



**Inciter les enfants à moins gaspiller et réduire les déchets dans les cantines des écoles. C'est l'objectif de l'expérience menée en ce moment sur la commune de Saint-Médard-en-Jalles en partenariat avec la CUB et l'association Crepaq, spécialisée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.**

« Nous sommes partis d'un constat évident » explique Fabienne Jariod, chargée de mission développement durable. « Entre le volume de nourriture cuisinée et celle consommée par les enfants, il y a une quantité non négligeable qui part à la poubelle. » Au printemps dernier, la mairie a donc pesé les restes de repas dans trois écoles de la commune pour avoir un ordre d'idée de l'ampleur du gaspillage. Il en ressort que 40 tonnes de déchets alimentaires sont générées chaque année dans les cantines. Un chiffre important mais qui se situe dans la moyenne nationale, selon Fabienne Jariod. ☐☐

## **Purée de brocolis**

Pour tenter de limiter cette production de déchets, Saint-Médard-en-Jalles met donc sur pied une série d'actions dans une école test, celle de Cérillan. Les élèves, les enseignants et le personnel communal de l'école ont d'abord été sensibilisés au tri des déchets. Des agents de la CUB sont venus expliquer les bons gestes et faire de la pédagogie sur le devenir des déchets. « Les enfants se sont montrés plutôt réceptifs », souligne celle qui est en charge du projet. La semaine dernière des pesées systématiques des aliments jetés ont été réalisées. Les enfants ont été avertis que leurs déchets allaient être pesés avant qu'ils les jettent. « Nous avons tout pesé en fonction des différents aliments et en séparant les entrées, les viandes, les légumes », précise Fabienne Jariod. « Le lundi par exemple, il y avait de la purée de brocolis. A la fin du service, on a jeté 13,5 kg de purée. Cela paraît beaucoup mais on est dans la moyenne des déchets produits.»

## **Un « gâchimètre » de pain**

A la fin du mois, un groupe de travail se réunira pour tirer un premier bilan de ces mesures. Chaque aliment sera passé à la loupe pour savoir pourquoi il a plu ou pas aux enfants. L'environnement du service va aussi être pris en compte puisqu'il a été constaté que les enfants mangent moins et plus vite si le réfectoire donne sur la cour de récréation. Ils sont en effet distraits et ont envie d'aller jouer. Ensuite, des animations seront mises en place pour essayer de faire changer les habitudes. « Par exemple, pour le brocoli, on va peut-être faire des ateliers autour de ce légume. Faire de l'éducation au goût car les enfants n'en mangent pas forcément chez eux. On verra aussi les différentes façons de le cuisiner », précise Fabienne Jariod. Puis une nouvelle série de pesées sera effectuée en reprenant les mêmes menus que lors de la semaine test pour voir si la sensibilisation a marché et si les comportements ont changé. Un gâchimètre va aussi être installé pour mesurer la quantité de pain gaspillé. L'expérience se terminera à la fin du mois de mars dans l'école de Cérillan. Si les retours sont positifs, elle sera étendue dans toutes les écoles de la commune avant la fin de l'année scolaire. •

## **Stéphanie Lacaze**

*Photo : Tous les aliments jetés ont été systématiquement pesés durant une semaine © DR*