

Manche

Education. Cherbourg-Octeville mène une action dans les restaurants scolaires Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est élémentaire !

QUOTIDIEN LA PRESSE DE LA MANCHE | mardi 20 mars 2018

419 mots



Depuis la rentrée, Cherbourg-Octeville engage une lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de son département restauration scolaire. Les élèves de l'école Bayet sont les premiers à avoir été sensibilisés à ce sujet. - Crédit

« **QUI JETTE UN OEUF, jette un boeuf !** », « Si t'es un champion, ne gaspille pas le champignon », « Finis ta clémentine, tu auras bonne mine... » A la cantine de l'école Bayet, des affiches sont placardées pour rappeler aux jeunes usagers la nécessité de prendre soin de finir son assiette.

498

kilos

A l'école Bayet, le gaspillage alimentaire représente 498 kilos par an (369 kilos pour les élémentaires, 129 kilos pour les maternels).

Si le message est lancé sur le ton de l'humour, le thème abordé se veut très sérieux. « La réduction du gaspillage est un enjeu national que nous souhaitons relayer depuis la rentrée au sein de notre collectivité. Son impact est à la fois financier et aussi environnemental » souligne Maryline Hairon, adjointe déléguée à l'Education. Au sein de l'établissement octevillais, les enfants sont acteurs de cette démarche et participent activement aux actions mises en place en lien avec l'équipe de la cuisine centrale et du restaurant. Quatorze élèves, de la grande section au CM2, participent à ce comité de pilotage. « Un plan d'attaque » a ainsi été élaboré afin de

définir des quantités plus adaptées à l'âge de l'enfant, une meilleure prise en compte du plaisir de manger dans le choix des aliments, la sensibilisation du personnel aux nouvelles techniques culinaires, l'eau distribuée en fontaine... « Les enfants ont été force de proposition. Leur implication est essentielle pour faire changer les comportements » commente Sébastien Fagnen, maire délégué de Cherbourg-Octeville, ravi des premiers effets positifs. « Avant, ils se servaient beaucoup et jetaient aussi beaucoup. Ils s'aperçoivent maintenant que ce n'est pas une bonne chose. On préfère qu'ils viennent se resservir si besoin. On évite également de préparer des repas en trop grande quantité » confirme Bertrand Aubey, agent de restauration au groupe Albert Bayet. « Cette notion d'anti-gaspillage commence à rentrer dans les esprits. C'est une initiative porteuse. L'idée est aussi de les voir relayer ce discours à la maison » abonde Valérie Cochet, chef d'équipe en restauration scolaire.

Cette opération sera prochainement mise en place à l'école Robert-Doisneau. « Nous espérons rapidement l'étendre à tous les restaurants scolaires de la commune » prévient Maryline Hairon.

Ba. H.