

LES 10 BONNS GESTES D'UN ÉLÈVE RESPONSABLE ET ENGAGÉ

1 ATTENDRE CHACUN SON TOUR, NE PAS DOUBLER

2 NE PAS FAIRE TROP DE BRUIT

3 ÊTRE POLI (DIRE BONJOUR ET MERCI)

4 RESPECTER LES LIEUX

5 RESPECTER LE TRAVAIL DES CUISINIERS

6 NE PAS JETER LE PAIN

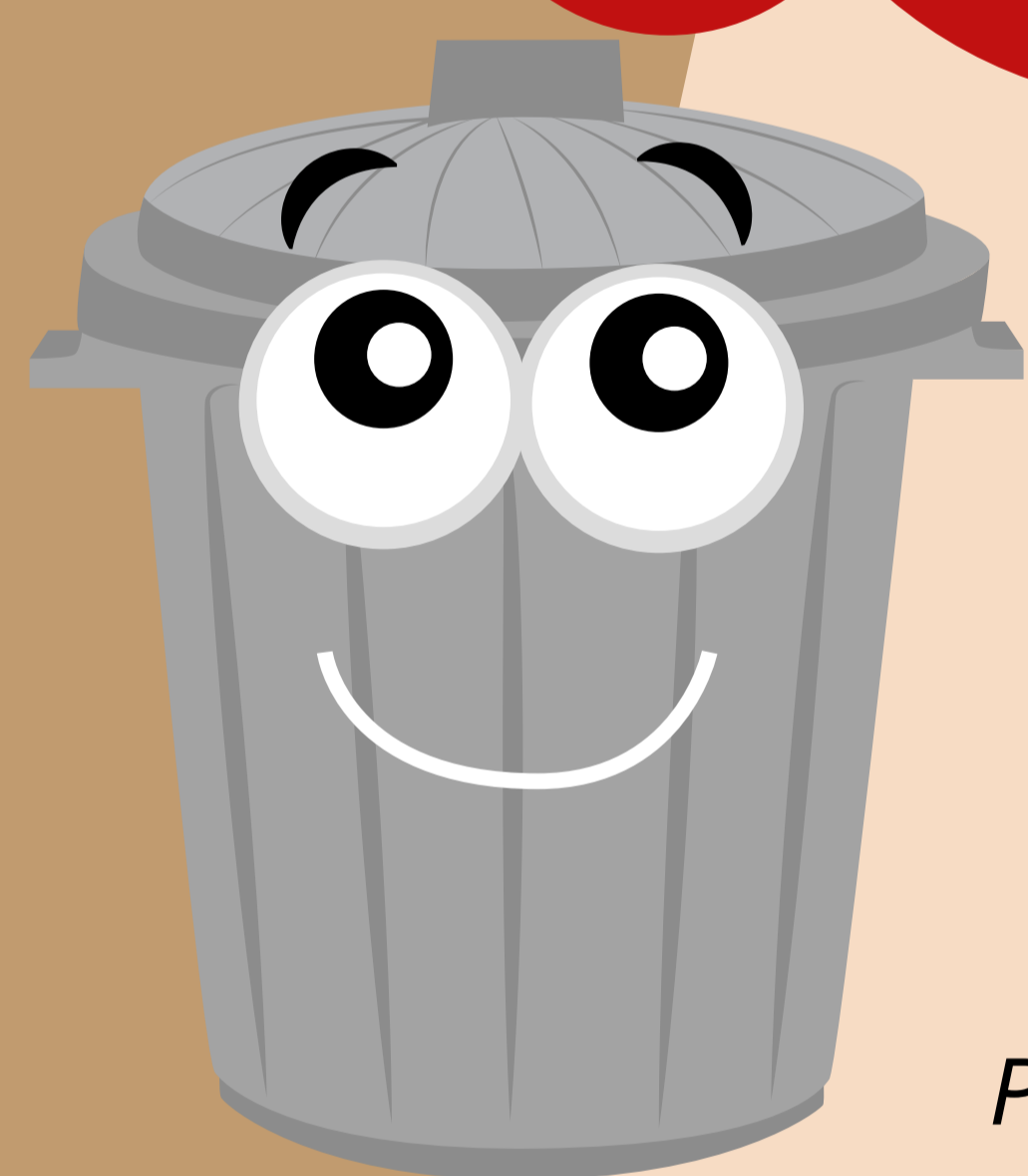
7 NE PRENDRE QUE CE QUE L'ON VA MANGER

8 ÉQUILIBRER SON PLATEAU SELON SES BESOINS ALIMENTAIRES

9 APPRÉCIER LE BON REPAS CUISINÉ AVEC SOIN

10 BIEN TRIER SES DÉCHETS DANS LES BONNES POUBELLES

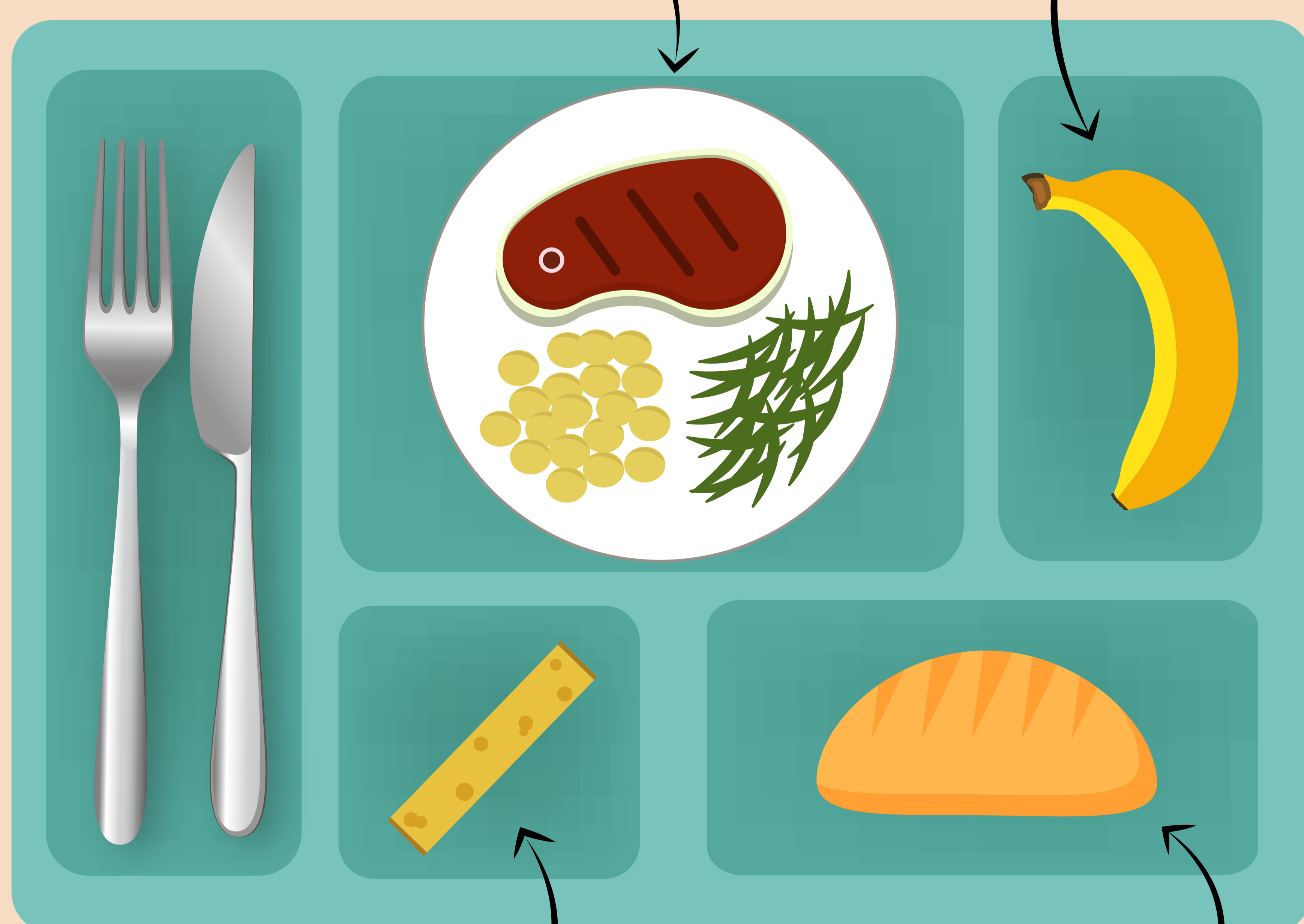
PENSES-Y



Quand tu gaspilles de la nourriture, tu gaspilles aussi des milliers de litres d'eau. Exemple ton plateau déjeuner représente :

Pour produire un kilo de viande de bœuf il faut 15 000 L d'eau !

Pour produire un kilo de fruits il faut 1000 L d'eau !



Pour produire un kilo de fromage il faut 5000 L d'eau !

Pour produire un kilo de blé il faut 1500 L d'eau !

Opération réalisée à partir des travaux des élèves éco délégués du collège de Châtillon-le-Duc. Et avec le concours financier de l'ADEME, dans le cadre du plan régional de l'alimentation (PRAlim), piloté par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF).

www.doubs.fr