

CLÉTY

Cette année, la communauté de communes du pays de Lumbres (CCPL) étend le défi zéro déchet, zéro plastique aux cantines volontaires. Pour cette première, cinq ont décidé de relever le défi, dont Cléty.

Vers le zéro déchet à la cantine ?

Lundi, 12h30, à la salle des fêtes de Cléty, l'heure de la cantine a sonné. Les quiches en entrée glissent comme une lettre à la poste. En revanche, la salade piémontaise et les carottes râpées en sauce... Bof, bof ! Amandine et Sélénia reposent leurs couverts, l'œil dubitatif. Charles préfère grignoter la mie de son pain. Dans les assiettes, même la tranche de jambon blanc est boudée !

Par contre, les yeux s'allument de gourmandise quand arrive le dessert... « Pas de beignets pour ceux qui n'ont pas mangé leur jambon », tente en souriant la cantinière, Nathalie Cuvelier, sans mettre réellement sa menace à exécution. En observant la quasi-totalité du plat principal restée intacte, on comprend dès lors l'initiative de la CCPL d'ouvrir cette année le défi « 0 déchet, 0 plastique » aux cantines scolaires.

**« Sur 191 repas préparés, 31 kg de déchets »
D. Fournier**

Diagnostic

Comme Cléty, les communes de Seninghem, Zudausques, Wavrans et Escœuilles ont décidé d'y participer. « Ça représente 280 repas servis au quotidien », calcule Donatienne Fournier, qui anime ce défi

auprès des familles et désormais des cantines. Il y a d'abord eu, à la mi-mai et pendant quinze jours, une phase de diagnostic. Sans changer les habitudes, tous les déchets ont été pesés. Bilan, à Cléty, « sur 191 repas préparés, on a 20 kg de restes, plastiques compris, auxquels s'ajoutent 11 kg de repas prévus, mais non servis. »

Les cinq villages entrent, maintenant et jusqu'au 2 juillet, dans la seconde phase du défi. Sans mise en concurrence. L'objectif est bien de sensibiliser les écoliers, mais aussi les élus, les cantinières ou les prestataires, au gaspillage alimentaire, et plus largement au tri, au recyclage et aux circuits courts. À l'issue des quatre prochaines semaines, les différents acteurs seront réunis pour faire le bilan, échanger sur leurs pratiques et dessiner des perspectives.

Des pistes de travail

Car il y a des pistes de travail, comme l'installation de composteurs. « Mais ça ne fait pas tout. Il ne faut pas se contenter de mettre un composteur et un poulailler. Il faut trouver des solutions en amont pour éviter de produire les déchets », observe Serge Lavogez, maire de Cléty. Déjà, il a pris une première décision : remplacer les bouteilles d'eau par des fontaines, pour ré-



Sous l'œil du maire, les assiettes sont débarrassées quasi intactes.

duire le plastique.

« Peut-être faut-il ajuster les quantités, notamment en maternelle », évoque Olivier Dufour, maire de Ledinghem, qui a mené une première expérience dès 2020 à la cantine maternelle de sa commune, expérience prolongée ensuite à Bléquin pour les primaires. « Si vous leur donnez une tartine en début de repas, c'est sûr

qu'ils n'ont plus vraiment faim pour la suite... »

S'appuyer aussi sur l'expérience des cantinières. « Là, où la restauration est faite sur place, les cuisinières connaissent les habitudes des enfants. Les repas sont tout autant équilibrés, mais par exemple, à Seninghem, elles savent que les haricots verts passent mieux chauds avec de la purée, que froids en salade »,

illustre Donatienne Fournier.

L'animatrice n'oublie pas le volet pédagogique, à la cantine comme à l'école. Apprendre à trier, composter, ne pas demander une 2^e assiette si on n'est pas sûr de la manger, mais aussi découvrir de nouvelles saveurs. Qui n'a jamais dit « j'aime pas » sans avoir goûté ?

Anne Malny