

Un accompagnement pour lutter contre le gaspillage alimentaire en Nord-Finistère

Le territoire de G4dec (Pays d'Iroise, de Lesneven Côte des légendes, pays des Abers et Landerneau-Daoulas) a mis en place, en 2023, le dispositif Plaisir à la cantine. Un bilan de l'opération était organisé, mercredi 20 mars 2024, à Lesneven (Finistère), dans les locaux communautaires.

 Ouest-France
Publié le 21/03/2024 à 15h08

Lire le journal

 LIRE PLUS TARD

 PARTAGER

Newsletter
Landerneau

Chaque matin, recevez
toute l'information de
Landerneau et de ses



Les représentants de 14 cantines scolaires du territoire, mercredi 20 mars 2024, à l'hôtel communautaire de Lesneven. | OUEST-FRANCE

Un rapport de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) note que, dans chaque cantine, **« on gaspille en moyenne 100 g d'aliments par élève, et ce par repas. »** Selon Virginie Penrec'h, diéticienne-nutritionniste, **« ceci se traduit par un gaspillage de 20 kg pour le repas de 200 enfants... Ramener sur 36 mois de présence dans l'année, cela commence à compter. »**

« Travailler sur le choix des denrées »

La coordinatrice du dispositif Plaisir à la cantine a participé, mercredi 20 mars 2024, à Lesneven (Finistère), au bilan de l'opération déployée dans le territoire de G4dec (Pays d'Iroise, de Lesneven Côte des légendes, pays des Abers et Landerneau-Daoulas).

« Dans le cadre de Plaisir à la cantine, nous sommes amenés à travailler sur le choix des denrées alimentaires, la préparation des repas, le service et la préparation des plats, l'accompagnement des élèves, à l'organisation du temps de repas et à l'environnement de la cantine », a ajouté Virginie Penrec'h.

Financé par l'Agence régionale de santé (ARS) et la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf Bretagne), l'opération Plaisir à la cantine est un programme d'accompagnement de la restauration collective scolaire, dont l'objectif est de « réenchanter » le temps du repas. Il s'inscrit dans le cadre de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, qui se donne pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de moitié par rapport à son niveau de 2015

Au moment de faire le bilan des actions menées, Marie-Louise Quillé, chargée de mission bioressource au G4dec, s'est félicitée « **que dans le territoire, ces quatre ateliers, pour neuf formations différentes ont rassemblé 25 participants en moyenne, soit 14 équipes de cantine.** »

Toutes ces problématiques ont été évoquées lors des différentes rencontres organisées en 2023. Les parties prenantes ont notamment échangé sur les approvisionnements bios et de qualité ou encore la préparation des repas.