

Essouvert

## Des changements dans les assiettes !

Vals de Saintonge Communauté et Cyclad travaillent de concert pour limiter le gaspillage dans les cantines.

Depuis 2016, les Vals de Saintonge s'engagent à limiter le gaspillage alimentaire dans les cantines de ses écoles et collèges. Dans le cadre de la loi de transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015, le projet « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » mobilise nombre d'établissements partout en France. L'entreprise CYCLAD a répondu à l'appel d'offres et travaille en synergie avec la CDC, expérimentant de nouveaux modes d'approvisionnement, de formation des agents de restauration, d'outils de gestion des stocks. La cuisine centrale de Saint Jean, ses satellites et les cantines de Bernay St Martin, Landes, La Benâte et Auhay participent au projet.

Vendredi 8 décembre, Guillaume Etourneau, responsable technique de la restauration collective pour les Vals de Saintonge, Laëtitia Dudoigt de Vals de Saintonge Communauté, Christine Médina de Cyclad et Jacques Roux, vice-président de la CDC se sont donné rendez-vous à l'école de La Benâte, dernière école de la liste.



Une animation a eu lieu dans la cantine d'Essouvert, à La Benâte

Eva Dautry, de l'association TER-DEV, animait un défi affiches avec les enfants des écoles.

« Cette animation induit un mieux-vivre chez les enfants. Ils sont plus détendus après le repas. C'est donc mieux aussi pour les enseignants »

explique Jacques Roux.

Deux cycles d'animations concernant onze établissements des Vals de Saintonge. Le premier s'achève en janvier, le second en mars.

Guillaume Etourneau considère

que le but est de « limiter les excédents en cuisine et les pertes des retours assiettes et au niveau des postes de préparation. On espère générer d'autres économies », ajoute-t-il.

« Une vue d'ensemble »

Il dit encore que « l'intérêt de notre projet est d'avoir une vue d'ensemble de notre activité. » Et ce n'est pas une mince affaire, avec 4 000 repas par jour à contrôler du début à la fin.

Cyclad propose des cycles de formation, en partenariat avec le CNFPT (centre national de la fonction publique territoriale) pour les agents de la restauration et des intervenants sur le temps du déjeuner pour sensibiliser les enfants au gaspillage.

Enfin, Cyclad met en place une méthodologie et des outils de contrôle, tableaux de suivi, pesées etc.

« On en est aux prémices », souligne Guillaume Etourneau. Apprendre le respect de la nourriture aux enfants, améliorer la façon de travailler des agents et donc le bilan carbone, solliciter davantage les producteurs locaux, prendra du temps.

Au printemps, les enfants renseigneront un questionnaire anonyme sur leur comportement alimentaire. Espérons qu'il validera un progrès réel, et que les efforts de toutes les personnes investies feront bouler neige.

Lily B.