

LES FRIGOS PARTAGÉS DE SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC : UNE INITIATIVE UNIQUE EN FRANCE (GIRONDE)

SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC, VILLE PIONNIÈRE DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Laurence PÉROU, journaliste indépendante et ancienne correspondante de presse sur sa commune, est depuis 2014 adjointe à l'éducation de Saint-André-de-Cubzac. Dès le début de son mandat, elle est effarée par la quantité de nourriture non consommée dans les cantines de la Commune qui part à la poubelle.

A Saint-André-de-Cubzac, 1 170 élèves mangent des repas préparés sur place, ce qui occasionne un gaspillage annuel d'environ 6 400 kilos coûtant 35 000 € à la Commune. Toutefois, en comparaison avec la moyenne nationale, ce chiffre confère à Saint-André-de-Cubzac une place parmi les « bons élèves » en termes de gaspillage alimentaire. (A chaque service, une cantine scolaire jette en moyenne 44 kilos de nourriture pour un service de 365 élèves – source ADEME).

Sous son impulsion, la Commune établit dès 2015 un diagnostic du gaspillage alimentaire dans ses cantines scolaires, réalisé par le CREPAQ et financé par le SMICVAL, via notamment des pesées. Elle s'attache également à assurer une plus juste adéquation entre les commandes et les besoins des convives. En outre, elle met à profit les TAP (Temps d'Accueil Périscolaire) afin de sensibiliser les familles et les enfants : ateliers cuisine et jardin (des carrés potagers et des composts sont installés dans les écoles pour les déchets de préparation), co-réflexion sur les menus, édition d'un livre de recettes anti-gaspi, etc.

Néanmoins, Laurence Pérou pense qu'il est possible de diminuer encore davantage ce gaspillage. Elle sollicite l'ADEME et le SMICVAL pour le financement d'une étude de faisabilité de deux frigos partagés destinés à recevoir la nourriture non consommée des cantines. Elle confie la réalisation de cette étude au CREPAQ en 2018. Les préconisations qui découlent de cette étude remise en février 2019 la confortent dans son projet.



AVEC LE SOUTIEN DE :



UNE INITIATIVE PILOTE ET UNIQUE EN FRANCE

La réalisation technique des équipements prendra ensuite plusieurs mois. Leur mise en service a été effectuée le 23 novembre 2020 après une formation réalisée par le CREPAQ quelques jours auparavant auprès des personnels des écoles Dr. Cabanes et Pierre Dufour.

Situés à proximité des écoles, ils sont en libre-accès 24h sur 24. Voici le déroulé d'approvisionnement de ces frigos partagés : à la fin du service de restauration, le personnel de cuisine reconditionne les plats restants dans des bocaux en verre, les font redescendre en température et les transportent jusqu'aux frigos partagés dans des caisses isothermes. Le mercredi, ce sont les centres de loisirs qui approvisionnent les équipements.

Mais la démarche anti-gaspi va encore plus loin : dans une commune « zéro plastique », les utilisateurs des frigos partagés sont invités à ramener leurs bocaux en verre vides et à les stocker dans un compartiment jouxtant le Frigo. Ensuite, ces bocaux sont lavés dans les lave-vaisselles professionnels des écoles et de nouveau réutilisés pour les plats non servis, ce qui contribue d'autant plus à la réduction des déchets.

Cette initiative remarquable de frigos partagés dédiés au don issu de la restauration scolaire et avec réutilisation de bocaux en verre est sans doute unique en France.

UN INDÉNIABLE SUCCÈS

Après quelques mois de fonctionnement, les frigos partagés rencontrent un grand succès (ils sont vidés entièrement dans l'heure qui suit le dépôt des plats) et sont utilisés par des personnes en grande difficulté financière : familles monoparentales, personnes âgées, personnes sans emploi ou dont les revenus ont baissé avec la crise sanitaire.

Ils permettent de donner entre 120 et 200 kilos de nourriture par mois, soit entre 1,4 et 2,4 tonnes par an qui auraient fini à la poubelle. La Commune projette d'en installer dans toutes ses écoles, ce qui multipliera la quantité de nourriture sauvée par 2 ou 3.

