

Société | Gaspillage alimentaire : l'appétit de l'enfant pris en compte



Rencontre avec Dorothee Despaigne Gatti, directrice du CREPAQ, le Centre Ressource Ecologie Pédagogique en Nouvelle-Aquitaine, qui était l'invitée de l'émission « 4 médias » diffusée sur O2 Radio en partenariat avec Aqui.fr et l'Echo des Collines. Cette dernière a présenté dans le menu sa structure, ses enjeux et ses missions notamment dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Interview...

@qui ! : 10 millions de tonnes d'aliments consommables partent chaque année à la poubelle en France soit 16 milliards d'euros. Chaque Français jette chez soi 29 kg d'aliments consommables soit 108 € ce qui représente 1 repas par semaine. Au CREPAQ vous tenter d'enrayer ces statistiques.

Dorothee Despaigne Gatti : Au CREPAQ nous œuvrons au quotidien pour la transition écologique. Pour ce faire, nous agissons sur toutes sortes de domaines plus spécifiquement celui de la mobilité scolaire, l'écomobilité, la sensibilisation aux économies d'eau, la prévention des déchets et effectivement la lutte contre le gaspillage alimentaire est un gros volet de notre activité.

@ ! : Comment agissez-vous précisément en direction des scolaires ?

D. D. G : Nous sensibilisons les scolaires de la maternelle au lycée en proposant des animations dans les établissements scolaires sur demande du corps enseignant pour les sensibiliser ponctuellement au gaspillage alimentaire mais pas que. Et nous accompagnons également les professionnels sur des démarches plus globales pour réduire le gaspillage au sein de leur structure.

@ ! : Lorsque vous intervenez au sein de structures, comment votre venue est-elle perçue ?

D. D. G : Quand nous menons une action, nous insistons sur le fait que l'ensemble des personnes de la structure doit être impliqué dès le début. C'est un projet transversal. Donc si l'ensemble des parties ne se sent pas concerné dès le début, c'est compliqué de le mettre en œuvre. Car, sur le long terme, la personne qui va le porter va s'essouffler. D'où l'importance de la création d'un comité de pilotage avec un représentant de chaque partie concernée. **Moins de gaspillage dans l'assiette en fin de service @ ! : Vous travaillez avec les lycées (Région), les collèges (Département) et les écoles (commune). Comment se déroule la collaboration avec toutes ces collectivités ?**

D. D. G. : Depuis quelques années, les choses se sont accélérées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et

les collectivités se doivent de mettre en place des actions dans cette direction au sein des établissements dont elles ont la charge. C'est vrai que ces dernières années les demandes se sont accrues.

@ ! : Comment officiez-vous donc concrètement dans une structure ?

D. D. G. : L'idée est dans un premier temps de partir d'un état des lieux de la structure. Se poser les bonnes questions : qu'est-ce qui est jeté ? pourquoi est-ce jeté ? Quelle quantité ? Quelle fréquence ? Faire un point également sur l'approvisionnement, la qualité des produits, les conditions dans lesquelles les scolaires prennent leur repas. Tous ces éléments sont à prendre en compte pour établir une sorte d'audit sur le gaspillage au sein de la structure pour après agir en conséquence. Un accompagnement de ce type dure près d'une année.

@ ! : Quelles sont les actions probantes ?

D. D. G. : Nous insistons beaucoup sur l'importance de la communication. Et cela peut se traduire de différentes façons. Déjà demander aux convives s'ils ont faim ou pas. Il faut prendre en compte leur appétit. La portion déposée dans une assiette ne va pas être la même pour un CM2 que pour un CP par exemple. Toute cette réflexion est de plus en plus prise en compte par les professionnels de la restauration. Ces petites actions mises bout à bout dans la durée feront nettement diminuer le gaspillage en fin de service.



Sybille Rousseau

Crédit Photo : SR

Publié sur aqui.fr le 19/12/2018

[Url de cet article](#)