



Bègles, le village urbain 

Communiqué de presse

17 octobre 2017

Des tables de tri dans les cantines béglaises

Le jeudi 19 octobre à 17H, Clément ROSSIGNOL PUECH, maire de Bègles, inaugurerà la toute nouvelle table de tri de l'école élémentaire Ferdinand Buisson. Toutes les cantines des écoles élémentaires de Bègles en sont désormais équipées.

Réduire le gaspillage

Dans le cadre de sa volonté de réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets, la ville de Bègles a pris la décision d'équiper, entre 2017 et 2018, chacun de ses restaurants scolaires et son restaurant du personnel municipal, de tables de tri. Depuis le 4 septembre, les tables de tri, équipées de balances, sont opérationnelles dans les écoles élémentaires, et la cuisine centrale peut s'appuyer désormais sur les relevés de poids transmis quotidiennement par les coordonnateurs périscolaires. Il s'agit d'animer le temps du repas en responsabilisant le convive sur la notion de gaspillage et, à terme, sur la valorisation des bio déchets. Cela s'inscrit dans la logique de la démarche qualité de la cuisine centrale ainsi que sur une réflexion menée depuis 2012 sur la réduction des déchets alimentaires.

Réduire le gaspillage, c'est produire au plus juste, générer des économies et permettre ainsi à la cuisine centrale de servir des repas de qualité, composés avec des produits de saison, frais et bio, pour lesquels sont privilégiés les approvisionnements de proximité (produits locaux et régionaux, circuits courts).

Les chiffres de la restauration collective à Bègles

- 90% des élèves béglais déjeunent à la cantine
- 2.400 repas fabriqués par jour depuis septembre 2017 (2200/jour en septembre 2016)
- 360.000 repas fabriqués par an
- 27 % de denrées issues de l'agriculture biologique, dont plus de 50% issus de produits locaux (région et départements limitrophes)
- 1 tonne de matières premières mise en œuvre tous les jours
- 710.000 euros d'achat de denrées en 2016 dont 190.000 euros d'achat de produits bios



Une utilisation facile et ludique

La table de tri permet à chaque convive, grâce à un système de balance incorporée, de connaître le poids des déchets résultants de son repas. Le tri est effectué sur trois types de déchets : les déchets organiques, les emballages et le pain. La table comporte un fronton mural qui permet un affichage éducatif avec un code couleur pour faciliter le tri. Le référent du restaurant scolaire relève les chiffres du gaspi et les transmet à la Cuisine Centrale. Elle peut ainsi évaluer les déchets générés en fonction des repas proposés, ajuster sa production, revoir les menus et quantités proposés, et diminuer le gaspillage à la source.

Un projet pédagogique

Cette belle initiative est née **sous l'impulsion de la commission environnement du Conseil Municipal des jeunes de Bègles qui a interpellé directement la Cuisine Centrale** et l'élu en charge. L'installation des tables s'inscrit dans un véritable projet pédagogique et va de pair avec une démarche d'animation qui se fait sous la responsabilité des coordonnateurs périscolaires et sur la base des initiatives qu'ils proposent. En demandant aux enfants de trier les déchets une fois le repas fini, et de les peser, l'objectif est de leur faire prendre conscience de l'enjeu lié à la chasse au gaspi. En étant acteurs du tri des déchets dès leurs assiettes, **ils seront, à terme, sensibilisés à la valorisation** des déchets alimentaires. Au-delà, les enfants apprennent à adapter leurs quantités alimentaires à leur sensation de faim.

Un engagement fort de la ville

Les cantines sont un lieu d'égalité sociale et sont indirectement un levier de transformation de pratiques économiques, sociales et environnementales. Ce constat, Bègles l'a fait depuis longtemps et œuvre pour une restauration collective respectueuse de l'environnement. Décision politique de garder ce service public en régie, choix de la liaison chaude pour offrir des repas de qualité « faits maison » aux convives, objectif de 50% de produits bio... ont permis à **la Cuisine Centrale d'être primée parmi les meilleures d'Aquitaine**. En 2016, elle a **obtenu le premier prix des « Victoires des cantines rebelles », catégorie Alternative au menu**, remis par l'association Un Plus Bio. Il récompense l'engagement au long cours de la ville de Bègles de proposer aux usagers une cuisine de qualité, notamment avec la mise en place des repas alternatifs, sans viande. En 2012, la ville a débuté une réflexion sur la gestion du gaspillage alimentaire dans ses restaurants satellites, accompagnée par le cabinet de consulting ChefEco. **Face aux enjeux éthiques et environnementaux, le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire sont donc des défis de chaque jour que la ville a choisi de relever, pour que sa restauration collective soit toujours plus responsable et durable.**

Rendez-vous le 19 octobre à 17H

Ecole élémentaire Ferdinand Buisson,

101 rue Ferdinand Buisson, entrée côté réfectoire, portail de gauche

Service Communication

Mairie de Bègles

Florence Brami - Suzanne Galy

05.56.49.88.59 media@mairie-begles.fr

Les tables de tri dans les cantines à Bègles, 19 octobre 2017