

FRIGO PARTAGÉ

Anti-Gaspillage

Que peut-on
trouver ou déposer
dans le frigo ?

- fruits et légumes
- du pain, du riz, des pâtes,
biscuits...
- plats cuisinés
- conserves commerciales



• AU COLLEGE PAUL EMILE VICTOR •

43 RUE FORT BAYARD, 33 420 BRANNE

SUR LE PARKING DÉDIÉ AUX PARENTS

7/7J* - 24/24H

*SAUF VACANCES SCOLAIRES

OUVERT À TOUS.
EN SOUTIEN À NOTRE PLANÈTE.

FRIGO PARTAGÉ

Anti-Gaspillage

Que peut-on
trouver ou déposer
dans le frigo ?

- fruits et légumes
- du pain, du riz, des pâtes,
biscuits...
- plats cuisinés
- conserves commerciales



• AU COLLEGE PAUL EMILE VICTOR •

43 RUE FORT BAYARD, 33 420 BRANNE

SUR LE PARKING DÉDIÉ AUX PARENTS

7/7J* - 24/24H

*SAUF VACANCES SCOLAIRES

OUVERT À TOUS.
EN SOUTIEN À NOTRE PLANÈTE.

Pourquoi ce projet est utile pour la planète ?



Aujourd'hui, les **Nations Unies** estime qu'**un tiers de toute la nourriture** produite est jetée, **avant même** qu'elle soit posée sur une table.

La nourriture jetée dans une décharge, pourrie et produit du méthane. Ce **méthane** est un **gaz à effet de serre** puissant, comme le dioxyde de carbone. Sa trop grande présence dans l'atmosphère bloque les rayons du soleil qui du coup **réchauffent énormément notre Terre**.

Par Emma Bernhard & Florentin Gensous-Capdeville

Un point sur le gaspillage alimentaire...

10 millions de tonnes de nourritures sont gaspillées en France ; alors qu'il y a de plus en plus de foyer **sous grande précarité**. 10 millions veut dire, **30 kg par habitant**, ce qui est représenté beaucoup de nourriture perdue.

C'est pour cela, que notre **projet de frigo solidaire** prend tout son sens.

Par Julian San José & Mathis Ollivier

Qu'est-ce que le frigo solidaire anti-gaspillage ?

Il sert à **recupérer les aliments non consommés**, ici au self du Collège de Branne.

Quels sont nos objectifs ?

1. **Réduire le gaspillage alimentaire.**
2. **Créer un lien social** et de solidarité entre les habitants et les acteurs du projet autour de l'alimentation.
3. **Faciliter l'accès au don alimentaire** pour les personnes en difficulté.

Par Louis Pavlata

Comment fonctionne le frigo solidaire ?

- La nourriture non consommée* du self du collège Paul Emile Victor à Branne est **empaquetée** puis **déposée** dans le frigo.
- Il est **nettoyé et rempli** tous les jours.
- La nourriture reste **24h maximum** dans le frigo pour respecter les normes d'hygiène.

On peut y trouver et y déposer :

- fruits et légumes
- du pain, du riz
- des plats cuisinés

Vous pouvez prendre mais aussi aussi y déposer de la nourriture!

Par Ilona Richard, Mila Miglietta, Maëlle Charruyer, Manon Herbes, Nina Sicard, Basque Sélène, Lysa Manon et Camille Mora.

Pourquoi ce projet est utile pour la planète ?



Aujourd'hui, les **Nations Unies** estime qu'**un tiers de toute la nourriture** produite est jetée, **avant même** qu'elle soit posée sur une table.

La nourriture jetée dans une décharge, pourrie et produit du méthane. Ce **méthane** est un **gaz à effet de serre** puissant, comme le dioxyde de carbone. Sa trop grande présence dans l'atmosphère bloque les rayons du soleil qui du coup **réchauffent énormément notre Terre**.

Par Emma Bernhard & Florentin Gensous-Capdeville

Un point sur le gaspillage alimentaire...

10 millions de tonnes de nourritures sont gaspillées en France ; alors qu'il y a de plus en plus de foyer **sous grande précarité**. 10 millions veut dire, **30 kg par habitant**, ce qui est représenté beaucoup de nourriture perdue.

C'est pour cela, que notre **projet de frigo solidaire** prend tout son sens.

Par Julian San José & Mathis Ollivier

Qu'est-ce que le frigo solidaire anti-gaspillage ?

Il sert à **recupérer les aliments non consommés**, ici au self du Collège de Branne.

Quels sont nos objectifs ?

1. **Réduire le gaspillage alimentaire.**
2. **Créer un lien social** et de solidarité entre les habitants et les acteurs du projet autour de l'alimentation.
3. **Faciliter l'accès au don alimentaire** pour les personnes en difficulté.

Par Louis Pavlata

Comment fonctionne le frigo solidaire ?

- La nourriture non consommée* du self du collège Paul Emile Victor à Branne est **empaquetée** puis **déposée** dans le frigo.
- Il est **nettoyé et rempli** tous les jours.
- La nourriture reste **24h maximum** dans le frigo pour respecter les normes d'hygiène.

On peut y trouver et y déposer :

- fruits et légumes
- du pain, du riz
- des plats cuisinés

Vous pouvez prendre mais aussi aussi y déposer de la nourriture!

Par Ilona Richard, Mila Miglietta, Maëlle Charruyer, Manon Herbes, Nina Sicard, Basque Sélène, Lysa Manon et Camille Mora.