

 Bois-Jérôme-Saint-Ouen actu.fr du 6 juillet 2023 508 mots

Près de Vernon, cette école est championne de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Les élèves de l'école de Bois-Jérôme-Saint-Ouen (Eure) ont été récompensés pour leurs bonnes pratiques permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire.



Les élèves de l'école de Bois-Jérôme-Saint-Ouen (Eure) ont été récompensés pour leurs bonnes habitudes à la cantine permettant de réduire les déchets alimentaires..

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire dans les écoles, Seine Normandie agglomération (SNA) a lancé l'opération Midi sans gâchis.

L'objectif ? Inciter les élèves à adopter les bons gestes. L'école de Bois-Jérôme-Saint-Ouen (Eure) fait partie des établissements suivis par le service Prévention et collecte des déchets.

Ce dernier a remis une coupe aux élèves qui ont joué le jeu et ont réduit drastiquement le gaspillage alimentaire à la cantine.

"C'est la deuxième fois que l'école reçoit cette coupe et j'en suis très content." Jean-François Wielgus, maire de Bois-Jérôme-Saint-Ouen

Des bonnes habitudes déjà en place

En effet, en janvier 2021, l'école avait été accompagnée une première fois par le service Prévention et collecte des déchets sur une semaine. L

'idée était d'établir un diagnostic et proposer des pistes d'amélioration.

"Lors de cet état des lieux, il a été constaté que l'école avait déjà de bonnes habitudes en place (ajustement des commandes, équipement d'un composteur...). La moyenne nationale est de 70 grammes jetés par enfant par jour en primaire, et l'école était à 54,62 g soit inférieure à celle-ci." Seine Normandie agglomération

En mai 2021, le service est venu constater les progrès réalisés par l'école. "Les résultats ont montré une forte implication du personnel et une belle motivation des enfants permettant d'atteindre une moyenne de 18,7g jetés par enfant", souligne SNA.

Ce taux était le plus bas observé dans les écoles concernées par cette campagne. De ce fait, les écoliers de Bois-Jérôme-Saint-Ouen ont remporté le concours et ont décroché la coupe.

Deux ans plus tard, les élèves et l'équipe encadrante persévèrent dans leurs efforts. Un second suivi en mai a permis de relever que les pistes d'amélioration avaient été respectées. "Les résultats ont montré une moyenne de 2,9 g jetés par enfant pour atteindre de nouveau un zéro gaspillage le deuxième jour", explique SNA.

Cécile Villaine, employée de l'école depuis 2009 et désormais en charge du service cantine avec deux autres collègues a elle aussi constaté les progrès des élèves :

"Les enfants s'encourageaient mutuellement à finir leurs assiettes pour ne pas gaspiller. Ils ne voulaient pas perdre leur coupe." Cécile Cillaine, employée à l'école

Des poules et un compost

Désormais, cette fameuse coupe tant convoitée trône dans la cantine. C'est une fierté pour les enfants mais aussi pour les employés qui ont fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire, leur cheval de bataille :

"Je suis de la vieille école ! Je n'aime pas voir des restes. Quand les enfants demandent quelque chose, nous les incitons à terminer leur assiette. Avant de dire qu'ils n'aiment pas un aliment, nous leur demandons de goûter."Cécile Villaine

Plusieurs solutions ont été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire. Depuis quelques années, à côté de la cantine, un poulailler a été installé hébergeant huit poules et un coq.

Les volatiles s'appliquent à éliminer les restes laissés dans les assiettes et s'en donnent à cœur joie ! Un compost a également été mis en place mais est peu alimenté puisque les poules raflent généralement la mise...

S'ils restent des desserts ou des fromages dans les stocks, ces derniers sont distribués en garderie, le soir. "Le maire élabore le menu pour qu'il plaise aux enfants tout en ajoutant, bien évidemment, des légumes. De ce fait, on limite les restes", assure Cécile Villaine. Même si la fréquentation de l'école a été multipliée par trois depuis 2009, (passant d'une vingtaine d'élèves à 64 aujourd'hui), le service de cantine a réussi à remporter le pari de réduire au maximum le gaspillage alimentaire.