Les lycées normands s'engagent contre le gaspillage alimentaire

Au lycée Pablo Neruda de Dieppe, Steeve Cardon, le responsable de la restauration, a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire son cheval de b
equipe_restauration_lycee_pablo_neruda_diieppe.jpg
"Je travaille le plus possible avec des producteurs locaux qui nous livrent leurs produits (pommes de terre, farine, yaourt, lait, beurre, crème, légu
distributeur_yaourt.jpg, salad_bar.jpg, bar_a_legumes.jpg
Tout le monde y gagneLes élèves composent leurs plateaux suivant leurs envies et leur appétit du jour. "On essaie de cuisiner des choses qu'ils aiment
tri_selectif.jpg
Tri et compost en bout de ligneUn gros effort a également été fait en bout de chaîne. A la fin du repas, chacun se présente à la table de tri sélectif
Tout les lycées s'y mettent, La lutte contre le gaspillage de nourriture est devenue la règle dans la plupart des lycées normands. Les initiatives fleurissent. La mise en place de