JETER MOINS, C'EST MANGER MIEUX

Comment lutter contre le gaspillage à la cantine dans les écoles ? Pour répondre à cette question, la Ville de Belfort a lancé en janvier une campagne pour diminuer les déchets alimentaires.

Un audit réalisé en novembre 2020 dans les cantines belfortaines a révélé une quantité de nourriture gaspillée plus élevée que la moyenne nationale qui est de 150 gr par personne et par repas. Dès janvier, la Ville de Belfort a lancé un chantier dans 16 écoles pour trouver des recettes anti-gaspi.



Les enfants acteurs : ils réalisent des affiches pour sensibiliser leurs camarades.

DES SOLUTIONS CONTRE LE GASPILLAGE

Le personnel de restauration et les équipes de la Ville de Belfort ont imaginé plusieurs solutions : apprendre aux enfants à apprécier les aliments, soigner la présentation des plats pour séduire les jeunes convives, ou encore réutiliser les aliments non consommés lors d'ateliers cuisine en périscolaire.

« *La motivation et l'implication de chacun est un levier de réussite dans nos actions* », témoigne Marie-Hélène Ivol, adjointe au maire chargée de la famille, de l'éducation et de l'égalité sociale.



Le plaisir de manger de bons aliments : une solution contre le gaspillage alimentaire.

Les élèves participent aussi activement : à l'accueil périscolaire, ils fabriquent des supports d'information pour sensibiliser leurs camarades au gaspillage et au tri des déchets.

DES REPAS BIO

D'ici 2022, l'équipe municipale souhaite distribuer des repas bio et issus de la filière courte dans les cantines belfortaines « *pour améliorer la qualité des aliments proposés aux enfants, mais aussi soutenir la production des agriculteurs locaux* », précise Marie-Hélène Ivol.

UNE GRANDE CAUSE

Chaque année en France, nous gaspillons 29 kg de nourriture par personne dont 7 kg d'aliments toujours emballés. Avec la loi Egalim de 2018, la lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue une priorité pour la préservation de nos ressources et de notre environnement.

BIEN COMMENCER LA JOURNÉE AVEC UN BON PETIT-DÉJEUNER

Apprendre à bien se nourrir, cela s'apprend dès le plus jeune âge dans les écoles maternelles belfortaines, grâce aux petits-déjeuners servis dans une trentaine de classes.

Yaourt aux fruits, tartine de fromage de chèvre, jus d'orange… : le petit-déjeuner à l'école, c'est deux menus, toujours composés d'un produit céréalier, un fruit et un produit laitier issus de la filière courte ou 100% bio.

Cette opération compte désormais 30 classes participantes.

« *Le petit-déjeuner est le repas le plus important de la journée* » : dans les écoles belfortaines, on ne déroge pas à la règle. C'est aussi l'occasion pour les enfants de découvrir de nouvelles saveurs et de commencer la journée avec le ventre plein.

APPRENDRE L'AUTONOMIE

Ce moment de convivialité est aussi un apprentissage de l'autonomie et des bons usages : les enfants apprennent à manger proprement, à être polis, à aider leur maîtresse à débarrasser et nettoyer la table.

DES PARENTS IMPLIQUÉS

Les parents s'impliquent en aidant au service, tout en recevant des conseils pour la bonne alimentation de leurs enfants.



Le petit-déjeuner à l'école, un moment de convivialité et d'apprentissage.