

SAINT-ÉLOI

## Opération « anti-gaspi » à la cantine

Comme ici à Pablo-Neruda (Saint-Éloi), et dans 11 autres écoles de Poitiers, les élèves ont été sensibilisés au gaspillage alimentaire.

Activités, pesées des aliments jetés... Les enfants des écoles maternelles et élémentaires sont sensibilisés au gaspillage alimentaire et bénéficient de l'intervention de deux animateurs en service civique.

**À** l'heure de la pause déjeuner, Zoéline et Alexis, tous les deux en service civique, arrivent à l'école, marelle, mémoire et livres sous le bras. Objectif à travers ces activités ludiques : échanger avec les enfants volontaires sur ce qu'ils aiment, ou non, manger. « C'est une manière pour nous d'introduire la discussion autour du gaspillage alimentaire car ce qu'ils n'aiment pas part généralement à la poubelle. Mais bien souvent, c'est aussi parce qu'ils ne connaissent pas l'aliment », explique Zoéline.

De septembre à juin, douze écoles de la ville ont été choisies pour recevoir, pendant 15 jours, la visite de Zoéline et Alexis. « Grâce à des smileys, les enfants évaluent la cantine sur quatre critères : le bruit, le matériel (couverts, verres...), les odeurs et le temps du repas », précise Alexis.

« Ces 4 facteurs influencent le gaspillage alimentaire. C'est important de commencer par cette évaluation car chaque école est différente », précise Noémie Raveneau, diététicienne de la Ville de Poitiers.

### « On a gaspillé tout ça ? »

Chaque jour, le tri des déchets dans trois bacs (entrée, plats et pain) est montré aux enfants. « D'ici deux ans, nous serons

### À NOTER

**DANS 12 ÉCOLES**  
Les animateurs interviennent dans plusieurs écoles de Poitiers :

- Porte de Paris
- Coligny
- Paul-Bert
- Pasteur
- Jacques-Brel
- Pablo-Neruda
- Bouloux
- Condorcet
- Pagnol
- Evariste-Gallois
- Les Minimes
- Damien-Allard



soumis à l'obligation légale de valoriser nos bio-déchets, notamment pas le compostage. Les enfants sont sensibilisés au tri », souligne Noémie Raveneau. Après le service, la pesée de déchets des assiettes est effectuée. « Les enfants sont très intrigués. Ils nous disent 'Ah ! on a gaspillé tout ça ?'. Et jour après jour, nous constatons qu'ils font de plus en plus attention », complète Alexis. Après leur passage, Alexis et Zoéline remettent à l'école un bilan des pesées et des pistes d'amélioration.

## Les cantines poitevines bonnes élèves

120 g : c'est, en moyenne et en France, le poids de la nourriture jetée par jour et par enfant dans les restaurants scolaires des écoles élémentaires, soit 25 % du repas. Les cantines de Poitiers seraient plutôt de bonnes élèves. « Pour le moment et en attendant un bilan complet des animations en cours, les restaurants scolaires de Poitiers se situent autour de 40 g de nourriture jetée par enfant et par jour, soit environ 10 % du repas », explique Noémie Raveneau.