(FR) VaLorizon lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective scolaire

ValOrizon en partenariat avec le REGAL a organisé une journée technique sur « *Comment généraliser la réalisation de pesées du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires* ? ».

Cette journée, destinée à fournir aux participants les clés pour réaliser des pesées dans leur établissement scolaire avait également pour objectif d'échanger et de partager des actions de réduction du gaspillage alimentaire entre acteurs du territoire. Il s'agissait de mettre en lumière des pratiques vertueuses et efficaces ainsi qu'échanger et débattre autour de problématiques concrètes observées en restauration scolaire.

Après une introduction sur la règlementation et la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire (21/01/2020), la chargée de mission biodéchets de ValOrizon a présenté l'action et le bilan sur l'expérimentation dans les 3 cantines scolaires menée sur l'année scolaire 2018-2019 en partenariat avec le CREPACQ, la Communauté de Communes Bastides en Haut Agenais et Périgord et le SMICTOM LGB.

L'accompagnement dans les 3 cantines scolaires s'est déroulé en 3 phases : phase de diagnostic, suite à la réalisation d'une semaine de pesée, phase d'action, phase d'évaluation, suite à la réalisation d'une seconde semaine de pesée.

A la fin de l'accompagnement, les 3 sites concernés avaient réduit leur gaspillage alimentaire de 34 % notamment grâce à un travail sur les grammages, à la modification de

l’emplacement du pain sur la ligne de self et à une forte sensibilisation des convives. L’appropriation de la démarche a été acquise et l’action s’est perduré l’année suivante.

Après la présentation de ce bilan dans les 3 cantines scolaires, une table ronde a été organisée ensuite avec les chefs cuisiniers et les coordinateurs de chacune des 3 écoles pour répondre aux questions du public. La mairie de Marmande était aussi présente pour faire partager son expérience positive en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans ses cantines scolaires.

L’après-midi a été consacré aux ateliers : sur « Comment réaliser des pesées ? » et « que faire une fois les pesées réalisées ? »

Au total, une trentaine de participants (élus, chefs cuisiniers, chargés de mission, animateurs) a fait le déplacement pour assister à cette journée dont les ¾ étaient issus du Lot-et-Garonne. La poursuite de la mobilisation des acteurs locaux pour généraliser cette démarche de diagnostic dans les écoles devrait continuer et s’amplifier dans les prochaines années. Cette action à l’échelle départementale s’inscrit en totale conformité avec les obligations règlementaires de la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire de 2020.