

PLUS DE GASPI' A L'ECOLE

**Les tartines d'un écolier sur cinq finissent chaque jour à la poubelle.
Mais c'est surtout pour les repas chauds que le gaspillage est le plus marqué.**

Les enfants sont sensibilisés au gaspillage alimentaire dans les écoles. Et pourtant, environ 20 % d'entre eux jettent à la poubelle des tartines qu'ils ne mangent pas à midi. Certes, les établissements s'efforcent de sensibiliser leur population scolaire, mais les résultats ne sont pas encore assez probants. « Malgré les actions de sensibilisation, 56 % des enfants estiment qu'il y a encore beaucoup trop de gaspillage alimentaire à l'école. Pourtant, près d'un tiers d'entre eux ne parviennent pas à achever leur repas de midi au moins deux fois par semaine. Et 18 % avouent jeter leurs tartines à la poubelle », révèle une étude menée par GoodPlanet Belgium (une association qui apprend aux jeunes et aux adultes à vivre durablement) et Tetra Pak (conditionnement de produits alimentaires). « C'est surtout pour les repas chauds que le gaspillage est le plus marqué. Plus de la moitié des enfants qui jettent leurs aliments le font à cause de portions trop copieuses. Seul un enfant sur trois peut décider des quantités servies sur l'assiette. » Pour info, seuls 22 % des enfants mangent un repas chaud, les autres préfèrent les tartines. Le pourcentage d'enfants qui mangent chaud est plus important quand la cuisine est préparée en interne (une école sur deux).

Comment l'expliquer ?

Par le manque de temps, le repas de midi servi trop tôt et les portions trop grandes. L'étude précise que « le repas de midi servi trop tôt et le manque de temps sont deux raisons importantes suite auxquelles les écoliers ne terminent pas leurs assiettes. Un enfant sur trois n'a pas faim à l'heure où sonne la cloche du repas et presque un sur quatre manque de temps pour manger. L'enquête montre également que les enfants ont souvent les yeux plus gros que le ventre. 55 % déclarent emporter trop d'aliments à l'école, alors que trois sur quatre peuvent décider eux-mêmes des quantités que leurs parents doivent glisser dans leur boîte à tartines. Heureusement, la moitié des écoliers donne le bon exemple en ne jetant pas leurs tartines et en les conservant afin de les manger plus tard dans la journée. » Cette enquête révèle accessoirement les efforts consentis pour égayer le réfectoire et améliorer la qualité des repas : seuls 9 % des écoliers interrogés trouvent le réfectoire peu agréable, le repas (chaud) de midi mauvais (9 %) ou trop froid (3 %).

Comment réagir ?

Les auteurs de l'enquête donnent quelques pistes (voir le site : <http://prez.ly/DSi>). On retiendra notamment qu'ils demandent aux maîtres d'école de montrer la

voie à suivre : « L'exemple doit aussi venir de l'instituteur. Amenez au réfectoire une jolie boîte à tartines. Si vous ne mangez pas tout, ce qui reste y sera soigneusement rangé (...) Si vous servez les plats chauds sur des assiettes plus petites, celles-ci se videront plus vite. Il y aura dès lors moins de gaspillage (...) Un enfant sur quatre n'aurait pas assez de temps à midi pour manger. Ce qui n'est pas consommé est souvent jeté. Accordez aux enfants davantage de temps pour manger ou efforcez-vous de mieux organiser le passage des élèves au réfectoire. Les pertes de temps y sont souvent conséquentes. » Plus original, ils envisagent même d'élever des poules à l'école : « Les poules éliminent les résidus de légumes et contribuent à réduire les quantités de déchets de l'école habituellement déversées dans des poubelles payantes. L'élevage de poule plaît aux enfants, est une source gratuite d'œufs frais et un plus pour l'environnement. » Cette proposition ludique de faire confiance à des gallinacés, c'est aussi l'occasion de rappeler que la question du gaspillage à l'école est tout sauf anecdotique. L'éducation des enfants à ce sujet est importante, car qui jette un œuf jette un bœuf ! Chaque personne produit entre 15 et 20 kg de gaspillage alimentaire par an. C'est comme jeter l'équivalent de plusieurs dizaines d'euros à la poubelle. Ce n'est pas bon pour le portefeuille et encore moins pour l'environnement, car il faut produire inutilement toute cette nourriture.