

Une démarche écoresponsable dans les assiettes
Remise du label « Territoire BIO engagé » le mardi 17 mai à 17h – Château Peixotto
Avancée du projet « Antigaspi » à Georges Lasserre

La Ville de Talence s'implique au quotidien en matière de responsabilité environnementale. Ses actions en faveur de l'agriculture biologique dans les écoles lui ont par ailleurs valu l'obtention du label « Territoire BIO engagé ». Elle a également mis en place une expérimentation à l'école Georges Lasserre dans le cadre d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Talence labellisée « Territoire BIO engagé »

Les cuisines municipales de Talence livrent chaque jour 2 600 repas aux enfants des 19 écoles maternelles et élémentaires du territoire. Depuis plusieurs années maintenant, la mairie s'engage pleinement en faveur du bien-manger en augmentant notamment la part des produits biologiques dans les menus scolaires, ce mode de production étant respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité. Cette année, l'approvisionnement en produits bio a atteint les 30%. Pour ancrer cette démarche vertueuse, tous les enfants de Talence ont également pu déguster un menu 100% bio à l'occasion de la journée de la Terre, le 16 novembre dernier. Fort de son engagement, le service des cuisines centrales a effectué une demande de labellisation auprès de l'organisme « Interbio Nouvelle-Aquitaine », soutenu par la Préfecture et le Conseil régional. Le label de premier niveau « Territoire BIO engagé », réservé aux collectivités territoriales, a été obtenu pour un an, et la remise officielle aura lieu le mardi 17 mai à 17h au château Peixotto.

La Ville ne compte pas s'arrêter là : en 2022, elle fera encore progresser la part du bio dans l'assiette des élèves talençais. Pour quantifier cette part encore plus précisément, un investissement est prévu : il permettra de déployer un logiciel de gestion et de pilotage de la restauration scolaire encore plus performant sur les questions de traçabilité et d'origine des produits.

Un projet « Antigaspi » à Georges Lasserre

La Ville a lancé un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire. Afin de diagnostiquer au mieux les freins existants et les leviers possibles de ce plan, elle a décidé de mener une observation à l'échelle d'une école. Une semaine test a donc été organisée du 6 au 10 décembre dernier à l'école Georges Lasserre, sur près de 800 repas servis au total. Ce test s'est bâti autour de trois points clés : la pesée des aliments jetés, un questionnaire de satisfaction pour recueillir l'avis des enfants, et le minutage de leur temps de repas, qui doit être d'au moins 20 min. La pesée a conforté le service restauration quant aux quantités commandées. Le minutage, à l'aide de tickets horodatés, n'a pas révélé de problème particulier. En revanche, au niveau de la satisfaction des enfants, les légumes sont, sans grande surprise, délaissés par les enfants. Pourtant, le menu végétarien, avec notamment un cordon-bleu sans viande, a rencontré un franc succès, prouvant ainsi que la présentation compte beaucoup.

Une nouvelle semaine test sera organisée prochainement pour confirmer les éléments du diagnostic. La Ville a d'ores et déjà décidé d'axer son plan de lutte sur la sensibilisation des enfants aux goûts et aux besoins nutritionnels du corps humain.