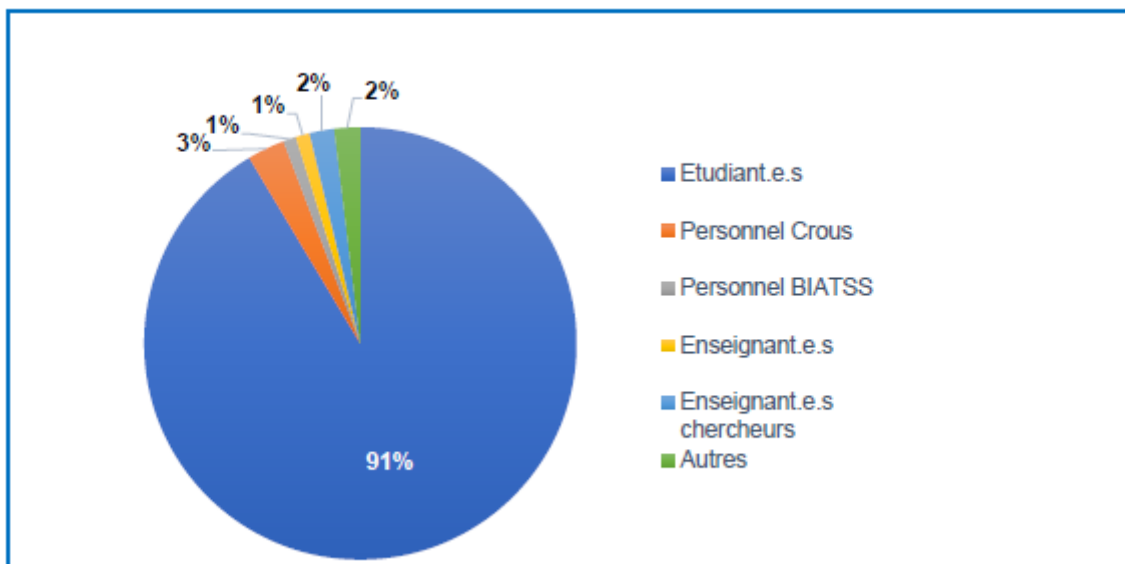


RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE SUR LE GASPILLAGE EN RESTAURATION UNIVERSITAIRE

Enquête réalisée en ligne et en face à face du 19 septembre au 31 octobre 2019.

1) 1142 personnes ont répondu à l'enquête, dont 91 % d'étudiant.e.s!

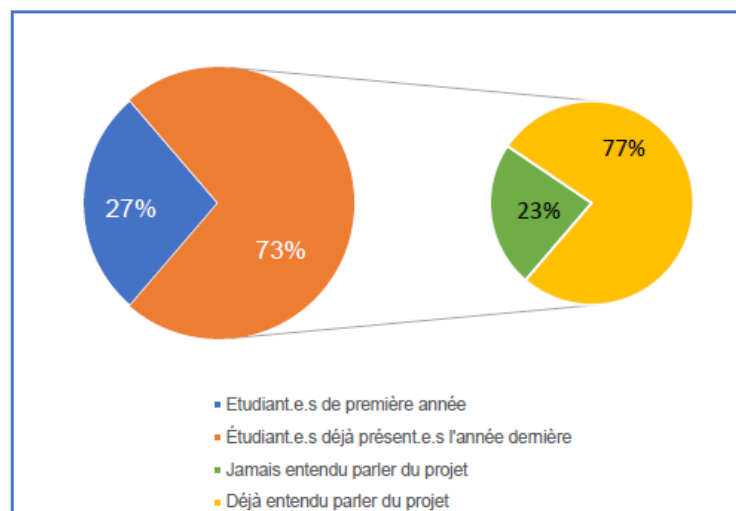
Voici l'échantillon des répondants



621 répondants pour Amiens
516 répondants pour Beauvais
5 répondants sur d'autres villes

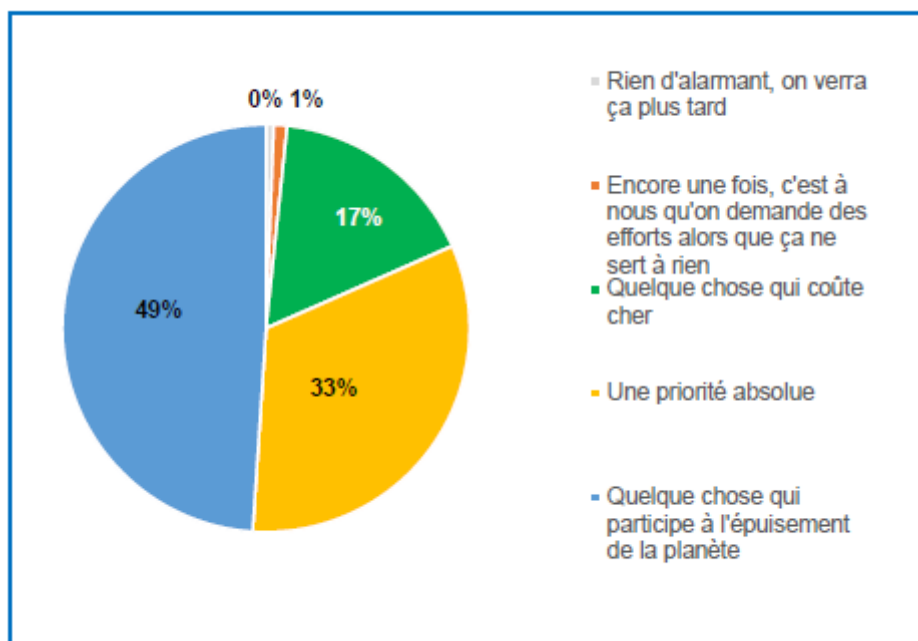
2) Rayonnement du projet

Sur les 829 étudiant.e.s. déjà présents depuis 1 an, 634 d'entre vous (77 %) ont déjà entendus parler du projet.



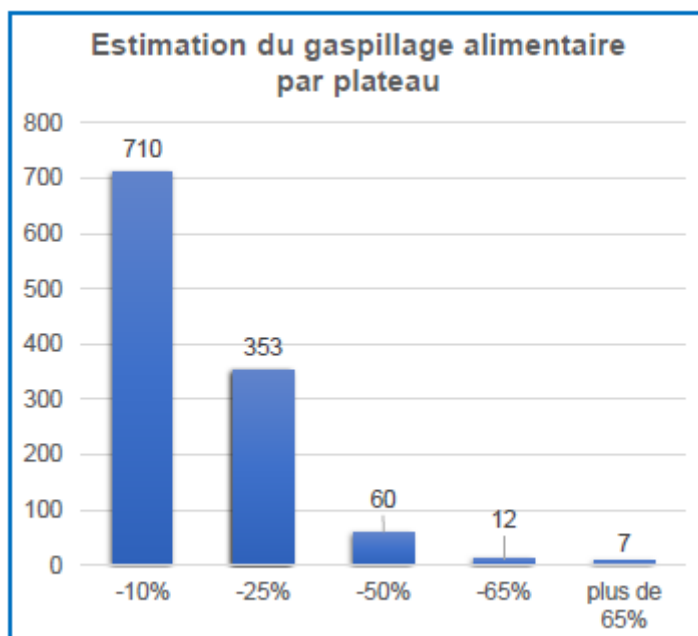
3) La vision du gaspillage alimentaire par les étudiant.e.s.

Voici les réponses à la question "Pour vous le gaspillage alimentaire c'est ?"



4) le gaspillage alimentaire par plateau :

710 personnes pensent que le gaspillage alimentaire par plateau (ou par étudiant.e.s.!) est de moins de 10%



D'après les pesées réalisées en novembre et décembre 2019 sur les 3 Resto'U, celui-ci est de **12,64 % en moyenne (100,13 g par plateau-étudiant), par Resto'U.**

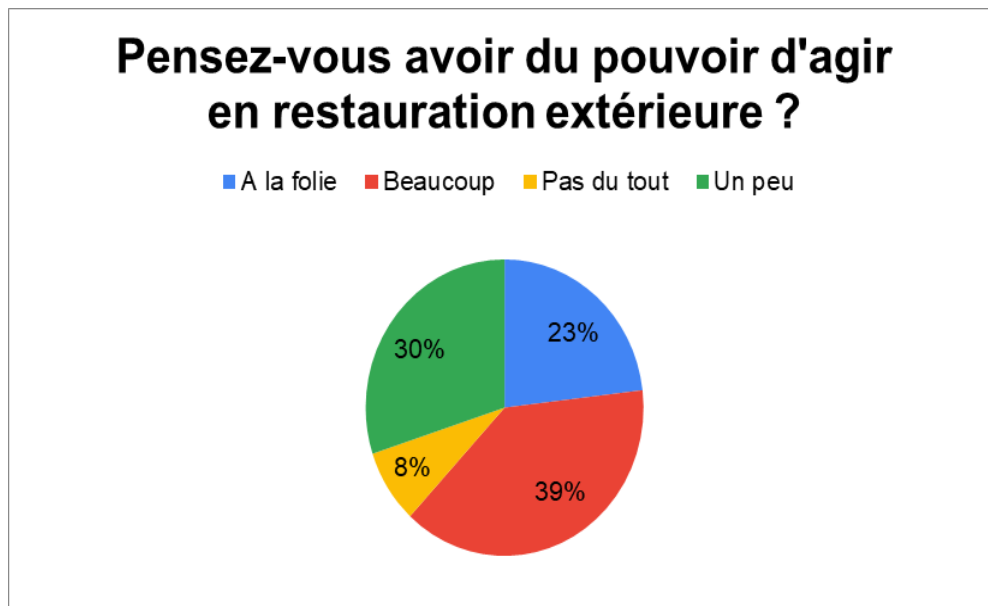
Dans les cafétérias qui ont participé à l'opération, celui-ci est de **5,56 %, soit 25,3 g sur l'ensemble des repas vendus dans chaque cafétéria.** Ne sont comptabilisés que les déchets collectés par les **repas consommés sur place.**

Dans chaque **Resto'U** participant à l'opération, **le gaspillage alimentaire correspond à l'équivalent de 151 repas par jour.**

alimentaire correspond à l'équivalent de **44 repas par jour.**

5) S'investir

Graphique "Pensez-vous avoir du pouvoir d'agir en restauration extérieure?"



62% des répondants pensent pouvoir agir sur le gaspillage alimentaire, et toi ?

6) Les 3 propositions préférées pour réduire le gaspillage :



Viennent ensuite les propositions suivantes :

43% des répondants souhaiteraient avoir la possibilité d'emporter leur repas pour le manger à l'extérieur

En cinquième, sixième et septième position vous souhaiteriez :



**Avoir une meilleure
identification des
produits et des plats
pour moins d'erreur
de choix lors du
service**

27%

**Créer des comités
anti-gaspi pour la
création de
menus plus
adaptés**

20%

**Organisation
d'actions de
sensibilisation sur le
gaspillage
alimentaire : disco
soupe, conférence...**

18 %

7) La suite ?

Pour participer aux commissions qui vont être mises en place dans votre Resto'U dans les prochaines semaines afin de proposer des actions qui seront testées pour les prochaines pesées inscrivez vous sur : **gaspicrous@ensavoirplus.asso.fr**

Vous souhaitez suivre l'évolution de ce projet ?
Laissez vos coordonnées à l'adresse :
gaspicrous@ensavoirplus.asso.fr



CVEC
Contribution
de vie étudiante
et de campus

