

# Défi « Assiettes Vides ». À la cantine, les écoliers sensibilisés au gaspillage alimentaire

Du 31 mai au 4 juin, le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL) de Normandie organisait le défi « assiettes vides ». Les élèves de maternelle et d'élémentaire de l'école de Boissey-le-Châtel y ont participé tous les midis de la semaine, à la cantine.

« **Je vous rappelle que pendant toute la semaine on gaspille le moins possible, il faut faire attention.** » Devant les CP, CE1 et CM1 de l'école primaire de Boissey-le-Châtel, à table à la cantine pour déjeuner, l'adjointe au maire Anita Jouhault Smee rappelle les règles du défi « Assiettes Vides ».

La nourriture jetée est pesée

Chaque table a deux ambassadeurs, qui se sont portés volontaires. Les ambassadeurs posent sur les tables deux bacs en plastique, où les déchets alimentaires seront jetés, avec l'objectif d'en récolter le moins possible. Le gaspillage d'eau et de pain est également comptabilisé, à part.

C'est le défi « Assiettes vides », mis en place par le REGAL de Normandie, qui incite les écoles et restaurants collectifs à sensibiliser sur le gaspillage alimentaire. Le REGAL propose deux défis de ce type par an.

Pour la mairie, il était important d'y participer. « **Ce n'est d'ailleurs pas la première fois** », appuie Anita Jouhault Smee. « **C'est important de sensibiliser les enfants au gaspillage. Quand on leur en parle, ils comprennent et s'y intéressent tout de suite.** »

Ainsi, le défi est tourné en jeu, presque une compétition, puisque le REGAL fera un classement des écoles, selon son poids de nourriture jetée. « **L'objectif est bien sûr de faire partie de celles qui gaspillent le moins.** »

« Le gaspillage dépend du menu »

En fin de repas, les bacs sont ramassés, et les ambassadeurs viennent peser les aliments jetés. « **On remarque que le gaspillage dépend beaucoup du menu.** » Lundi, c'était penne aux légumes. Gros succès, les enfants n'ont gaspillé que 2 840 grammes de nourriture. Mardi, « **catastrophe** », le poisson accompagné de courgettes et de riz n'a

visiblement pas plu. La nourriture jetée a atteint 7 452 g pour 122 enfants. Ce jeudi, c'était poulet, semoule et haricots verts.

Visiblement au goût des CM1, dont l'ambassadeur, Benjamin, a fièrement pesé son seau. « **Moins de 60 g de jeter, c'est super !** » le félicite Anita. Benjamin nous confie : il a fait attention à ce que chaque camarade termine son assiette. « **On remarque que pendant le défi, les élèves sont vigilants : 'N'en prends pas trop, sinon tu vas jeter'. L'idée n'est bien sûr pas de se restreindre !** » précise l'adjointe.

Les enfants vigilants

Pour les deux ambassadrices du CP, Constance et Louna, il est important de ne pas gaspiller la nourriture. Elles, elles ne terminent pas leur assiette que « **lorsque c'est vraiment pas bon, comme les épinards** ».

L'exercice sert aussi à la cuisinière et aux ADSEM qui servent les enfants. « **C'est un travail commun** », explique Anita Smee. Ainsi, si les enfants sont toujours « **encouragés à goûter** », il faut veiller à ne pas surcharger l'assiette d'un enfant qui n'a pas très faim. « **Il faut mieux écouter les enfants, aussi.** »

Ce jeudi, les enfants ont jeté 3 776 g, soit 28 g par enfants en nourriture. « **Nous avons retrouvé notre score de lundi, les enfants sont très fiers** », appuie l'adjointe au maire.

Mathilde Carnet

En fin de repas, les ambassadeurs viennent peser la nourriture gaspillée. ©Le Courrier de l'Eure  
/ MC