MALVILLE. Au restaurant scolaire

Objectif zéro déchet, zéro gaspi

Sous l'œil vigilant de Tifenn Jaegert et Philippe Maillard, les enfants déposent et trient leurs déchets.

Depuis vendredi, le restaurant scolaire Paul-Cézanne est devenu un site pilote avec comme objectif zéro déchet, zéro gaspillage. Tifenn Jaegert, du service des déchets de la communauté de communes Estuaire et Sillon, et Philippe Maillard, chef cuisinier de Paul-Cézanne, expliquent : « *Cette lutte contre le gaspillage alimentaire a non seulement un but écologique, mais aussi pédagogique. Nous ajusterons les quantités en fonction de l'âge des enfants, de leurs activités… À l'issue du repas, ils viennent vider leurs restes dans cinq bacs. Un gros travail sera fait sur le gaspillage de pain et dans la mesure du possible, notre approvisionnement se fera en circuit court en évitant les emballages. Début janvier, on affichera le volume des déchets de la semaine précédente, afin de réduire encore le gaspillage* ».