

Une nouvelle Marianne d'Or contre le gaspillage alimentaire



Le 3 juillet dernier, la Ville de Puteaux était honorée d'une Marianne d'Or mention « Qualité alimentaire contre le gaspillage ». Une distinction qui vient récompenser toutes les actions engagées par la Ville en matière de développement durable.

Après avoir été distinguée pour la première fois en 1989, puis avoir reçu la Marianne d'Or du Développement durable en 2008, celle de la Citoyenneté en 2016, puis celle de la Démocratie locale l'an passé, Puteaux est à nouveau récompensée dans la catégorie « Qualité alimentaire contre le gaspillage » pour ses initiatives menées notamment en direction des enfants.

Appétit de moineau ou Faim de loup ?

Afin de responsabiliser les enfants sur le gaspillage alimentaire, le dispositif « Appétit de moineau, Faim de loup » a été mis en place dans les restaurants scolaires de Puteaux à destination des enfants des écoles élémentaires.

o Après avoir pris connaissance du menu, les enfants arborent un badge « Appétit de moineau » ou « Faim de loup » correspondant à leur appétit du jour.

o L'équipe de restauration sert un plat chaud en plus ou moins grande quantité selon le badge présenté.

- o Les entrées sont proposées en saladiers, ce qui permet à chaque enfant de déguster la quantité souhaitée.
- o Les fruits sont prédécoupés, ce qui permet aux enfants de se servir selon leur envie et leur appétit.

Cette action vise plusieurs objectifs :

- o responsabiliser les enfants tout en réduisant le gaspillage alimentaire
- o lutter contre le surpoids
- o ne pas les forcer à manger, tout en les incitant à découvrir de nouvelles saveurs.

Les tables de tri

Dans chaque école sont installées une ou deux tables de tri. À la fin du repas, les enfants séparent eux-mêmes leurs déchets : d'un côté les déchets alimentaires et de l'autre, les déchets tels que plastique, papier, aluminium, etc.

Les déchets alimentaires sont ensuite valorisés en compostage ou en méthanisation, les autres partent à l'incinérateur. Obligation légale pour les restaurants scolaires produisant plus de 10 tonnes par an, le tri constitue un geste fort pour Puteaux. Depuis peu, les tables de tri sont aussi mises en service pour les agents de la Ville au restaurant municipal.

Le challenge « Zéro Gaspi »

Depuis la rentrée 2018, la Ville a innové en créant le challenge Zéro Gaspi entre écoles. Tous les bio-déchets produits par les cuisines et les restaurants sont pesés.

Un bilan chiffré du gaspillage alimentaire, école par école, est établi et affiché au-dessus des tables de tri. L'école ayant le moins gaspillé reçoit alors un totem, « la Fourchette d'or », jusqu'à ce qu'une autre école obtienne de meilleurs résultats.

Votre contact

Direction de la communication

Mairie de Puteaux

01 46 92 92 92

presse@mairie-puteaux.fr