



Programme Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir (GARP)

publié le 19/09/2019

Descriptif :

Une mobilisation des lycées charentais en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le guide GARP – **Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir** – "**Comment mettre en place un projet durable et fédérateur dans les lycées ?**" est **téléchargeable en ligne** [sur le site de la Région](#).

Soutenu par la Région, **le projet GARP- lauréat du Plan National de l'Alimentation**, a été initié par les lycées d'Angoulême en 2014 afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Ce projet s'est ensuite étendu aux autres lycées de Charente pour aboutir à un travail en réseau de 13 lycées. Cette mobilisation a permis de réduire de plus de 20 % le gaspillage alimentaire.

Ce document de synthèse retrace toutes **les expérimentations qui ont été menées** et propose des **pistes d'actions** concrètes et des outils pour les établissements souhaitant s'engager dans cette démarche. Le guide s'adresse à l'ensemble de la communauté éducative, mais aussi aux lycéens et aux familles.

Fort de l'ambition régionale en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire, GARP maintient son cap et oriente cette année ses actions en faveur de la communication et de la mobilisation des élèves.



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.