

Sééz, le 4 avril 2017

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Réduire le gaspillage alimentaire : une pesée d'assiettes à l'école Michel Barrault de Tignes

Jeudi 30 mars, Elsa Descamps, animatrice tri et réduction des déchets à la Communauté de Communes de Haute Tarentaise, est allée à la rencontre des élèves de l'école primaire et maternelle de Tignes pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire. Cette animation s'effectuait dans le cadre du travail actuel qu'elle mène avec le Conseil Municipal des Enfants de Tignes, à l'initiative de Maud Valla, Vice-Présidente aux actions jeunesse, et coordonné par Thierry Malatesta, Responsable du Service Education Jeunesse de la Mairie de Tignes.

Peser le contenu des assiettes pour prendre conscience du gaspillage



Sur le temps de midi pendant les deux services (165 enfants au total), Elsa, avec l'aide du personnel d'intendance, a pesé la totalité des aliments jetés à la poubelle. Divisés par le nombre de couverts, il apparaît que l'école Michel Barrault de Tignes est bonne élève : 40 grammes de gaspillage en moyenne par enfant, soit un résultat bien en dessous de la moyenne nationale des écoles (70g). Même si l'animatrice, la direction de l'école ainsi que le personnel de cuisine se réjouissent de ce très bon résultat, il est à relativiser car il ne se base que sur un menu type. Elsa Descamps propose donc à l'école de revenir prochainement, et peser le gaspillage alimentaire sur une semaine entière.

Des enfants interrogés sur leur vision du gaspillage alimentaire

Pendant que les enfants mangeaient, Elsa est passée entre les tables pour observer, mais aussi interroger les enfants sur le gaspillage alimentaire et le ressenti qu'ils avaient à ce sujet. En général, on observe plusieurs comportements de la part des jeunes :

- Certains font du « troc » de nourriture si un de leur camarade a encore faim
- Un effet « boule neige » s'observe, notamment chez les plus petits : *celui à côté de moi n'a pas fini son assiette (n'a plus faim ou n'aime pas), alors je ne finis pas mon assiette non plus*
- Si certains enfants ont encore faim, ils demandent une seconde part.



Les enfants interrogés se sont bien prêtés au jeu des questions / réponses. Il en ressort quelques généralités :

- Ils affirment majoritairement gâcher plus de nourriture à la cantine qu'à la maison, car ils trouvent le repas « moins bon » et sont moins « forcés » à finir leur assiette qu'à la maison,
- Certains disent terminer leur assiette même s'ils n'ont plus faim, afin de ne pas gaspiller,
- D'autres donnent leurs astuces anti-gaspillage à la maison : donner au chien, aux parents, mettre au frais, réutiliser les restes ou congeler les produits. Mais aucun ne fait mention des dates limites de consommation, ni de l'utilisation de légumes et de fruits abimés.
- La majorité des enfants est consciente qu'ils ont de la chance de pouvoir manger à leur faim alors que d'autres manquent de nourriture.

L'implication de tous

A l'école Michel Barrault de Tignes, tous sont sensibilisés au gaspillage alimentaire. La direction et le personnel d'intendance se mettent un point d'honneur pour limiter le gaspillage alimentaire. Quelques techniques permettent de limiter les quantités de nourriture jetées au quotidien. Par exemple, la part de nourriture pour chaque enfant est adaptée en fonction de son âge (les primaires mangent plus que les maternelles), et une seconde part est proposée à ceux qui auraient encore faim. D'autre part, en cuisine, certains restes peuvent être réutilisés pour les repas du lendemain (en entrée froide, en potage...).

Les élèves, le personnel de cantine et les encadrants étant fortement impliqués dans cette démarche, un travail de fond pourrait être mis en place avec Elsa afin d'approfondir la lutte contre le gaspillage alimentaire de l'établissement.

Contact : Animatrices Tri et Réduction des Déchets : 04 79 41 08 37