



Le gaspi, c'est fini !

NEWS

EDUCATION ENVIRONNEMENT

Wednesday, may 7, 2025

Le gaspi, c'est fini !

Depuis 2024 des actions anti-gaspillages ont été renforcées dans les cantines des écoles élémentaires de la ville. Porté par les équipes municipales, le projet anti-gaspi a pour objectif de réduire les déchets et de mieux sensibiliser les élèves à la lutte contre le gaspillage.



Cette initiative, qui concerne plus de 1 250 élèves, a commencé en janvier 2024 par une phase d'état des lieux dans toutes les écoles élémentaires avec une école maternelle pilote, René Dorme. Pendant plusieurs mois, les agents de restauration ont pesé les déchets alimentaires par catégorie (viandes, légumes, féculents) après chaque repas, afin de pouvoir mesurer les progrès à venir. Le pain, aliment très consommé dans les cantines, a fait l'objet d'un défi part, récompensant l'école ayant le mieux géré sa consommation, par une sortie à la fondation GoodPlanet.

En janvier 2025, les cantines sont entrées dans la deuxième phase du projet : l'action ! Les agents aidés des enfants agissent dès à présent pour diminuer les quantités de déchets et trouver des idées ludiques pour que cela devienne une habitude.



Groupe de travail, formation des agents, réflexion sur la présentation des menus, portent leurs fruits. Les premiers résultats semblent déjà prometteurs même s'ils ne seront analysés dans leur globalité qu'après un an.

*L'objectif ? Susciter chez les enfants l'envie de goûter, et cela passe en premier lieu par un visuel appétissant.
Si l'enfant prend une assiette, un fromage ou une entrée et y goûte, c'est déjà un pari gagné.*

Pour cela, plusieurs idées ont vu le jour :

? l'utilisation d'**emporte-pièces pour couper le fromage dans des formes amusantes** (les chutes étant bien sûr utilisées dans d'autres préparations)

? l'acquisition d'**un extracteur de jus** pour optimiser l'utilisation des fruits

? le service de **mini-portion** pour encourager les enfants à goûter sans peur de gâcher !

Certains aliments comme le chou-rouge ou le celeri restent moins appréciés des enfants, mais de nouvelles manières créatives de les proposer sont recherchées.

On peut compter sur les agents et les enfants pour relever le défi anti-gaspi !