

COMMENT LA CANTINE DE CHADI AMÉLIORE-T-ELLE SES MENUS EN LUTTANT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ? (CHARENTE-MARITIME)

UN CHEF ENGAGÉ

Au sein du lycée agricole du Petit Chadignac à Saintes, Jean-Philippe Moulinier, chef de la cantine de Chadi, recherche quotidiennement à donner du sens à ses préparations culinaires. Ayant pour objectif d'agir pour la transition écologique, il décide d'offrir aux usagers de l'établissement des repas sains, équitables et durables en passant par la réduction du gaspillage alimentaire.



Depuis 2015, Jean-Philippe a mis en place de nombreuses actions telles que la conception de menus anti-gaspi, l'approvisionnement de viande locale et bio, des repas végétariens à fréquence hebdomadaire, la suppression du plastique, le calcul de l'impact carbone de ses menus et bien d'autres encore... Pour cela, il s'est reposé sur l'intelligence collective des usagers et notamment des étudiants (lycéens et apprentis) qui ont participé à la mise en œuvre de tous ces projets éco-responsables.

MOINS DE GASPILLAGE POUR UNE MEILLEURE QUALITÉ DE PRODUITS

Jean-Philippe établit un constat clair : chaque denrée alimentaire qui n'est pas consommée a un coût. Un coût qui pourrait servir à acheter des produits de meilleure qualité. Il met alors au point un système d'évaluation quotidienne permettant d'associer un prix aux quantités de déchets alimentaires produites.

À l'aide des étudiants et après chaque déjeuner, ces déchets sont triés, pesés, puis convertis en euros. Les résultats obtenus sont ensuite diffusés à travers divers outils de communication (blog, réseaux sociaux).

Sur les années 2017 à 2020, une baisse de 65% du gaspillage alimentaire a été constatée. Les économies réalisées ont permis d'augmenter considérablement la qualité des produits travaillés en cuisine, en privilégiant des ingrédients locaux, équitables (10 à 15% des produits) et bio (56% des produits).



AVEC LE SOUTIEN DE :

UN CONCEPT INNOVANT DE RÉCRÉS GOURMANDES

L'argent économisé en luttant contre le gaspillage alimentaire n'a pas seulement servi à acheter des produits de meilleure qualité. Pour renforcer ses actions de sensibilisation auprès des lycéens sur cette thématique, Jean-Philippe a mis en place un système de « Récrés Gourmandes ».



Le concept consiste à redistribuer les économies réalisées sous forme de buffets thématiques et responsables à destination des élèves. En plus de constituer des moments de convivialité, ces goûters hebdomadaires sont avant tout un moyen d'éduquer le jeune public à la provenance des produits et, par conséquent, à la consommation responsable.

UNE INNOVATION REMARQUABLE, UNIQUE ET INSPIRANTE

Toutes les actions mises en œuvre par Jean-Philippe et les élèves ont été récompensées en début d'année 2021 par l'obtention d'un label Commerce équitable. Cependant, la Cantine de Chadi ne s'arrête pas là et recherche toujours des moyens de s'améliorer, que ce soit sur le volet social ou environnemental.

Elle a actuellement pour projet d'acquiescer une station de compostage permettant de valoriser, en plus de ses déchets résiduels, les rebus de fabrication d'une entreprise voisine qui produit des emballages en matériaux compostables.

La cantine a, pour cela, entamé un partenariat commercial et éco-responsable avec cette entreprise innovante pour l'acquisition de gourdes fabriquées à partir de cannes à sucre. Un projet, en collaboration avec la région Nouvelle-Aquitaine, consistera à distribuer ces gourdes aux élèves de seconde lors de chaque année scolaire. Encore un bel outil de sensibilisation sur la prévention des déchets.

