

 <https://www.francebleu.fr/infos/education/mondeville-restaurant-scolaire-antigaspi-educati...>

 De

 4 min read

Le midi à Mondeville, les élèves gaspillent trois fois moins de nourriture que la moyenne nationale

La semaine passée et comme ils le font une fois par mois, les élèves de l'école du centre de Mondeville ont pesé les restes de nourritures qu'ils ont laissé dans leur plateau à la fin du service. Ils s'avèrent que les élèves de Maternelle n'ont laissé "que" 23 grammes de nourriture chacun et par repas, à peine plus pour les primaires (29 grammes).



L'an passé, le gaspillage n'a pas dépassé vingt-cinq grammes (24) par repas et par élèves soit trois fois moins que la moyenne nationale (70g) dans les autres cantines scolaires. Et c'est cinq fois moins (120g) que ce qui est constaté dans la restauration collective (entreprise, santé et scolaire)

Le gaspillage ne dépasse pas vingt-cinq grammes par repas et par élèves

Mondeville gère trois restaurants scolaires dont l'un d'eux flambant neuf qui a nécessité quatre millions d'euros d'investissements. Depuis près de six ans maintenant, la commune de l'agglomération caennaise mène une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'économie faite sur le gaspillage finance le surcoût des produits bio ou en circuit court ©
Radio France - Olivier Duc

Cela passe d'abord par la qualité des produits à l'image de ce menu concocté pour ce jeudi midi. *"Les trois quarts du menu, c'est du bio relève Vincent Hervieu, responsable du restaurant scolaire du centre. Le bœuf est un produit local. Il nous est livré de Brecey dans la Manche. Les pâtes et les clémentines sont bios également tout comme le camembert qui nous vient d'un petit fournisseur de la Manche."*



Automatiquement on leur fait goûter mais s'ils n'aiment pas on ne les force pas pour ne pas gaspiller

Cela vient également du dosage des portions pour les élèves qu'ils soient servis à table (Les maternelles) ou en self-service (Les primaires).

"On commence par leur en donner un tout petit peu pour qu'ils puissent goûter, explique Armelle, l'une des ATSEM auprès des maternelles. Et s'ils aiment on leur redonne. Automatiquement on leur fait goûter mais s'ils n'aiment pas on ne les force pas pour ne pas gaspiller."

"On est très à l'écoute des enfants et on essaye qu'il y ait le moins possible de gaspillage, poursuit Vincent Hervieu. Avant, on les laissait à eux-mêmes. Là, on les fait goûter, on fait plein de petits jeux, on leur montre les produits alimentaires bruts. C'est le b.a.-ba du métier, parce qu'on travaille des produits qui sont assez chers et qui sont très bons. On essaye donc de leur faire goûter le plus possible au maximum."

La façon de cuisiner est également un élément-clé pour éviter le gaspillage. Pour les choux Bruxelles par exemple, *"On les cuit un petit peu à la vapeur, détaille Vincent Hervieu. On les agrémentent ensuite avec des oignons et des lardons et des petites patates en cube et cela passe mieux. Parce que si vous mettez les choux Bruxelles seuls, même avec le meilleur beurre du monde, ils ne le mangeront pas. Comme les épinards"*

” De ne pas gaspiller nous permet d'utiliser des aliments de meilleures qualités.

"On avait engagé ce travail avant la loi Egalim parce que c'est un travail de longue haleine, relève la maire de Mondeville Hélène Burgat. Obtenir un gaspillage trois fois moindre que la moyenne nationale ne se décrète pas. C'est un travail long avec les agents municipaux pour leur donner les outils pour travailler avec les enfants. Et avec les enfants qui de génération en génération apprennent à consommer autrement. Une partie du surcoût lié à la qualité de produit a été absorbé par la baisse du gaspillage. De ne pas gaspiller nous permet d'utiliser des aliments de meilleures qualités."

Les primaires qui se servent en self-service peuvent choisir entre deux types de portions, petites et grande, distinguées par des récipients différents. Et quand les enfants quittent le restaurant scolaire, ils débarrassent leur plateau en triant leurs restes. Une boîte à pain leur indique ainsi à quoi équivaut le pain qu'ils n'ont pas consommé. Les quatre kilos qui ont atterri dedans en novembre représentent ainsi le coût d'un chargeur de téléphone.

"C'est plus parlant", sourit Vincent Hervieu.