

ALERTE !

GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN D'UNE CANTINE

Une éducation alimentaire peu développée et des quantités supérieures à la demande sont des causes du gaspillage alimentaire qui est globalement ignoré par les collégiens. Chaque année, le collège de Vielmur donne pour défi à Vanessa ESTIEU, consciente de ce problème, de préparer aux élèves des repas équilibrés tout en faisant travailler les commerçants et maraîchers locaux.

Textes et photos de Emmie, Éléa, Éva & Sandra 4e, René Cassin

Vanessa nous explique que les aliments servis sur les plateaux sont issus de circuits courts et qu'elle les achète chez les commerçants et les maraîchers locaux. Les menus sont concoctés par ses soins selon un plan alimentaire très précis. Elle prépare un repas végétarien par semaine et pour les gens qui ne mangent pas de porc, elle propose un autre repas. Elle ne sert plus de steaks végétariens qui contiennent des produits chimiques. Les aliments les plus gaspillés varient en fonction du goût des élèves et des saisons. Elle s'arrange toujours pour modérer les quantités mises dans les assiettes ou demande aux élèves ce qu'ils veulent.

Elle nous explique : « Pour éviter le gaspillage, le pain n'est pas obligatoire et je laisse le choix aux enfants. »

Pour que les restes des repas du jour précédent non servis soient repropoés, elle mesure la température. Si celle-ci dépasse les 63°C, elle les refroidit et peut les resservir le lendemain. Au contraire, si la température est en dessous de 63°C, elle doit les jeter. Heureusement, cette situation se produit rarement (environ 1kg par jour). Les restes ne peuvent malheureusement pas être donnés à un fermier pour les animaux car si celui-ci en mange et qu'il tombe malade, Mme ESTIEU pourrait être accusée. En revanche, le pain est donné aux chevaux.

Pour Vanessa, le gaspillage alimentaire est surtout provoqué par l'éducation alimentaire de chacun, les élèves ne goûtant pas les aliments inconnus. Sur les 33 collèges dans le Tarn, le collège René Cassin fait partie des 31 qui cuisinent ; deux seulement se font livrer.

PORTRAIT

Vanessa ESTIEU a fait des études de cuisine à 15 ans. Elle a arrêté de travailler quand elle a rencontré son mari puis a travaillé dans une cafétéria. Elle a eu des enfants et s'est arrêtée de travailler pour s'occuper d'eux. Elle et son mari ont créé une entreprise de paysagisme puis une deuxième, d'aide à la personne. Elle travaille désormais dans la cantine du collège de Vielmur-sur-Agout. Elle est employée ici depuis maintenant trois ans et est très investie dans son travail.



EN FRANCE

150 000 tonnes d'aliments jetés dans les cantines de France selon planetoscope.com



Plateaux et assiettes



LOÏS élève de 4^e

"JE PENSE GASPILLER CAR JE TROUVE QUE LES REPAS NE SONT PAS BONS. POUR L'ÉVITER, JE MANGERAIS CHEZ MOI, CAR JE PRÉFÈRE LES PLATS DE CHEZ MOI."



LUCIE élève de 5^e

"JE PENSE AUSSI GASPILLER CAR JE N'AIME PAS LA NOURRITURE PROPOSÉE. SI LES REPAS ÉTAIENT PLUS À NOTRE GOÛT, IL Y AURAIT SÛREMENT BEAUCOUP MOINS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE."



CASSANDRA élève de 3^e

"JE GASPILLE BEAUCOUP EN RAISON DE LA NOURRITURE SERVIE, QUI NE ME PLAÎT PAS. CHANGER DE TRAITEUR POURRAIT DIMINUER LE GASPILLAGE MAIS AUSSI FAIRE DES REPAS QUI PLAISENT AUX ÉLÈVES."

SUIVI DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE PENDANT 1 SEMAINE

	Lun 28 mars	Mar 29 mars	Jeu 24 mars	Ven 25 mars
Entrées	Salade verte Rillettes Pâté de campagne Mousse de canard	Salade verte Endives aux fromages Tomates aux maïs	Salade verte Tomates mozzarella	Salade verte Salade bergère Brocolis mimosa
Plats	Blanquette de veaux et linguines	Nuggets et haricots verts persillés	Lasagne maison	Poisson bordelaise et haricots verts persillés
Fromages	Comté à la coupe	Cheddar et quantar à la coupe		Edam à la coupe
Desserts	Bananes et poires au chocolat Compotes	Cônes vanilles, fraises ou chocolat	Tiramisu maison	Kiwi, bananes et clémentines
Nbre de repas préparés	330 repas	324 repas	330 repas	310 repas
Quantités gaspillées	35 kg soit environ 106 g par élève	21,6 kg soit environ 67 g par élève	26,5 kg soit environ 80g par élève	40 kg soit environ 129 g par élève

Chantal MAYLIE est la gestionnaire du collège René Cassin de Vielmur-sur-Agout. Elle explique que le collège a un budget précis pour chaque année ; pour cette année il est de 90020,15 €. Pour l'année 2021 près de 40500 repas ont été préparés pour les élèves et le personnel (plus précisément 2632 repas pour le personnel). Cela fait environ 310 repas par jour. Pour l'an dernier, sur le budget de 88 165,26 €, 83227 € ont été dépensés.



la gestionnaire, Mme MAYLIE