

Les efforts « anti-gaspi » s'apprennent à la cantine

Cette semaine, les cantines de Trouville, à Coty et Delamare, ont participé au « défi assiettes vides » qui était proposé aux élèves et aux personnels.

L'initiative

Toute la semaine, les 90 élèves inscrits à la cantine de l'école Coty, à Trouville, ont participé au « défi assiettes vides » qui était proposé. Autant d'élèves de maternelles trouvillais, à l'école Delamare, ont fait de même du 22 au 26 mai, idem pour les enfants « **de l'école Charlemagne à Blonville et du groupe scolaire Malraux à Touques** » pour ce challenge « **organisé par le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (Régal) de Normandie** », détaille la communauté de communes de Cœur Côte fleurie, se faisant le relais de l'initiative.

Des élèves impliqués

Ce jeudi, par exemple, sur le temps du midi, on retrouvait Elena, Yoann et Loris, à la fin du repas. Récipients où finissent les restes après avoir vidé les assiettes, balance, formulaires pour compter précisément la performance du jour... Ça ne rigole pas ! « **On changeait de rôle tous les jours pour mesurer ce qui avait été gaspillé le midi** », expliquent ces élèves, dans un réfectoire où tous les volontaires ont pu se relayer toute la semaine.

Peu de petits pois sont pesés, visiblement appréciés. Ce jour-là, ce sont surtout les os du poulet qui restent, mais il faut bien jouer le jeu et prendre en compte ces restes alimentaires qui pèseront mécaniquement plus lourd que « **les 157 g de restes pesés le lundi ou les 282 g du mardi** », compte Murielle Chéry, responsable des affaires scolaires sur les deux sites trouvillais.

C'est la première fois que l'école Coty est mobilisée pour ce défi, même si des efforts sont faits toute l'année. Là, « **dès la cuisine, tout ce qui reste des denrées alimentaires est pesé** », y compris les épluchures, dans un établissement où tout est pré-

paré sur place. L'objectif de la démarche n'est pas tant d'atteindre absolument le zéro déchets que « **de faire prendre conscience et sensibiliser les enfants** », indiquent Emma Wallard, directrice du service des temps de l'enfant à Trouville, et Guy Legrix, adjoint en charge des affaires scolaires.

« **Le but est de continuer ces efforts ensuite** », concède Murielle Chéry, mais cette semaine spéciale « **sensibilise aussi les parents, par exemple : quand ils inscrivent leurs enfants à la cantine mais qu'ils ne viennent pas, les plats sont quand même préparés** ».

Reste que le maximum est fait pour réduire en amont le gaspillage, avec des menus vus dans une commission dédiée et supervisés par une nutritionniste. Les tomates cuites rencontraient souvent peu de succès ? Dont acte, note-t-on côté cantine qui en fait donc moins, même si les plats ayant le moins de succès ou les plus originaux « **sont quand même tentés plusieurs fois** » pour juger de leur potentiel, sourit la responsable des affaires scolaires.

Des menus végétariens sont régulièrement proposés dans la cantine trouvillaise, pour préparer le passage au collège et au self-service, les élèves s'essayent un peu aux plateaux-repas. « **On essaye de s'adapter au goût des élèves** », résume encore Murielle Chéry, s'agissant d'une cantine qui aime expérimenter.

L'établissement trouvillais a reçu de Cœur Côte fleurie, ce printemps, un composteur. Rien ne se perd, tout se transforme, et quelques restes de préparation des repas alimentent ainsi déjà l'installation, témoignant que l'affaire de la réduction des déchets est bien l'affaire de l'école Coty, jusqu'en bout de chaîne.

Kevin VERGER.



Du 22 au 26 mai, les élèves de l'école Coty, à Trouville, ont participé au « défi assiettes vides », prenant part à la lutte contre le gaspillage à leur niveau, avec sérieux, comme ici lors de l'étape de la pesée à la fin de chaque repas. Ouest-France