



FCPE Saint Médard en Jalles

Cécile Pouban
29 allée des Pins
33 160 Saint Médard en Jalles
Tel : 06.69.45.06.00

Le Lundi 09 Mai 2016

Monsieur le Maire,

En avril, nous avons été convié à une réunion de travail sur le gaspillage alimentaire, nous vous en remercions.

Dans un premier temps, vos équipes nous ont exposé le coût du gaspillage alimentaire dans nos cantines. Les absences non prévues semblent être une cause principale du gaspillage alimentaire au niveau de la commune.

Les raisons de ces absences sont diverses:

- En lien avec l'école : sortie scolaire non prévue.
- En lien avec l'enfant directement : maladie, absence prévue, changement de programme familial au dernier moment...

Concernant les sorties scolaires, nous avons proposé par exemple que les cuisines centrales fournissent les pique-niques des sorties, ainsi elles seront, de fait, informées. Par ailleurs, un rappel a été réalisé auprès des directeurs d'écoles afin de les sensibiliser à ce gaspillage qui pourrait être très facilement évité.

Concernant les absences liées à l'enfant, quelques points nous semblent nécessaires à relever:

- Les absences pour maladies ne peuvent pas être anticipées et ne réduiront donc pas de fait le gaspillage sauf sur de longues maladies.
- Les absences programmées peuvent être prévues effectivement à l'avance. Tout d'abord, pour ces absences, les parents se doivent de prévenir l'enseignant de leur enfant. Aujourd'hui, la majorité des parents considèrent l'école dans sa globalité et préviennent l'école et non chaque entité (éducation nationale, CLAE, école multisport, cuisine centrale, transport) Peut-être pouvons nous envisager un lien avec les cuisines centrales dans cette situation? Pour cela il faudra fournir le moyen de communication: téléphone (à qui : mairie, cuisine?), mail?

- Enfin, pour les absences "au dernier moment quand mamie vient chercher son petit", nous avons interrogés des parents, il se révélerait que ce soient des cas rares. Nous demandons donc à avoir des chiffres plus précis sur cette source de gaspillage alimentaire et le rééquilibrage qu'il pourrait y avoir avec l'enfant qui mange alors que c'était non prévu.

Il a été souhaité que les cuisines soient prévenues une semaine avant afin de ne pas produire le repas afin d'éviter tout gaspillage. Nous nous interrogeons sur ces délais de commandes en cuisines centrales? Est ce que prévenues une semaine avant, les quantités sur les produits périssables vont pouvoir être réajustées afin d'éviter tout gaspillage?

Si les parents préviennent les cuisines par téléphone ou mail, comment ces informations seront prises en compte: par qui, sur quel temps, quels sont les justificatifs, les dérogations? Quel est le coût d'une telle récolte de l'information pour toutes les écoles de la commune? A qui revient la charge de ce coût de fonctionnement?

Concernant l'organisation des repas, nous avons demandé que les accompagnements ne soient pas servis mélangés (exemple: bolognaise, gruyère...), nous avons aussi proposé que les assiettes soient compartimentées afin qu'un aliment non aimé par l'enfant ne touche pas un aliment aimé. Nous sommes certains que d'autres réponses existent et nous sommes prêts à travailler avec les équipes municipales à ce sujet.

Il nous a également été exposé l'efficacité de l'expérimentation de Cérillan (il y a deux ans) sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous souhaiterions vivement que de telles expériences soient reproduites sur les écoles de la commune car il a pu être démontré de son impact positif. Un tel dispositif doit être pérennisé afin de mobiliser chaque nouvelle génération d'enfant de l'élémentaire mais aussi consolider les comportements acquis.

C'est suite à ces questions que nous nous sommes interrogés sur le réel ordre du jour de la réunion.

Parlons-nous bien de réduire le gaspillage ou est ce que la question était: "à qui et avec quelles modalités allons-nous faire payer le gaspillage?".

Nous ne souhaitons évidemment pas que le coût du gaspillage alimentaire soit reporté sur les familles alors qu'aujourd'hui aucune action généralisée de sensibilisation ni de prévention n'a été mise en place en amont afin de le réduire.

Nous sommes persuadés que si grâce à un travail collaboratif nous mettons en place ses actions (celles citées en exemple mais sûrement aussi bien d'autres), le coût du gaspillage alimentaire pourrait être fortement réduit.

Espérant poursuivre ce travail avec vos équipes en intégrant nos réflexions, veuillez recevoir, Monsieur le Maire, l'expression de nos salutations distinguées.

Pour la FCPE Saint Médard,
Cécile Pouban, Présidente