

À la cantine, on dit STOP au gaspillage alimentaire !

Lauréate d'un appel à projets du Sigidurs, Villeparisis lutte contre le gaspillage alimentaire dans ses cantines scolaires.



La commune de Villeparisis fait partie des lauréates de l'appel à projets sur le gaspillage alimentaire en restauration collective lancé par le [Sigidurs](#). Au départ, le dispositif concernait les écoles Anatole France et Séverine, mais les services municipaux l'ont étendu à toutes les écoles primaires de la ville, pour plus d'efficacité et d'économies.

Peser les restes alimentaires

Durant une semaine, l'équipe de restauration est chargée de peser les restes de repas. Très investis, les enfants saisissent leurs missions et s'appliquent à trier les restes dans les bons bacs. Les résultats sont alarmants mais peu surprenants : les enfants jettent beaucoup de légumes et presque pas de desserts (sauf quand il s'agit de fruits !). Sur une semaine, à l'école Séverine, la moyenne de nourriture gaspillée est de 194 grammes par convive, largement au dessus de la moyenne nationale, qui est de 120 grammes par convive. En moyenne, 91 repas par jour ont été jetés, ce qui représente environ 1610 euros gaspillés par semaine, seulement à l'école Séverine.

Un plan d'actions

Analysés par les agents du Sigidurs, ces résultats permettent de réaliser un état des lieux et de proposer un plan d'actions à mettre en place, à court, moyen et long termes. En plus des pratiques anti-gaspi déjà mises en place, telles que le gâchimètre du pain, la réutilisation des fruits pour réaliser des smoothies ou pour l'accueil du soir, ou encore la pratique de la petite et grande assiettes, le Sigidurs a proposé de mettre davantage l'accent sur les animations, de créer un échange avec les animateurs qui inciteraient les enfants à rester plus longtemps à table et de faciliter la consommation des fruits frais en proposant des salades de fruits ou des découpes en quartier par exemple. À terme, les agents du Sigidurs conseillent de renouveler la pesée régulièrement et de former les équipes de restauration et d'encadrement aux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la sensibilisation.



Liens utiles
[Conseils anti-gaspi du Sigidurs](#)