

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Belfort, le mercredi 19 mai 2021

CANTINES SCOLAIRES : JETER MOINS C'EST MANGER MIEUX



Par Marie-Hélène Ivol, adjointe au maire chargée de la famille, de l'éducation et de l'égalité sociale.

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ? La Ville de Belfort a lancé une campagne pour diminuer les déchets alimentaires en restauration scolaire.

LE SAVIEZ-VOUS ?

29 kg : c'est la quantité de nourriture gaspillée au domicile en France, par an et par habitant*.

*Source : Ademe (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie)

Des solutions anti-gaspi

Un grand chantier a démarré dans 16 écoles pour trouver des astuces anti-gaspillage.

Le personnel de restauration et les équipes de la Ville de Belfort ont imaginé plusieurs solutions :

- > apprendre aux enfants la qualité nutritionnelle des aliments
- > soigner la présentation des plats pour séduire les jeunes convives
- > réutiliser les aliments non consommés lors d'ateliers cuisine et goûters en périscolaire
- > recueillir les avis et appréciations des enfants après chaque repas.

Les enfants sont eux aussi acteurs de la démarche. Dans le cadre d'activités périscolaires, ils réalisent des affiches pour sensibiliser leurs camarades au gaspillage alimentaire et au tri des déchets.

Jeter moins pour manger mieux

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 l'élue.

