

Dans les cantines morlaisiennes, on lutte contre le gaspillage alimentaire

Comment faire baisser le poids des poubelles des cantines scolaires ? C'est une des questions qui a été abordée lors des rencontres régionales du Reeb qui ont eu lieu à Morlaix en février. Pour échanger sur cette problématique, un groupe de participants est parti à la découverte de la cantine de l'école Jean-Piaget à Morlaix, ville où des actions ont été mises en place pour sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire et prévenir celui-ci. Elles ont d'ores et déjà permis une baisse du gâchis.

29 kilos, c'est le poids moyen jeté chaque année par chaque français à la poubelle. Si le gaspillage alimentaire peut provenir des particuliers, une bonne partie est également issue de la restauration collective. Cette thématique a été évoquée lors des Rencontres 2018 du Reeb (Réseau de l'Education à l'Environnement en Bretagne), qui se sont tenues en février à Morlaix. A cette occasion, la cantine de l'école Jean-Piaget, située dans le quartier de Kerfraval à Morlaix, a ouvert ses portes à un groupe de participants aux rencontres.

« La cuisine centrale de Morlaix confectionne chaque jour 3700 repas, et alimente sept restaurants autour », explique en préambule Sophie Gallou, responsable de la cuisine centrale, présente sur place. En 2015, la question du gaspillage alimentaire a commencé à être évoquée avec Morlaix Communauté. En juin 2016, un diagnostic et une pesée ont alors été réalisés. « Il s'avérait que le volume d'aliments jetés s'élevait à 124g par plateau, alors que la moyenne nationale est de 120 grammes », précise la responsable.

Un travail a été donc été réalisé pour faire baisser cette moyenne. « Nous avons notamment mis en place des actions au niveau du service. Il faut pour cela que les équipes soient impliquées et motivées», précise Sophie Gallou. Au menu : appropriation des repas par les enfants, sensibilisation au gaspillage, mise en place de rations adaptées...Ainsi, un travail a été mené avec l'Ulamir-Cpie auprès des élèves, avec création de campagne d'affichage et réalisation d'un CD autour du gaspillage. Les enfants sont invités également à écrire eux-même le menu du jour sur un tableau de la cantine, afin de mieux s'approprier le repas. Des petits gestes pratiques sont désormais réalisés : les élèves utilisent des grands bouchons bleus ou des petits rouges afin de symboliser auprès du personnel leur grande ou petite faim, ce qui permet d'adapter les rations. Le pain est présenté en fin de service, ce qui fait qu'on est moins tenté d'en prendre une grande ration. Et les fruits sont présentés épluchés, ce qui entraîne une plus grande consommation de ceux-ci, qui sont de fait moins jetés. La réservation des repas se fait également désormais par internet, ce qui permet d'anticiper sur les absences, car les parents peuvent désinscrire les enfants jusqu'au jeudi pour la semaine suivante.

Toutes ces actions, même si certaines peuvent paraître anodines, ont eu un impact. « On est passé désormais à 64g de gâchis par plateau. On a pour objectif de passer à 62g l'année prochaine, ce qui fera une diminution de 50%. Même si les résultats ne sont pas les mêmes d'une école à l'autre, il y a eu partout une baisse significative », se félicite Sophie Gallou. Cette réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines morlaisiennes a permis d'engranger une économie de 13400 euros par an. « Les élus ont choisi de réinvestir la somme sur de l'approvisionnement local bio et conventionnel », commente la responsable de la cuisine centrale. Des yaourts bio issus du magasin de producteurs de Guerlesquin « Du foin dans les sabots » sont ainsi servis une fois par mois, les légumes sont issus de circuits courts, et bientôt du pain de

la boulangerie bio Canevet de Saint-Thegonnec sera disponible dans les cantines morlaises...