



Le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires de Mennecy

➤ Le contexte

- ✓ « Gaspillage alimentaire » : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à l'une des étapes de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. Cette définition est retenue dans le **Pacte national de lutte contre le gaspillage**, Ministère de l'agriculture, juin 2013
- ✓ La réduction du gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025 est un engagement pris par le gouvernement français dans le **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** ainsi que dans le **Plan national de prévention des déchets 2014-2020**, plan qui découle d'une obligation de l'Union Européenne.
- ✓ Dans une école élémentaire, le gaspillage alimentaire moyen est de 120g/repas (pour un repas de 250 g en moyenne). Pour un restaurant scolaire de 200 élèves, le gaspillage représentera sur une année près de 3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13.800 repas gaspillés pour un coût moyen de 20 000 €.

➤ Sensibilisation des élus du CME

Les élus du Conseil Municipal des Enfants (CME) ont participé à un atelier organisé par le Siredom en lieu et place de la visite de la déchetterie de Vert-le-Grand sur le recyclage et le tri des déchets.

➤ Dans le cadre de l'Agenda 21, les jeunes élus ont reçu une fiche/questionnaire

- C'est quoi le gaspillage alimentaire?
- Pourquoi une poubelle s'appelle poubelle ?
- Et c'était comment avant les poubelles ?
- Aujourd'hui, que trouve-t-on dans nos poubelles ?
- Il y a quelques années encore, tout était jeté en vrac et mélangé dans des décharges : rien n'était récupéré ni récupérable en vue d'une éventuelle réutilisation.
- Trier mes déchets permet de les recycler et d'économiser des ressources naturelles.
- Trier c'est nécessaire mais réduire ses déchets c'est mieux.

Des pistes d'actions ont été mises en lumière, comme par exemples :

- N'acheter que ce dont on a besoin (pas plus que nécessaire) : le frigo n'a pas besoin d'être plein en permanence...
- Ne pas préparer le repas pour un régiment s'il ne prévoit pas de venir se restaurer chez vous.
- Acheter et consommer des "gueules cassées" (fruits et légumes dont l'aspect visuel n'est pas parfait, mais qui sont tout aussi bons).
- Connaître la différence entre les mentions "DLC" (Date Limite de Consommation) et "DLUO" (Date Limite d'Utilisation Optimale). Après cette dernière date, les produits restent tout à fait comestibles et nourrissants.
- Cuisiner les restes et pour cela savoir les conserver : c'est d'ailleurs une épreuve dans les émissions Top Chef et Masterchef pour pouvoir départager les meilleurs.

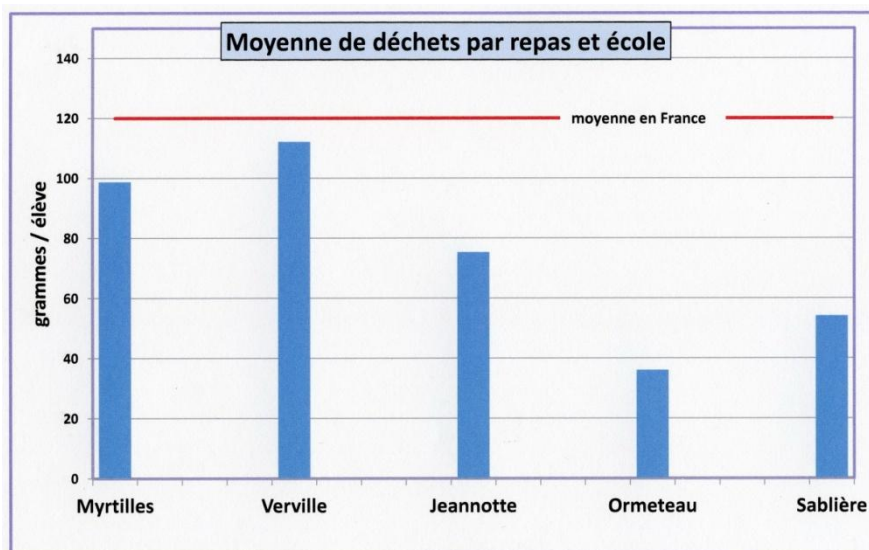
➤ Réalisation d'une enquête générale

✓ Une enquête a été réalisée sur toutes les cantines des écoles élémentaires du 26 mai au 2 juin 2015. Les enfants ont ainsi mesuré par jour et par semaine le poids des poubelles et donc du gaspillage alimentaire.



✓ Quelques précisions :

- Entrées : les enfants prennent la ration souhaitée.
- Le pain est placé en début de self, les enfants ont le choix d'en prendre ou pas.
- Au premier service (une centaine d'élèves par service), les légumes sont servis en quantité raisonnable, les enfants ont la possibilité de se resservir s'ils ont envie.



Déchets moyens par repas (école par école)

Ci-dessus le graphique illustrant les mesures ; le gaspillage est en dessous du taux moyen national (120 g par élève et par repas pour les écoles primaires). Toutefois il existe des écarts importants d'une école à l'autre.

➤ Suite à l'enquête, des pistes d'actions sont envisagées

- Présenter certains fruits (pommes bio) coupés,
- Travailler sur la présentation des produits sur le self **pour susciter l'envie de goûter**,
- Création par les enfants d'affiches humoristiques et pédagogiques pour expliquer l'intérêt de manger « équilibré » (**ne boycottez pas le poisson !**),
- Installation de **caissons anti bruits** (Myrtilles) où le plafond est bas,
- Faire écouter de la musique classique dans les réfectoires durant le temps de déjeuner pour atténuer les sensations de brouhaha,
- Mise à disposition de boîtes à idées dans les restaurants afin de récolter les remarques des enfants sur les menus.
- Mettre en place 2 plats quotidiennement afin de permettre aux enfants de choisir celui qui est le plus à leurs goûts.



➤ Exercice pour les vacances : le gaspillage alimentaire de mon école

Dans une école élémentaire en France, chaque élève laisse en moyenne 120 grammes chaque midi dans son assiette, soit l'équivalent d'un muffin. Sur une année, pour toute l'école, ce sera 3,4 tonnes de gaspillées.

- 1) Sachant qu'un ballon de foot pèse 400g, combien de ballons de foot remplis de nourriture jetons nous chaque année ?
- 2) Sachant qu'une grosse fourmi pèse en moyenne 20mg, combien de fourmis la nourriture jetée représente-t-elle chaque année?
- 3) Sachant qu'un grizzly pèse 200kg, combien de grizzlys affamés la nourriture jetée représente-t-elle chaque année?
- 4) Et bien! Cela en fait du monde! Quel est le « score » de ton école à ton avis?

