



Stéphane Cuisset

Apprendre à moins gaspiller à la cantine

À la cantine de l'école Jules-Verne de Caudan, la pesée des déchets alimentaires a débuté.

Dans les cantines scolaires, 18 % de ce qui est préparé est perdu. Territoire labellisé « zéro gaspillage/zéro déchet (ZG/ZD) », Lorient Agglomération a donc ajouté à son programme d'éducation au développement durable destiné aux enfants une action de lutte contre le gaspillage alimentaire, en bénéficiant de cofinancements de la part de l'ADEME.

Six classes* vont suivre tout au long de l'année scolaire des ateliers menés par deux associations dont *Aux goûts du jour*, une structure qui a fait ses preuves depuis plus de dix ans en France dans ce domaine. « Ce sont des classes pilotes, souligne Sylvain Sabatier, responsable de la prévention des déchets à Lorient Agglomération. L'objectif est de mettre en place de nouvelles pratiques, de nouveaux modes de fonctionnement, en lien avec l'équipe chargée de la préparation des repas au

sein des pôles de restauration, afin de diminuer le gaspillage alimentaire. À terme, ces nouvelles méthodes pourront être appliquées à d'autres établissements et à leurs restaurants scolaires respectifs sur le territoire. »

Dans un premier temps, l'association intervient en classe afin de parler nourriture, alimentation, goût, gaspillage... Dans un deuxième temps, les élèves et les personnels de service pèsent ce qui est jeté « en sortie de table », en séparant les types d'aliments (viandes, légumes, pain...) et reportent les données dans un tableau. En fin d'année, les résultats déboucheront sur des actions afin de réduire durablement le gaspillage. Celles-ci pourront impliquer les personnels de cuisine et de salle aussi bien que les convives. En juin, la pesée finale sera le juge de paix des progrès réalisés.

D'autres écoles pourront s'inscrire à ce programme l'année prochaine. Mais Lorient Agglomération compte sur l'effet démultiplicateur de la démarche dès 2018. Si les classes retenues représentent moins de 200 élèves, ces derniers prennent leurs repas de midi dans des pôles de restauration collective fréquentés par plus de 2 000 de leurs camarades. Le plan d'action mis en œuvre au sein des restaurants et le travail de sensibilisation des enfants impliqués devraient faire leurs effets et surtout les nouveaux comportements adoptés concerneront tous les élèves et pas seulement les plus actifs dans la démarche. ■

* Brandérion: école du Sacré-Cœur - CM1/CM2; Caudan: école Jules Verne - CM1/CM2; Guidel: école Prat Foen - CM2; Inguiniel: école Les Plumes - CE2/CM1/CM2; Languidic: école Georges Brasse - CM2; Pont-Scorff: école Marc Chagall - CM1