

undefined - samedi 22 octobre 2022

Guiers - Pays des Couleurs

CREYS-MÉPIEU (ISÈRE)

Restaurant scolaire : la fin du gaspillage



Les élèves ont récupéré tous les déchets végétaux pour les emporter au compostage. Ici avec Véronique Casson (casquette blanche).

Le restaurant scolaire de Creys-Mépieu sert chaque jour 80 repas aux enfants de l'école, entre la maternelle et le CM2. En l'absence de chef cuisinier, il est actuellement géré par Véronique Casson. Les produits sont achetés en circuit court dans les fermes environnantes et répondent au label biologique. Véronique assure une cuisine savoureuse avec ses aides et elle a mis au point un système de diminution du gaspillage exemplaire. Et ce dès le passage au self : au moment de la distribution de la nourriture, les enfants indiquent s'ils aiment l'aliment proposé. La portion dans l'assiette est alors donnée en fonction de leur choix, avec la possibilité de se resservir par la suite. À table, les plus grands aident les plus petits à goûter et à manger. Un plat pour les déchets est mis sur la table pour recueillir à la fin ce qui n'a pas été absorbé. Ce reliquat est pesé et le résultat de la pesée est porté sur un grand tableau, puis dans les pages d'un classeur, semaine après semaine. Souvent, le total est égal à zéro. Jeudi, pour l'ensemble des tablées, il était de 132 grammes. Le poids hebdomadaire est finalement transmis à la mairie qui l'indique sur son site internet.

En fin de service, un groupe d'enfants dépose les épluchures de la cuisine et les déchets du restaurant, s'il y en a, dans le bac à compost situé à l'extérieur. Ils ont parfaitement assimilé les pratiques : ce sont eux qui passent la griffe pour mélanger et remettent, si nécessaire, de la matière sèche en couches superposées. L'enthousiasme que mettent les élèves à effectuer les différentes tâches est remarquable.



Les enfants passent la griffe dans le bac à compost.