

LES ÉCOLIERS DE LÉZAN SONT LES CHAMPIONS ANTI-GASPI

Le challenge visant à lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires se poursuit cette année.

Les écoliers de Lézan ont brillamment remporté le premier challenge anti-gaspillage créé par le pôle Enfance Jeunesse d'Alès Agglomération

et Terres de Cuisine, le fournisseur des restaurants scolaires.

Avant que le concours ne démarre, les élèves de dix établissements de l'Agglo avaient, dès la rentrée 2017, été sensibilisés au gaspillage : en France, pour des portions de 300 à 350 grammes servies, ce sont en moyenne près de 70 grammes de nourriture par enfant qui finissent au fond de la poubelle.

Dans le réfectoire de Lézan, les écoliers ont réussi à faire tomber ce chiffre à 16 grammes.

16 tonnes par an à la poubelle

Terres de Cuisine évalue le gaspillage alimentaire, pour l'ensemble des écoles d'Alès Agglomération, à un peu plus de 16 tonnes annuelles (28 % de la nourriture livrée).

Pour Jérôme Parnisari, responsable de l'unité alésienne de Terres de Cuisine, *« le gaspillage représente un réel surcoût : ce que nous jetons a été payé pour être produit, transporté, transformé... et son élimination doit aussi être réglée »*.

Farouchement décidé à inverser la tendance, au moins localement, il a engagé l'effort dans les écoles du territoire, en partenariat avec Alès Agglomération.

Quelques pistes à exploiter cette rentrée

L'opération "anti-gaspi" se poursuit donc dès cette rentrée dans d'autres écoles de l'Agglo et quelques pistes de progrès vont pouvoir être appliquées : *« Il est important d'adapter la portion servie au désir de chaque enfant. Moi, je ne mets dans mon assiette que ce que je sais que je pourrai manger »*, décrit logiquement une écolière.

Jérôme Parnisari explique également que les rencontres qu'il continue d'organiser au sein des réfectoires entre les producteurs et les enfants permettent à ces derniers de *« mieux mesurer tout le travail nécessaire à la confection d'un plat »*.

À terme, celui-ci espère que les progrès enregistrés se répercuteront sur les coûts de revient. *« La collectivité aura alors une marge de manœuvre supplémentaire dans son budget voué à la restauration scolaire. »*

A lire aussi

- [Révision du PLU : une réunion publique le 21 octobre](#)
- [Une nouvelle école est en construction à Rousson](#)
- [Nouvelle formation : devenez mécano des vieilles autos](#)
- [Alès : des sessions d'effarouchement des étourneaux ont lieu jusqu'au 2 octobre](#)
- [Le Good Place, temple du yoga, du café et de l'esprit bio](#)