

COMMUNIQUÉ DE PRESSE, mardi 11 février 2020

ENVIRONNEMENT

Lutter contre le gaspillage alimentaire

L'école élémentaire du RPI Margès-Arthémonay accueille des ateliers pédagogiques afin de limiter le gaspillage alimentaire à la cantine : une expérimentation menée, en partenariat, par le Sytrad¹, le Sircrom² et ARCHE Agglo, dans le cadre de son Plan climat.

L'Agglo accompagne les communes

Dans le cadre de son Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), ARCHE Agglo accompagne les communes volontaires afin d'atteindre les objectifs de la loi Egalim, à savoir 50 % de produits de qualité en 2022 dans la restauration collective.

La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un élément clé dans la démarche qualitative engagée dans certaines cantines scolaires. L'Agglo, le Sytrad¹ et le Sircrom² sont ainsi partenaires sur des actions en milieu scolaire, concernant 11 communes du territoire :

- animations pédagogiques auprès de 13 classes, pour comprendre les enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire et les impacts environnementaux.
- mise en place de pesées dans les cantines pour quantifier le gaspillage alimentaire en partenariat avec les enseignants et le personnel communal.

Contenu des animations pour les élèves

Lors de la 1^{ère} séance grâce à des jeux les élèves ont pris conscience des ressources utilisées pour produire des aliments du quotidien tels que le lait, le pain, les abricots. Des mises en situation leur ont permis de réfléchir ensemble à des solutions pour limiter le gaspillage à la cantine et à la maison.

La 2^e séance est l'occasion de mettre en pratique une recette anti-gaspi : du pain perdu en utilisant le pain non consommé de la cantine. Les élèves préparent aussi une charte d'engagement pour limiter le gaspillage alimentaire et relever le défi de réduire les quantités jetées à la cantine.

Résultats des 1^{ères} pesées sur le gaspillage alimentaire

Une première semaine de pesée réalisée avant les actions de sensibilisation des élèves révèle des chiffres variables d'une cantine à l'autre : de 20 à 175g de nourriture jetés/repas/enfant, soit une moyenne à 95g/repas/enfant sur les communes participantes à l'expérimentation.

Des données proches de la moyenne nationale en école primaire : 70g de nourriture jetés/repas/enfant.

Ce gaspillage représente entre 10 et 35 % des quantités cuisinées. La réduction du gaspillage alimentaire est donc bien un levier important pour améliorer la qualité des repas servis à coût constant.

1 Syndicat de traitement des déchets Ardèche-Drôme

2 Syndicat Intercommunal Rhodanien de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères

CONTACT PRESSE
Hélène SERRET
h.serret@archeagglo.fr
06 50 30 73 37

BP 103
07305 Tournon-sur-Rhône Cedex

accueil@archeagglo.fr
04 26 78 78 78

ARLEBOSC ARTHEMONAY BATHERNAV BEAUMONT-MONTEUX
BOUCIEU-LE-ROI BOZAS BREN CHANOS-CURSON
CHANTEMERLE-LES-BLÈS CHARMES-SUR-L'HERBASSE
CHAVANNES CHEMINAS COLOMBIER-LE-JEUNE
COLOMBIER-LE-VIEUX CROZES-HERMITAGE ÉRÔME
ÉTABLES GERVANS GLUN LA ROCHE-DE-GLUN L'ARNAIS
MARGÈS MARSAZ MAUVES MERCURIO-VEAUNES MONTCHENU
PALHARÈS PLATS PONT-DE-L'ISÈRE SAINT-BARTHÉLÉMY-LE-PLAN
SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE SAINT-FÉLICIEN SAINT-
JEAN-DE-MUZOLS SAINT-VICTOR SÈCHERAS SERVES-SUR-RHÔNE
TAIN L'HERMITAGE TOURNON-SUR-RHÔNE VAUDEVANT VION

Vivre & Entreprendre 
ARCHEAgglo.fr