

LE TRI ARRIVE À LA CANTINE !

La ville de La Ferté-sous-Jouarre poursuit son **engagement sur le chemin des bonnes pratiques écologiques** en sensibilisant les élèves fertois à leur empreinte sur la planète. Dès le **lundi 5 octobre 2020**, les enfants qui déjeunent à la salle polyvalente seront accompagnés par les animateurs du temps méridien pour trier le contenu de leurs plateaux à l'issue de leurs déjeuners et jeter les restes de leurs repas dans différents contenants prévus à cet effet.

Pour renforcer cette démarche éco-responsable, la municipalité a choisi de réemployer des anciens bureaux d'école en support pour les plateaux et les seaux de tri.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE CE PROJET ?

La Ville instaure le tri sélectif dans les cantine en impliquant les écoliers fertois pour répondre à des objectifs :

> Pédagogiques :

- Aider les enfants à mieux connaître le contenu de leurs assiettes et à distinguer les protéines, les féculents, les légumes...
- Faire prendre conscience du gaspillage alimentaire à l'issue de chaque repas,
- Initier des bonnes pratiques chez les citoyens de demain et les inciter à adopter un comportement responsable dès leur plus jeune âge.

> Écologiques :

- La quantité de déchets alimentaires sera pesée quotidiennement afin de suivre le gaspillage qui en découle et repenser les commandes et les menus effectuées,
- Chaque jour, le poids de déchets de la veille sera affiché. La Ville suivra une pesée par catégorie pour comprendre quels composants des repas sont le plus jetés et le moins consommés par les enfants,
- Pour rendre le tri plus ludique, des défis *Réduction du gaspillage* seront mis en place. Les enfants devront battre chaque jour le record de réduction de déchets produite la veille.

> Projectifs :

- Ce projet pilote permet de tester ce dispositif avant d'envisager son élargissement à toutes les salles de restauration scolaire de La Ferté-sous-Jouarre.
- Cette démarche prépare les bases du projet *Cantines durables – Territoires engagés*, notamment en instaurant dès aujourd'hui des bonnes habitudes de commande, de recyclage et de définition de menu.

COMMENT LE TRI EST ORGANISÉ DANS LA CANTINE ?

À partir du lundi 5 octobre, à la fin de chaque repas, les écoliers fertois seront amenés à débarrasser leur plateau en suivant un parcours précis :



© Ville de La Ferté-sous-Jouarre / Adobe Stock

LE PROJET CANTINES DURABLES – TERRITOIRES ENGAGÉS

Lors du précédent mandat, les élus de La Ferté-sous-Jouarre ont constaté que la qualité de la restauration scolaire, malgré le changement de prestataire, pouvait encore être améliorée.

De plus, nous bénéficions de la proximité de producteurs locaux qui sont en capacité de fournir des produits bio et les locaux des cantines peuvent être facilement adaptés à un autre mode de fabrication des repas.

C'est tout naturellement que la Ville s'est interrogée sur une autre façon de les restaurer et a fait acte de candidature dans la démarche Cantines Durables – Territoires engagés.

La Ferté-sous-Jouarre a été la seule ville d'Île-de-France à être sélectionnée. L'objectif

est donc désormais de travailler sur des thématiques telles que la revalorisation de nos biodéchets issus de la restauration scolaire, la réduction du gaspillage alimentaire et l'augmentation de la part du bio et du circuit-court dans les repas. Il s'agit plus largement de repenser notre système afin de le rendre le plus efficient possible pour le bien-être de nos enfants.

Dans ce cadre, la Ville travaille avec une **délégation de Mouans-Sartoux**, composée notamment de Gilles Pérole, adjoint à l'éducation et de Solenne Fournage, coordinatrice du réseau *Cantines Durables – Territoires Engagés*.

>> Retrouvez les interviews de Gilles Pérole et Solenne Fournage dans le **Ferté Mag 25**.

L'accompagnement pédagogique de Mouans-Sartoux est dense. Il consiste en un transfert d'outils, fruit d'une longue expérience et d'un enseignement des bonnes pratiques pour mener à bien ce projet qui s'inscrit dans une démarche de santé publique, de développement durable et de transition écologique.

> En quoi consiste le projet sur le long terme ?

- Délivrer **1 000 repas bio par jour** dans nos écoles élémentaires, soit près de 145 000 repas par an,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire par l'adoption de **micro bonnes pratiques** (petites, moyennes, grandes portions ; fruits prédécoupés ; pesée des déchets en différenciant les légumes, les fruits, les protéines afin d'en tirer des conclusions sur les recettes...).
- **Valoriser les déchets alimentaires** en compost ou en biogaz,
- Fédérer une filière de **production bio ultra locale**,
- Éduquer les enfants aux bienfaits d'une **alimentation saine et durable** à travers des visites organisées chez nos producteurs locaux et à travers des ateliers de jardinage (semis, entretien, récoltes) dans le potager éducatif de l'école *Les Petits Meuliers*,
- Tendre vers une souveraineté alimentaire ne signifie pas produire son alimentation mais **choisir sa provenance et sa qualité**.
- Créer un *Groupe Local pour l'Alimentation Durable* réunissant des citoyens, des commerçants, des producteurs, des professionnels de la restauration collective et des agents territoriaux.
- Faire de notre Ville un exemple à suivre en matière de **préservation de l'environnement, de développement durable et de transition écologique**.
- **Essaimer le modèle fertois** auprès de l'agglomération, du département et de la région.

MAIRIE DE LA FERTÉ-SOUS-JOUARRE

Place de l'Hôtel de Ville
77260 LA FERTE-SOUS-JOUARRE

Nous contacter

Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site. Si vous continuez à utiliser ce dernier, nous considérerons que vous acceptez l'utilisation des cookies. Pour plus d'informations, rendez-vous sur [cliquez ici](#).

Accepter