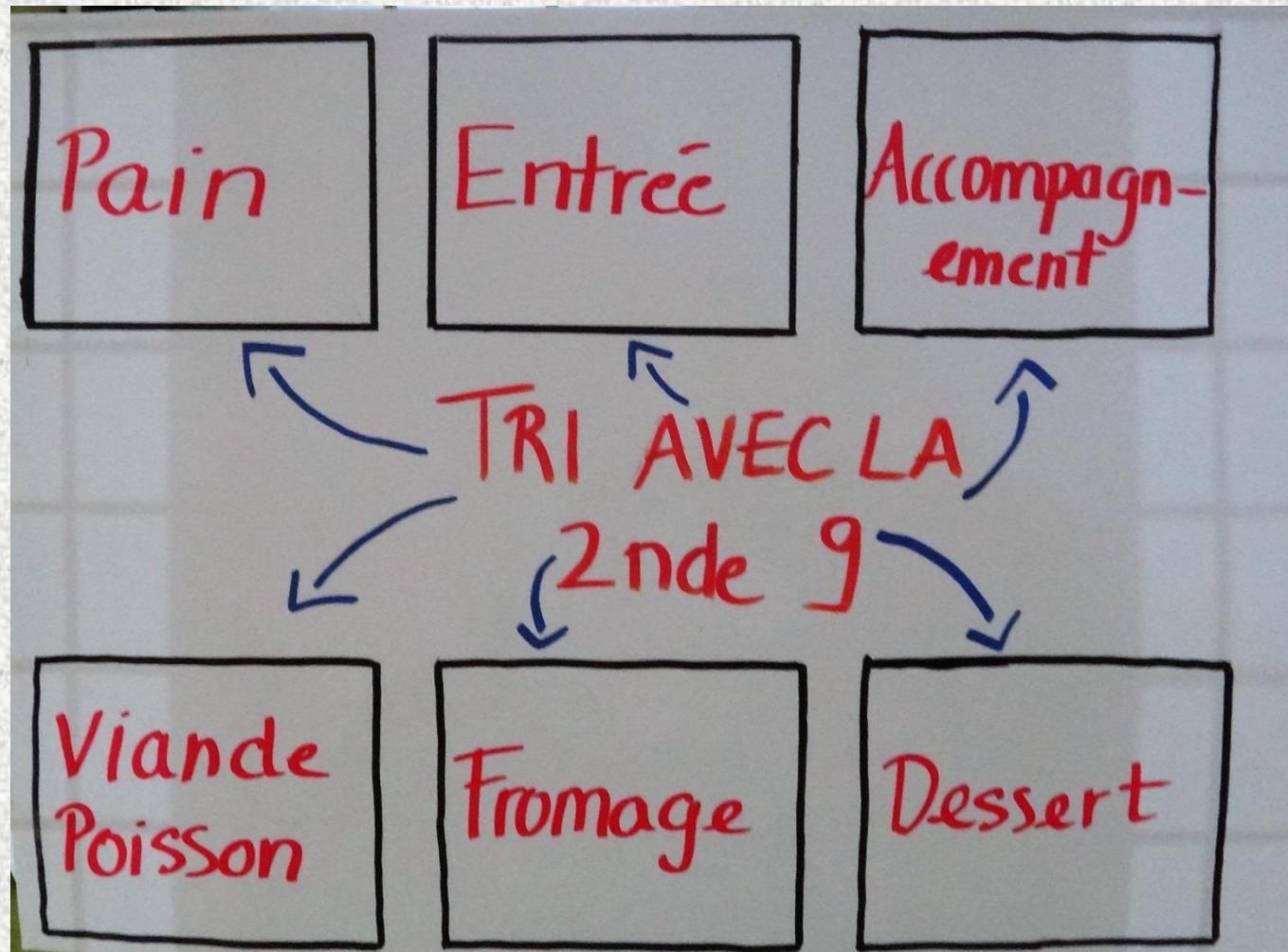


# Le tri, notre vocation !



# Notre sommaire :

- **Partie I : Pourquoi trier ?**
- **Partie II : Notre expérience**
- **Partie III : Notre bilan**



# I. Pourquoi trier ?

- **Lutter contre le gaspillage**
- **Recycler**
- **Préserver l'environnement**
- **Sensibiliser les lycéens**
- **Proposer des solutions d'avenir**



## II. Notre expérience

- Septembre 2017 :

**Idée d'un projet de lutte contre le gaspillage.**

- Novembre 2017 :

**Mise en place du projet en Méthodes Pratiques Scientifiques (MPS).**

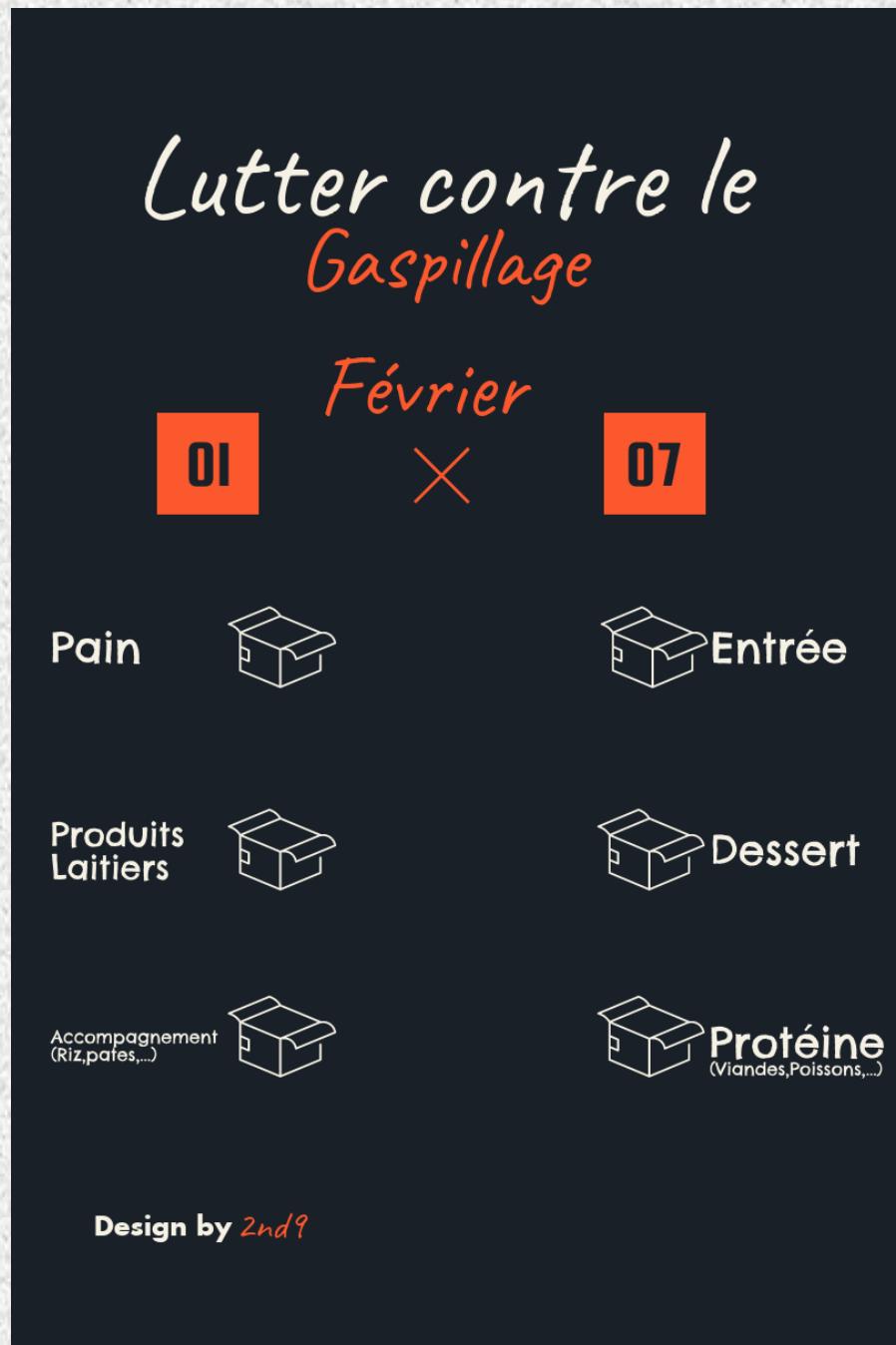
- Janvier 2018 :

**Réalisation d'affiches de sensibilisation et d'un qcm d'informations.**

- Février 2018 :

**Opération tri grandeur nature, à la cantine, du 1<sup>er</sup> au 7 Février.**

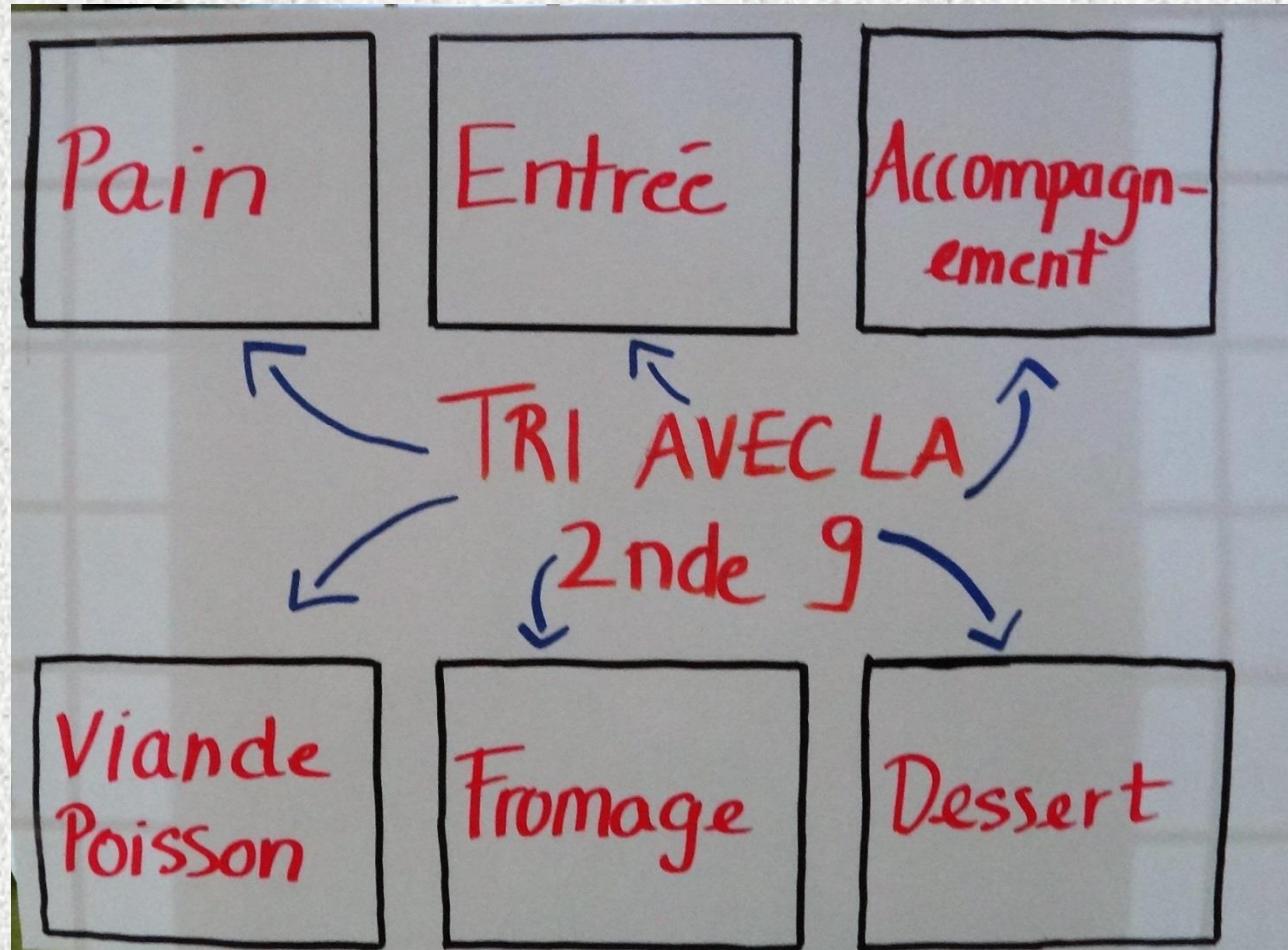
## Nos affiches :



# Notre exposition du 1<sup>er</sup> au 7 fév à la cantine :



## Notre système de tri :





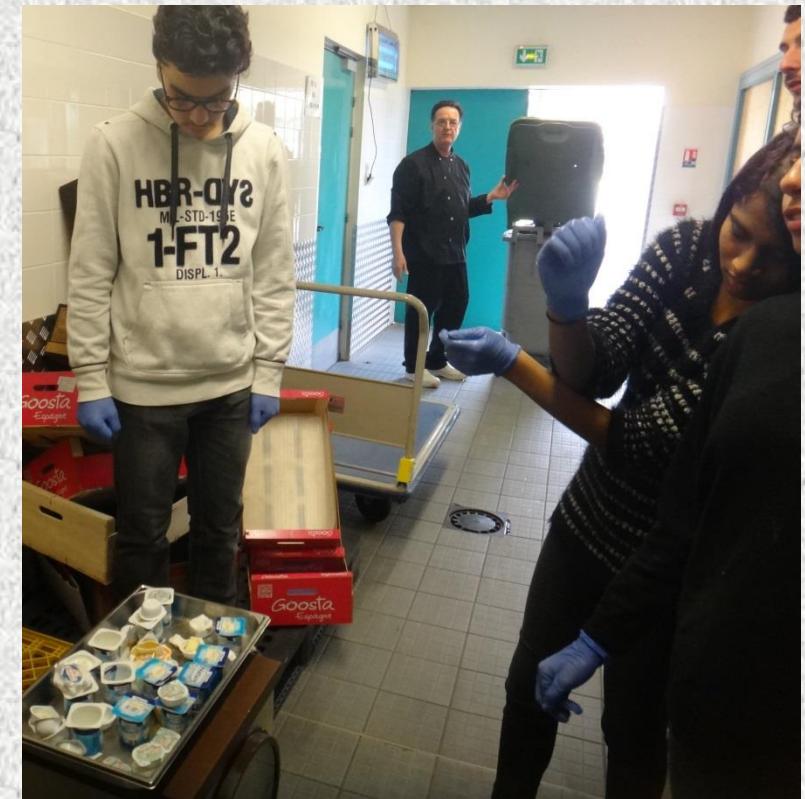
# Notre pesée des déchets :



avec le déchet plastique

↓ Pesée

	6 kg	6 kg	5 kg	4 kg 400 g
Accompagnement gâteau cake	5 kg	4,5 kg	3 kg	2 kg 400
Viandes	2,8 kg	1 kg	3 kg	
Personne				
Yogurt				
Dessert	6 kg	5,7 kg 500 g		
Fromage yaourt	2 kg 800 g	1,5 kg		
Pain			17 kg	
Poitrine	3 kg	1,8 kg		



### III. Notre bilan

	J1	J2	J3	J4	J5
Nombre de repas servis	416	310	554	532	163
Poids (kg)	380	333	452	432	179
<b>Poids d'un plateau (en g/convive)</b>	<b>913</b>	<b>1075</b>	<b>816</b>	<b>811</b>	<b>1098</b>
	<b>total en kg</b>	<b>72,6</b>	<b>65,25</b>	<b>109</b>	<b>72,2</b>
<b>Gaspillage</b>	en %	17,6%	16,9%	20,9%	14,0%
	<b>en g/convive</b>	<b>160</b>	<b>182</b>	<b>170</b>	<b>114</b>
Plateau consommé (en g/convive)	753	892	646	697	909

## Nous retiendrons :

- Opération globalement réussie.
- Compréhension des enjeux du tri.
- Gaspillage important du pain, des entrées et des serviettes en papier (+ sel et poivre) !
- Fruits et légumes pourtant bons pour la santé gâchés !



## **Nos solutions d'avenir :**

- Sensibiliser les futurs élèves.
- Organiser une deuxième campagne de tri et pesée au mois de Mai.
- Quelques idées :
  - Charger les assiettes à la demande.
  - Transformer certains déchets verts en compost.
  - Mise en place d'un « salade-bar ».
  - Un distributeur de serviettes.
  - Des morceaux de pains plus petits.