

Des élèves récompensés pour l'antigaspi

Le challenge

Une opération antigaspi a été lancée, il y a quelques années, dans plusieurs écoles publiques d'Hérouville. Comme pour l'éducation au bien manger, les actions de la cuisine centrale d'Hérouville portent aussi sur le bien consommer et le tri des déchets.

La Ville soutient cette initiative, par une collaboration avec l'Union normande des centres maritimes et de tourisme (UNCMT) qui accompagne les enfants pendant les repas et la pause méridienne.

Le programme du challenge

Il consiste à jeter le moins possible de nourriture afin de réduire les coûts et, par conséquent, d'adopter un comportement responsable.

Les déchets sont triés chaque jour et pesés une fois tous les deux mois par les enfants, avec l'aide des adultes. Ils apprennent à distinguer les aliments afin de les jeter dans des bacs différents. Mais, avant tout, ils doivent connaître leur appétit et se servir en proportion de celui-ci.

Un travail éducatif quotidien

Nathalie Villermet, animatrice du Réseau d'évitement du gaspillage alimentaire (Régal) était présente, lundi, pour la remise d'une récompense aux élèves de l'école Montmorency. « **Il faut du temps pour réduire le gaspillage, mais les jeunes y sont très sensibles et en comprennent bien l'intérêt.** »

Caroline Boisset, adjointe au maire en charge de l'éducation et de la petite enfance, souligne « **le travail éducatif des équipes de cuisine, d'animation et des enseignants qui a permis cette évolution** ». Le poids moyen de déchets par enfant et par jour est descendu à 29 grammes en 2013. « **Ce record de l'école Montmorency devient difficile à dépasser** », reconnaît Robert Jauneaux, responsable de la cuisine centrale.

Les enfants de l'école maternelle sont également concernés par l'opération antigaspi.



Les enfants trient leurs restes dans différents bacs à la fin du repas. Ouest-France