

## Contexte local

Le gaspillage alimentaire joue un grand rôle dans les émissions de gaz à effet de serre. Pour notre projet, nous allons nous concentrer sur le Gymnase de Nyon et plus particulièrement le service de restauration qui s'y trouve. Comme chez tous les commerçants de produits alimentaires, on y trouve quasiment tout le temps des invendus, à cause de leur apparence, de leur maturité ou simplement du fait qu'ils n'ont pas été achetés.

Nous voudrions donc recycler ces fruits et légumes dans le but d'en faire de nouveaux produits comme des smoothies ou des compotes distribuables dans les enseignes. Avec le sondage que nous avons effectué, nous en avons conclu qu'une grande majorité des élèves seraient prêts à en acheter, ce qui rapporterait un bénéfice supplémentaire à l'entreprise gérant la cafétéria.

D'après un article paru sur RTS, « l'agriculture génère ~225'000 tonnes de déchets alimentaires, dont 90% pourraient être valorisés et seulement 2000 tonnes de déchets alimentaires le sont pour produire de l'électricité et de la chaleur. Près de 480'000 tonnes de déchets alimentaires sont jetées avec les ordures ménagères et donc incinérées. Environ 170'000 tonnes de déchets alimentaires sont collectées et valorisées sous forme d'engrais de recyclage ou de biogaz »