



POINT PRESSE

Date : 5 juillet 2018

Lieu : Restaurant scolaire Jules-Ferry

Service communication

Pauline Martineau / tél : 05 49 64 85 26 / martineaupa@cc-parthenay-gatine.fr

INTERLOCUTEURS DU POINT PRESSE :

Elu : David Wanschoor, conseiller municipal délégué à la restauration scolaire

Service : Cathy Viel, en charge du groupe de travail « lutte contre le gaspillage alimentaire »

NOTE DE PRESSE

le service restauration scolaire s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le service restauration scolaire relance ses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, mises en sommeil en raison de la crise sanitaire.

Désireuse d'approfondir sa démarche écoresponsable, de gérer au plus juste ses stocks et approvisionnement et de sensibiliser les enfants, la Ville de Parthenay relance des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et réduire les déchets produits pendant le repas.

Première action : la pesée des déchets produits lors du repas

Du 5 au 9 décembre 2022, les agents et les enfants sont invités à peser les déchets produits au cours de leurs repas (entrée, protéine animale ou végétale, garniture, fromage, dessert, pain) pour chiffrer et évaluer ainsi le gaspillage alimentaire.

Au-delà de l'aspect quantitatif, les agents sont invités à identifier et analyser pourquoi les enfants ont :

- bien mangé (saveur, texture, couleur)
- mal mangé (saveur, texture, couleur, trop épicé, goût particulier, viande « dure »...)
- peu mangé

Les menus concernés sont :



LUNDI 5 Décembre	MARDI 6 Décembre	JEUDI 8 décembre	VENDREDI 9 décembre
Betterave mais	Crêpe au fromage	Salade verte thon olive	Potage <u>butternut</u>
Gratin de céréales a la tomate	Poisson meunière	Sauté de porc au citron	Lasagne de bœuf
	Piperade	Petit pois	
Petit suisse	Cantal	Verre de lait	<u>Cantadou</u>
Compote de fraise	Fruits	Clafoutis aux pommes	Fruits



Les enfants et les agents acteurs

Toutes les actions sont préparées en amont avec les agents et les enfants.

Le service Restauration scolaire a ainsi mis en en place un groupe de travail « Gaspillage alimentaire » composé de 14 agents en charge de la préparation des repas ou présents sur le temps méridien du repas pour le service et la surveillance.

Les enfants ont été invités à réaliser des affiches pour annoncer l'action et sensibiliser aux gestes pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

D'autres actions à venir

1. Janvier – février : découverte du fromage – présentation dès l'entrée
2. Février – mars – avril : Pesée des déchets produits, sur la base des mêmes menus présentés lors de la première pesée afin d'établir un comparatif
3. Mars - avril : présentation d'un menu alternatif
4. Mai – juin : présentation des fruits
5. Mai – juin : Présentation d'un menu choisi par les enfants du restaurant scolaire qui aura le moins gaspillé.