

Zéro gaspillage à la cantine

Après avoir été dans les premières communes du département à passer au zéro pesticide sur son domaine public ou encore à faire des économies d'énergie en éteignant l'éclairage public en pleine nuit, la mairie de la Croisille-sur-Briance va se lancer dans le « zéro gaspillage alimentaire ».

C'était tout l'objet de la première réunion de travail entre MM. Nouhaud et Coly du Syded, M. Devier de l'IREPS et la responsable de la cantine communale de la Croisille, Marie-Claude Verdeau avec Jean-Gérard Didierre, le maire.

L'objectif de cette opération est de mettre en place un projet portant à la fois sur le gaspillage alimentaire en restauration collective et sur l'éducation et la sensibilisation des enfants. Pour cela, Marie-Claude et Catherine, les deux cantinières, seront formées à l'équilibre alimentaire et à la gestion des portions afin de limi-



ter le gaspillage notamment lors de l'achat ; puis les enfants auront des ateliers collectifs de sensibilisation à l'équilibre alimentaire et à la lutte contre le gaspillage des aliments.

Les thèmes de formation retenus dans un premier

temps sont : le gaspillage alimentaire en chiffres et ses causes, ses conséquences et ses enjeux et ensuite seront traités les portions et le service des repas en limitant et réduisant petit à petit le gaspillage.

Enfin, des interventions

en milieu scolaire porteront sur l'éducation au goût, la sensibilisation des enfants avec présentation des solutions existantes contre le gaspillage alimentaire, pour finir par des objectifs concrets de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la cantine municipale. ■