

Le gaspillage alimentaire, voilà l'ennemi



La cantine de l'école "pilote" du projet était le théâtre d'un premier diagnostic sur le gaspillage.

Lauréat du programme ministériel "Territoire zéro déchet zéro gaspillage" en 2015, le projet "1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire" est financé à 70 % par l'Ademe. Lutter contre le gaspillage alimentaire est primordial. Le Smictom (syndicat mixte pour la collecte et le traitement des ordures ménagères) de l'Embrunais-Savoinois a répondu à ce projet et accompagne les communes et leurs partenaires dans la démarche.

Les cantines vont jouer le jeu

Depuis le 1^{er} septembre, les établissements de restauration collective gérés par les collectivités ont l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Objectifs? Réaliser un diagnostic, réduire le gaspillage, lancer des actions de sensibilisation, proposer des formations sur la durabili-

té environnementale de l'alimentation, fédérer l'ensemble des acteurs et créer un réseau.

Jeudi dernier, l'équipe du Smictom, emmenée par Ananda Trouillet, et les élus de Baratier et Saint-Sauveur se sont retrouvés à l'école du village pour un déjeuner dans le restaurant scolaire. Observation des pratiques alimentaires des enfants, collecte et tri des aliments jetés par les élèves étaient au programme. Les enfants ont répondu à un questionnaire sur le gaspillage, avec des réflexions telles que "Je gaspille quand c'est pas bon", ou "Je donne à papa ou à papy pour éviter le gaspillage"! Côté préférences, gras, poisson et légumes ne font pas l'unanimité.

Le projet est porté sur 18 mois, avec un mot d'ordre : fédérer tout le monde autour du gaspillage.