



Vernon



actu.fr du 5 octobre 2023



741 mots

À Vernon, les écoliers apprennent à « bien manger sans gaspiller »

Les élèves de l'école Château Saint-Lazare à Vernon (Eure) notent les repas qui leur sont servis et pèsent les restes pour apprendre à « bien manger sans gaspiller ».



À la fin de chaque repas, les élèves de l'école château Saint-Lazare à Vernon (Eure) notent les plats qu'ils ont dégustés.

« Il ne faut pas gaspiller la nourriture parce qu'il y a des enfants qui n'ont pas à manger ailleurs dans le monde », souffle un écolier à son camarade. On peut le dire, le message est passé !

Depuis mardi 19 septembre 2023, les élèves de l'école Château Saint-Lazare à Vernon (Eure) sont impliqués dans un projet intitulé « bien manger sans gaspiller », qui doit durer jusqu'à la fin de l'année scolaire.

Ce dernier a pour objectif de sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire, mais aussi de comprendre leurs goûts et leurs habitudes culinaires afin d'adapter les menus et diminuer les restes.

Aller encore plus loin

« Nous menons des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire depuis plusieurs années, mais nous souhaitons aller plus loin, détaille Marie Guérin, responsable du service éducation et action culturelle de la mairie de Vernon. Nous avons désigné une école pilote pour aller au cœur de la cantine et comprendre comment se forment les envies des enfants. »

Ce projet d'envergure doit permettre à la municipalité de comprendre d'où vient le gaspillage : surproduction ou appétence ? Une phase de test est mise en place jusqu'en décembre.

« À la fin, on obtiendra une grosse base de données qui va nous permettre de lancer des actions concrètes en janvier », poursuit Marie Guérin.

Grâce au projet mené toute l'année à l'école Château Saint-Lazare, la municipalité souhaite trouver des solutions de lutte contre le gaspillage qui pourront être appliquées à toutes les cantines de la commune.

École pilote

Les données sont récoltées grâce aux notes délivrées chaque midi par les élèves. Ces derniers sont de réels acteurs du projet et notent les plats qu'ils ont dégustés. Aussi, une pesée est réalisée deux fois par semaine pour évaluer la quantité de restes.

On pèse séparément l'entrée, le plat et le dessert. Les résultats varient beaucoup, mais en mesurant on aimerait ajuster les quantités au mieux. Marion Voisin, ambassadrice prévention des déchets chez Seine Normandie Agglomération.

Ces deux données seront de bons indicateurs pour comprendre les goûts des enfants et adapter, dans la mesure du possible, les plats concoctés. « On ne va pas proposer des frites toutes les semaines, même si les enfants le réclament », glisse la responsable du service éducation.



Une station pour peser les restes a été installée.

Justement, pour comprendre le contenu des assiettes des écoliers vernonnais, il faut se rendre en coulisses : dans la cuisine centrale.

Ici, une quinzaine d'employés cuisinent et livrent les onze sites qui accueillent une cantine.

Manger local et de saison

Les plats sont préparés en liaison froide : ils sont concoctés jusqu'à trois jours à l'avance dans la cuisine centrale et sont livrés pour être réchauffés dans les cantines. Certaines choses sont faites directement dans les cantines, pour garantir la meilleure qualité aux élèves.

Les concombres et les tomates sont par exemple tranchés sur place pour conserver leur fraîcheur. Dans les frigos, on trouve des produits de saison (pas de tomates en décembre) et en partie des produits locaux.

L'idée c'est de proposer des aliments qui n'ont pas fait trois fois le tour du monde. Les produits laitiers viennent de la ferme des Peupliers par exemple. Frédérique Dubois, responsable du service restauration.

Bon à savoir : 29 % des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique (la loi Egalim oblige à un minimum de 20 % de produits bio, Ndlr).

S'adapter aux enfants

Mais avant d'être cuisinés, les plats et les menus sont élaborés en commission avec le service éducation et une nutritionniste. La municipalité n'hésite pas d'ailleurs à bousculer les codes pour trouver les meilleures alternatives anti-gaspi.

Notamment en revoyant l'organisation des repas. « C'est important de manger local et de saison. En hiver, on retrouve beaucoup de choux et les enfants n'en raffolent pas donc on est limité dans les entrées. Plutôt que de proposer une entrée qui sera jetée, on va la supprimer et proposer un plat différemment pour avoir toujours le bon apport nutritionnel. D'autant que, chez les petits, l'appétit est moins grand et ils sont souvent déjà calés avec l'entrée », explique Mélanie Debonne, diététicienne nutritionniste qui travaille sur les menus des écoles depuis trois ans.

En supprimant les entrées boudées par les écoliers, la diététicienne fait également le choix de se rapprocher de ce qui se fait à la maison et donc de s'adapter aux habitudes des enfants.

« C'est important que les enfants mangent de tout, et parfois il faut leur présenter de façon différente », conclut Dominique Morin, maire adjointe en charge de l'éducation.