

## « Ici, ce sont de bons mangeurs », opération zéro gaspillage dans les écoles caennaises



Le personnel de restauration de l'école réduit le gaspillage en servant des assiettes moins volumineuses et repasse pour un second service. Ouest-France

Pendant une semaine, du 17 au 21 novembre 2025, les 29 écoles primaires et maternelles de Caen (Calvados) ont pesé et analysé les déchets alimentaires jetés dans les cantines. Les résultats permettront d'ajuster les menus et réduire le gaspillage. L'opération est menée chaque année depuis 2022 et a permis aux écoles caennaises de réduire de 40 % les déchets alimentaires par assiette par rapport à la moyenne nationale.

Objectif, zéro gaspi ! Et ils n'ont pas eu besoin de se forcer, les boulettes végétales font l'unanimité. Durant une semaine, du 17 au 21 novembre, 5 200 petites bouches des écoles maternelles et primaires de [Caen \(Calvados\)](#) se sont donné le défi de réduire le gaspillage alimentaire de leur établissement. Légumes, viande, semoule, fromage... Chaque aliment jeté a été rigoureusement trié avant d'être pesé afin de rééquilibrer les prochains menus selon les résultats.

**Lire aussi :** [Au lycée Rostand à Caen, les élèves apprennent à lutter contre le gaspillage avec l'IA](#)

En ce dernier jour de défi, les 150 mangeurs de [l'ensemble scolaire Louis-Le-Châtelier](#) semblent s'être régalés... « **Il reste trois boulettes, 1,8 kilogramme de semoule, deux morceaux de fromage et 990 grammes de céleri rémoulade ! Tout le pain et les bananes ont été mangés**, annonce fièrement Luiza Belaidi, animatrice polyvalente de l'école. **Ici, ce sont de bons mangeurs, ils ont conscience que tous leurs copains n'ont pas la chance d'avoir trois repas par jour, ça les sensibilise au gaspillage** ». Quant aux petits estomacs, ils peuvent compter sur les camarades, « **on finit les assiettes des copains pour ne plus qu'il en reste ! Cette semaine était un peu comme jeu pour essayer de ne rien jeter** », explique avec assurance Ethan, 10 ans.



Lors de la semaine de pesée alimentaire, les élèves trient leurs déchets alimentaires afin de connaître quels produits finissent à la poubelle et en quelle quantité. Ouest-France

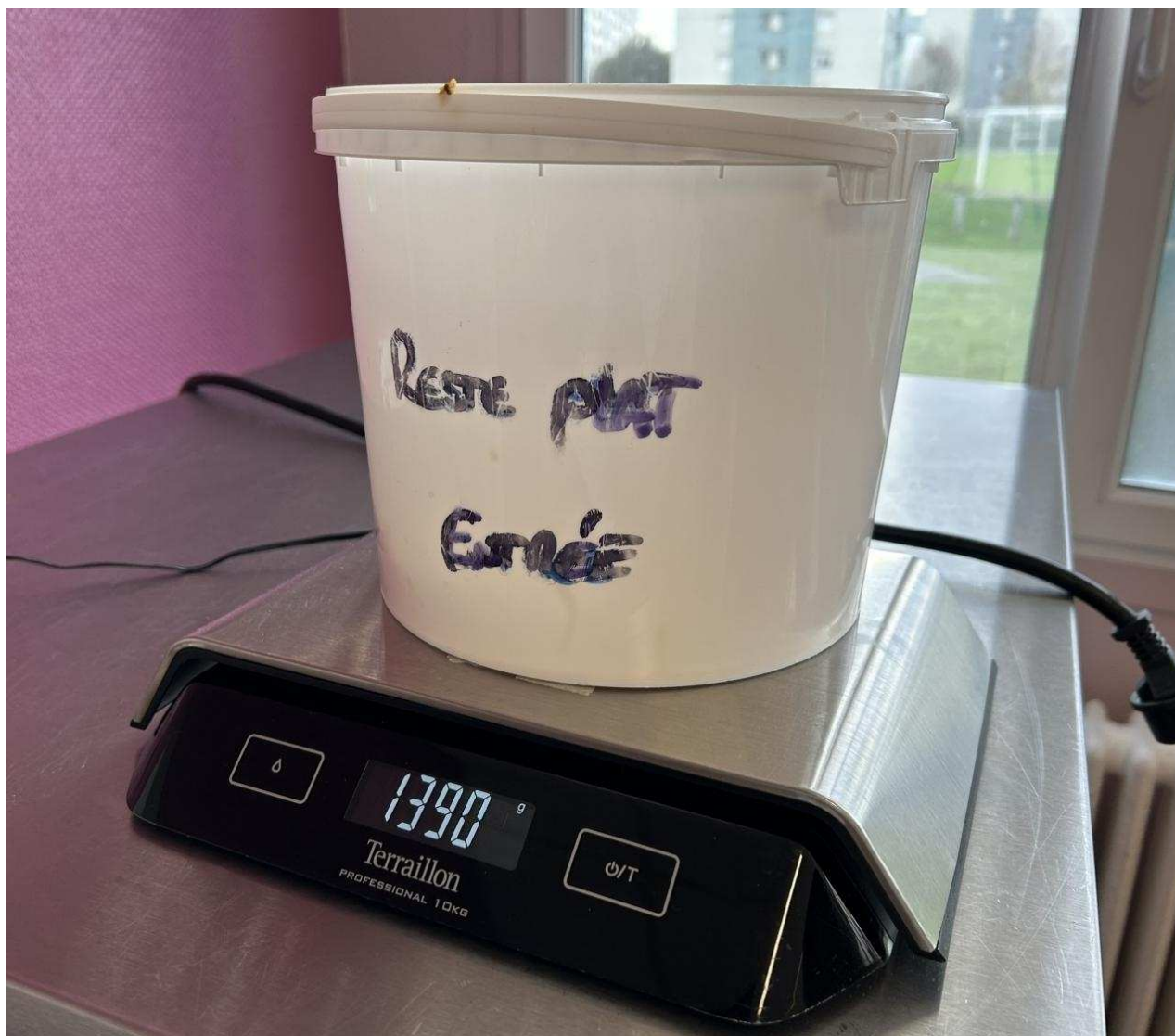
La Ville et le [Syvedac \(Syndicat pour la valorisation et l'élimination des déchets de l'agglomération caennaise\)](#) organisent ce challenge, trois fois par an, depuis 2022, auprès des cantines des 29 écoles caennaises. Le même menu que l'année précédente est proposé aux élèves, dans des proportions différentes, afin de comparer les résultats. Et il faut croire que ça marche : « **On ne compte plus que 60 grammes de déchets par élève soit un demi-pot de yaourt par repas, alors que la moyenne nationale est de 100 grammes !** », se réjouit Claire Soullignac, coordinatrice de la restauration sur 14 établissements.

29 % de produits bio



La même opération sera effectuée l'année suivante pour comparer les résultats. Ouest-France

Cette baisse des déchets est le fruit de plusieurs opérations menées par les équipes en cuisine, pour qui le gaspillage alimentaire est un challenge au quotidien. À chaque établissement, sa méthode : yaourt servi à la louche plutôt qu'en pot individuel, [assiette « petite » et « grande »](#) [faim](#) dans les selfs, ou encore « **servir des assiettes plus petites et repasser plutôt que de les écœurer** », décrit Luiza Belaidi, depuis le chariot de semoule. Mais le plus efficace se joue dans les cuisines centrales, où sont préparés l'ensemble des repas des écoles primaires et maternelles de [Caen](#). « **On a réduit à 48 heures le délai entre la préparation des repas et leur consommation. Ça permet d'être au plus proche du nombre réel d'enfant présent** », complète Sophie Labat, coordonnatrice restauration.



Chaque déchet alimentaire est pesé par catégorie. Ouest-France

« **L'argent qu'on ne met plus à la poubelle sert à proposer des produits de meilleure qualité** ». Un cercle vertueux qui permet aux écoles caennaises de dépasser les minimums exigés par la loi EGalim, en proposant 29 % de produits bio, 32 % labellisés et 100 % des viandes et poissons d'origine France. Quant aux céleris, salsifis et autres produits à qui les enfants tirent toujours la grimace, l'agglomération travaille sur la mise en place d'une [collecte de biodéchets dans ses restaurants](#) collectifs.

Jeanne DAMAMME.