

Ouville. La cantine au tableau d'honneur de l'anti-gaspi

Vingt grammes, c'est ce qui reste de déchets alimentaires par enfant pour cette école du monde rurale du Coutançais, et ce, depuis 2003. Explications.

Un projet bien mûri « Agir contre le gaspillage alimentaire, c'est notre affaire ! » Tel est le mot d'ordre de toute l'équipe de la cantine depuis la refonte du service. Accompagné par Véronique et Aline de l'association Avril et, en partenariat avec la Draff (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), le but était d'accompagner cette école dans la sensibilisation du gaspillage alimentaire.

Depuis 2003 À la grande surprise, cette cantine scolaire était déjà dans l'action. « **Nous sommes dans cette démarche très naturellement, sans nous soucier si nous étions dans le développement durable ou pas** », précisent Marie-Claire et Sylvie, les deux cuisinières. « **À Ouville, c'est la cuisine comme à la maison** », indique Daniel Lefranc, maire de la commune. En effet, les enfants mangent de la cuisine traditionnelle avec des produits provenant de fournisseurs locaux en circuit court. Pas de plats à réchauffer. Les commandes sont livrées à la quantité demandée, pas de surplus. « **Ce sont de petites actions simples** », explique l'équipe. Par exemple, donner le pain à la demande, adapter un plat moins apprécié avec un féculent... « **Aujourd'hui, il ne restait plus rien. Ils ont tout mangé, pas de poubelle à sortir.** » Il faut ajouter que la cantine est dotée d'une cellule de refroidissement pour conserver des restes, quand il y en a, pour les resservir un autre jour. Le tout est étiqueté selon la norme en vigueur.

Cela se voit avec les enfants « **Donner la quantité juste à chacun de nos petits élèves, c'est respecter leur bien-être** », l'animatrice d'Avril. L'équipe se tient assez proche des enfants selon leur humeur et leur appétit du moment. « **Chaque appétit est respecté** », soulignent les deux cuisinières.

Des projets à venir L'équipe travaille sur le bruit engendré par les tables et les chaises, qui pèse sur l'environnement sonore de la salle du repas. Elle y travaille avec les organismes de contrôle. « **Le monde rural et ses petits moyens ont du savoir-faire dans le développement durable et son avenir** », conclut l'équipe.