

Réserve aux abonnés

De nouveaux menus dans les cantines de Bordeaux pour limiter le gaspillage alimentaire

Lecture 3 min

Accueil • Sud Ouest Éco • Alimentation



Chaque jour, chaque élève des écoles élémentaires de Bordeaux laisse sur son plateau quelque 60 grammes de nourriture qui finissent à la poubelle. © Crédit photo : Thierry David / « Sud Ouest »

Par Axelle Maquin-Roy - a.maquinroy@sudouest.fr

Publié le 18/09/2023 à 12h00. Mis à jour le 18/09/2023 à

12h23



Après une phase de test en fin d'année dernière, toutes les cantines des écoles élémentaires de la ville proposent depuis cette rentrée 2023 un « menu antigaspi ». En limitant ainsi les pertes, la municipalité souhaite améliorer le niveau qualitatif de ses approvisionnements

Exercice de calcul à l'heure de la pause méridienne. À la rentrée scolaire 2023, Bordeaux comptabilise un peu plus de 9 900 écoliers en élémentaire. Parmi ces élèves du CP au CM2, « plus de 96 % fréquentent la cantine le midi », note Sylvie Schmitt, adjointe chargée de l'éducation. Pour chacun d'eux, le plateau-repas se compose de différents aliments, « d'un poids allant de 350 à 400 grammes », expose Jennifer Duval, cheffe de service qualité et prévention des risques à la Ville de Bordeaux.

Or, lors d'une campagne de pesée menée sur un mois en janvier, auprès de 80 % des 55 écoles élémentaires, il est apparu qu'en moyenne 80 grammes de chacun de ces repas finissaient à la poubelle. On vous laisse faire le calcul... À la louche, chaque jour, plus de 760 kilos de nourritures étaient ainsi jetés quotidiennement. Multipliez ce chiffre par le nombre de jours d'école et vous obtenez une illustration édifiante de ce que représente le gaspillage alimentaire ! Et ce, sans mettre le nez dans les poubelles des restaurants scolaires des 60 écoles maternelles, autour desquels Jennifer Duval prévoit une expérimentation.

Bien consciente de la problématique, la municipalité de Bordeaux a durant le dernier trimestre de l'année scolaire passée testé un « menu antigaspi » afin d'endiguer le phénomène qui « certains jours, dans une même école, pouvait atteindre 75 % de l'ensemble du plateau », note la diététicienne. Avec cet autre constat de Sylvie Schmitt que « c'est dans les quartiers les plus aisés que l'on gaspille le plus ».



■ Sylvie Schmitt et Jennifer Duval comptent aussi sur l'évaluation des repas par les élèves eux-mêmes pour ajuster leur composition et ainsi limiter encore le gaspillage.
Thierry David/ « Sud Ouest »

24 % de déchets en moins

Pour continuer d'offrir des repas répondant aux attentes quantitatives autant qu'aux critères diététiques, « nous avons retravaillé le repas sur le schéma désormais plus simple de l'entrée-plat-dessert », explique Jennifer Duval alors que perdurait la proposition d'un fromage ou laitage en plus d'un fruit en dessert. Exemple ce jour où la feta accompagne la salade de tomates. L'équilibre nutritionnel a également été appréhendé à l'aune de la semaine.

“ Cette mesure s'accompagne d'un « travail sur l'autonomie des enfants qui se servent eux-mêmes en fonction de leur appétit et de leur goût »

Bilan au terme d'une nouvelle campagne de pesée de ce « menu antigaspi », au printemps : « le gaspillage moyen par élève et par repas est tombé à 61 grammes, soit une baisse significative de 24 % », se félicite Sylvie Schmitt. Même si l'élève convient que c'est « toujours trop », ce sont chaque jour quelque 200 kilos de denrée sauvés.

Forte de sa démonstration, la municipalité de Bordeaux a donc depuis la rentrée 2023 « décidé de la mise en place de ces menus antigaspi toute l'année dans toutes les écoles ». Cette mesure s'accompagne d'un « travail sur l'autonomie des enfants qui se servent eux-mêmes les entrées et les desserts, en fonction de leur appétit et de leur goût, avec la possibilité de se resservir », ajoute la diététicienne, qui souligne « l'implication des personnels auprès des enfants pour les inviter à goûter malgré leurs réticences ».

Élever la qualité des produits

Pour la Ville, l'objectif n'est clairement pas de faire des économies. « On n'a pas calculé le coût de ces pertes », déclare l'adjointe au maire. D'autant que dans un contexte inflationniste, si des économies sont malgré tout réalisées, « elles doivent nous permettre d'élever la qualité de nos produits, en ayant recours au local et en limitant au maximum les produits de l'agroalimentaire ». Une « question de cohérence politique » qui trouvera sa traduction chiffrée, elle, avec le passage de 30 % à 80 % de la production du Sivu (lire par ailleurs) en fait maison d'ici 2030.