

A la cantine, c'est anti-gaspi

ALIMENTATION La ville souhaite devenir un exemple en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et de bien-manger. Ça commence par le repas des élèves

Catherine Darfay
cdarfay@sudouest.fr

Il y avait des carottes et des cuisses de poulet à la provençale (Bio) ce midi, à Anatole-France, comme dans les 105 écoles de Bordeaux. Ainsi qu'un repas sans viande, comme tous les jours. On ne sait pas si Nicolas Florian et ses adjoints ont tout mangé mais tel était le cadre choisi pour la présentation du plan « vers une meilleure alimentation et moins de gaspillage ».

Lequel a déjà commencé dans les cantines, où les enfants sont invités à trier grâce à des tables adaptées présentes dans 80 % des écoles et à de nouveaux gestes anti-gaspi. Ils se servent ainsi le pain à la fin du circuit en self-service, ce qui leur évite en principe de prendre trois tranches pour n'en manger qu'une. Quant aux surplus du Sivu, les cuisines centrales de Bordeaux-Mérignac, ils sont redonnés à la Banque alimentaire et à des associations, soit 20 tonnes en 2018. « Nous avons également des ateliers d'éducation au goût, et des composteurs sont en cours d'installation dans les maternel-

les », détaille Emmanuelle Cuny, adjointe à l'éducation. Moyennant quoi, le gaspillage alimentaire a été réduit de 25 à 35 % dans les écoles tests, avec un objectif de 50 %. Initiative supplémentaire : des classes culinaires à l'école de la Benauge sur le modèle des classes musicales où les enfants s'initient à la musique en étant « délocalisés » au Conservatoire. Ce sera en 2020, avec ouverture aux familles par la suite.

Promotion des circuits courts
Période préélectorale oblige, il ne s'agissait pas seulement d'écoles mais d'évoquer le « bien-manger » et le « zéro gaspi » pour tous. « Nous sommes dans une région où la gastronomie est un art de vivre. Or 2 % seulement de ce qui est consommé dans l'agglomération est produit localement. Il faudrait passer à 15 % », plaide Nicolas Florian.

Ce qui passe par la promotion des circuits courts et des coopérations avec d'autres villes, comme c'est déjà le cas avec Marmande pour acheminer les tomates. Le MIN de Brienne pourrait dans la foulée devenir un « lieu



La cantine de l'école Anatole-France comme d'autres promeut un plan anti-gaspi.
PHOTO STÉPHANE LARTIQUE

d'expérimentation » sur les enjeux de l'alimentation. Ça tombe bien, la sénatrice Nathalie Delattre, par ailleurs conseillère municipale, est, au Sénat, une des élues qui portent le projet de résolution intitulé « résilience alimentaire des territoires ». Premier adjoint, Fabien Robert a confirmé que la ville allait s'y associer.

Comme tous les sujets peuvent désormais prêter au catalogue de propositions, il a également été question, à l'heure du poulet-carottes, d'ouvrir des cuisines collectives dans chaque quartier, de faire circuler une unité de conserve mobile pour le « fait maison » ou de transformer les piqueniques de quartiers en rendez-

vous du bien-manger autour du bio, du zéro plastique et des traditions culinaires.

Pour Alexandra Starri, « La nourriture est un enjeu de lien social, de santé et de territoire. Et d'économie pour les familles. D'où l'importance de faire de Bordeaux la première ville contre le gaspillage et pour l'innovation alimentaire. »