

À Saint-Pierre-lès-Elbeuf, les écoliers bons élèves de la chasse au gaspillage alimentaire



Sur la table de tri, une poubelle par aliment pour mieux cerner ceux qui sont le moins appréciés des enfants Ville de Saint-Pierre-lès-Elbeuf

Dans les écoles de Saint-Pierre-lès-Elbeuf, les élèves qui mangent au restaurant scolaire font la chasse au gaspillage alimentaire. Et ça marche ! Seulement 38 grammes de déchets par repas et par enfant.

Progrès constants, persévérer. Si la lutte contre le gaspillage alimentaire faisait l'objet d'une appréciation sur les carnets scolaires, c'est ce que l'on pourrait lire sur ceux des enfants à Saint-Pierre-lès-Elbeuf. En effet, depuis la rentrée 2019, le grammage des denrées jetées après les repas à la cantine ne cesse de diminuer. Cette année, ces écoliers méritent même la palme des bons élèves décernée par TerraLéo, l'entreprise qui gère la collecte et la valorisation des biodéchets.



« Sur les 162 sites que nous collectons, dans la Métropole Rouen Normandie mais aussi les secteurs de Louviers et d'Yvetot, Saint-Pierre enregistre le plus petit taux de biodéchets par repas », sourit Juliette Montoriol, de TerraLéo. Le grammage de biodéchets, épluchures comprises puisque les repas sont préparés à la cuisine centrale, est passé de 100 grammes par enfant et par repas en 2018, à 55 en 2021 et 38 en 2023, soit 69 % de moins que la moyenne nationale.

Pierrot et les ambassadeurs

« Les enfants sont très investis dans la lutte contre le gaspillage, constate Nadia Tharel, responsable de la restauration municipale. Ils sont encouragés à trier par la mascotte, Pierrot, qui leur rend visite régulièrement et des ambassadeurs, équipés d'un tablier, ont été nommés pour aider les plus petits à s'organiser. »

TerraLéo, qui porte désormais le nom « Les alchimistes Normandie », collecte toutes les semaines les biodéchets. Ils sont ensuite transformés en biogaz à Cléville (76) pour produire de la chaleur, de l'électricité ou du digestat qui sera épandu dans les champs par les agriculteurs.

Poubelles de tri

« Les poubelles de tri et leur pesée quotidienne permettent d'adapter les portions, précise la maire, Nadia Mezrar. Ce que l'on gagne en gaspillant moins, on le réinvestit. Le pain provient des boulangeries saint-pierraises, les produits sont le plus possible locaux... »



Les portions servies au restaurant scolaire sont ajustées à l'appétit des enfants Ville de Saint-Pierre-lès-Elbeuf

La Ville propose des repas avec 5 composants pour un tarif à partir de 0,70 €. La part des produits durables et labellisés est de 40 % et 19,6 % sont issus de l'agriculture biologique. Sur les 927 enfants scolarisés dans les écoles élémentaires de la ville, 850 mangent chaque jour à la cantine.