

À Bernay, l'école des Fontaines remporte le défi assiettes vides

5-6 minutes

Mis en ligne le 12/01/2021 à 15:13

Environnement. L'école maternelle des Fontaines à Bernay est championne du « Défi assiettes vides », organisé par Régional Normandie. Une victoire qui entre dans un processus bien plus large de sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire.



L'école maternelle des Fontaines a remporté le défi pour la deuxième fois. (Photo : PN)

Dans le cadre d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des restaurants scolaires, les écoles de la Ville de Bernay ont participé à un « Défi assiettes vides », du 23 au 27 novembre 2020, proposé par le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (Régal) de Normandie, communauté composée des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire. L'objectif ? Peser les restes des assiettes non consommés, mais également les restes non servis sur une période d'une semaine.

2,11 kg de gaspillage

Pour pimenter ce défi, il a été proposé aux élèves de l'école victorieuse, de pouvoir choisir un menu de leur choix dans les semaines à venir. Le défi a été remporté pour la deuxième année consécutive par l'école maternelle des Fontaines, qui a gaspillé seulement 2,11 kg d'aliments durant une semaine. *« Je remplis une feuille chaque jour avec tout ce qui n'a pas été mangé dans les assiettes et tout ce qui n'a pas été servi. Les déchets sont ensuite triés et pesés. Pour limiter le gaspillage, nous servons les enfants en fonction de leur appétit et de leurs goûts »*, explique Martine Mauduit, agente de restauration, responsable de la cantine à l'école des Fontaines.

Rééducation au goût

Depuis trois ans, l'établissement agit dans l'optique d'obtenir le label E3D (École en démarche de développement durable), en sensibilisant les enfants dès le plus jeune âge. *« L'alimentation est le point de départ de toute une chaîne de comportements sur lesquels on peut agir à partir des enfants, auprès des*

familles. Nous sommes partis d'un constat de régression des conduites alimentaires depuis plusieurs années. Les enfants mangent de moins en moins bien, ils sont habitués aux plats industriels et à la restauration rapide », précise Françoise Pelcat, directrice de l'école.

Une rééducation au goût, aux pratiques alimentaires, à l'anti-gaspi, mais aussi au tri des déchets, qui, à partir des enfants, a pour but de sensibiliser également les parents. Une action renforcée par l'acquisition d'un composteur, l'année dernière, grâce à l'engagement de l'Intercom Bernay Terre de Normandie et au Sdomode. *« Chaque semaine, nous emmenons les enfants y déposer les épluchures. Nous avons aussi organisé une récupération de déchets plastique et papier, que nous avons transformés en instruments de musique, parmi d'autres ateliers sur le développement durable. Il faut leur apprendre sans leur donner d'ordre, qu'ils comprennent vraiment que ce qu'ils font est bien pour eux et pour la planète »,* souligne la directrice, qui se réjouit également de l'installation d'un jardin potager au sein de l'école, dès le printemps, avec le soutien de la Ville, de l'Intercom et du Potager de Beaumesnil : *« Ils pourront goûter et s'apercevoir que les légumes ne poussent pas dans les cagettes du supermarché ! »*

Et une chose est sûre, les enfants sont réceptifs, comme l'a prouvé leur enthousiasme lorsque le père Noël de l'Association des parents d'élèves leur a apporté des outils de jardinage. *« Ils sont vraiment partie prenante. L'année dernière, ils avaient déjà eu droit d'élaborer un menu car nous avons remporté le défi et ils avaient demandé de la soupe de légumes et du fromage blanc »,* se réjouit Martine Mauduit.

« Le visuel »

L'enjeu du gaspillage alimentaire est suivi de près par la Ville de Bernay, qui agit au travers de la cuisine centrale du Bourg-le-Comte, où sont préparés les repas de toutes les écoles et centres sociaux de la commune, en favorisant une alimentation bio et locale. « *Nous travaillons sur les portions, mais aussi le visuel, pour que les enfants aient envie de manger. Nous sommes aussi passés à un menu à quatre composantes au lieu de cinq, toujours en répondant aux normes de diététique et avec la même qualité nutritionnelle. Un plat végétarien est servi une fois par semaine* », explique Céline Menant, adjointe au maire en charge de l'Éducation, de la Jeunesse et de la Participation citoyenne. Et la municipalité ne souhaite pas relâcher ses efforts, notamment grâce à l'accompagnement pendant deux ans de l'Intercom dans l'opération « Mon restaurant est éco-responsable ». D'autres projets de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire seront d'ailleurs programmés sur les temps périscolaires cette année.