



EN DIRECT DE  
LA CANTINE !

Janvier – Février 2014

## A LA UNE

### Opération « Luttons tous contre le gaspillage ! »

Sodexo a choisi la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD), qui s'est déroulée du 16 au 24 novembre 2013, pour lancer une grande opération de mobilisation sur l'ensemble de ses sites en France. Enfants, adolescents, adultes au travail, résidents de maison de retraite, ... tous ont été associés à cette opération.

#### Un objectif européen de réduction des déchets et du gaspillage alimentaire

L'opération « **Luttons tous contre le gaspillage !** » a été spécialement conçue en lien avec la SERD qui vise à « sensibiliser tout un chacun à la nécessité de réduire la quantité de déchets générée et donner des clés pour agir au quotidien aussi bien à la maison qu'au bureau ou à l'école, en faisant ses achats ou même en bricolant » (source : [www.serd.ademe.fr](http://www.serd.ademe.fr)).

#### Proposer des actions concrètes pour chacun

Avec « **Luttons tous contre le gaspillage !** », l'objectif était d'associer pleinement les consommateurs en les incitant à faire évoluer leurs habitudes, quels que soient leur âge et leur situation. Ainsi, Sodexo a développé des animations pour chacun.

Les enfants étaient ainsi invités à réutiliser les emballages usagés pour y planter des graines de basilic distribuées à la cantine. Un dépliant a également été remis à chaque enfant afin de leur donner des conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire à la cantine et à la maison.



## ZOOM NUTRITION

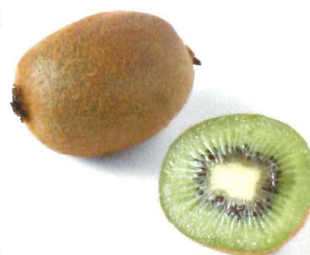
### Le kiwi pour faire le plein de vitamines

Le kiwi pousse sur une plante grimpante originaire de Chine, l'actinidia.

C'est un fruit composé à plus de 80 % d'eau qui apporte moins de 50 kcal pour 100 g.

Riche en fibres, en vitamines C et E aux propriétés anti-oxydantes, la chair du kiwi constitue également une bonne source de minéraux, notamment en potassium et magnésium.

En brochette ou en salade, en clafoutis, tarte, crumble, en dés accompagné de fromage blanc ou tout simplement coupé en deux avec une petite cuillère directement "dans la coque", le kiwi se déguste de multiples façons.



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Sodexo mène, depuis plusieurs années, de nombreuses initiatives pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires dans ses restaurants. Preuve de son engagement, Sodexo a été invité, en novembre 2012, à faire partie du Comité de Pilotage ayant présidé à l'élaboration du Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire, sous l'égide de Guillaume Garot (Ministre délégué en charge de l'Agro-alimentaire). L'objectif de ce plan est de réduire de 50% le gaspillage en France d'ici à 2025.