

# GASPILLAGE ALIMENTAIRE : AGIR GRACE A UN PROJET COMMUN

1 milliard, 300 000 tonnes, c'est le nombre d'aliments gaspillés dans le monde chaque année soit 1/3 de la production mondiale. Depuis 2016, il existe une loi contre le gaspillage alimentaire : les distributions alimentaires et les restaurations collectives sont désormais obligées de donner leurs aliments invendus aux associations qui les sollicitent, s'ils refusent, ils encourrent une amende de 3750 euros.



## QUE FAIRE POUR REDUIRE CE GASPILLAGE ?

Pour répondre à cette problématique, nous avons mené une enquête dans les collèges de Rabelais (Meudon) et Saint-thomas de Villeneuve (Chaville) et sommes allés à la rencontre de Elizabeth Massot-Dujardin, responsable hygiène et restauration

Différentes actions ont été mises en place dans ces collèges et notamment à St-Thomas, comme nous l'explique Mme Bailly, la responsable de niveau:

«L'année dernière a été installée une barquette où les élèves comme les adultes déposent leur pain qu'ils n'avaient presque ou pas mangé. Grâce à cela, ils pouvaient se rendre compte de la quantité de pain gaspillé. On appelle ça de la sensibilisation.»

Du côté du collège Rabelais, c'est un projet de grande ampleur qui va être mis en place.

D'après Mme Mehigueni, CPE du collège, ils auraient pour projet avec les éco-délégués de

peser chaque jour les poubelles de la cantine puis d'en faire un graphique. Cette étude serait ensuite affichée dans la cantine afin que les élèves se rendent compte de la quantité de déchets gaspillés. L'idée d'installer plus de poubelles de tris, pour par exemple faire un compost, est aussi envisagée.

## LES ELEVES PEUVENT AUSSI CONTRIBUER A REDUIRE LE GASPILLAGE !

«Les élèves devraient oser demander aux cuisiniers une plus petite ou une plus grande portion de nourriture en fonction de leur faim» nous informe Mme Bailly, ou encore ils ne devraient pas prendre les entrées qu'ils ne mangent pas cela permettrait de se rendre compte qu'il faut acheter plus ou moins d'entrée, comme nous explique Mme Lepers, vice responsable de vie scolaire du collège St-Thomas.

Autre proposition : impliquer davantage le

personnel de cantine. Le personnel de cantine devrait écouter les élèves et eux, se prononcer rapidement ou ne rien dire, si l'assiette leur convient. Les assiettes pourraient également ne pas être prêtes en avance, même si ce ne serait pas toujours possible pour une question de logistique.

Une telle gestion permettrait aux cuisiniers, après un service réalisé dans ces conditions, d'évaluer les quantités à commander pour un prochain service identique ou avec une base différente.

«Les menus végétariens ne sont pas accessibles à tout le monde.»

## Qu'en pensent les élèves ?

	Mange	Ne mange pas	Je ne prends pas
<b>Entrées</b>	10	1	5
<b>Viande</b>	4	7	5
<b>Poisson</b>	6	6	4
<b>Fruit</b>	13	0	4
<b>Pain</b>	10	2	5
<b>Yaourt</b>	7	3	6
<b>Fromage</b>	9	2	5
<b>Légumes</b>	9	6	

« La cantine est plutôt bien gérée mais après, quand on voit toute la nourriture jetée, on devrait oser dire aux dames de cantine de nous mettre moins de nourriture si on sait qu'on ne la finira pas. »

## RENCONTRE AVEC ELIZABETH MASSOT-DUJARDIN «IL EXISTE UNE CULTURE ALIMENTAIRE A MEUDON.»

*Goûters antigaspi, distribution de kit zéro-déchets, implication des commerçants grâce au développement de l'application Too Good To Go... Depuis plusieurs années, la Ville de Meudon s'est engagée dans une démarche zéro-déchets. Aujourd'hui, c'est aux cantines et à leur production de déchets que la ville s'intéresse. En première ligne, Elisabeth Massot-Dujardin nous explique les actions mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires.*

### L'ACTION "PETITE FAIM/GRANDE FAIM"

Il y a 3 ans, nous avons pu évaluer que les enfants ne consommaient pas entièrement leurs entrées de crudités et fromage à la coupe. Ainsi, pour éviter le gâchis, dans le nouveau marché de restauration la ville a décidé de commander 80% du grammage recommandé par enfant pour ces aliments en particulier (seules les tomates, les melons et pastèques sont commandés à 120% car ils sont adorés par les enfants).

En conséquence, il a été mis en place l'action petite faim/grande faim qui consiste à présenter des parts au grammage standard et des parts au grammage plus faible afin que l'enfant puisse choisir la part qui lui convient selon son appétit ou son envie.

### "LE MEILLEUR DECHET EST CELUI QUE L'ON NE PRODUIT PAS"

Nous avons toujours en tête que « le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas », donc nous accompagnons nos agents et les encadrants pour que les enfants puissent manger dans les meilleures conditions et puissent gagner en autonomie.

Dès la conception des menus avec le prestataire de restauration, nous travaillons l'équilibre et la variété des plats et des entrées/fromages/desserts afin d'obtenir la meilleure adhésion possible des enfants ou autres convives (adultes et seniors). Il existe une culture alimentaire à Meudon et même on observe des tendances différentes d'une école

à une autre. Il faut aussi tenir compte de l'évolution des comportements alimentaires. Nous œuvrons au quotidien pour faire découvrir les variétés des aliments aux enfants, nous les accompagnons autant que possible dans leurs expériences à la cantine (restaurant scolaire).

Les agents de restauration ont pour consigne de présenter et servir les repas avec soin, en ne mélangeant pas les aliments dans l'assiette pour laisser l'enfant libre de goûter chaque partie présentée.

## LES ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA VILLE DE MEUDON

**Mise en place de table de tri des déchets organiques** dans presque tous les restaurants scolaires, soutien aux actions menées par les directeurs d'accueil de loisirs avec des enfants volontaires (potager, composteurs, recyclage de l'eau,...), distribution de documentation sur le sujet, information/sensibilisation des agents de restauration,

**Participation à une expérimentation avec GPSO** pour la collecte, l'évaluation et le recyclage des déchets sur 2 sites de la ville, séance d'information par une association spécialisée,

**Sondage** de l'appréciation des repas directement auprès des enfants d'élémentaire.

**Organisation d'ateliers** divers par la ville et/ou le prestataire durant les temps extra-scolaires : sculpteurs de légumes, création de cookies à base de pain sec.

**Par Amandine, Chloé, Julie**

**999 mots**

