

De Bouche à Oreille

Pour des parents qui ont le goût de l'information

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ
Hiver 2021



STOP AU GASPI ! L'ENGAGEMENT FORT DE SCOLAREST !

Le gaspillage alimentaire n'est pas une raison d'être. Chez Scolarest nous mettons tout en œuvre pour que la nourriture ne soit plus ni jetée, ni perdue, ni dégradée.

En apprenant aux nouvelles générations la valeur des aliments en vue de réduire cette hérésie, nous contribuons à changer les perceptions, les attitudes et les actions quotidiennes des jeunes convives. Tous engagés, tous concernés !

Mobilisation générale

ENGAGÉ DEPUIS 2010 DANS CETTE LUTTE,

Scolarest multiplie les actions de sensibilisation auprès des élèves mais aussi de ses équipes de restauration.

Personne n'y échappe ! **Notre objectif : diminuer de 50 % le gaspillage alimentaire de nos restaurants d'ici 2024.** La lutte contre le gaspillage alimentaire et une consommation plus responsable font partie intégrante des piliers de notre identité.

Amener les jeunes à réduire le gaspillage alimentaire est une composante clé de notre combat : les enfants et les adolescents représentent l'avenir de notre planète.

Une bataille acharnée !

CHAQUE EFFORT EST NÉCESSAIRE.

Nos équipes se mobilisent et agissent au quotidien pour trouver des concepts forts et motivants, capables d'influencer positivement les jeunes sans les contraindre.

Dispositifs visuels et ludiques, campagnes de sensibilisation, parcours balisé d'une signalétique amusante et pédagogique, messages clés et approches dédiées ont été développés pour responsabiliser les convives et les initier aux bonnes pratiques.

Notre mouvement *Stop au gaspi* porte aujourd'hui ses fruits. Pour aller plus loin, nous souhaitons, en 2021, multiplier les actions au sein des établissements pilotes, en vue d'obtenir le label national « anti-gaspillage alimentaire ».

Et ça marche, ils gaspillent moins !

Les pertes alimentaires constituent un problème mondial majeur !

Un tiers de l'ensemble des aliments produits sur la planète est soit perdu, soit gaspillé.

Ce qui signifie que chaque année, 1,3 milliard de tonnes* de nourriture en très bon état et parfaitement comestible est tout simplement jeté à la poubelle - soit 100 kg par personne.

*Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

L'union fait la force

AU-DELÀ DE LA SEULE SENSIBILISATION, la mise en place de partenariats durables et dynamiques avec des acteurs reconnus et engagés permet de diversifier notre démarche et de bénéficier du savoir-faire de véritables experts.

Partenaire de la Fondation GoodPlanet depuis mars 2019, Scolarest développe de nombreux projets anti-gaspi et organise des animations culinaires pour que nos petits gourmands deviennent de parfaits petits consommateurs !

AU CŒUR DE L'ACTU

Click&Collect : entre vous et nous, ça click !

L'expérience convive est au cœur de nos préoccupations. Pour répondre aux attentes des lycéens et étudiants, Scolarest a mis en place un nouveau dispositif : **le Click&Collect**. Un service en phase avec la tendance digitale et bien adapté au contexte actuel.



Récupérer son repas à emporter après avoir effectué sa commande en ligne ? Une bonne idée facile d'usage et intuitive. Le Click&Collect séduit de nombreux jeunes car en plus d'améliorer le respect des gestes barrières, ses avantages sont nombreux :

- Réserver son plat à l'avance
- Passer sa commande de n'importe où
- Choisir son créneau de retrait de commande
- Éviter les files d'attente
- Gagner un temps précieux

Si cette solution n'est pas applicable à tous nos établissements partenaires, elle fait cependant l'objet d'une étude poussée pour en améliorer son accessibilité. **Nous faisons tout pour vous rendre le quotidien agréable, et ça, ça compte pour nous !**

Astuces ÉCO-CITOYENNES

L'ART DE CUISINER LES RESTES : UNE RECETTE ANTI-GASPI !

Recycler les restes des aliments fait partie des astuces indispensables pour éviter le gaspillage alimentaire.

Un bon plan pour l'environnement, votre porte-monnaie et vos papilles. Mais avant de leur donner une seconde vie, encore faut-il savoir bien les conserver. **Première étape, lutter contre les germes. Couvrir vos aliments, les conserver au frais ou encore les faire chauffer...** sont vos meilleurs alliés. **Les protéger dans des boîtes hermétiques**, sachets congélation, film alimentaire, papier de cire ou d'un emballage réutilisable, évite qu'ils soient contaminés par **les germes de l'environnement. Les maintenir au chaud ou au froid limite leur développement.** Seconde étape, faire preuve d'imagination ! Quiches, gratins, hachis parmentiers, omelettes... vous permettront aisément de recréer des recettes avec vos fonds de casseroles à condition que vous ayez toujours en réserve : œufs, pâtes à tarte, crème, fromage râpé, coulis. Les ingrédients phares et indispensables au recyclage culinaire.



LE BON GOÛT DU TERROIR RETROUVÉ

L'engagement des Français envers une consommation plus responsable et durable s'observe depuis quelques années, et semble s'être intensifié depuis la crise sanitaire. Pour preuve, un récent sondage* affirme que **22 % d'entre eux ne consomment plus comme avant.** Ils seraient même **47 % à privilégier les produits locaux lors de leurs achats.** Mais Scolarest n'a pas attendu le confinement pour se lancer dans la course aux circuits courts. Son engagement de longue date a permis de réunir aujourd'hui plus de 700 producteurs partenaires. Une démarche responsable en faveur d'une meilleure santé, du développement durable, et de la valorisation des territoires.

*Source : Happydémics - 2020

COUP DE CŒUR!

C'est de SAISON ! MON PANIER D'HIVER

Faire le choix des fruits et légumes de saison, c'est privilégier une agriculture présentant un impact environnemental réduit, favoriser l'économie locale et lutter contre le changement climatique.

LÉGUMES

Betterave	Champignon de Paris	Endives	Potiron
Céleri-rave	Courges	Mâche	Poireau
Choux (chou-fleur, chou-kale, chou rouge, chou vert, chou de Bruxelles...)	Épinards	Navet	Salsifis
		Panais	

FRUITS

Citron	Kiwi	Poire
Clémentine	Mandarine	Pomme
Kaki	Orange	

MA RECETTE DE SAISON

Bolognaise lentilles spaghetti.

MA BOLO VEGGIE SUPER GOURMANDE !



Pour 6 personnes

Préparation : 60 min.

INGRÉDIENTS :

- 285 g de lentilles vertes
- 290 g de spaghetti
- 20 g de céleris branche
- 20 g de carottes
- 20 g de champignons de Paris
- 35 g de tomates pelées concassées
- 5 g de sucre en poudre
- 10 g de tomates concentrées
- 5 g d'ail
- 20 g d'oignons
- Feuilles de Basilic
- 5 ml d'huile de colza

PRÉPARATION :

1. Nettoyer et éplucher les légumes.
2. Préparer la sauce tomate :
 - Faire suer les oignons dans l'huile. Ajouter l'ail et la tomate concassée.
 - Ajouter le concentré de tomate, le sucre, les carottes, les champignons, le céleri et le basilic.
 - Mouiller à l'eau et cuire 30 minutes à feu doux. Assaisonner et rectifier si besoin. Réserver au chaud à +65°C.
3. Cuire les lentilles en démarrant à froid dans l'eau.
4. Laisser mijoter et vérifier l'appoint de la cuisson.
5. Ajouter ensuite la sauce tomate aux lentilles cuites et laisser mijoter à nouveau 10 minutes. Réserver au chaud à +65°C.
6. Séparément : réaliser la cuisson des spaghetti dans un grand volume d'eau salée, puis les égoutter, les graisser et les réserver au chaud à +65°C.

ENFIN :

Dresser les spaghetti en forme de nid et ajouter la sauce au centre.