

Les écoliers de Saint-Pair-sur-Mer sensibilisés au gaspillage alimentaire avec un challenge



La victoire au challenge valait bien une récompense : une gourde en plastique recyclée pour les élèves de maternelle de l'école Anne-Frank de Saint-Pair-sur-Mer (Manche). Ouest-France

Durant deux semaines, les élèves de l'école Anne-Frank de Saint-Pair-sur-Mer (Manche) ont participé à un challenge anti gaspillage, à la cantine. Le groupe des maternelles remporte ce défi avec une moyenne de 20 g par élève, quand la moyenne nationale se situe à 70 g par enfant.

Pendant deux semaines, les restes alimentaires des 240 élèves de l'école Anne-Frank de Saint-Pair-sur-Mer (Manche) ont été pesés dans le cadre d'un challenge anti gaspi. Le résultat du challenge a été annoncé, à l'issue de déjeuner, du vendredi 28 juin 2024.

« Sensibiliser les enfants à ne pas gaspiller »

« Cette initiative a été lancée avec Guillaume Hanquez, responsable de la restauration scolaire pour la 3^e année, dans le cadre du développement durable. L'objectif est de sensibiliser les enfants à ne pas gaspiller en limitant le nombre des déchets à l'issue du repas. Cette action a été menée de façon ludique sous la forme d'un challenge », précise [Nicolas Lefebvre](#), directeur général des services de la ville de [Saint-Pair](#).

Lire aussi : [Des chefs de collectivités fans de légumes à Granville](#)

La lutte contre le gaspillage, c'est le quotidien de l'équipe de la restauration scolaire. « Des réajustements sur les portions contribuent à cette démarche anti gâchis et ainsi de réduction des déchets », précise Françoise Pacey Gaspari, adjointe à l'enfance et à la jeunesse. « On sert des plus petites portions mais les enfants, qui ont encore faim, viennent chercher du supplément », ajoute Guillaume Hanquez en précisant : « le fait d'avoir, chaque jour, le nombre précis d'élèves mangeant à la cantine contribue aussi à éviter le gâchis. »

Voir aussi : [VIDÉO. Le challenge Bien Manger met au défi la restauration collective](#)

« Du fait maison »

Responsable de la restauration scolaire, Guillaume Hanquez confie : « être entourée d'une super équipe, présente dès 7 h 30 pour confectionner les repas. Le fait maison, ça motive et les enfants apprécient en voyant la faible quantité de déchets à l'issue du repas. »

Pour rappel, la loi Egalim impose l'utilisation d'au moins de 20 % de produits bio dans la restauration scolaire : Saint-Pair se situe à 35 %. Quant aux produits de qualité (label rouge, AOC, AOP, etc.), la loi exige au moins 50 % de ces produits : Saint-Pair se situe à 55 %.

Lire aussi : [Saint-Pair-sur-Mer. Un arbre a été planté à l'école Anne-Frank](#)

Alors que la moyenne nationale se situe à 70 g par enfant, le groupe de maternelles, vainqueur du challenge, a atteint une moyenne de 20 g par enfant à l'issue des deux semaines de pesée des restes de repas. Les autres groupes des élèves se situent à une moyenne de 26 g pour les CE2 et les cours moyens, et à 29 g pour CP et CE1. « Au début du challenge, on se situait à 45 g par enfant », souligne ravi Guillaume Hanquez, qui a remis, avec Françoise Pacey Gaspari une gourde en plastique recyclé à chaque enfant gagnant. « Une façon d'inciter les enfants à utiliser cette gourde plutôt qu'une bouteille verre ou en plastique », ajoute Nicolas Lefebvre.