

Cantines : opération anti-gaspi

La lutte contre le gaspillage doit faire partie de l'éducation à l'alimentation durant le parcours scolaire, précise la nouvelle loi du 11 février 2016 qui invite à revoir notre façon de consommer. Dans l'enseignement catholique, plusieurs établissements montrent déjà l'exemple.

Aurélie Sobocinski

À l'institution Saint-Pierre à Bourg-en-Bresse (01), réduire le gaspillage alimentaire est un enjeu clé depuis 2006. Face à l'augmentation du coût des denrées, l'établissement devait soit en répercuter le prix au niveau des familles, soit diminuer la qualité des produits ou le choix proposé. « Nous avons utilisé pour seul levier la lutte contre le gaspillage alimentaire », explique Françoise Gras, le chef d'établissement.

En moyenne, sur un plateau repas de 450 g en restauration collective traditionnelle, plus de 160 g sont jetés et jusqu'à 220 g en milieu scolaire (29 kg/élève/an). À Saint-Pierre

aujourd'hui, ce chiffre ne dépasse plus 10 g : « Avant on achetait le déchet, aujourd'hui tout ce qui est acheté est mangé », résume Françoise Gras. Cette plus-value est essentiellement réinvestie dans des produits de qualité, issus de circuits courts. Parmi les changements opérés : la ligne de self a été remplacée par une organisation en îlots (un aménagement mobilier de 6 000 €) où les élèves vont se servir eux-mêmes, à l'exception du plat chaud distribué par le chef. Les élèves conservent la même assiette tout au long du repas. Élaborées avec la société de restauration Mille et un repas, ces adaptations sont aujourd'hui généralisées au sein du label « Zéro Gaspi »¹. La mission

des personnels de cuisine qui n'ont plus à préparer de portions individuelles ni à débarrasser (les élèves trient eux-mêmes leur plateau), se trouve redéfinie : ils sont plus au contact des jeunes. Autant d'éléments qui valent au « restaurant scolaire » une excellente réputation : il est passé de 45 % à 75 % de convives.

À l'institution Saint-Paul de Saint-Étienne, la même démarche a été lancée fin 2014. Et les résultats sont déjà au rendez-vous : « Avec en moyenne 10 g de déchets alimentaires par élève et par repas, c'est le rêve de la poubelle vide ! », s'enthousiasme Laurent de

objectif au départ », s'excuserait presque le chef d'établissement. Parmi les autres « bénéficiaires » collatéraux, l'établissement devrait diminuer sa facture de ramassage des déchets d'ici à la fin de l'année.

À Saint-Maximin (83), au lycée agricole Provence verte, la priorité donnée à l'alimentation a été intégrée

plus radicalement encore. « Il y a sept ans, nous avons repris en gestion directe la cantine », indique Christian Brayer, le directeur. De là est née la volonté de redynamiser l'exploitation agricole *in situ*. La production (légumes, volailles, laitages, jus de fruits), multipliée par dix depuis, sert à la confection des 100 000 repas annuels. De quoi tourner aujourd'hui à quasi plein régime : 400 élèves

sur 500 mangent sur place chaque midi ! Quant aux 25 % gagnés, ils abondent une bourse interne permettant aux familles les plus démunies d'accéder à l'internat et la demi-pension à des prix très réduits.

1. 41 établissements de l'enseignement catholique sont détenteurs de ce label aujourd'hui.



Joël Ronchera, responsable du label Zéro Gaspi¹, à l'institution Saint-Paul.

Beaucoudrey, le chef d'établissement. Le choix là aussi a été de réinvestir la marge réalisée en produits frais locaux et de maintenir le prix du repas pour les familles à 5,5 €. « Ce qui est sûr, c'est que nous avons une augmentation nette de 20 % de nos convives ainsi que de nos marges, ce qui n'était pas du tout un

Les dispositifs anti-gaspi ? Éco-écoles, Établissements éco-responsables, Établissements du Développement Durable, E3D, Agenda 21 scolaires... Ces démarches de développement durable n'intègrent pas de référentiel précis pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Côté service public, l'Ademe anime un site^{*} sur lequel figure un guide et des fiches pratiques pour réduire les déchets à l'École. Côté sociétés de restauration, Mille et un Repas détient « Zéro Gaspi¹ », un label privé certifié ; actives également, Sodexo et Scolarest sont engagées dans une politique de redistribution des excédents alimentaires. AS * www.optigede.ademe.fr/fiches-actions-gaspillage-alimentaire



D.R.