

# CHAPPES VERS UNE ALIMENTATION DURABLE



## DANS CE NUMERO

### **Chappes : commune pilote pour une alimentation durable**

Présentation du projet

### **Déroulement du premier diagnostic**

1<sup>er</sup> février, première pesée...

### **Résultats du premier diagnostic**

Des résultats encourageants !

## Chappes vers une alimentation durable



La commune de Chappes s'est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et vers une alimentation durable. Le laboratoire TERANA nous accompagne dans ce projet depuis janvier 2021 et pour une durée d'un an.

Cette démarche s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre de la loi EGALIM et du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Elle vise à l'atteinte des principaux objectifs suivants :

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Réduire la production de déchets
- Informer les consommateurs
- Diversifier l'offre alimentaire
- Favoriser une alimentation durable, saine et locale
- Eduquer la jeunesse à l'alimentation

Les interventions de TERANA seront réalisées :

- A la cantine avant, pendant et après les repas
- En classe en concertation avec les enseignants et dans la continuité des objectifs pédagogiques de l'école
- Avec les familles au travers d'échanges et d'enquêtes ;
- Au niveau de la commune lors d'événements à programmer

Des points réguliers sur l'avancement du projet vous seront présentés par l'intermédiaire de ce bulletin d'information.



## Déroulement du premier diagnostic

Julien TESTU, notre référent du laboratoire TERANA, est arrivé à la cantine dès l'ouverture pour la réception des denrées. Il a accompagné notre cuisinier, David BLANZAT, et son second, Gladis BATTIER, dans toutes les étapes de préparation du repas. Des pesées ont été réalisées durant ces phases.

Le repas, partagé avec le personnel, lui a permis de goûter le menu élaboré.

Il a ensuite observé le service, l'ambiance des salles de restauration, l'intérêt des enfants pour le repas servi.

Le menu du jour qui sera celui de référence pour chaque diagnostic était le suivant :

- Entrée : Salade de pommes de terre, tomates, chorizo et herbes aromatiques
- Plat : escalope de dinde accompagnée de carottes et navets glacés
- Fromage : Saint-Nectaire
- Dessert : Salade de fruits frais

Le diagnostic s'est terminé par la pesée des déchets alimentaires avec les enfants de la classe de CE2 de Mme BIONNIER. Les restes de l'ensemble des services ont été quantifiés.

Un retour « à chaud » a été fait à l'équipe de restauration (cuisine et service) et aux élus présents.



Ce sont 161 élèves qui étaient présents le 1<sup>er</sup> février à la cantine pour partager ce repas.

### Résultats en chiffres :

Gaspillage issu des assiettes :

- Gaspillage total entrée : 802 g
- Gaspillage total viande : 1350 g
- Gaspillage total légumes : 2968 g
- Gaspillage total fromage : 52 g
- Gaspillage total dessert : 328 g
- Gaspillage total pain : 88 g

Gaspillage moyen par enfant (assiette et cuisine) : 54 g  
(moyenne nationale : 120 g)

Les déchets alimentaires le 1<sup>er</sup> février ont représenté 16 % de la quantité préparée. La moyenne nationale est de 30 %.

### Premiers constats :

100 % frais

Des règles de vie en place, connues et partagées par les enfants : portions adaptées, possibilité d'être resservi,...

Perspectives : élargir ces résultats à l'ensemble des menus, améliorer encore le niveau de perte, valoriser le travail réalisé en cuisine,