

Cantines : c'est la guerre au gaspi !

Sodexo dit avoir réduit le gaspillage de 35 %

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est aussi un défi pour nos écoles. Comment éviter que potages et légumes, principaux aliments sacrifiés, alourdissent les poubelles ? Des autorités politiques aux élèves et à leurs parents, des enseignants aux fournisseurs de repas, des bonnes idées, il y en a. Mais le combat ne fait que commencer...

Au début de l'année, l'ONG (organisation non gouvernementale) Goodplanet a mené une étude sur les habitudes alimentaires de 350 enfants : quatre sur dix ne terminent pas leurs tartines ou leur repas chaud de midi. Pire, la moitié du temps, cet excès de nourriture finit à la poubelle.

« *Il y a du gaspillage avec le potage* », avoue Caroline Denis, qui coordonne la démarche du développement durable chez Sodexo, l'entreprise qui fournit, chaque jour, 35.000 repas scolaires. « *Les légumes ne sont pas épargnés, même si là, ça dépend des endroits.* »

PEU DE VIANDE GASPILLÉE

La viande ? Le gaspillage est très limité... Pour les desserts aussi, on imagine. Sodexo a lancé un pro-

gramme dans 200 restaurants de collectivités (écoles, entreprises...). Résultat : « *On a réduit le gaspillage de 35 %* », précise M^{me} Denis.

Le leitmotiv est simple : redonner envie aux enfants. Cette éducation au goût passe par des ateliers culinaires et des potagers dans les écoles qui acceptent le « package » de Sodexo, axé sur le développement durable. « *Cette éducation au goût passe aussi par la connaissance des légumes « oubliés ».* Nous voulons donner aux enfants l'envie de vider leur assiette », reprend Caroline Denis. « *Cela commence par le comportement positif du personnel qui sert à la cantine. Leur attitude*

80% DES ÉLÈVES MANGENT DES TARTINES: LES PARENTS SONT AUSSI CONCERNÉS

est importante : on ne donne pas envie aux enfants de boire leur potage si on leur dit que cela n'a pas l'air terrible. La présentation de l'assiette est tout aussi essentielle. »

Les quantités sont mieux calculées, les rations mieux contrôlées. « *On préfère en rajouter, si l'enfant*

le désire, plutôt que de servir d'emblée une grosse portion. » La remarque vaut aussi pour la soupe... sauf les jours où se pointe la star : le potage à la tomate !

Quant aux ateliers culinaires, ils traitent également d'ingrédients moins connus des enfants : quinoa ou boulgour, par exemple.

Interpellée par la députée Magali Dock (MR), la ministre de l'Éducation, Joëlle Milquet (cdH), s'est félicitée que, selon l'étude de Goodplanet et Tetra Park, 66 % des élèves interrogés se disent informés sur le gaspillage alimentaire et 47 % mettent en place des actions pour réduire leurs déchets.

NE PAS OUBIER LES PARENTS

« *Cela montre que les initiatives mises en place dans les écoles sensibilisent à la nécessité de lutter contre le gaspillage alimentaire* », attelle dit. « *Je note que 80 % des élèves mangent des tartines préparées à la maison : des initiatives à l'attention des parents sont donc aussi nécessaires.* »

Joëlle Milquet a annoncé que les associations de parents seront conscientisées aux projets développés par les écoles. ■

DIDIER SWYSEN

UN CADASTRE DES BONNES PRATIQUES

Les écoles ont des idées : des collations plus saines aux sandwiches plus petits

Des bonnes pratiques, il en existe déjà, des fiches pédagogiques conçues pour les enseignants aux nombreux appels à projets à l'attention des écoles. « *Un cadastre des bonnes pratiques est réalisé au fur et à mesure, dans le cadre de l'accord de coopération ERE-DD* », précise la ministre Milquet.

Voici quelques projets sympas développés ces dernières années. Les élèves de l'école bruxelloise du Hornborch (Uccle)

se sont lancés pour défi la distribution

de soupe et l'organisation d'une collation saine, ce qui a mené à une diminution de 86 % du gaspillage... Ce qui restait à jeter s'est retrouvé au compost ou dans l'estomac de poules. Des smileys étaient placés dans les boîtes à tartine à la fin du repas. Si la boîte était vide, le smiley souriant disait « Bravo, j'ai tout mangé ». « *J'avais trop à manger* », « *Je n'avais pas faim* », dans l'autre cas. À l'Athénée Absil (Etterbeek), on a réduit les gaspillages... en réduisant la taille

des sandwiches. Un self-service a été lancé pour les repas chauds : des portions réduites, mais les élèves peuvent se resservir. Enfin, cinq classes wallonnes (primaires) ont été sélectionnées pour des projets, cette année. Au menu : animations sur les fruits et légumes locaux et de saison, atelier cuisine en classe, etc. Les écoles participantes : St-Berthuin (Malonne), L'Ardoisière (Jodoigne), Belle-Maison (Marchin), A. Jadouille (Angleur) et Sts Pierre et Paul (Chimay). ■