

Loir-et-Cher - Consommation

Dans les cantines, mieux manger pour moins gaspiller

04/10/2016 05:38

Le foyer des jeunes travailleurs de Blois montre l'exemple contre le gaspillage alimentaire. Avec des solutions qui peuvent être déclinées ailleurs.

Depuis 2013, le foyer des jeunes travailleurs Escale et habitat a entamé des

 Des animations à l'école Bel Air

démarches pour une restauration durable. Avec 60.000 repas servis en 2015, l'objectif pour 2017 est de 100.000 repas servis dans la gestion des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire. « *Si on mange mieux, on gaspille moins et en servant 100.000 repas par an, on ne peut pas ignorer le gaspillage alimentaire. C'est un geste citoyen* », assure Benoit Morin, directeur du foyer. Pour ce faire, l'équipe a totalement changé ses habitudes. Épluchures compostées, emballages triés, de dix sacs poubelles de 100 litres par jour, ils en utilisent deux actuellement.



En améliorant la qualité des menus et leur présentation, le gaspillage alimentaire a nettement diminué. - (Photo NR, Jérôme Dutac)

Le plaisir de cuisiner retrouvé

En cuisine, fini les sauces toutes prêtes, les pommes de terre surgelées et les conserves, on retrouve des produits frais et de saison à travailler, pour le plus grand plaisir des cuisiniers : « *J'ai redécouvert et réappris mon métier* », explique le chef cuisinier Cyrille. A quelques exceptions près, « *on propose du poisson tous les jours mais il n'y a pas de pêche le week-end alors le poisson du lundi est surgelé et frais le reste de la semaine* », intervient Benoit Morin et d'ajouter : « *Nous sommes l'exemple qu'on peut améliorer la qualité et faire des économies car cela revient très cher d'acheter du tout prêt.* » Dans le self aussi il y a du changement : les entrées ne sont pas assaisonnées pour qu'elles se conservent mieux, le pain est en fin de service et en plus petits morceaux, plus de sachets de sucre mais des sucrières sur les tables. Le cabinet Empreintes culinaires les accompagne, à raison d'une journée par semaine, pour construire les menus tant visuellement que gustativement, prévoir la fréquentation, suivre les commandes, organiser le travail, etc. « *Aujourd'hui, ce sont de vrais cuisiniers qui épluchent, fricassent, rissolent, coupent* », déclare le président du foyer des jeunes travailleurs.

Toujours dans l'optique de s'améliorer en la matière, l'équipe compte réaliser un clip vidéo de sensibilisation au gaspillage alimentaire qui serait envoyé aux scolaires avant leur passage dans l'établissement. Le gaspillage de l'eau fait aussi partie des préoccupations du foyer des jeunes travailleurs qui envisage de se servir au verre plutôt qu'au pichet. En adaptant les quantités et le matériel, en sensibilisant le personnel et les convives, en travaillant des produits frais, une étude menée en juin dernier prouve qu'Escale et habitat est sur la bonne voie avec une moyenne de 52,5 g de gaspillage alimentaire par plateau contre 120 g dans le primaire, 185 g dans le secondaire, 264 g dans les établissements médico-sociaux et de santé et 125 g en entreprise. Exemple à suivre donc.

Méryl Serthelon