



Journée internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire : de cinq cantines pionnières à tout Grenoble

Le gaspillage alimentaire génère des pertes en ressources, des pollutions, réduit la disponibilité alimentaire et contribue à l'augmentation des prix. La Ville de Grenoble s'est engagée dans la stratégie zéro gaspi pilotée par Grenoble Alpes Métropole : ainsi, la cuisine centrale, la Maison des Collines et cinq cantines scolaires se sont ainsi livrées à un diagnostic et à une expérimentation sur toute l'année scolaire 2022-2023. Trois de leurs solutions ont été étendues à toutes les cantines grenobloises à la rentrée 2023-2024.

► Plusieurs sites pilotes portés

Cinq écoles, Ampère, Bajatière, Grand Châtelet, Beauvert et Simone Lagrange, une base nature, la Maison des Collines, et la cuisine centrale se sont engagées dans une expérimentation de réduction du gaspillage alimentaire, porté par Grenoble Alpes Métropole et la Ville de Grenoble et en lien avec le FL Conseil et la Ligue de l'Enseignement. Un enjeu de taille, chaque repas représentant 113 grammes de gaspillage alimentaire, soit 160 tonnes à l'échelle des 54 restaurants scolaires de la ville.

► Une expérimentation sur toute une année scolaire

Les agent-es ont ainsi procédé à une première pesée en septembre 2022, pour établir un point de départ. Dans cette mission réduction, chaque site s'est proposé d'expérimenter plusieurs actions parmi les 24 propositions dans les thématiques suivantes : valoriser le menu, adapter les quantités, développer l'autonomie de l'enfant, rendre l'espace de restauration plus convivial, proposer des animations, créer du lien entre les personnels de la restauration, les animatrices et animateurs et les enfants, sensibiliser sur le gaspillage.

Fromage dès l'entrée, sets de table personnalisés, fiche présentant chaque plat, portion petite faim/grande faim, sondage auprès des enfants sur la qualité des plats, inscription du menu sur une ardoise, poubelles de table, présenter l'aliment brut, montrer les coulisses de l'office... Chaque école a sélectionné cinq à sept actions de son choix dans la liste et les agent-es de l'office, de la restauration, les animateur-rices et les enfants se sont mobilisés pour tester les idées au printemps 2023.

► **Un bilan positif en termes de gaspillage et en termes de cohésion d'équipe**

Du 5 au 9 juin 2023, ce fut la semaine de la pesée : 18 grammes de gaspillage en moins par repas servi, par rapport à la pesée de septembre. Le bilan ne s'arrête pas là, car les équipes animation, restauration et office ont renforcé leur lien, les équipes se sont toutes montrées engagées dans la pesée, le tri des déchets et les actions tests.

Depuis la rentrée scolaire 2023-2024, trois actions de ces expérimentations sont étendues à toutes les écoles de Grenoble : le fromage en début de repas, les portions pour goûter/petit/gros appétit, l'épluchage et la découpe des fruits. Des poubelles de table ont également fait leur apparition dans les cantines.

De plus, les enfants peuvent continuer ces actions à la maison, et sensibiliser leurs proches à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

► **Un partenariat solidaire avec les associations d'aide alimentaire**

Une initiative collective zéro gaspi qui s'ajoute au partenariat solidaire établi entre le Centre Horticole, la cuisine centrale et sept associations d'aide alimentaire pour redistribuer les légumes et repas non consommés.