

Lutter contre le gaspillage dans les cantines

30 % des aliments servis vont à la poubelle

Lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires est un défi. On parle de 6 à 8 kilos de nourriture par an et par élève qui termine à la poubelle. La conseillère Fatima Moussaoui interpellera ce lundi le collège de la Ville de Bruxelles à ce sujet. Mais la Région a mené des expériences pilote avec des résultats parfois spectaculaires.

Dans les cantines scolaires, 6 à 7 kilos de nourriture par enfant finissent chaque année à la poubelle, soit 30 % de ce qui est servi. Ce chiffre, évoqué au parlement de la Communauté française, date de 2014. Mais pas sûr qu'il ait beaucoup évolué. La conseillère communale Fatima Moussaoui (cdH) interroge d'ailleurs à ce sujet le collège échevinal de Bruxelles-Ville ce lundi. « Je voudrais demander à l'échevine si on ne pourrait pas, comme en France, sensibiliser les enfants au goût, prendre des mesures pour éviter le gaspillage et réutiliser les aliments non consommés. » Si l'échevine de l'Instruction publique Faouzia Hariche

(PS) donnera sa réponse au conseil, Les Cuisines bruxelloises, qui préparent des milliers de repas chaque jour, nous ont déjà apporté un élément de réponse. « On a chaque jour une cinquantaine de repas commandés par les parents, dont on sait qu'ils ne seront pas consommés. Ils sont alors envoyés au Samu social. Même chose avec les repas pour les hôpi-

taux. Mais on parle de 350 repas sur les quelque 12.000 que nous préparons chaque jour. » Et une fois le repas dans l'assiette ? Une expérience menée par Bruxelles-Environnement avec des écoles montre qu'on peut arriver à diminuer le gaspillage dans les cantines parfois de manière spectaculaire. « Dans le cadre d'un projet pilote mené avec 5 écoles, trois primaires et deux secondaires, on a calculé que 8 kilos de nourriture par élève et par an en moyenne étaient gaspillés. Après un travail d'information et de sensibilisation à la cantine mais aussi dans les cours, et en développant des outils pédagogiques, comme des affiches, on a réussi, au bout de quatre mois, à passer de 112 grammes à

96 grammes gaspillés par jour et par enfant, soit une baisse de 20 % du gaspillage alimentaire. » L'experte de l'IBGE nous précise d'autres éléments qui s'avèrent importants comme le fait que la cantine soit un endroit agréable, que les élèves aient assez de temps pour prendre leur repas ou encore l'importance de la qualité gustative des repas servis.

DE 4 À 45 % EN MOINS

« Dans une autre expérience, menée dans sept écoles cette fois, on a également réussi à diminuer le gaspillage alimentaire de 20 %. » Mais avec des variations de taille. « Là où on a effectué seulement de la sensibilisation et une surveillance, le gaspillage n'a baissé que de 4,4 %. Alors qu'on a pu atteindre une baisse de 45 % là où on a aussi travaillé au niveau de la cantine, de la préparation des repas, une meilleure gestion des stocks et même la réutilisation des légumes restants pour préparer de la soupe. On y a aussi utilisé de grandes poubelles transparentes pour que les élèves voient ce qui était jeté et qu'ils voient les progrès qui étaient faits. » ●

M.B.

Poulailler, compost, potagers et surplus congelés à Uccle

La commune d'Uccle a pris un bouquet de mesures pour lutter contre le gaspillage dans les cantines de ses écoles « à l'occasion d'un changement de fournisseur pour nos repas scolaires, on a mené tout un travail pour limiter les gaspillages », explique l'édile uccloise de l'Enseignement Joëlle Maison (Défi). « On a calculé les proportions, formé les équipes éducatives, tout le personnel et les parents qu'on a sensibilisés car il y avait beaucoup de gaspillage auparavant. » Autre réalisation, « à l'école communale du

Centre, on a créé un compost, ouvert au quartier. Nous avons aussi un poulailler avec des poules et des lapins. Cela permet de recycler d'une certaine manière. On donne, par exemple, aux poules la viande car elle ne peut pas aller dans le compost. Et on utilise le compost pour faire pousser des légumes dans les jardins pédagogiques de trois nos écoles. Et avec les légumes, on peut préparer des soupes. » Et puis, les repas sont préparés sur place. « Nous avons quatre écoles qui le font pour leur école et une cinquième,

celle de Calevoet, prépare les repas pour elle et toutes les écoles communales qui ne disposent pas de cette faculté. Les repas sont meilleurs parce que préparés au plus près et qu'un lien s'opère entre la cuisine et le personnel éducatif. » Enfin, un projet particulier est mené à l'école du Val Fleuri. « Tout ce qui reste et n'est pas préparé, le frais, est congelé. Et la Croix-Rouge vient le chercher une fois par mois. Cela aussi diminue le gaspillage. » L'édile précise encore qu'il arrive également que le personnel reprenne des surplus. ●