

Lutte contre le gaspillage alimentaire : les écoliers normands jettent trois fois moins de nourriture – actu.fr

Murielle Bouchard

6-7 minutes

C'est la journée mondiale de lutte contre le gaspillage alimentaire. 85 écoles, collèges et lycées en Normandie participent à un défi unique en France. Précisions.

Publié le 16 Oct 18 à 8:24



En Normandie, 85 écoles, collèges et lycées participent, mardi 16 octobre 2018, au défi « Assiettes Vides » pour lutter contre le gaspillage alimentaire. (©Illustration/Adobe Stock)

C'est une initiative de la **Normandie** mais qui commence à faire des émules. Depuis 2014, à l'occasion de la **journée mondiale de lutte contre le gaspillage alimentaire**, écoles, collèges, lycées et même des Maisons Familiales et Rurales participent sur tout le territoire à un défi visant à réduire drastiquement les gaspillages dans la restauration. Le **défi « Assiettes Vides »** est orchestré

par le [Régal Normandie](#) (Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire) et il a lieu mardi 16 octobre 2018.

[LIRE AUSSI : VIDÉO. En Normandie, les hôpitaux se mobilisent pour lutter contre le gaspillage alimentaire](#)

La Normandie, une région en avance

Cocorico. En 2017, l'analyse du défi « Assiettes vides » dans les écoles primaires comparé aux chiffres nationaux de l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) avait permis de mettre en exergue le fait que « les écoles primaires normandes jettent trois fois moins de nourritures que les moyennes nationales », explique Nathalie Villermet, en charge du défi « Assiettes vides » pour le Régal Normandie.

En 2014, la Normandie était précurseur en matière de prévention et actions contre le gaspillage alimentaires dans les établissements scolaires. « Cette année, d'autres régions s'intéressent de près à nos initiatives et ont pris contact avec nous pour faire de même. »

[LIRE AUSSI : L'école de Saint-Marcel dit stop au gaspillage alimentaire](#)

20 000 euros d'économies pour un établissement moyen

Il faut dire que l'enjeu est important en matière d'environnement bien entendu, mais aussi économiquement.

En Normandie, le gaspillage alimentaire est estimée par l'Ademe à 380 000 tonnes par an. Pour tout ce qui est lié à la restauration hors foyer (restauration scolaire, médico social, restauration d'entreprises ou pénitentiaire), on est sur 53 000 tonnes par an. Et si l'on affine encore pour un établissement scolaire moyen, cela revient à 20 000 euros en moyenne par an qui partent à la poubelle.

[LIRE AUSSI : En Seine-Maritime, la cantine fait des économies grâce au circuit-court et à la valorisation des déchets](#)

Un défi suivi d'actions

Mardi 16 octobre, ce sera le quatrième défi « Assiettes vides » lancé dans 85 établissements scolaires de la Normandie sous forme de volontariat.

L'idée est simple, les restaurants scolaires s'équipent en balance. « Les restaurants sont invités à proposer à leurs agents et leurs convives de réduire le gaspillage. Pour cela, il leur est demandé de peser d'une part le sur-plus de nourriture préparée en cuisine partant à la poubelle, et d'autre part les aliments gaspillés par les convives. »

Il n'y a rien à gagner si ce n'est partir de ce très important constat pour ensuite mettre en place des actions liées à la prévention mais aussi à la lutte contre le gaspillage.

[LIRE AUSSI : A la cantine de Beuzeville, trois tailles d'assiettes pour lutter contre le gaspillage alimentaire](#)

Pour cela, il faut que tout l'établissement participe bien entendu : du cuisinier au gestionnaire en passant par les enseignants et les élèves. Tout le monde doit se mobiliser autour de la lutte contre le gaspillage. De notre côté, nous organisons des rencontres et des temps d'échanges, de l'information méthodologique et des formations sur le sujet.

La qualité favorise la réduction des déchets

Pour Nathalie Villermet, « il y a beaucoup d'intérêts en Normandie sur cette problématique et nous espérons que cette notion de gaspillage va intégrer la formation initiale des personnes qui ont un lien avec la restauration scolaire. »

La volonté de la Région [d'accentuer le manger-normand et manger bio](#) va dans ce sens : « On sait très bien que la qualité favorise la réduction des déchets. »

L'an dernier, 54 établissements avaient participé au défi « Assiettes Vides », cette année, ils sont 85, dont un seul établissement privé : « Ce sera notre objectif pour 2019 : faire en sorte d'intéresser les établissements privés également, l'enjeu est important puisqu'ils ont plus de cuisines centrales que dans le public. »

[LIRE AUSSI : En faveur des démunis, l'application Proxidon contre le gaspillage alimentaire dans le Calvados](#)

Qu'est-ce-que le Régal Normandie ?

Il s'agit d'un réseau d'acteurs créé pour réduire le gaspillage. Le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (Régal) de Normandie est composé de plusieurs acteurs régionaux de la chaîne

alimentaire.

Créé en 2014, c'est une communauté de travail qui a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de – 50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2025 (Pacte national de juin 2013). Il est guidé par un Comité de pilotage composé de représentants de l'ADEME, de l'État (DRAAF, DREAL), de la Région Normandie, des entreprises (AREA Normandie), des associations de protection et d'éducation à l'environnement (CREPAN, GRAINE Normandie), des associations de consommateurs (CTRC) et des épiceries solidaires (ANDES).

Quatre groupes thématiques agissent au sein du Régal : restauration collective ; information et sensibilisation du consommateur ; filières (production, industrie, distribution) ; dons alimentaires. Le Régal est composé d'une centaine de structures réparties sur les cinq départements.