

# RhôneAlpes<sup>Région</sup>

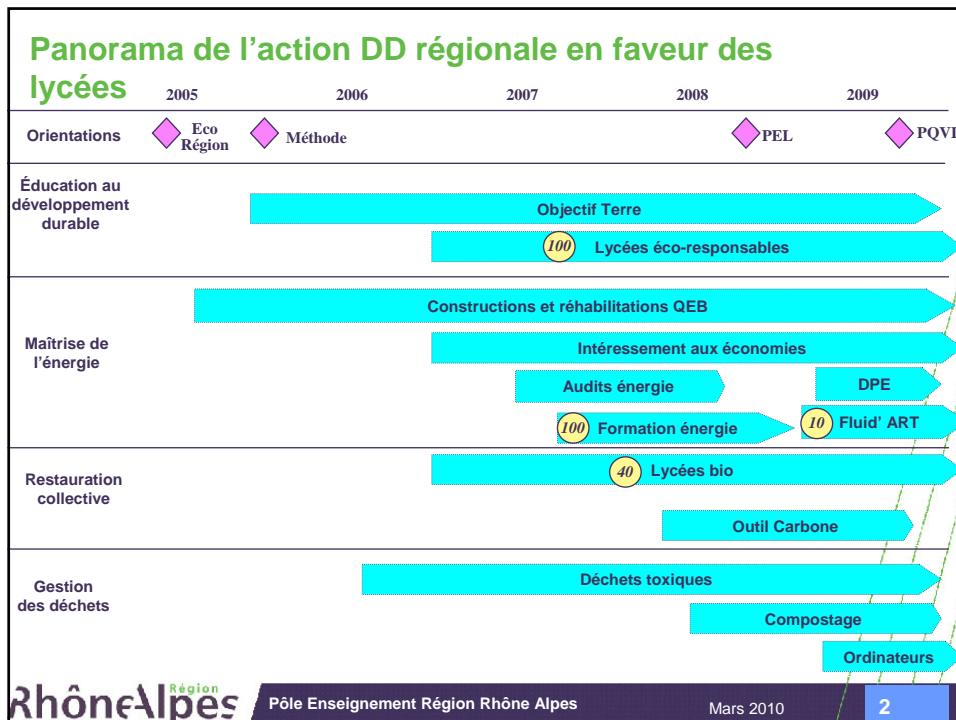
## Vers la mise en place d'un outil de mesure de l'impact carbone de la restauration lycéenne

**Rencontres nationales de l'éco-responsabilité  
Paris, 30/31 mars 2010**

**Nicolas Sizaret**  
 Chef de projet Développement durable DGS - Pôle Enseignement  
 nsizaret@rhonealpes.fr  
 04.72.59.43.41

**RhôneAlpes<sup>Région</sup>** Pôle Enseignement Région Rhône Alpes Mars 2010 1

-1-





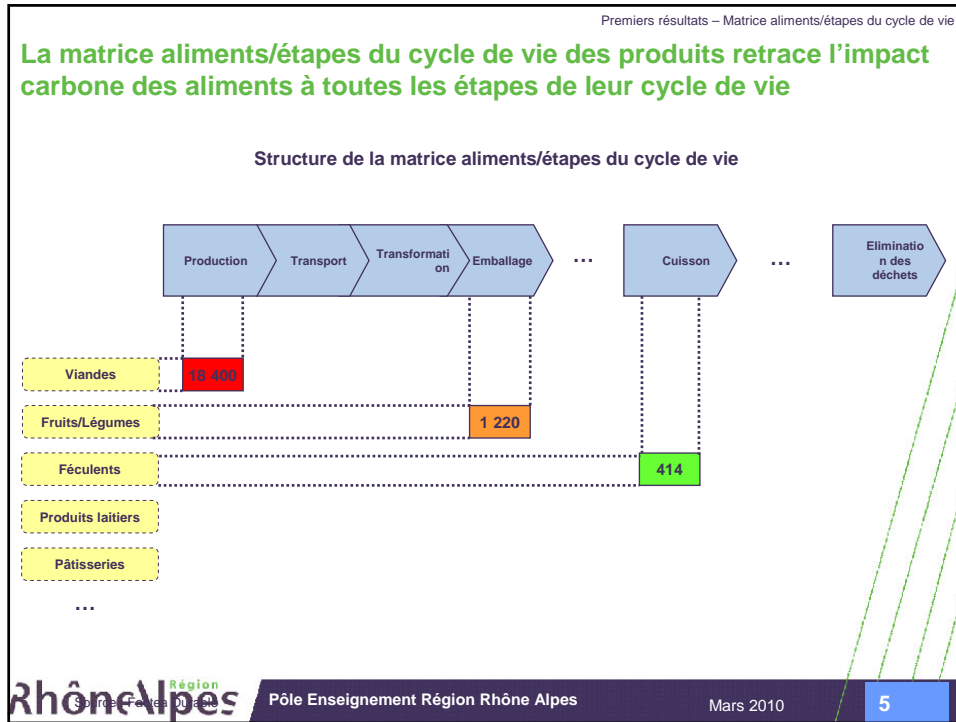
-2-

### Aller vers une restauration scolaire plus durable

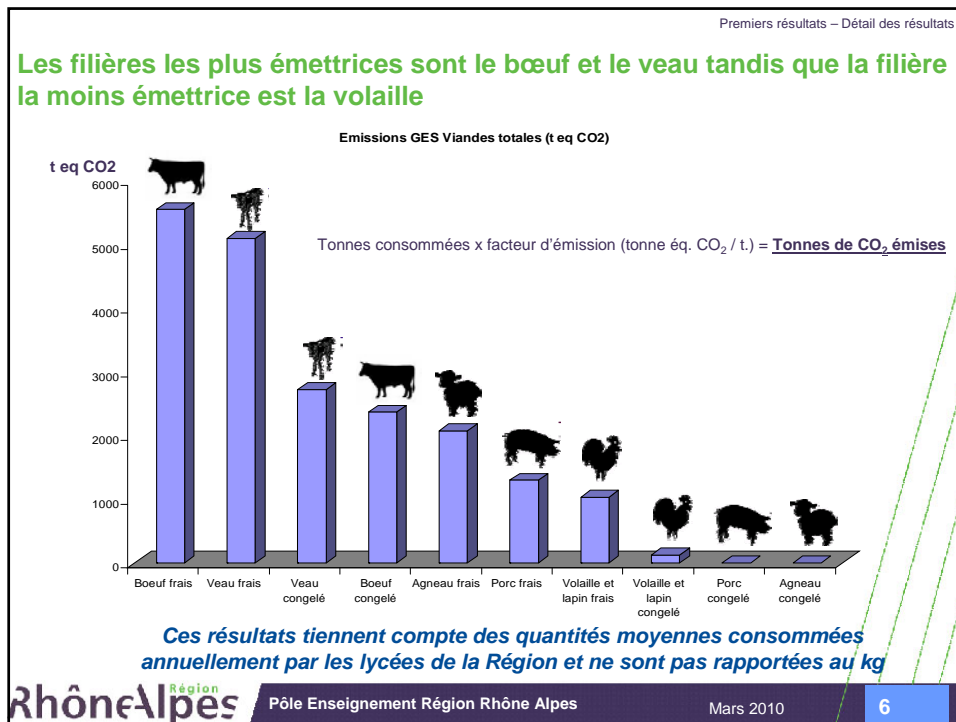
#### Le choix des produits entrant dans la composition d'un menu est déterminant pour son impact carbone.

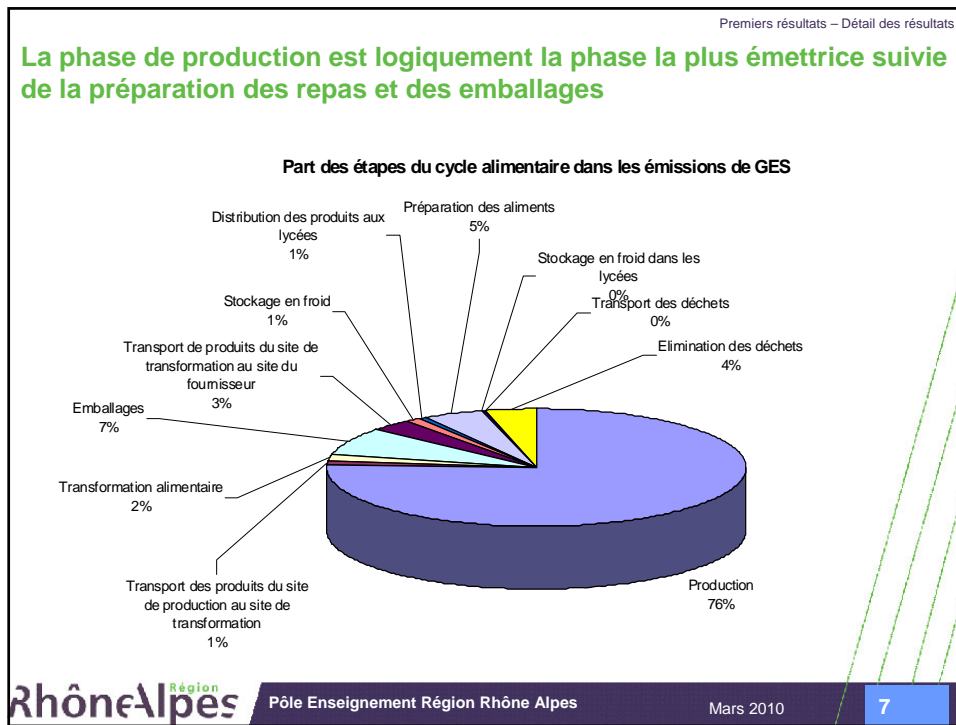
Menu 1	Menu 2
1 verre de jus d'orange	1 verre d'eau du robinet
150g de steak haché	100g de dinde
150g de tomates locales et hors-saison (sous-serre)	150g de tomates locales et de saison
100g de fraises d'hiver	100g de fraises locales et de saison
<b>Total = 5,6 Kg 2q. CO<sub>2</sub></b>	<b>Total = 0,4 Kg éq. CO<sub>2</sub></b>

RhôneAlpes Région Pôle Enseignement Région Rhône Alpes Mars 2010 4



-3-





-4-

