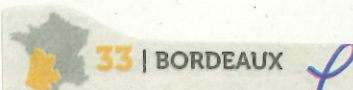


Diffusion bimestrielle - N°17 – Janv.-Fév. 2020



33 | BORDEAUX

La chasse au gaspi dans les cantines

L'ambition est de taille pour Bordeaux : elle veut devenir « la première ville française à lutter contre le gaspillage et pour l'innovation alimentaire ». En tout cas, c'est ce qu'a déclaré le maire, Nicolas Florian, lors d'une conférence de presse le 25 novembre dernier. Pour parvenir à atteindre cet objectif, la municipalité veut intensifier la lutte contre le gaspillage en particulier dans les cantines scolaires.

Alors que 16 000 enfants dans 105 écoles maternelles et élémentaires publiques déjeunent chaque jour dans leur établissement respectif grâce aux repas préparés par les cuisines centrales du Sivu, la ville a dévoilé une série de mesures pour éviter de je-



Dans les écoles bordelaises, les enfants sont sensibilisés à la provenance des denrées et au gâchis alimentaire.

ter davantage de denrées alimentaires à la poubelle. Forte des résultats de campagnes de pesée des déchets dans les écoles, de la mise en place de nouveaux menus, de l'éducation au goût et la

formation du personnel qui ont généré une baisse du gaspillage de 25 à 30 % sur les sites tests, la ville va étendre ce dispositif en 2020 à l'ensemble des écoles visant une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire.

Au menu également : la valorisation des déchets. Aujourd'hui, 80 % des établissements élémentaires sont équipés de ta-

© Thierry Samson Maire de Bordeaux

bles de tri. Dès 2020, ce chiffre grimpera à 100 % et le dispositif sera étendu aux maternelles. S'agissant des biodéchets (matières organiques biodégradables, déchets verts, revues de cuisine ou du potager) dont le ramassage est réalisé par Suez, 100 % des écoles effectueront ce tri d'ici à la fin du prochain mandat avec 10 unités équipées par an. Toutes les écoles volontaires seront en outre dotées d'un composteur à raison de 20 écoles supplémentaires par an dès l'année prochaine.

Les élus envisagent d'autres pistes tels : l'ouverture d'une cuisine collective dans chaque quartier, la mise en place d'une pépinière autour des enjeux de l'alimentation, la création d'un système ambulant de conserve-rie ou bien encore faire du Min de Bordeaux un lieu d'innovation technologique alimentaire. ●