

# Gaspillage alimentaire : comment devenir bon élève ?

L'appétit vient-il en regardant des diapositives ? Peut-être. Toujours est-il que le repas distribué au Smictom - le syndicat ayant la gestion des déchets - après une matinée de formation, mercredi, était très scruté : il servait de base à un diagnostic sur le gaspillage alimentaire.

« Le Smictom est lauréat du territoire zéro déchet, zéro gaspillage (TZDZG). Parmi nos actions, faire de la pédagogie sur toute la chaîne, de la préparation du repas à l'assiette, on doit agir », a justifié Marc Vossat, président du Smictom. « Au niveau mondial, le gaspillage représenterait un tiers de ce qui est produit et qui est jeté », a-t-il expliqué.

## L'Embrunais-Savoinois parmi mille écoles

L'Embrunais-Savoinois va s'inscrire dans un programme concernant mille écoles et collèges, où il y aura un diagnostic et une sensibilisation. Ce qui donnait lieu aux deux jours de formation des collectivités, mercredi et hier. « Pour les enfants, ce seront des pesées, des enquêtes menées auprès d'eux », a détaillé Ananda Trouillet chargée de mission TZDZG, « un état des lieux en espérant, à terme, avoir réduit notre gaspillage. »

Un premier repas test était ainsi prévu pour les élus : « Sur un buffet froid, nous devons

faire le minimum de gaspillage à midi », étaye-t-elle. Anne Didier-Pétremant, formatrice de l'association "De mon assiette à notre planète", a livré ses conclusions : « À 14 personnes, nous avons jeté 100 g de nourriture, soit 8 g par personne. » Un résultat exemplaire et loin d'être en phase avec les moyennes nationales.

## Premières orientations et astuces

Pour Anne Didier-Pétremant, des premières orientations pouvaient être tirées de ces journées de repas. Le gaspillage va concerner « le gras, la peau et les choses typées en goût », observe-t-elle. La formatrice a aussi évoqué le cas des excédents, c'est-à-dire les produits non mis dans les assiettes, soit 2,2 kg.

« Sur ces 2,2 kilogrammes, 30 à 40 % sont des excédents de protéines. C'est dans la conception du repas. Donner autant de choix crée l'excédent », indique-t-elle. « Peut-être aurait-il fallu baisser la part de viande », souligne Anne Didier-Pétremant. « Des gaspillages coûtent plus cher que d'autres. La viande en fait partie. L'impact environnemental, sociétal et économique est supérieur », relève-t-elle. Des chiffres, désormais, à corriger d'ici les prochaines pesées.

Guillaume FAURE



Selon Anne Didier-Pétremant (à droite), le fait que l'Embrunais-Savoinois soit une terre plutôt rurale peut avoir un impact sur une prise de conscience facilitée concernant le gaspillage alimentaire. Photo de DUS F.

## À l'école de Baratier/Saint-Sauveur, les habitudes des enfants à la loupe

Après les assiettes des adultes, le mercredi, c'était au tour de celles des enfants de Baratier/Saint-Sauveur, scrutées dans le cadre de la formation dispensée par Anne Didier-Pétremant. « Pour les sensibiliser, il faut les faire participer à l'opération de tri et de pesée », estime la formatrice. Elle poursuit : « En général ils sont ravis de le faire et c'est eux qui passeront le message du type "Mais t'as vu ce que t'as gaspillé !" ». Hier, un tel procédé n'était pas mis en place car la formation concernait en premier lieu les adultes, mais l'idée

était évoquée. « Ça peut se faire dès la grande section de maternelle. »

### Idee type : la colonne à pain pour montrer le gaspillage

Mais sont-ils tout à fait conscients de tous les enjeux ? « Ce n'est plus un sujet omni depuis quelques années, car on en parle. Tout le monde a une idée de ce qu'est le gaspillage », estime-t-elle. Mais pour les conséquences globales, il faut souvent s'adapter : les kilos et les tonnes perdues, avant huit ans, sont par exemple transformés en "équiva-

lent repas". Par ailleurs, les enfants sont sensibles à l'aspect social et les gens qui ne mangent pas à leur faim.

Mais la sensibilisation ne passe pas que par l'implication. « Il faut le rendre visible. Une bonne technique, c'est avec le pain. Il peut être exposé plusieurs jours et, au fil d'une campagne de pesée, le mettre dans une colonne transparente », suggère Anne Didier-Pétremant. « C'est un aliment symbolique et on peut le montrer sans que ça pose de problèmes sanitaires », observe-t-elle.

G.F.

## LE CHIFFRE

**18** C'est le nombre de mois durant lequel l'opération de sensibilisation et de diagnostic va être menée dans des restaurants scolaires de l'Embrunais-Savoinois, de septembre 2016 à décembre 2017.