

La Saussaye

Gaspillage alimentaire. La lutte continue

LE COURRIER DE L'EURE | mercredi 6 décembre 2017

474 mots



De gauche à droite, Isabelle Stievenard, première adjointe, et M. Ropé et la diététicienne de la société La Normande.

Les acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires se sont réunis à La Saussaye pour faire un point sur leurs actions.

Le Sdomode (société de traitement des ordures ménagères) a récompensé la commune de ses actions et de ses excellents résultats en offrant une mallette de jeux destinée aux enfants de cycle 3 de l'école Fleming, mais aisément adaptable aux plus jeunes. À la demande d'Isabelle Stievenard, première adjointe porteuse du projet, le Sdomode serait partant pour accueillir des classes afin de visiter son site.

Côté classes, les enseignantes vont poursuivre leur investissement dans le projet en étudiant avec les enfants les différents résultats de pesage de déchets alimentaires et non alimentaires. Elles vont élaborer un règlement de cantine, réaliser diverses affiches de sensibilisation, mais aussi expliquer la teneur des menus en revenant sur les notions d'équilibre alimentaire.

Mieux manger, moins gaspiller

Alternativement, les représentants des parents d'élèves, avec d'autres bénévoles, vont se rendre au restaurant scolaire aux heures de repas, environ deux fois par mois, pour apprécier les efforts des enfants. « **Depuis le début de l'opération, nous constatons une évolution générale. Les enfants goûtent davantage les mets proposés et sont fiers de nous le dire.** » Les repas semblent aussi meilleurs depuis que ce sont les délégués de classe qui les élaborent parmi un choix de deux propositions pour chaque plat. « **On sent les enfants davantage investis, ils savent pourquoi nous sommes présents, pour les inciter à mieux manger et à moins gaspiller.** »

Produits locaux et traçabilité

La société La Normande va poursuivre ses efforts en continuant de proposer diverses animations vers le « **mieux manger** ». Ainsi, le 7 décembre prochain, le restaurant scolaire recevra un producteur local, en l'occurrence la Socopa du Neubourg qui va fournir la viande pour la réalisation sur place de délicieux cheeseburgers, issus à 100 % de circuits courts. La Socopa informera les enfants sur l'origine de la bête, sur les différents morceaux de celle-ci. D'autres actions auront cours tout le long de l'année, avec la présentation du label « **bleu blanc coeur** » figurant sur certains produits, ou un atelier « **épluchage-découpage de fruits** ». Les pesages de déchets au restaurant scolaire se poursuivront pour une prise de conscience des enfants face au gaspillage alimentaire et faire encore baisser le résultat plutôt satisfaisant déjà atteint.