

<https://www.paris-normandie.fr/id391851/article/2023-02-27/caudebec-les-elbeuf-le-gaspill...>

Par Frédérique THULLIER

🕒 13 min read

## À Caudebec-lès-Elbeuf, le gaspillage alimentaire à la cantine diminue d'un quart

Avec le passage de cinq à quatre plats, le gaspillage alimentaire dans les cantines des écoles de Caudebec-lès-Elbeuf a diminué de plus de 25 %, soit 4 tonnes de denrées qui échappent à la poubelle. Un bénéfice collatéral qui n'était pas l'objectif principal de la Ville.



Depuis que le nombre de plats proposé est passé de cinq à quatre, les écoliers gaspillent moins



Publié: 27 Février 2023 à 16h25 Temps de lecture: 2 min

Réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines n'était pas l'objectif principal lorsque la municipalité de Caudebec-lès-Elbeuf a décidé de proposer quatre, et non plus cinq plats, aux écoliers. « *Notre but était avant tout de ne pas augmenter la participation des familles* », rappelle Laurent Bonaterre, le maire. On se souvient qu'à l'époque, cette décision, justifiée par l'augmentation de plus de 7 % du prix des repas et prise en accord avec l'équipe éducative et les parents d'élèves élus, avait suscité de nombreuses réactions.

Ce que la Ville n'avait pas quantifié, c'est la réduction du gaspillage alimentaire. Un avantage collatéral qui est nettement apparu lors d'un comptage des déchets en janvier. « *En extrapolant sur l'année, le poids jeté par chaque enfant sera de 16 kg, soit au total 11 tonnes, annonce l' élu. Cela représente une réduction de 4 tonnes par rapport à l'an dernier, soit plus de 25 % de baisse.* »

## Tables de tri

Les cinq écoles de la Ville et le centre de loisirs Corto-Maltese sont désormais équipés de table de tri, dispositif testé en novembre 2019 au restaurant municipal où déjeunent les quelque 200 élèves des écoles Courbet et Paul-Bert. Un collecteur bleu pour le pain qui est récupéré par Le Domaine de Glos-sur-Risle (Eure) pour nourrir moutons, chevaux et volaille ; vert pour les déchets alimentaires ; jaune pour les emballages plastiques permettent aux 740 enfants qui fréquentent les cantines de trier leurs déchets.

« *Nous essayons de faire découvrir aux enfants de nouveaux produits, mais c'est difficile, constate Lauriane Levrard, assistante au responsable du service Éducation de la Ville. Lorsque ce sont des saveurs auxquelles ils ne sont pas habitués, les enfants jettent plus.* »

## Plus de desserts

Les plats phares restent « *coquillettes jambon, hamburger frites, le poisson pané ou les plats en sauce qui passent bien* » et, étonnamment, « *la soupe à la tomate avec du vermicelle* ». Bien sûr, les desserts, sucrés, ont toujours la cote. Aussi, pour limiter encore plus le gaspillage, ils apparaissent plus souvent dans les menus composés invariablement d'une viande ou poisson et de légumes ; l'entrée, le laitage ou le dessert sont alternativement absents. Un concours sera organisé cette année entre les écoles avec des cadeaux à gagner pour celle qui gaspille le moins. De quoi inciter à finir son assiette.

**En vidéo : Des producteurs locaux invités à la cantine du lycée Thomas Corneille de Barentin pour la semaine du goût**

Lire aussi

**[VIDÉO. Fermée depuis dix ans et en mauvais état : que faire de la synagogue d'Elbeuf ?](#)**

**[À Saint-Aubin-lès-Elbeuf, ils luttent contre les nuisances sonores et les odeurs nauséabondes](#)**

**[La Ville de Cléon choisit IntraMuros pour communiquer directement avec ses habitants](#)**

**Poursuivez votre lecture sur ce(s) sujet(s) :**

[Parents d'élèves](#) [Gastronomie](#) [Enfants](#) [Écoles, collèges et lycées](#) [Caudebec-lès-Elbeuf](#)  
([Seine-Maritime](#)).

**[A lire aussi](#)**